CONFERENCIAS

SOBRE

VINHOS

POR

ANTONIO AUGUSTO DE AGUIAR

Commissario regio na exposição de Londres de 1874
Socio effectivo da Academia Real das Sciencias de Liabou
Professor de chimica du Escola Polytechnica e do Instituto Industrial de Liabou
Prosidente do conselho administrativo da Associação Promotora da Industria Fabril
Socio honorario da Sociedade das Sciencias Medicas de Liaboa
e da Sociedade Pharmaceutica Lusitana
Mombro da Sociedade chimica de Paris, de Berlin
e do Instituto Agricola do Valencia
etc. etc. etc.

/.c. 13833)



LISBOA Typographia da academia real das sciencias 1877 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.º do Codigo Civil Portuguez.

SEGUNDA PARTE VINHOS ESTRANGEIROS

11.ª CONFERENCIA

EM 2I DE OUTUBRO DE 1875

No salão nobre do theatro da Trindade

SUMMARIO

Vinhos estrangeiros. — Vastidão d'este estudo e impossibilidade de se fazer completo. - Tempo que teve para elle o conferente. - Difficultiades praticas de descrever vinhos, quando não haja os exemplares que se descrevem.- Conveniencia de levar os vinhateiros incredulos a uma viagem, e necessidade de uma frasqueira bem rechejada para demonstração praticadas opiniões do conferente. -- Razão de ordem. -- Commercio do vinho em Londres e na Grã-Bretanha! -- Bockas. - Aspecto geral e condições d'ellas. -- Passeio pelo bairro em que se acham estabelecidas.— Liceuças de admissão.— Uguia, a lanterna e o subterraneo. -- Stalactites animadas. -- Fumos dos vinhos. -- Entra em scena a minha bengala. - De como os bólores das dockas passaram por algodão.— Aprēciação dos subterraneos em que os rinhos se guardam. — Adegas dos particulares.— Personagens que figuram nas transacções sobre vinhos.-- Vem a proposito a divisão do trabalho e mais uma vez se recorda a historia do alfinete. — Intermediarios e mechanismo das suas operações. ---Duas scenas da comedia dos vinhos, que nos levam insensivelmente a pronunciar a palavra monopolio. - Preços elevados dos vinhos em Londres. -Opinião de um sabio inglez sobre a qualidade des vinhes portuguezos. — Como e que elle entende a questão, e juiga possível resolver o problema que se discute.—Importancia do annuncio.—Quantas libras ha que dispender por anno, se quizermos que nos fiquem conhecendo os vinhos.-- A réclame sob as suas multiplices manifestações. - Juizo e parecer de varios commerciantes inglezes sobre o mesmo assumpto. - Paladar fondrino, - As differentes classes da sociedade e as differentes classes de behidas alcoolicas — O vinho e a cerveja.— Rivalidades.— Conclusões.— Luz e sombra.

Meus senhores!—Depois de haver concluido a primeira parte dos meus estudos, em que historiei a largos traços o estado actual da viticultura portugueza, pelo modo que me pareceu mais consentaneo com o seu rapido desenvolvimento e progresso, venho hoje, quasi sem intervallo nenhum, encetar a segunda e ultima parte do meu programma, que trata dos vinhos estrangeiros; para finalisar, em seguida a estes, as minhas palestras, com duas conferencias, que vos deixem nas circumstancias de avaliardes a espantosa destruição, causada á vinha pela phylloxera, e no caso de definirdes tambem, com mais algum rigor do que até aqui, a nossa situação no mercado de Inglaterra, pelo que diz respeito á escala alcoolica. Esta ultima conferencia, que não visa a lançar a discordia entre os pontifices da aguardente, exprimirá um voto meu e de mais ninguem, e para maior socego e tranquillidade de consciencia, nem será dado na qualidade de commissario regio a quem possa attribuir-se uma opinião com ecco nas regiões do poder.

A variedade de vinhos que ha na Europa e a multiplicidade de processos por que são oblidos, tornam, é evidente, este estudo mui longo; mas, apesar d'isso, propor-me-hia, com bastante interesse, a desenvolver-vol-o, por meio de um curso de muitas lições, se não sopbera pela minha edade e pela experiencia que deve corresponder-lhe, que tudo cança e fatiga a attenção do auditorio, por mais illustrado que seja, e se mostrem anciosas de aprefider as pessoas que o compõem, quando excedemos os razoaveis limites do ensino. Prefiro pois, ser breve e conciso a que me chamem repisador e minucioso, indicando desde já á critica este ponto fraco para me vulnerar. Se Portugal me demorou aqui, dez sessões completas, affirmando os meus adversarios apaixonados que lhes não dei novidade nenhuma, creio que a minha vida inteira, por mais longa que possa ser, não chegaria nunca para os iniciar por miudo nos processos das nações estrangeiras, cujas vinhas occupam uma parte consideravel da superficie do globo, e sobre as quaes se hão já escripto enfadonhas bibliothecas. Sobretudo o que não desejo, e sei que os criticos por isso se mordem, e provocar-vos o somno; bem ao contrario o meu unico intento tem sido ver se vos consigo accordar.

Dão-se ainda outras circumstancias, que egualmente me obrigam a ser conciso.

Não me arvorei em conferente, correndo o risco de semelhante arrojo, para me deixar prender em absoluto pelo pensamento dos outros.

No que pretendo contar-vos, nem sempre tenciono seguir os livros já concluidos, nem a opinião dos aucteres por maior fama que possuam. Quero principalmente trazer para este logar as minhas impressões, dizer-vos com inteira boa fé e sinceridade o que penso sobre a questão dos vinhos; e as minhas idéas, desacompanhadas de repetições, podem apresentar-se em meia duzia de palestras.

Sympathiso mais, curiosa extravagancia de caracter, com a originalidade dos meus proprios erros, do que com a fatal cegueirn de papaguear por halito as doutrinas dos nossos predecessores. Serei n'este ponto original, já que não poderia sel-o n'outros, em que bem o quizera. Não aspiro a converter-me em alvo de camara escura, sempre prompto a reproduzir a ultima impressão luminosa. Antes succeda que os meus ouvintes me apontem mais tarde as incorrecções que proferir, filhas do meu juizo, do que digam que não errei por lhes haver repetido o que já todos sabiam.

Qualquer que seja o assumpto, o professor e o conferente devem de ser alguma coisa mais do que a pagina de um livro. O auditorio tem o direito de querer encontrar, além da materia que se explica, o homem que lhe está fallando. A idéa d'este e a sua critica. Quem falla em publice não pôde reduzir-se à photographia de uma sebenta nem á reproducção de um in-folio. Tem que pôr de sua casa, para que mereça a honra de ser ouvido. E sobretudo o conferente, embora digam que não precisa ser tão profundo como o professor, é obrigado a doirar a pilula o melhor que saiba, porque d'outra forma desamparariam-n'o todos, não tendo discipulos que sejam obrigados por força a ouvil-o.

Ser breve, não havendo outros dotes, é até certo ponto uma declaração que deve quadrar-vos, e que eu faço para vos prender. E a brevidade perante pessoas que são como

vos superiormente illustradas, não póde comprometter o assumpto, nem arriscar o bom exito das minhas conferencias.

O que pode é trazer novas queixas dos velhos scismalicos da egreja vinicola, que nada querem mudar, e teimam
que não os instruo; esses que não consentem que possamos formar idéa dos nsos barbaros do seu culto, quando
se não haja mettido por meio seculo a barba na dorna; os
que não admittem a minha auctoridade porque nunca lhes
podei as vinhas, nem me deu o capricho de desenxovalhar
os pés nos vinhos que se estão fazendo; os que não querem que me sirva, como devo, quando fallo, do pronome
pessoal acompanhando o verbo. Assim: eu vi; eu penso;
eu estendo. Os que não permittem que se diga—façam;
mas, que noriam em pratica qualquer conselho que o primeiro pratico imaginario lhes segredasse ao ouvido.

Para taes orgulhosos não ha professores nem conferentes. Ha o que diz o senhor visinho, ou o que vieram dizer-lhes que elle costumava fazer. Vinificação de algibeira! Ser breve ou prolixo com esses não vale nada. Os seus applausos tem-n'os qualquer que se faça cortezão da rotina.

N'este logar, em que estou, é o caso differente, e basta que fiquem accentuados os pontos capitaes do meu problema. Nada de repetições fastientas, que possam levar-me a fallar aos bancos, só pelo gosto de publicar depois volumoso compendio. E de que serviria fazel-o? Não é decerto na altura em que andamos, que chamaria ao redii o desgarrado rebanho, o qual, por mercé divina, se compõe de quasi todos os que fazem vinho e negoceiam com elle.

Devo ainda ser breve por mais ponderosos motivos. Tive apenas seis mezes de licença para examinar as vinhas da Europa nas suas principaes regiões, e para fazer juizo dos seus vinhos mais notaveis. Seis mezes contados do principio de novembro, e por tanto abrangendo o inverno, que la fora não é como o nosso, porque torna os caminhos intransitaveis, e nem sempre nos deixa chogar até onde as

cepas habitam. Durante este periodo, é certo, e digo-o com consciencia, não descancei um momento; mas nem o dobro me chegaria para tudo ficar hem visto. E assim foi, que et tive de regressar em julho a Lisboa, quando a estação e a natureza me convidavam a permanecer no meu campo de experiencias, por ser a epoca melhor para ellas.

A hora de entrar em casa havia, porém, soado. De toda a parte chegavam aos meus ouvidos os clamores por tão longa ausencia e demora, as pessoas rispidas, á semelhança do velho burguez, que expungia o filho da casa paterna quando duas vezes no anno se recolhera ao cortiço depois do anoitecer, jú murmuravam haixinho e pediam providencias severas. Os de coração mais docit e compassivo choravam por me julgarem perdido, muitos, emfim, pensavam ainda que eu estava compromettendo as finanças do Estado em viagens de recreio e de pura phantasia, sugando como o vampiro, que não suga nada, o sangue do misero contribuinte. O paiz puxou-me para si, porque estava ancioso por ouvir as ounhas lições e conselhos, e pouco depois condemnava-me pelo inaudito attentado de aconselhal-o, preferindo a verdade á lisonja.

Percorrer as localidades é facil, mas ver o que se pratica não o é. Olhar para os objectos de longe não nol-os faz conhecer, e repetir o que está nos livros só poderá contentar aos que não leem. Exigir, porém, que façamos em algumas semanas, o que minguem executaria sem demoradas e pacientes investigações, é um erro, em que só caem os ignorantes, porque desconhecem as difficuldades dos problemas e não comprehendem a importancia das questões.

Em quanto eu assistia à exposição e visitava as adegas, permanecen no Médoc um italiano, todo o tempo da minha viagem a industriar-se na poda e governo das vinhas, e outro tanto acontecia a um hungaro que ficou dezoito mezes na Borgonha a fazer estudos comologicos! Ora se as grandes nações levam a benevolencia com os seus servidones até este ponto, nos que pertencemos a um pequeno povo, onde e sempre mais difficil encontrar homens extraordinarios, não deve-

mos deixar de seguir o exemplo. Onde não ha tradição demais a mais não ha estimulo, e sem este não se criam especialistas mem sabios, que estejam aptos para ver depressa. O que ha é quem se julgue capaz dos mais ousados commettimentos, sendo bem poucos os que se saem mal d'elles, por falta apenas de quem saiba sair-se bem.

Breve foi o nieu estudo, breve será por tante o que tenho a dizer-vos. As informações importantes não se alcançam sem tempo, e são estas principalmente as que os vinhateiros occultam.

Como cu seria feliz, agora, que já conheço os principaes mercados vinicolas da Europa, ainda que não tão minuciosamente como desejava, se podesse dispor de tim navio hem grande, uma nau de tres pontes, como se dizia outr'ora, para lever n'ella comigo às regiões que visitei os incredulos do nosso paiz. Como eu chegaria por este processo, sem dispender argumentos, mas só pelo exame dos panoramas e apreciação dos factos, a convencel-os a todos depressa das theorias modernas, se feito piloto d'aquelle barco me fora possivel patentear-lhes à vista o que os meus olhos presencearam. Então sim! o que ha de começar a fazer-se d'aqui a trinta annos, estaria realisado alguns mezes depois do nosso regresso á patria. E os discursos e as palavras e as vaidades e os planes substituidos por obras. Até os que não sabem do que se trata, mas fallam, voltariam sabendo e de certo fallando menos. E en triumphante sem o triste presentimento de que estou n'esto posto trabalhando para a loja. Desculpem-me a phrase por ser portugueza de lei.

Mas os navios não se deitam ao mar para serem tripulados pelos agricultores, nem dirigidas por mim as esquadras que não sou almirante. Não se apercebem exercitos nem se equipam soldados para as luctas industriaes; só para matar e morrer é que ainda hoje se consentem recrutamentosem massa.

Terei que pór de banda este grandioso projecto. Estou livre e bem livre de poder arriscar aos perigos de uma viagem os rinhateiros, que vivem presos ás suas aldeias como as serpulas sobre a gryphea. Tenho sósinho de exper-me ás contrariedades do viajante, e quer queira quer não queira fazel-o,
de saltar para a canôa e tomar os remos, para correr n'estes mares, onde não ha naufragio possível para mais ninguem que não seja eu, todos os riscos de quem sósinho se
expõe à tormenta, desafiando as ondas.

O viajar tem encantos. Captiva a attenção e desenvolve o espirito. Mas contar viagens tem seus amargos de boca. Ver é tarefa simples, porém conseguir, que as outras pessoas vejam as coisas, como nós as vimos e que os objectos as impressionem da mesma fórma, é trabalho a que se não chega empregando simplesmente palavras. Descrever ummonumento, percebe-se; traçar as bellezas de qualquer rio, os accidemes de uma montanha, os costumes d'este ou d'aquelle povo, ha muitos que o tenham feito; mas viajar nas adegas, ter sempre dornas no horisonte, descançar os olhos unicamente sobre garrafas, não tropeçar senão com as cepas, encher apenas a boca com o nome dos vinhos, é trabalho que se me affigura invencivel, e que me obriga a exclamar com o grande epico, mudando apenas uma palavra ao verso:

Peor é experimental-o que julgal-o.

Illuminam os escriptores de viagens as suas obras com excellentes gravuras. O desenho substitue a prosa. Uma estampa, quando bem acabada, diz mais que as phrases do melhor colorido e contorno. Os proprios viajantes, em quanto repousam e se animam para novas viagens, avivam a saudade dos melhores panoramas com as photographias d'elles. Eu, porém, sou um viajante differente de todos, e que parece ter vindo ao mundo antes dos inventos mais uteis, e das transformações porque as artes ultimamente passaram. Disponho por muito favor de palavras e dos nomes dos vinhos. E estou obrigado a fazer-vos com as minhas

recordações, que podem atraiçoar-me, uma pintura ao vivo do que só so aprecia bebendo-se.

. Tenho de deitar cá para fóra todos os artificios que nossam embriagar os sentidos; que reconstruir; Cuvier de nova especie, a frasqueira universal do globo, sem que disponha para isso de uma gota de vioho sequer! Julgarão a cada passo os que me escutam, que en estou substituindo a phantasia à verdade, o capricho ao exame severo dos objectos, que estou falseando o colorido ou mudando o tom do quadro; que imagino, por exemplo, e a coisa póde dizer-se, visto ter-me lembrado de Cuvier, que imagino, repito, um individuo da raça ethiopica ou da raça mongolica com a cauda exagerada de um kanguroo! Forte sina! Arvorou-me o destino em pintor de vinhos, para os quaes depois de bebidos, não ha lapis nem ha pinceis, não ha buril nem ha camara escura, nem sequer ha memoria que os saiba reproduzir. É privilegio que a cepa não concedeu a ninguem. E todavia tenho de pintar-vos um quadro que se não pinta. Dizer aos olhos que vejam o que só a boca é que vê,-quando tem paladar e ba vinho.

Inspira-me boca, ajuda-me tu a vencer as difficuldadest Dá-me exactamente a palavra que diga a impressão que sentiste, e não deixes escapar um epitheto que se não possa saborear. Que o flavor, o corpo, a seiva, a espirituosidade, a côr, o sainete e os restantes attributos do vinho, resaltem da descripção que fizeres, como se destacam pela perspectiva os differentes planos do um quadro. Que por um prodigio nunca visto até agora, os que vierem ouvir-te, fiquem sabendo os caracteres dos vinhos como se os houvessem provado, e que saiam d'aqui pensando que se levantaram da mesa, em que lh'os estiveram servindo.

Se as coisas se não fizessem sem fundamento e no ar, não era á boca que en devia dirigir-me nem pedir soccorro, mas antes a algum de vos que tenha uma boa frasqueira, porque alguem ha de haver n'este caso, e que se quizesse prestar a deixar-me fazer a experiencia in anima vile.

- -«Vi, ouvi e bebi, diria cada um dos ouvintes ao sair da sala.
- -«Todos beberam, confirmaria o publico no dia seguinto, e não ha melhor argumento para a gente se convencer.

Falta, comtudo, o melhor, porque nos falta a frasqueira; e não podendo eu levar-vos aonde os vinhos se encontram, não podendo também trazel-os, por minha conta, ao sitio onde vós vos achaes, e não achando finalmente quem seja tão generoso que disponha da sua frasqueira, para que nós lh'a bebamos aqui, apesar do nobilissimo pensamento que nos domina, qual é o de nos instruir-mos; não ha remedio senão prescindir de experiencias e fazer a festa de cantochão. Não chegam as posses d'este devoto para instrumental, e muito menos ainda para dar bodo aos ricos.

Quem neixaria de ser meu discipulo, se podesse, em cada noite, dar a todos dois on tres copos de excellentes vinhos! Era caso para se despovoarem as nossas provincias e haver comboios a preços reduzidos! Até os peixes viriam ouvir-me, fartos da aqua em que vivem, e não seria a primeira occasião que fariam a um portuguez tão requintada finesa.

Mas todos os mens planos são irrealisaveis, e o mais acertado é entregar-me á sorte.

Como introducção ao estudo dos vinhos estrangeiros, esboçarei nos seus delineamentos principaes, algumas das particularidades mais palpitantes do commercio dos vidnos na Grã-Bretanha, as quaes julgo desconhecidas ou imperfeitamente avaliadas em o nosso paiz. Mais robustece o que vou dizor as asseverações por mim feitas nas anteriores conferencias e servirá de complemento a ellas.

Estando eu em Londres, no desempenho do cargo de commissario do governo portuguez junto da exposição de vinhos, fui visitar os armazens subterraneos das dockas, onde se guardam os vinhos e os espíritos. Não me proponho a fazer uma descripção minuciosa das dockas, que se encontra em muitas publicações, nem pretendo assombrar

os ouvintes com a historia d'aquelles vastissimos depositos que teem dado origem, juntamente com a Torre de Londres e os seus bairros circumvisinhos, aos episodios tetrices dos romances mais fallados e ás proesas arrojadas dos seus extraordinarios heroes. Apresentarei, apenas, uma succinta idéa do aspecto geral dos armazens subterraneos, referindo-me em especial ás abobadas de oeste (West'vauits), que percorri com maior interesse por serem as primeirás onde fui !.

Em Inglaterra, o paiz das formalidades, não é possivel sem ellas dar um passo seguro. O visitante das dockas não está isento de as respeitar, e tem de munir-se com apresentação ou licença de algum negociante que ali tenha, bem

⁴ A cidade de Londres tem seis companhias de dockas: London, St Ratharine's, East and West India, Victoria London, Commercial e Grand Survey docks. A superficie occupada pelas bacias e reservatorios de abrigo não é inferior a 273 acres ou 105 hectares, tendo estes vastos e complexos estabelecimentos a capacidade de 36 milhões de metros cubicos para arrecadação de mercadorias e generos de toda a qualidade.

As West-India e London docks, aquella construida no primeiro anno d'este seculo e esta cinco annos depois, são as duas mais antigas de Londres, assim como a St Katharine's dock 6 uma das mais perfeitas e modernas, pois se abriu em 1828. Os subterraneos de algumas que recolhem bebidas alcoolicas, como rhum, vinho e outros espíritos, são illuminados, como se vé na West-India dock, por aberturas praticadas nas abobadas, e revestidas de espessas laminas de vidro, havendo minda outras aberturas conicas lateraes, em que estão collocados grandes espelhos, que reflectem para o interior os raios solares. Os operarios costamam trazer comsigo pequenos espelhos metallicos para dirigirem a luz aos diversos pontos que precisam de ser illuminados, evitando-se por este systema o perigo de incendio.

A London dock pode receber 25 mil pipas de liquidos (vinho, espiritos, oleos, etc.) Rivalisam com as mais vastas catacumbas os explendidos subterraneos que possue, e o deposito do tabaco (tobacco warehouse) é considerado uma das obras mais admiraveis da arte de construçção. Dilata-se por uma área de 2 ½ hectares e cobre um subterraneo de egual superficie.

Londres tem dispendido com as dockas mais de 14 milhões de libras esterilias. As primeiras datam do anno de 1696 e foram construidas na oputenta cidade do Liverpoot, no Lancashire.

entendido, vinhos arrecadados, invocando o pretexto de tirar amostras ou de proceder a provas. É um passeia que bastantes se não dariam de fazer todos os dias, principalmente n'aquelle clima de nevoeiros e humidades, quo exige, além do vestuario que nos cobre, os membros um fogareiro interior.

Habilitado com todos os documentos legnes, metti-me em um cab e dirigi-me no dia 22 de outubro de 1874 á entrada das dockas de oeste. Transpuz a porta, descendo uma escada de poucos degraus, e havendo previamente mostrado a ordem que me permittia o ingresso nos armazens, parei em frente de um balcão, onde estava um inglez, em mangas de camisa, presidindo ao serviço da distribuição das luzes aos visitantes. Foi elle que definitivamente me facultou o accesso, dando-me uma pequena lanterna acesa, posta na extremidade de um pau, para não tropeçar no caminho. E que cominho! Estava em um armazem que tinha nove milhas de trithos de ferro para rolar e conduzir as pipas. Por aqui se pode calcular a vastidão do recinto.

O mesmo inglez, que parecia exercer as funcções de porteiro, indicou-me ainda outro compatriota d'elle para me servir de guia, e foi este segundo que me acompanhou sempre na visita dos armazens e nas proyas que tive de fazer.

Já de antemão disposto a admirar os consideraveis valores que ali estão armazenados, assim que entrei, a primeira
coisa que me deu na vista, apenas tinhamos caminhado alguns passos, não foi a construcção nem os objectos, mas
sim os pinjentes que revestiam o tecto das extensas galerias, com fórmas caprichosas e extravagantes, ora brancos
com a alvura dos flocos de neve, constituida pelas particulas crystallinas da agua no estado solido, ora enegrecidos, quasi pretos, com o aspecto do negro de fumo, e mal
se podendo destacar das trevas em que se projectavam;
parecendo no conjuncto, sem attender à côr, como que stalactites para ali destacadas artisticamente de alguma famosa
gruta calcarea.

respeito que todos os inglezes, melhor avisados do que outros povos, costumam ter por elles, nem sequer me atrevia a tocar com a ponteira da minha bengala n'aquella curiosa e phantastica ornamentação; fugindo ao mesmo tempo de fazer perguntas ao meu guia, com receio de que, por ser coisa ali muito sabida, elle podesse ddvidar um momento da minha perspicacia, e rir-se da minha ignorancia. Estava n'isto formando varias conjecturas á medida que avançavamos no subterraneo, quando olhando para uma galeria, em que a corrente do ar era mais forte, vi distinctamente que as stalactites se agitavam, halouçando-se n'ella. O facto então completamente inesperado, aguçou mais ainda a minha curiosidade.

Perdi, o respeito ás formulas e aos escripulos. Atirei ao esquecimento, como costumamos dizer, quaesquer considerações, e aproveitando uma occasião em que me pareceu mais distraido o guarda que la adiante de mim, encurtei o passo, mudando o pau da lanterna para a mão esquerda, e com a direita ergui a bengala até o tecto, e arranquei com ella uns farrapos que ficaram fluctuando sobre a ponteira em guisa de bandeirola. Mais depressa que o tempo necessario para se descrever, o guarda presentindo o movimento, no meio do silencio profundo do suhterraneo, voltou-se e surprehendeu-me de braço alçado, em delicto flagrante. Mas, quando esperava uma advertencia pelo que fizera, o guarda que era um inglez de boa feição, reconhecendo-me talvez um pouco enleiado, sorriu-se; percebendo-lhe eu o movimento benevolo da physionomia, ao fronxo clarão das duas lamparinas que nos esclareciam.

-«Aposto que não sabe o que isso é? exclamou elle. E sem esperar pela resposta, continuou logo. São os fumos do vinho. Os mais novos são brancos, mas com o tempo tornam-se pretos.

Ah! redargui eu, os cabellos das dockas são fumos, e ao mesmo tempo abaixei a bengala até me ficar a ponteira na direcção dos olhos. Singular cabelleira na realidade, em que a velhice não carece de hanhar-se na Agua Circassiana para que tome o aspecto da juventudo.

--«Eu lh'os apanho. Quero que examine tá fora á luz do dia o suor das pipas. E n'isto levantando o braço, puxou para si a gaforina da gruta, que se contrata na mão como se o çalor da pelle a fora votatilisando. Parecia um nigromante a empalmar coisas. Apanhou, apanhou, fartou-se mesmo de apanhar, e o que na docka revestia talvez a superficie de um metro quadrado de abobada, acha-se agora aqui n'este sobrescripto, reduzido a mumia, e fecha-se na palma da mão.

Logo que pude observar aquella substancia á minha vontade desappareceu o mysterio. Era leve como as pennas das aves, macia que nem o asbesto, assetinada como elle e compressivel como o algodão. Exhalava comtudo cheiro nauseabundo, desafiando as indelicadezas do estomago. Os fumos ou suores escuros, que nem mesmo se observam com esta côr na raça ethiopica, ardiam rapidamente na chamma de uma vela; os suores brancos pelo contrario eram menos combustiveis, e queimando-se deixavam exhalar o cheiro pronunciado que resulta da combustão de um objecto que não digo, e que se vé como emblema pintado sobre a cabeça de Moysés, symbolisando a força, e dando-a na realidade áquelles animaes a que a natureza o concedeu. Cheiro caracteristico de todos os tecidos em que entra o azote.

Estava desfeito o encanto. Bolorest mais ou menos cobertos de pó de carvão, que na atmosphera de Londres forma um dos seus principaes constituintes. Bolores, que se multiplicam e reproduzem até na obscuridade, e que no vasto imperio das plantas, occupam uma das paginas mais palpitantes da sua historia.

Provei os vinhos, que era n'aquelle momento o serviço mais serio que tinha a desempenhar, vi n'esse dia alguns exemplares de Porto c Xerez, como ali se costumam guardar debaixo da tarra, e que poucas vezes se encontram n'este mundo por onde eu ando; gratifiquei como era justo o men guia, mas nem uma palavra lhe disse que podesse

dissuadil-o da origem mysteriosa e poetica que elle attribuira aos holores. Deixal-o la pensar que as pipas suam eque os vinhos botam fumo. Tanto mais que o phenomino com alteração de ligeiros por menores, não estava muito longe da verdade.

Afinal encontrei-me na rua, atravessei rapidamente o bairro de Londres que mesmo de dia è perigoso visitar, e apenas chegado a um dos pontos mais concorridos da cidade, avisto um compatriota que viajava muito, mas que tinha o habito de passar metade do tempo com os olhos fechados a olhar para as coisas, como se vae ver. Juigando que nunca tivera a curiosidade de examinar as dockas, encaminho-me para elle ancioso de lhe mostrar os bolores, mas quando ia a fazel-o, elle com um gesto me demora o movimento e com a mão segurando-me no braço, acaba de impedir-m'o, já sabendo d'onde eu vinha.

— «Bem sei, bem sei, não precisa incommodar-se. O meu amigo é viajante caloiro. É muito novo ainda e por isso se admirou. Tem immenso que aprender com os inglezes. Grande povo, olá se é! Já vi tudo isso e ainda mais. Aqui toda a gente de certa ordem não ignora, que elles forraram as dockas com algodão. Grande povo! olá se é!

—«Com algodão?! repeti eu em geitos de me dar um desmaio. Tambem não o contrariei. Agradeci-lhe cordialmente a lição, porque me serviu o dito para fixar melhor a minha visita as anobadas de oeste e os episodios que ali se passaram.

Pondo de parte a grandeza das dockas que podem servir para se aquilatar n'um relance o genio commercial da Grã-Bretanha, não vos tomarci mais tempo com a descripção dos seus sumptuosos edificios, em que os subterrances para os vinhos não devem de certo julgar-se irreprehensiveis, e estão bem longe de satisfazer ás condições de caves perfeitas. São vastos, mas permittam-me a expressão, pouco confortaveis para vinhos. Ali guardam os inglêzes os vinhos fortes que são os unicos, bem entendido, que

podem resistir em semelhante alojamento. Dão-se bem em taes condições os vinhos da peninsula, que os de França estão pela maior parte em adegas subterraneas particulares e ha muitas, o que não admira, pois que Londres com a sua actividade febril e espantosa população, não possuindo sufficiente espaço para se expandir sobre a terra, fez outra cidade debaixo do chão, onde circulam os caminhos de ferro em todas as direcções e sentidos, e se encontram theatros, restaurantes, cafés e muitos outros estabelecimentos grandiosos que completam as necessidades da vida moderna.

O alcool dos vinhos peninsulares arrosta, sem perigo grave para elles, com a imperfeição das adegas subterraneas das dockas, que arruinariam os vinhos fracos e delicados. Assim m'o disseram respeitaveis negociantes que lidam no trafico dos vinhos pouco alcoolicos, sem que o facto seja novo para os que as conhecem de perto. Ha meia duzia de annos, um grande sabio francez escrevia, que tudo em Inglaterra, e até os habitos dos inglezes, era contrario á boa u perfeita conservação dos vinhos de França ⁴. E é por isto que estes vinhos, apenas desembarcam, pouco se demoram nas dockas, sendo logo transportados aos subterraneos particulares dos commerciantes ².

Das dockas onde estão os vinhos é natural que passemos aos negociantes que os depositam e vendem. Para os que não são completamente estranhos as sciencias economicas, é conhecida a historia do fabrico do alfinete, amesentada por um celebre econômista inglez, querendo exemplificar as numerosas vantagens da divisão do trabalho. Indireitar o arame, puxal-o, cortal-o, fazer-lhe o bico e depois a capeça, que á sua parte exige pelo menos tres operações, galvanisar o latão, isto é immergil-o no banho de estanho, dobrar o papel, pical-o, e pregar finalmente o alfinete na carta etc., dão thema ás dezoito operações de que falla Adam

Dumas -- 4866.

^{2 7.2} Conferencia, pag. 270.

Smith, e que por estar cada uma incumbida a um operario distincto, explicam a prodigiosa fecundidade dos fabricantes, os quaes sómente em Inglaterra produzem por dia cincoenta milhões de alfinetes ¹.

Pois muito bem. Se eu podesse escrever um compendio de economia politica, quando chegasse ao capitulo da divisão do trabalho, em vez de servir-me, como Smith, das aventuras do alfinete ou, como Say, do exemplo das cartas de jogar, faria para espairecer os leitores, a historia não menos curiosa dos negociantes de vinhos em Londres.

O inglez fez do vinho um alfinete, e foi mais além do que é sabido na divisão do trabalho, porque a estabeleceu no commercio com todo o luxo oriental, continuando a applicar o principio com a maior largueza possível ao producto fabricado.

Os nossos compatriotas pensam que, n'aquelle mercado, quem quer vender vinho póde fazel-o, e que pela reciproca quem tem dinheiro e deseja vinho póde compral-o? Quem tem uma coisa e outra póde, é certo, vender e comprar. Mas ha de vender a uma certa classe, e comprar também a outra classe determinada.

São principalmente quatro os intermediarios que figuram no commercio dos vinhos: o corrector que recebe as amostras e as apresenta ao negociante; o negociante que compra por grosso; o retalhador ou engarrafador que compra porções para vender ao vendedor; o vendedor que lh'as toma para as offerecer ao consumidor.

O corrector lida com a amostra; o negociante com a pipa; o retalhador com a garrafa e o vendedor com o publico. Assim está dividido o commercio, e nenhuma das classes tenta invadir as attribuições das outras, porque se o fizesse pagaria bem caro a sua imprudencia. Os corollarios que d'aqui se tiram são simples; os vinhos são carre-

Birmingham aprompta 37 milhões e o resto sac das fabricas de Londres, Dublin e Strand. Calculam-se as despezas feitas annualmente na Gra-Bretanha com o fabrico dos alfinetes em 200:000 libras esterlinas.

gados nos preços à medida que passam de umas para outras mãos, e o consumidor é quem paga o lucro que auferem todos os intermediarios; e não admira que os vinhos relativamente baratos cheguem a ser muito caros, quando vão á mesa do consumidor.

Nós, apesar da nossa muita sabedoria e desdem pelos conhecimentos uteis, ignoramos estes factos, e se alguem nol-os referir difficilniente lhe daremos credito. E comtudo isto explica porque alguns vinhateiros e negociantes portuguezes, mais progressistas, teem mandado inutilmente para Londres, como tentativas, porções de vinho, que não encontram comprador nunca, vendo-se obrigados a recebel-o outra vez, quasi sempre damnificado, e depois de grande e inutil demora.

- Seria preciso que o exportador fosse ou tivesse em Londres corrector, negociante, retalhador e vendedor para que o publico chegasse a ver o vinho d'elle, ou que se substituisse a todos estes intermediarios para fazer a venda do seu producto, o que só consegue quem é forte. E ora ahi está, porque eu disse, que em Londres não vende vinho quem quer facilmente e o tem para vender, nem este se compra tambem senão a uma certa classe de individuos.

Dois factos que passaram por mim provam o que vae dito. Foi o primeiro o de um negociante, que fora commigo a casa de um corrector com duas amostras, uma de vinho e outra de azeite. O vinho ainda este se deu ao trabalho de examinar, mas como não era dos que teem name, regeitou-o sem ceremonia apesar de ser optimo. Com o azeite succedeu peor, porque nem quiz olhar para a amostra.

— «Azeite de Portugal para comida, dizia elle franzindo o sobr'olho, nem quero vel-o. Estou farto de desenganos! E todavia, sabeis que só o nome de um homem, que eu quizesse proferir n'esta especialidade, bastaria para demonstrar que a sentençà era iniqua.

O corrector tem a sua clientela e difficilmente sae do seu campo. E como o meu amigo insistisse bastante com elle,

principalmente para que fizesse alguma experiencia com o vinho, ouvimos-lhe seccamente, que não precisava, que não queria vender, e sobretudo que não desejava tornar-se introductor de vinhos desconhecidos.

Outro vinhateiro portuguez deixou os cuidados do grangeio e da vinificação, para, raro exemplo, ir a Londres procurar venda aos productos de sua lavra. Estavamos na hotica do corrector, um pequeno escriptorio na *City*, guarnecido de prateleiras em tosco, e estas atulhadas de garrafinhas com as amostras do seu giro habitual.

O nosso compatriota que trazia um vinho de fama — não era de continente — sacou da algibeira a amostra e deu-lh'a a provar, com este ar de superioridade e satisfação que tomamos, quando temos a consciencia de que merecemos louvor pelo que fizemos.

- ---«Então que tal o acha? perguntava com impaciencia o apresentante da amostra, quando o vinho se debatia com a lingua do provador.
- -«Cortamente que não é mau, mas o seu vinho tem enxofre!

Levanta-se grande celeuma por causa do maldito enxofre. Debalde o vinhateiro protesta que a asserção não é exacta, e que ainda sendo verdadeira, o enxofre não se podia ver, porque se encantra dissolvido no vinho no estado de acido sulphydrico, mas o corrector, sem se impacientar, cada vez mais fleugmatico, olhava para a luz da janella através do vinho, limpido como a agua da mais crystallina fonte, e continuava serenamente com a teima.

—«Eu d'essas coisas não entendo, o que sei é que este vinho tem enxofre. Não o verá o senhor, mas eu estou vendo perfedamente o enxofre que elle tem.

Saiu o vinhateiro e fiquei sósinho com o corrector. Não pude deixar de lhe pedir a explicação do que se acabava de passar. Muito naturalmente me declarou que buscara aquelle prefexto para despedir o novo cliente.

Tinha a sua freguezia feita, numerosa clientela á qual fornecia vinhos de marcas já conhecidas, e que agrada-

vam; já sabia quanto lhe dava regularmento de corretagem a venda de taes vinhos, e não estava para offerecer novos vinhos, que ainda quando agradassem não podía contar que d'elles houvesse abundancia para transacções do vulto, que lhe pagassem o incommodo e o trabalho de acreditar um producto desconhecido.

De qualquer modo que se considere a questão, ha muito para nos que aprender n'estas palavras, as quaes pondo de banda o sentimentalismo, encerram em si verdades praticas. O melhor vinho do mundo, em quanto não é conhecido, não encontra com facilidade corrector de fama que o acceite; se o consumidor não o pede ap vendedor, este não o compra ao retalhador, que tambem não o procura do negociante, nem este o toma do corrector.

D'este modo, não ha meio de fazer passar das mãos do corrector para as do negociante, o vinho que se não tornou conhecido.

Mas isto é um monopolio odioso, exclamaremos nos. Talvez, como tantos monopolios que nós aqui sustentamos tambem, sem mos indignarmos contra elles. O que se dá com o nosso fiel amigo não será um monopolio? Não sabemos todos que o bacalhau ao desembarcar, não procura a casa do pobre, nem tão pouco uma rua qualquer de Lisboa para residir, mas as hospedarias da Ribeira Velha no arruamento da Casa dos Bicos, e é d'ali que sae com o preço feito e licença para correr todas as lojas da cidade? E o pão? Não é sabido que muitas vezes o urigo vale 10 e o pão se vende por 50? A carne não vae sempre encarecepdo, com mpitas forças para subir e sem nenhumas para descer? A carne que, na balança do cortador, perde mais peso do que um solido que se immerge dentro de agua, segundo o principio de Archimedes! Só uma grande força póde combater o monopolio; so uma associação esclarecida pode levar os nossos vinhos a Londres.

Tantos intermediarios tornam-se uma barreira quasi invencivel aos luctadores isolados, e depois ainda outras circumstancias, que de leve apontarei, tambem concorrem para desanimar os mais corajosos. Os pagamentos dos vinhos em Londres fazem-se a prazos, que chegam a seis mezes e a um anno, quando aquelle mercado paga as outras mercadorias com o dinheiro à vista; além de que, o commercio è em parte exercido por pessoas que tendo sido pouco afortunadas em outros ramos de actividade, nem sempre dão as garantias indispensaveis para que as transacções se façam desafogadamente.

Sei que os portuguezes são juizes severos e que poucas vezes se deixam levar por palavras unicamente. E fazem hem. La diz o proverbio. Vor e crer como S. Thomé.

Ora eu como respeito muito a opinião publica, e desejo tornar-me digno da sua confiança, trouxe commigo de Londres um documento do mais alto valor para o caso, não só para fazer emanudecer os mai intencionados que podessem duvidar do meu patriotismo, senãn tambem porque demonstra que não são utopias nem sonhos de um visionario as regras e preceitos que até hoje tenho pretendido estabelecer com insistencia na parte pratica do commercio e fabrico dos vinhos.

Os chimicos são, louvado Deus, em todos os paizes do universo, os homens mais unidos e hospitaleiros, entre tantas creaturas que se dedicam ao estudo das sciencias e vivem familiarmente com ellas.

Se nas civilisações menos adiantadas, ou nas épocas calamitosas porque os povos teem passado, as sociedades secretas deixaram de si commoventes exemplos de protecção, os chimicos embora não vivam presos pelos laços religiosos nem políticos, teem para com seus irmãos uma especie de amor e respeito que difficilmente se encontra nas outras profissões. Adquirem-se na convivencia dos laboratorios habitos fraternaes, que se traduzem na pratica pelas mais benemeritas acções.

Em principio dois chimicos que se encontram em qualquer ponto da terra, são dois amigos que se devem mutuo auxilio; embora a historia infelizmente registre de quando em quando reprehensiveis e lamentaveis excepções á regra, motivadas pelo orgulho e rivalidades de que não estão isentos os mais levantados engenhos.

Residir em Londres sem visitar os chimicos seria para mim inqualificavel procedimento, ao passo que perderia um ensejo de verificar o principio. Esquecer-me dos mestres sem ir saudal-os, não me apressar a ir vel-os, tendo-os ao pé de mim, tornava-se de certo uma acção incompativel com o meu caracter. Sabe tão bem o ser pequenino ao pé dos que nasceram realmente grandes! É um prazer tão profundo o que os homens celebres inspiram, quando os observamos de perto, que ainda eu estava em Lisboa, já o promettia a mim mesmo, autes de entrar para o vapor, como um dos mais solidos divertimentos com que tencionava brindar-me.

Escusado è dizer que vi todos os chímicos de fama, mas fiz mais ainda, porque d'estes passei aos physicos, depois aos physiologistas, aos mathematicos, aos geologos, emfim girava de uns para os outros como os satellites em torno dos planetas. Um dia que fui ver os despojos do Theodoros da Abyssinia, aundo os nossos avós chegaram primeiro que os inglezes, abrindo-lhes o intinerario para a moderna conquista, e que haviam sido depositados no museu de Kensington, encontrei-me com o dr. Appel, empregado scientifico do mesmo estabelecimento, que me annuociou a chegada ao seu gabinete do dr. Frankland.

Esqueci-me facilmente do que fòra fazer e partimos ambes ao encontre d'elle.

Apresentei-me, como um humilde cultor das sciencias chimicas, e não como commissario regio de Portugal. Este título, n'aquella occasião, era demasiado altivo para mim e não convinha à minha humildade. Elle conhecia-me, agradavel surpresa. Tinha visto uma ou outra vez os meus trabalhos nos archivos da sciencia em que engrandecera o seu nome.—Acaso. O mesmo que permitte, que reparemos às vezes n'um insecto que esvoaça por diante dos olhos. Perguntou-me ao que ia a Londres. Expliquei-lhe em breves palavras a circumstancia que ali me levara. Frankland

mostrou desejos de ver a nossa exposição, combinámos o dia, mas antes que elle chegasse a visital-a, mandei-lhe uma caixa dos vinhos portuguezes de melhor nota, para que á voinade podesse proceder a um exame minucioso. Frankland ficou encantado com alguns dos nossos vinhos, e não só o expressou por patavras no discurso que proferiu no jantar offerecido pelo governo á commissão ingleza, sonão tambem por escripto m'o manifestou com a maior espontaneidade em uma carta que teve a amabilidade de enviar-me; tanto mais para agradecer quanto eu me não atrevera a pedir-lh'a. Eu ia tratar de coisas serias sem procurar fazer réclames. Só sendo espontanea esta carta podia valer como vale, e homens do valor de quem a assigna, nunca se prendem senão com verdades.

Mas quem será Frankland, perguntarão ainda algumas pessoas. Não prima a pergunta pela cortezia. Um sabio no maior rigor da expressão, cujo voto os inglezes respeitam. That is the question. Que importa que não o conheçam aqui.

Depois de me agradecer a remessa, o que mostra que eu procurava ao menos por todos os modos ao meu alcance vulgarisar o conhecimento dos nossos vinhos em Londres, e acredital-os, deixando para agora as verdades que tenho por dever proferir na presença dos meus compatriotas, declara o dr. Frankland¹ que as amostras por mim enviadas o habilitavam a combater a noção geralmente recebida

I am convinced that many of these wines would find an enormous sale in this country, of their merits were extensively made known; but this could probably only be done by the establishement of a powerful company with large capital, who would have for several years to spend at least £ 5000 per annum in advertising. A most triumphant success would them, however, he an absolute certainty, because these wines

¹ Royal College of Chemistriy. South Kensington Museum. Oct. 27th 1874. My dear Sir.—Accept my very best thanks for the interesting and valuable collection of Portuguese wines which you have so kindly sent to me. I trust that they will enable me to combat, amongst my own limited circle of friends, at least, the notion that the vintages of Portugal consist of the vire stuff which is commonly sold under that name in this country.

em Inglaterra de que os vinhos portuguezes eram feitos com uma substancia abjecta, vile stuff! Está convencido de que podem ter ali grande consumo, se uma poderosa companhia, dispondo de capitaes o prompta a gastar o necessario para os tornar conhecidos, quizer desenvolver toda a sua actividade n'esse sentido, não esquecendo os annuncios e ontros meios de publicidade a que é possivel recorrer, para os quaes não julga exagerada a quantia de cinco mit libras por anno, durante alguns annos. Em fim acha melhores muitos dos vinhos portuguezes examinados que os de França, Grecia e Hungria que em Inglaterra teem sido introduzidos nos ultimos annos á forca, em virtude da mais perseverante pertinacia. Pergunta-me, por ultimo, se será possivel mandar ir vinhos como os que de mim recebeu, encommendando-os ás pessoas, cujos nomes e moradas se liam nos rotulos das garrafas.

A esta interrogação do notavel professor não quiz responder immediatamente sem vos consultar. Esperava por esta occasião de estarem presentes os meus compatriotas, e por isso pergunto agora ao auditorio, depois do que me tem ouvido, se quer que escreva já amanhã para Londres, dizendo a Frankland que sim?...

A opinião do sabio professor inglez tão ponderosa pelo seu caracter e profundo saber como pelo conhecimento da sociedade em que vive, homem como é de esphera superior, está demonstrando que vos não dei o mau conselho de vos associardes, se ha realidade desejaes entrar em transações

are undoubtedly much better united to the english taste than the vintages of France & Hungary or Greece which have, of late years, been so perseveringly forced upon us.

Will you kindly tell me if it will sufficient to send orders for these wines to the names & addresses upon the bottles?

Hoping to have the pleasure of personnally thanking you before you leave England.

Believe me, my dear Sir, yours very truly

Professor A. A. de Aguiar.

serias e valiosas com aquelle vasto mercado. Todos os homens praticos e sensatos pensam da mesma maneira, e com quanto seja bustante banal o lemma tão sahido, de que a união faz a força, eu porque o vejo tão despreaado nunca me cansarei de repetir-vos, que só a collectibilidade póde trazer os resultados a que a industria dos vinhos deve aspirar.

A leitura da carta do dr. Frankland seria inutil, se não fôra motivada pelas circumstancias extraordinarias que se estão passando. Pertencem as cartas a quem as escreve e só podem ser tidas por aquelles a quem se dirigem. Ora esta carta era evidentemente para os increñulos, e por isso se póde ler em publico. Não se violou o principio, pelo contrario, applicou-se.

Já não é um portuguez que está dizendo: associae-vos, e dedicae a este problema de tão largo futuro avultadas quantias. É um filho da grande Albion galardoado por ello como sabio eminente e como homem publico, que deve conhecer melhor do que eu, o seu paiz, que vem dar-vos o mesmo conselho. E que medindo com o seu espirito essencialmente pratico a vastidão da empresa e a grandesa do mercado, acrescenta ainda para vos transmittir a sua idéa e ao mesmo tempo animar-vos, que guardeis para annuncios cinco mil libras por anno! Ora en estou certo que se vos pedisse egual quantia annualmente só para a empresa em vez de ser para amuncial-a, me voltarieis as costas chamando-me louco! Taes são os usos e os habitos das nações, que um plano, que em Londres me podia fazer passar por um homem de bom senso, aqui me desacreditou.

—«Com vinte e dois contos de reis, diz qualquer agiota abrindo os olhos para o seu dimeirinho, arranjo eu muitas casas de prego, cujos lucros certos e positivos se aufenem sem mais trabalho nem o menor risco, para que ir metterme em negocios que se não fazem de um dia para o outro, na contingencia de não ganhar logo quarenta per cento.

O paiz não está preparado por emquanto para as industrias, veem elles dizer-nos cá para fóra, e a miseria publica

bem explorada, continuam os mesmos a pensar, é ainda a melhor industria que se conhece.

Para que sair das cidades em busca dos campos incultos, que podem arrotear-se? Para que sair do reino em procura de novos consumidores aos nossos productos? Arranquem-se as vinhas, se tanto fora mister, mas não nos incommodemos. Quein vier atraz que feche a porta!

Theoria sublime, embora seja a theoria da catastrophe!

É necessario como já está repetido, a associação para o fabrico e a associação para o commercio, se uma só não poder tomar sobre si os dois encargos. E carecemos de muito capital para fazer o commercio e dar nome aos nossos vinhos. Os negociantes estrangeiros não compram productos desconhecidos. O mais que fazem é comprar vinhos desconhecidos para os venderem com os nomes dos productos acreditados, e isto só se verifica havendo entre elles semelhança.

Precisamos tambem mandar vinhos bons, em abundancia, de poucos typos e sempre com as mesmas qualidades; necessitamos abrir lojas ou armazens de venda, public houses ou verdadeiras bodegas, como já lá estabeleceram os hespanhoes, nas cidades mais importantes, e, em Loudres, na City e fóra d'ella nas suas ruas principaes; casas em que não haja senão os vinhos portuguezes á venda, e muitos pretextos, faceis de imaginar, convidando o publico a fazer despeza. Precisamos de restaurantes, onde se venda o vinho de Portugal, e ter creados proprios estipendiados para que apresentem aos frequentadores os nossos vinhos, inculcando-os com o maximo elogio; estes estabelecimentos podem ser interessados nas transações, fornecendo-se-lhes os vinhos ao principio por preços minimos, donde possam tirar um lucro consideravel que anime assim os proprietarios a desenvolver o consumo.

Precisamos formar os caixeiros viajamtes que não conhecemos, mas que lá pelo estrangeiro viajam constantemente atraz do consumidor.

Entram no wagon, examinam qual dos passageiros tem cara de lhes comprar os productos que estão encarregados de vender; apeiam-se com elle, vão para o mesmo hotel, no jantar de meza redonda sentam-se a seu lado, puxam conversa sobre os objectos que vendem, offerecem-n'os, se é vinho, por exemplo, dão-n'o logo a provar, e promptificam-se a obtel-o, se agrada, immediatamente, sem incommodo de especie alguma para o encommendista. E todos compram d'este modo, porque à força de facilitar a acquisição do objecto e de perseguir o consumidor, este está por tudo com tanto que o deixem. Os pobres de Lisboa não são mais impertinentes.

É necessario perder o amor a muitas amostras, distribuil-as profusa e gratuitamente aos restaurantes e estabelecimentos publicos, ao bar, ao café, ao dining room, presentear com ellas os hospitaes e casas de caridade, envial-as ás commissões administrativas dos regimentos e da armada, offerecel-as às redacções e aos editores dos jornaes com muita finura, correr ató as easas ricas o os melhores bairros, com carroças cheias de pequenas garrafas, que se deixam acompanhadas de prospectos sobre as virtudes do vinho, e ir buscar a resposta depois, sem esquecer os medicos quo possam aconselhal-o aos doentes e finalmente os clubs que são optimos consumidores. Não despresar nenhum preceito da arte da réclame: os annuncios em todos os logares frequentados, nos caminhos de forro, nos theatros, nas esquinas das ruas e dentro dos omnibus, nos almanachs e guias do viajante, nas capas dos livros, nos papeis de embrulhar, nas caixas dos phosphoros, no peito e nas costas dos homens cartazes, nos jardins de recreio, e até nos passeios de asphalto, escriptos com giz e renovados a cada momento que a concorrencia os apaga; os cartazes pomposos feitos a chromo vestindo todos os muros em que se não ache a phrase stick no bills; os artigos nos jornaes de todas as côres, formatos e laituras, uteis, banaes, criticas, politicas, scientificas, medicas, litterarias, etc.; a publicação de folhetos em todos os estylos e linguagem com analyses comparativas e attestados de chimicos ácerca da composição e virtudes dos vinhos, folhetos que não se limitem a elogial-os, senão que digam tambem mal dos outros. Emfim com a maior perseverança, é preciso, e por todos os meios de publicidade, que o nosso vinho se apresente ao consumidor até que elle lhe decore o nome e saiba pedil-o. Sem pertinacia não se consegue ali a venda de um producto novo.

Supponhamos que uma loja tem duas portas, que entramos por uma e offerecemos o vinho; se o logista nos repelle, saimos, e fingindo que tomamos a ontra porta, como pertoncendo a differente estabelecimento, entramos por ella e tornamos a offerecer a amostra ao mesmo logista, como se fóra para nós outro individuo. De duas uma, ou se ri da lembrança e então compra, ou se zanga devéras e n'esse caso pedir-lhe-hemos desculpa da distraçção.

Quem vende precisa da paciencia de Job, e deve tudo saber perdoar com tanto que venda.

Nós ainda estamos muito atrasados quanto á necessidade e vantagem do annuncio. Eu que não sou nenhum velho, ainda me lembro do *Gratis*, unico jornal de annuncios, que sempre se imprimiu em papel pardo até morrer, porque n'aquelle tempo o annuncio significava descredito para o estabelecimento que o fazia. O publico gostava de adivinhar as coisas.

As duas secções mais extensas reduziam-se a partida de navios para o Brasil, e ás alviçaras a quem restituisse objectos perdidos. A estas duas classes de annuncios correspondiam duas pequenas gravurinhas—o navio e a pequenina mão com o dedo indicador estendido, apontando para as letras.

-«Fulano annuncia, dizia-se na rna Augusta, então quebra com brevidade.»

O Gratis agora paga-se, o navio e o dedo já pouco se vêem, e o papel pardo deixou de ser o melhor papel de impressão; mas apesar d'este progresso, o empresario da Trindado que pretendeu estabelecer o annuncio no panno de boca do theatro, teve por fim que abandonar o seu proposito por não haver quem quizesse annunciar!

É preciso que o vinho perea a modestia em que tem vivido e passe a fallar de si por toda a parte. Sirva-se do elogio proprio que é o meio mais facil de adquirir reputação. Olhe para a Revalenta arabica, o unico exemplo perfeito da réclame n'este paiz, e tire d'ali o ensinamento. O annuncio é uma arma tão poderosa, que conseguiu á força como diz acertadamente o dr. Frankland, introduzir em Londres os vinhos de França da Hungria e da Grecia!

Agora não tleveis admirar-vos de que uma garrafa de Bordeos ou Borgonha muito ordinario e composto com vinhos da peninsula, custe em Londres dois shillings e seis soldos, que um Champagne soffrivel suba a dez e doze shillings, no *Criterion* on no *Star and Garden*, que um copo de vinho do Porto ou Xerez se pague por mais de um shilling nos hoteis e restaurantes. Os intermediarios explicam tudo, embora para compensação lá esteja a garrafa no *publichouse* a vender-se por 225 réis!! Comprehendereis egualmente o facto referido na primeira conferencia, de não quererem os principaes hoteis de Londres preparar o jantar offerecido pelo governo á commissão ingleza.

E sem esforço vos convencereis da boa hospitalidade que me dispensou o proprietario de Pall Mall Restaurant, e das suas tendencias obsequiadoras, quando poz na conta 2 shillings de cada rofha das garrafas de vinho portuguez que se abriram. Os gerentes e proprietarios de restaurantes são quasi todos Wine's merchants, e não acceitam para vender nem offerecem ao publico que lhes frequenta a casa, semão os vinhos já conhecidos e afreguezados dos seus clientes, que lhes dão boas commissões pela venda.

As queixas de alguns negociantes portuguezes que nunca poderam vender vinho commum de pasto em Londres, são verdadeiras, mas facilmente comprehensiveis e explicaveis. Vão lá e saherão o resto.

Mas eu que me preso de haver empregado, durante o tempo que estive em Inglaterra, todos os meios de vos po-

der informar com consciencia, não trouxe sómente commigo as opiniões dos homens eminentes, que poderão julgar-se pouco familiarisados com um negocio de natureza tão peculiar. Ouvi, discuti e recebi até as propostas de muitas pessoas do officio, que de hom grado tomariam o encargo de generalisar o conhecimento dos nossos vinhos, dadas certas circumstancias de interesse avultado.

O principal negociante e introductor dos vinhos da Grecia, estabelecido em Piccadily, uma das ruas mais importantes de Londres, admirado e seduzido com a barateza do nosso vinho, quiz estudal-o e fez um exame muito circumspecto das nossas principaes amostras.

Este negociante, que possue uma riquissima collecção de todas as publicações especiaes cenologicas, n'um periodo de mais de dois seculos, promptificava-se a emprehender a cruzada de divulgar os vinhos portuguezes, se lhe pagassem hem, não esquecendo nenhum expediente que podesse acredital-os. Mas, com tudo a seu favor, e uma longa experiencia de tentativas analogas, só em dez annos se compromettia a introduzil-os n'aquelle mercado.

Então que pensastes? Persuadiste-vos que vender vinhos em Inglaterra era sómente embarcal-os? Pois aqui tendes o desengano.

Depois de muito bem fabricados pedem dez annos ainda para lhes crear nome, e 5000 libras annuaes para a sua divulgação e conhecimento perfeito.

Os vinhos hungaros, e d'estes em Londres, além do Tokay, é apenas conhecido com mais algum desenvolvimento o que se appellida Carlowitz, especie de clarete, que às vezes se obtem mais barato de que na Hungria, o que me faz pensar que nem sempre é composto com uvas magyares, demandaram mais de oito annos de esforços perseverantes para serem introduzidos, e ainda hoje se não acham nas listas da maior parte dos hoteis. Vêde que tempo para educar o publico e fixar-lhe na memoria o nome de Carlowitz! O seu introductor recorreu e continua a recorrer a todos os meios de publicidade para os acreditar. Por vezes se tem dito, o que não supponho exacto, haver recebido para isso um subsidio do governo austriaco. A verdade, porém, é que alguns capitalistas poderosos teem olhado sollicitamente por esta empresa, que o governo austro-hungaro seguin com interesse, como era natural, mas que nunca chegou a subsidiar. Talvez mais tarde me dê ao incommodo de esclarecer um pouco mais este assumpto.

Um discipulo de Liebig, de origem allemã, chimico bem conceituado, que se occupa de sciencia applicada e faz industria, conhecido em Inglaterra, onde actualmente reside, por trabalhos de technologia rural, já ao corrente das nossas coisas, porque visitou este paiz mais de uma vez, estava prompto a organisar uma companhia, que viesse aqui fabricar os vinhos de pasto com tanto que lhe concedessem cortos privitegios. Esta companhia devia construir dois grandes depositos com adegas subterraneas, um em Lisboa e outro no Porto, e alem d'estes mais dozo estabelecimentos de fabrico e arrecadação temporaria nos centros vinicolas de mór importancia.

Calculava que 500 mil libras era o capital rasoavel para começar esta industria, mas de fórma alguma julgava possivel aproveitar os vinhos de pasto como se fabricam hoje.

Outra pessoa, que raros são os amos em que deixa de nos fazer uma visita, entendia, que o melhor era promover a fundação de uma sociedade mixta, com accionistas portuguezes e inglezes, mas cujo nucleo e iniciativa deviam partir de cá. Esta sociedade começaria com o capital de 100 mil libras sterlinas, porque o seu fim devia de ser introduzir a pouco e pouco um numero limitado de typos, o clarete de Portugal, por exemplo, podendo augmentar-se o fundo social á medida que o desenvolvimento das transacções o reclamasse. Exigiu, porém, que lhe demonstrassem duas coisas: abundancia de vinho e facilidade de o obter, não se dando n'estes dois pontos por convencida com o que nos hemos escripto nos ultimos annos. Porque, dizia, começar um negocio e a meio camunho ter de largal-o por falta de materia prima, que não consinta desen-

volvel-o na escala conveniente, não lhe soffria o seu animo perder o tempo com isso, certo, como estava, por agora, de que o nosso muito vinho de pasto não diegava para alguns mezes de consumo serio em Inglaterra. Vir plantar os vinhedos de novo não lhe convinha. Tal empresa seria muito complexa para o attrair, e de certo problematica nas nossas circumstancias economicas actuaes, com falta de braços e de vias de communicação, escassez de conhecimentos technicos, além dos costumes e das leis que regem a propriedade.

Emfin untro individuo, que exerce elevadas funcções na capital de Middlesex e desempenhou serviços importantes na armada da Grã-Bretanha, propunha-se a ser agente para a venda dos vinhos portuguezes, mediante a retribuição de 600 a 4000 libras annuaes. De todos os alvitres este seria o menos arriscado para o proponente, que ainda reclamava contracto garantido pelo governo portuguez.

Tudo discuti e de tudo dei conhecimento a quem m'o podia exigir. Nada ficou decidido nem podia sel-o pelo Estado. Servem, porém, estas reminiscencias para gravardes bem na memoria as difficuldades da operação ao mesmo tempo que demonstram a importancia d'ella.

No commercio dos vinhos dap-se certos factos que fazam scismar profundamente as pessoas inexperientes alheias a estas transacções.

Pelo que descrevi do commercio de vinhos na Grã-Bretanha, vê-se ainda, que a simples abolição da escala alcoolica, no intuito de levar áquelle mercado os vinhos communs de pasto, peuco adiantaria, aceitando mesmo todos os argumentos dos que fazem dependente d'esse facto o consumo do vinho portuguez. Não tendo nos o commercio organisado nem meios de resistir á energica opposição dos negociantes de outros vinhos, nem sendo conhecidos do publico os novos vinhos portuguezes que se intenta introduzir, a mediña isolada, sem uma sociedade que fosse para ali exercer a sua industria, pelo modo que deixo dito, apenas facilitaria em Portugal a mais facil transformação

de todos os nossos typos em vinho do Douro, porque este é o unico com curso bem accentuado em Inglaterra.

Admittindo estas considerações, parece que o mais rasoavel seria não tratar exclusivamente de abolir a escala. mas conjunctamente occuparem-se os que a julgam um obstaculo insuperavel ao desenvolvimento do nosso commercio, de o organisar e estabelecer relações, para que no caso de ser abolida, não figuem unicamente em campo os hespanhoes e italianos a guerrearem-nos, ao lado da França. com os seus vinhos communs. Que nós temos muitos vinhos abaixo de 26°, confessam-no até os mens mais teimosos e altivos adversarios, e prova-se bem pelo estudo dos mostos e pelas analyses dos vinhos genuinos, assim como se deduz egualmente das transações realisadas, entre outros, pelo sr. Knowles, que nas suas caves de Londres, possue Lavradio, Bucellas, Collares e Torres Vedras apenas onerados com o direito de 4 shilling. N'isto, porém. não se pensa, de modo que se a escala amanhã terminasse, nós ainda teriamos de começar o trabalho de fazer conhecido o vinho de pasto portuguez, para o conseguirmos vender, e durante esse periodo, o hespanhol muito analogo ao nosso, que já hoje se encontra em Londres á venda, e já paga sómente um skibing, attrairia mais rapidamente e com grande vantagem sobre si a attenção e favor publico.

Para vulgarisar os vinhos e promover a introducção d'elles tem-se proposto principalmente dois alvitres. Ou o governo toma por sua conta o encargo, por meio de agente em Londres subsidiado para aquelle fim, ou a iniciativa particular reforçada com os capitaes sufficientes o tenta emprehender. As sympathias maiores são a favor da tarefa desempenhada pelo governo. Eu regeitu absolutamente este systema e continúo a ficar pertencendo á minoria. O povo portuguez já não tem edade para tutellas tão humilhantes, que lhe saem sempre carissimas e estão em manifesto desaccordo com os princípios economicos, no que elles encerram de mais plausivel, verdadeiro e acertado. Quasi cincoenta annos de liberdade não podem tolerar desvarios de admi-

nistração como estes. A esphera activa do poder central é de ordem mais elevada e diversa. Basta que, por nossa vergonha, elle compre ás vezes as amostras e os productos para as exposições; deixemol-o applicar os seus elevados recursos ao aperfeiçoamento interno da agricultura, pelo modo que a boa política e uma administração esclarecida lh'o devam sugerir.

A introducção dos vinhos deve de ser commettida á iniciativa particular, embora o governo lhe facilite o caminho e aplane as difficuldades.

Um paiz que emancipa as mulheres aos 21 annos, não deve consentir que os vinhateiros e negociantes de vinhos fiquem toda a vida com tutor. A triste verdade, porém, é que as vinhas estão pouco desenvolvidas, tudo que ellas produzem actualmente é logo vendido com o maximo proveito, esteja como estíver, e por tanto não ha abundancia de colheitas sem collocação. Alarguem a esphera da producção e depois corram aos mercados.

O governo já chegou a tomar algumas providencias, que de certo modo tendiam a facilitar qualquer empresa, mas nem todas eram exequiveis, e algumas podiam ter consequencias funestas, se chegassem a pôr-se em pratica. Tal era por exemplo o principio, que se pretendeu introduzir, de fazer leilões de todos os vinhos, que no fim de determinada época, não tivessem achado comprador nos depositos da exposição official permanente. O leilão dos vinhos, nos estabelecimentos superintendidos pelo governo, daria em resultado o descredito do que se pretendia acreditar. Não é uma censura deliberada que intento fazer; aponto um perigo para que se evite. Todos os adversarios dos viuhos portuguezes viriam n'aquelle dia apoderar-se por preço infimo do vinho em mau estado, para com os exemplares à vista algumas horas depois poderem melhor guerreal-o.

Acresce ainda, que abrir depositos sem se empregarem os meios convenientes de annuncial-os, equivalia a correr o risco du publico não chegar a saber da existencia d'elles, e por tanto a não os frequentar, e no fim de algum tempo o governo ficaria obrigado a mandal-os fechar, por falta de concorrencia, sem conseguir o que pretendera. Uma medida isolada tem pouca significação e duvidosa utilidade, e o trabalho que demanda semelhante empresa é só proprio para ser feito pelos interessados.

Ainda assim apesar da nossa fraca producção e do nosso fabrico imperfeito, teem-se perdido muitas occasiões favoraveis de desenvolver o commercie de vinhos de pasto com a Grã-Bretanha, e continuar-se-hão a perder, se não quizer-des ouvir estas simples indicações, que a todo o momento podeis verificar, e teimardes em aguardentar os vinhos sem necessidade para dizerdes depois que a sua riqueza alcoolica se oppõe à introducção d'elles em Inglaterra. Posso ter-me enganado na apreciação de varios pormenores, mas a questão principal creio que a deixo claramente definida. Rectificae as minhas observações, mas não as desprezeis.

Resta-nos agora acrescentar algumas phrases sobre o paladar dos inglezes, embora o consumidor, como já se disse, seja uma creança que precisa ser dirigida, e a réclame, regra geral, deva sempre considerar-se o melhor motor para o conseguir. Na Gra-Bretanha, como por toda a parte succede, cada classe da sociedade tem o seu gosto particular. O gentleman e com elle todos os que constituem a élite da sociedade ou symbolisam a riqueza illustrada, se pronunciam pelos vinhos espumantes de maior preço, os vinhos naturaes e os vinhos alcoolicos carissimos de Portugal e Hespanha. O inglez abastado beberá sempre Champagne, embora não goste d'elle. Para a classe superior é este vinho o mais nobre, o Xerez e o Porto generoso os mais solidos, e o natural wine, termo generico que exprime um vinho qualquer, fabricado sem aguardente addicional, o mais saudavel. O custo é um elemento de pouca importancia. O lord prefere o vinho segundo o preço; se lhe apresentarem o melhor vinho do mundo, mas por um preço baixo, nunca o admittirá á sua meza, só porque é barato. E não devemos por isto censural-o. È assim que se presta, em regra, culto e homenagem ao que é bom, quando se pertende

adquirir qualquer producto, que seja uma manifestação superior do trabalho manual ou do pensamento. O mediocre
é barato porque é vulgar. O preço elevado é garantia da
belleza e da raridade. Além dos vinhos fundamentaes, Xerez,
Porto e Champagne, que eu indico pela ordem decrescente
do consumo, os vinhos francezes finos alcançaram, como representantes do typo «vinho natural» entre a classe superior,
decidida acceitação e teem logar reservado nos jantares,
ao lado do clarete ou vinho fraco de meza para acompanhamento mais trivial da comida.

Seria inisorio querer restringir o paladar dos vinhos a um unico typo como tambem o seria na alimentação, tornando-se n'este segundo caso mais palpavel o absurdo. Quem pertendesse que nos alimentassemos principalmente de arroz cozido, imitando o chinez, ou de saborosas bananas á semelhança dos africanos, passaria por louco, assim como se devem classificar com pouco senso pratico os que pretendem que os inglezes bebam só os vinhos de uma especie ou de um paiz.

O gosto muda aperfeiçoando-se ou degenerando, conforme as épocas e as circumstancias que as caracterisain, sendo de certo a facilidade de communicações uma das causas que podem ter sobre elle a mais decidida influencia. Se o convivio entre os povos lhes modifica as costumes, como duvidar que a circulação lhes transforme as inclinações? En creio, que a applicação do vapor a todos os meios de vencer as distancias facilitou muito a introducção dos vinhos ligeiros, e por tanto do vinho francez na Grã-Bretanha. Outr'ora, antes de Stephenson ter posto no ventre da locomotiva o mechanismo que anda mais do que os mais veozes corceis, muitos inglezes morriam na sua ilha sem passarem ao continente, posto que, digamol-o entre parenthesis, os que se davam ás viagens fossem sempre os melhores viajantes. Eram, porém, em pequeno numero quando hoje succede exactamente o contrario. Em algumas horas podem, sem fazer a mala, pôr-se a caminho com pouca despeza e incommodo. Em doze horas estão em Paris. De

Paris passam a toda a França com a mesma facilidade: vivem mais por la, pela Italia, pela Suissa e pelo Rheno do que por Lisboa, onde nunca vieram ou só veem de proposito para tratar de algum negocio. Habituam-se aos viphos das nacões que visitam, e apesar do verdadeiro inglez nunca perder os habitos, no tocante a vinhos não tem que perdel-os, porque os não possue. No regresso á patria, lembram-se do que viram, sentem a necessidade de e tornar a gosar, de ter a seu lado o que lhes causou prazer, e muito naturalmente fazem uso dos vinhos que mais os impressionaram durante as viagens. A isto àcrescente-se ainda. que o francez sabe estar sempre attento, para que possa servil-os apenas elles mostrent o desejo, e concluir-se-ha, como en disse, que o vapor terrestre ou maritimo facilitando as communicações e pondo Paris ás portas de Londres, tem concorrido poderosamente para o augmento relativo do consumo dos vinhos francezes. Pelo contrario, quando a separação do lar demestico apenas significava um dever, uma necessidade, ou um sacrificio, eram o nosso vinho e o hespanhol exclusivamente preferidos, como o são aimla hojo por aquellas pessoas que em Inglaterra nunca sairam das suas casas, nem viram mundo, dando-se a circumstancia já apontada dos nossos velhos laços de amizade com os inglezes contribuirem para isso, assim como o facilitaram tambem as dissenções politicas que elles tiveram com a França. na época que sabeis e a que já tive occasião de referir-me.

D'ahi essa prosperidade do nosso commercio quando fomos os unicos. Crescia a exportação e lá o consumo, ao passo que dos outros vinhos, a não ser do hespanhol, ninguem fallava. Mudaram as circumstancias, a nossa exportação com quanto tenha sempre continuado a augmentar¹, principalmente depois da liberdade do Douro, sente-se acompanhada do augmento de consumo tambem importante do vinho francez em Inglaterra, e por isso o nosso commercio se julga prejudicade, porque vé um competidor que

¹ Vid. Conferencia 18.4

não existia. Não olha para as estatisticas, nem cura de saber se a Grã-Bretanha bebe mais vinho que outr'ora. Vê que bebe vinhos que não são os nossos, e tanto basta para levantar-se contra os vinhos francezes, embora o Xerez, tambem sujeito ás exigencias do fisco, seja o que tem em Inglaterra maior procura, e aquelle cuja concorrencia deveriamos recear. Volta-se para a escala alcoolica invocando-a como unica origem de todos os males, pensando que se deixar de existir, obrigará os inglezes ainda outra vez a serem consumidores exclusivos dos nossos vinhos.

Pois estão enganados.

O gosto exclusivo por um unico vinho passou, se não arranjarem outro bloqueio continental, além da abolição da escala.

E que admira, se o gosto é uma ventoinha movida pelas brisas da réclame, e n lord que tem para gastar, que sabe fazel-o e já viajou, ama todos os vinhos finos, como os libertinos adoram todas as mulheres bonitas, havendo a vantagem que os vinhos podem amar-se todos ao mesmo tempo, sem que padeçam com isso as conveniencias sociaes, nem esse amor lance a perturbação no seio das familias. O antigo inglez era, em vinhos, seja-me relevado o termo, simplesmente bigamo, mas agora passou á polygamia. Fez-se turco n'este particular e foi a Europa civilisada que lh'o ensinou. Converteu a frasqueira em serralho, com quanto se encontre ainda em todas ellas uma favorita. Essa favorita é que é para alguns o Champagne e o clarete, o Xerez para a maior parte, o Porto e o Madeira para muitos.

Nos lançamos estes novos peccados á conta da escala alcoolica. Queremos a moralidade,—uma favorita só e a mesma favorita para todos! É bom, mas não é facil, nem certamente estarão por isso. E quando o estejam aindo resta saber se elles querem a favorita que nós lhes podemos dar.

A classe média menos caprichosa e em regra menos gastadora, prefere os vinhos um pouco alcoolicos e adocicados, mas tambem se regula muito pelos preços. É activa, energica, esforçada, dispõe de meios e sabe empregal-os. Des-

loca-se menos e por isso conserva um pouco os antigos habitos, acceitando comtudo os vinhos fraces pela propaganda dos medicos que os defendem.

Na minha presença, vi eu uma dama de uma familia distincta deitar a perder um fino Sauterne, com tres alvissimos torrões de assucar crystallisado.

Vi mais, no fim do jantar, quando as senhoras se levantam da meza, para os homens firmarem, servir-se e heber-se bem com o café, vinho do Porto e de Bordeus! Que variedade! Como estabelecer regras fixas?

O povo, a grande massa dos operarios, os soldados das industrias, os athletas do trabalho, a machina viva que anda substituindo muitas peças dos machinismos inanimados por inventar e fazendo o serviço d'elles, esse quer hebidas fortes como as commoções que experimenta, os esforços que pratica, os pesos que levanta, os motores que dirige, as forjas a que lança fogo, os metaes que trabalha, os valores que transforma e as dores que soffre; com tanto que o confortem, que o aqueçam, e se possam obter com as mingoas do salario.

Bebe indifferentemente whisky, gin, brandy, vinho bom, man on pessimo, uma vez que tenha que beber e que o sinta. Os nossos vinhos defeituosos aguardentados devem agradar-lhe, porque assim teem o gosto do vinho e do brandy, todas as qualidades, sendo possivel, das differentes castas de bebida a que anda acostumado. O gosto, pois, no public-house é um, no restaurante outro, e na sociedade elegante ainda outro differente.

Parece que expondo este facto que se refere ás classes operarias, ha contradicção com o que tenho dito nas conferencias anteriores; não é assim. Devemos aperfeiçoar o fabrico, e depais accommodaremos os vinhos ao paladar dos consumidores.

Porque ha quem se sirva de gazuas para abrir as portas e penetrar no interior das habitações, não se segue que nos façamos serralheiros exclusivos d'aquella ferramenta criminosa. Se o paladar varia tanto nas differentes classes sociaes, e até certo ponto n'este sentido as torna irreconciliaveis, não succede com ellas o mesmo a respeito de todas as bebidas.

Ha uma que reune os votos unanimes dos inglezes e que elles estimam egualmente. Escusava indicar-vol-a. É a cerveja¹.

¹ O consumo médio do vinho e da cervoja, por individuo, é, segundo Mauricio Block, vid. Europe Politique pag. 273, o seguinte:

Vinho

	Litros		Litros
França	130	Prussia	2,3
Įtalia	120	Reino Unido	2.1
Portugal	80	Dinamarca	0,96
Suissa	59	Noruega	0,66
Austria	53	Suecia	0,36
Hespanha	30	Russia	0,33
Wurtemberg	18,2	Belgica	0,30
Paizes Baixos	4	•	

Cerveja

	Litros	•	Litres
Reino Unido	139	Prussia	20
Belgica,	438	França	49
Baviera		Suecia	11
Wurtemberg	91	Russia	6
Snissa	85	Hespanha	2
Paizes Baixos	39	Italia	1
Saxonia	31	Portugal	0,8
Austria	24	-	

Um documento mais moderno publicado pela sociedade de estatistica de Paris, sobre o mesmo assumpto, poucas modificações introduz na tabella de Mauricio Block, limitando-se até em muitos casos a reproduzil-a. Litros de vinho por individuo: Italia, 120; França, 119; Portugal, 80; Suissa, 59; Austria, 53; Hespanha, 30; Wurtemberg, 19; Hollanda, 4; Prussia, 2,3; Gra-Bretanha, 2,20; Dinamarca, 0,96; Noruega, 0,66; Suecia, 0,36; Russia, 0,33; Bolgica, 0,30: Litros de cerveja por

A cerveja, sim, porque faz parte dos costumes, e como que representa os antigos penates. Os que acreditam na possibilidade de banir a cerveja de Inglaterra, e de a substituir pelo vinho querem por força illudir-se. É um erro dizel-o, e é falta de conhecimento do caracter d'aquelle povo pens al-o.

Mais facil en supponho conservar vivos os peixes fóra da agua, do que o inglez sem cerveja.

A predilecção por esta bebida existe fão arreigada, que offerecendo eu a um, que era distincto cultor das sciencias e artista eminente, amostras do magnifico vinho branco da Ribeira de Maria Affonso, que as havia excellentes em Albert-Hall, elle veiu de proposito convidar-me, poucos dias depois, julgando seduzir-me, para lhe acceitar um copo da melhor cerveja da Escocia, apresentada com todas as formalidades do estylo. Esta cerveja, que é effectivamente uma bebida deliciosa, e de que apenas se aproveita metade da porção que ha em cada garrafa, porque a outra metade se dá para o creado beber, com receio de que a menor impuridade a altere ao inclinar-se de mais a garrafa, foi classificada pelo meu amigo, muito acima do vinho portuguez, que elle aliás declarava primoroso e de optima qualidade.

«—Ora deixemo-nos de falsos patriotismos, dizia elle a cada trago de cerveja que mastigava pausadamente, com a fria impassibilidade de quem não espera que o contradigam; confesse, confesse-me aqui em particular, onde os seus compatriotas não podem ouvil-o, que não ha nada assim; o seu vinho é excellente, mas a primeira bebida do mundo é esta cerveja que estamos saboreando.

individuo: Belgica, 281; Baviera, 219; Inglaterra, 139; Wurtemberg, 154; Suissa, 85; Prussia, 39; Hollanda, 37; Austria, 34; França, 21; Suecia, 14; Russia, 13; Respanha, 2; Italia, 1; Portugal, 0,80.

No relatorio da Direcção Geral do Commercio e Industria publicado em 1873, diz o Ex.¹⁰⁰ Sr. conselheiro R. de Moraes Soares, que a quota de consumo de vinho em Portugal é de 70 litros por habitante. Ainda menor que a dos dois documentos acima transcriptos.

Eu escusava de entrar na indagação do gosto dos inglezes, porque não é isso tarefa que se incumba a um commissario, nem me sinto com os dotes de Brillat de Savarin: no entanto não quiz deixar inteiramente na sombra estes factos para que o conhecimento d'elles corrija um pouco o que se tem dito e escripto por varias vezes, que os nossos vinhos estão destinados a desthronal-a, logo que a escala alcoolica desappareça. Ora por me parecer este bello enunciado um sonho irrealisavel, ou um trecho pathetico de campanario internacional para fazer bulha aos ouvidos da nacão. è que me demorei mais n'este ponto. E depois notem, onde iriamos nós buscar vinho para a substituir. O consumo da cerveja è tão grande que a Europa com sacrificio poderia ceder à Inglaterra a parte de vinho correspondente à cerveja que esta consome, sem tirar a cada paiz o seu consumo proprio. E em nenhuma hypothese o preço do vinho poderia seguer de longe aproximar-se ao da cerveja.

Que pretenções são pois as nossas de substituir a cerveja pelo vinho, duas bebidas que satisfazem a fins tão diversos! Em Inglaterra ha logar para todos os vinhos do globo e ao mesmo tempo também ha logar para a cerveja.

Em uma ordem de factos de maior interesse, estamos raciocinando como o azeite de luzes, que odiou o gaz e depois o petroleo, temendo-lhes a concorrencia, e por fim veiu a vender-se a par d'elles mais caro que d'antes.

Sejamos delicados com a Grã-Bretanha, não a queiramos

1 A produção annual da cerveja na Grá-Bretanha, segundo as publicações mais recentes de que tenho conhecimento, está avaliada em 1,076,844,924 gallões ou 48,925,258 hectolitros. O consumo annual por individuo computa-se em 30,60 galões ou 139 litros, que é o numero que já démos, tirado do livro de Mauricio Block, representando na totalidade 996,500,000 gallões ou 45,175,000 hectolitros.

Avalia-se a producção média do vinho na Europa em 135 milhões de hectolitros (Moniteur Viticole de março de 1874), ou 2,971,277,644 gallões, que é aproximadamente o triplo da cerveja que os inglezes bebem por anno. Accrescento para as pessoas que não pertencerem á sociedade de geographia, que a Inglaterra tinha em 1874 uma população de 32,500,000 almas. Alguns diccionarios dão-lhe apenas 20 milhões.

despojar da melhor bebida alcoolica que sabe e póde fazer. Não é de certo com vinho, que havemos de matar-lhe a sede que o frio provoca, em um clima tão humido,

Acreditemos na força da nossa vontade e apresentemonos com toda a energia a pugnar pelo que é justo e sensato; e estudando todas as particularidades do commettimento, pensemos em vencer o perigo á custa dos nossos
proprios esforços, porque está na nossa mão conseguil-o.
Até agora temos sómente pretendido engolir o rio para o
vadearmos, em vez de construirmos uma barca que nos
conduza á ourra margem.

Londres não é uma cidade como Lisboa, em que todos se conhecem, nem se regula pelos costumes das aldeias, que vivem ao soalheiro discutindo os acontecimentos.

Ali a visita de um imperador ou uma catastrophe causa menos impressão do que entre nós as calças amarellas de um *petit crevé*, que sae da egreja do Loreto á uma hora da tarde, onde foi para ser admirado.

A mesma difficuldado que eucontramos aqui para se praticar um acto qualquer em segredo, existe acolá para se conseguir que esse acto se divulgue. O publico não corre após a noticia, é a noticia que se encarrega de perseguir o publico. E o ifiglez embobido no celebre proloquio etime is money» esquece ámanhã o dia de hoje, e só olha para o dia que lhe está para succeder.

Encerrando dentro de seus muros uma população que eguala a de todo o contineme de Portugal—quairo milhões de habitantes—Londres é maior que muitos reinos da Europa, e mais sumptuosa que todas as cidades do universo.

O luxo, o fausto, a grandeza, os seus museus, as suas fabricas e o seu cummercio maravuham o viajante. Londrus, porém, é como as formosuras incompletas, que escondem uma chaga medonha e repugnante. Da cintura para cima, veste-se com todas as galas da opulencia. Tem joias, thesouros e infinitas riquezas com que se adorna. Da cintura para baixo, esconde no manto que lhe cobre os membros a nudez dos famintos. Lembra um pouco o idolo de ouro

com os pés de barro. Traz à memoria a divindade do Indostão—brahmanes, os ricos, filhos da cabeça do idolo;—soudras, os desventurados, descendantes dos pés.

Conheceis a geologia e de certo não ignoraes que o Oceano lucta contra a terra firme, ora beijando-a com afagos, ora açoitando-a violentamente, pelo impulso das tempestades, para modificar o relevo e a estructura dos continentes. Pois ali tambem a riqueza, animada pela philantropia, tem querido imitar a agua que allue e arrasta a escarpa pelo alicerce, convertendo-a em terreno productivo, com a pretenção de aniquilar a miseria; mas, coisa singular, tanto oiro, tanto engenho, tanta forca, tanta actividade, não poderam por emquanto conseguil-o. É tão dura a rocha que parte sempre o cinzel nas mãos do esculptor. Succede, como no incendio, em que não póde a agua domínar o fogo aptes mais o ateia, porque sendo pouca se desdobra em gazes que multiplicam as chammas. Os nevociros continuos em consorcio intimo com o fumo das fabricas, lançam um veo bem espesso sobre o medonho espectaculo, e ainda que a dòr dos que agonisam no soffrimento, não sobresaia facilmente aos prodigios que cegam o espirito, lá vem de espaço a espaço um momento em que abafa todas as vozes e se deixa ouvir, para então fazer até chorar as pedras, eomo nós dizemos em portuguez, dando mais força á phrase que exprime a suprema angustia dos que padecem.

Custa realmente a comprehender, que a terra tenha ainda espaço para crear a vibora, cadaveres que repartir com a hyena, presa que sacie o tigre, e não possua um raio de luz que illumine a alma de tantos desgraçados, nem uma choupana de colmo oude se abriguem do gelo, nem uma espiga de trigo para lhes entreter a fome.

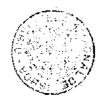
Senhores da vida pelo unico impulso da força prolifica da natureza, como que lembram a lampada que deixou de ser alimentada depois de acesa a primeira vez, espalhando à medida que ine falta o oleo, em torno de si, uma luz sinistra, vacillante e frouxa, que nos inspira maior medo que as trevas.

Fóra da familia, fóra da instrucção, excluidos de todos os beneficios, renegados por todos os descobrimentos da humanidade, no olvido da propria lei que se julga impotente para os libertar, desde que nascem até que exhalam o ultimo suspiro, sem crenças nem virtudes, sem affeições, —peor ainda — sem berço, sem lar e sem abrigo, completam o martyrio nos braços do crime e da devassidão. Sobem ao cadafalso e desafiam a morte, e só vencem na luta quando a putrefacção os dissolve, condoida de tamanho infortunio.

Olha para ali, civilisação, e envergonha-te um pouco dos tens descobrimentos!

Não basta manietar o vagor e transmittir-lhe a docilidade de uma creança, sulcar os mares e cortar as ondas com a querena indomita de alterosos navios, multiplicar as fontes de luz, reproduzir as côres, lapidar as gemmas, tecer a seda, cinzelar o marmore, fundir os metaes — dispor da força e dominar a materia; deixae-me applicar a phrase - roubar o raio ás nuvens e o sceptro aos tyramnos. É necessario combater a miseria e vencel-a. Introduzir nas leis economicas os coefficientes de correcção que se applicam na pratica ás leis da mechanica. Tens a obrigação, ao menos, de extinguir em todos os labios a palavra-fome! Não consintas que uma multidão de seres humanos, ao vêr-te passar, ufana, orgulhosa e ebria, com o diadema da immortalidade na fronte e no regaço os tropheos de todos os povos, repita ainda, como os gladiadores nos circos de Roma, dirigindo-se ao Cesar: Morituri to salutant.

12.* CONFERENCIA



EM 30 DE OUTUBRO DE 1875

No salão nobre do theatro da Trindade

SUMMARIO -- 13633

Vinhos hespanhoes e razões principaes porque se começa por elles o estudo dos vinhos estrangeiros.—De que auxiliares lunça mão o prelector para lhe não sair o trabalho muito imperfeito.—A exposição hespanhola de Alberts Hall.—Idéa geral dos processos e dos defeitos dos vinhos de Hespanha.—Analogias entre os vinhos portuguezes e hespanhoes.—Catalogo dos commissarios e importancia d'ello.—Preco dos vinhos hespanhoes e sua força alcoolica.—Descripção rapida dos principaes vinhedos de Hespanha.—Galliza, Asturias, Riscaya, Navarra, Reino de Leão, Castella-a-Velha, Aragão, Castella-a-Nova, Extremadura, Catalunha, Valencia, Murcia, Granada e Andaluzia.—Vinhos do Xerez, san fabrico e qualidades peculiares.—Impressões e notas do commissario portugaez ácerea dos vinhos que figuraram em 1874 na exposição internacional ingleza.—Conclusão.—Toros e Manzanilla!

Meus senhores!—A conferencia de hoje versa exclusivamente sobre os vinhos de Hespanha. Escolhi de proposito esta nação para começar os estudos dos vinhos estrangeiros, porque me parece que entre todos os povos vinicolas da actualidade, nenhum póde entrar em concorrencia comvosco, nos mercados importantes do globo, com maior vantagem do que ella, nem ha outro que esteja em circumstancias tão faceis de o emprehender com bom exito, pela variedade e grande semelhança dos seus productos com os de Portugal.

Ha, em Hespanha, quasi que os mesmos processos de fabrico que vós tendes,-o que não deve produzir abalo na transição de uns para outros; encontram-se ali eguaes senão maiores defeitos nas praticas de vinificação, e subsistem as rivalidades até na resistencia que oppondes á introdução dos melhoramentos. Produz aquelle paiz vinhos de bastante força alcoolica, que são bem recebidos em Inglaterra, e que degladiam os nossos energicamente. Costuma por habito alcoolisal-os em varias provincias. Tem grande produção, uma extensa cultura de vinha, que é umas poucas de vezes superior á nossa, e caroce, com quanto muitos dos seus eminentes especialistas hajam contribuido com louvaveis esforços para os progressos da technologia rural, carece, repito, como nós, de estudos praticos e minuciosos, que abranjam todos os problemas e os discutam miudamente.

Na ampelographia, se bem que em alguns pontos d'ella, nos leve vantagem e decidida superioridade, ainda as castas se não acham definitivamente catalogadas, nem descriptas com a precisa exacção, para que se não confundam os nomes, como em Portugal se observa, em quasi todas as regiões. Está em varias provincias a propriedade bastante dividida, resistindo por este facto á marcha rapida dos aperfeiçoamentos, e fortificando a tendencia natural bem pronunciada, para não serem executados os sabios e prudentes conselhos dos sous escriptores especialistas, que desejam tanto, como os nossos, encaminhar os homens do campo á aprovoltarem o mais sensatamente possível todos os vinhos de boa origem.

A braços com as luctas políticas—e n'isto felizmente se differença de nós—que lhe hão trazido cruentas e fratricidas pelejas, muitas vezes se tem visto na cruel necessidade de suspender o desenvolvimento das reformas salutares, que se tornam indispensaveis para a facil permutação dos productos do seu riquissimo solo; como um organismo, cujo sangue não corra com regularidade nos vasos circulatorios, e esteja em constantes sobresaltos.

1 - -

Continuando com este rapido parallelo cenologico, accrestarei ainda, que ali se usa e abusa da aguardentação.

Se não é sempre o proprietario, que dirige os gastos improductivos da alcoolisação inutil dos vinhos, porque nem sempre dispõe dos haveres indispensaveis para o pôr em pratica, é o negociante, que consegue fazol-o com mais largueza que o nosso, em certas e determinadas regiões sobretudo, pelo baixo e commodo preço que a aguardente sustenta.

Empregam os arrobamentos, os escaldões e todas as fórmas de concentração dos mostos, e como que ha até repugnaucia para a producção dos vinhos naturaes. É curioso que nos climas mais propicios á boa maturidade das uvas, e nos sitios onde ellas chegam ao seu maior grau de desenvolvimento e perfeição, seja tambem onde mais vezes se observe a generalisação dos processos culinarios. Dir-sehia que a riqueza anda divorciada do bom gosto. Todo o empenho dos paizes menos adiantados, consiste no augmento do corpo, cor e força do vinho, com o que se consegue unicamente destruir a sua natural belleza.

Tambem ainda existem, em alguns pontos, as talhas de barro, que nós vimos no Alemtejo, e o odre se encontra fazendo jornadas;—singular destino que permitte a cabra, depois da morte, errar por montes e valles, como lhe succedera em vida, percorrendo os atalhos e desvios que a natureza rustica abriu nas montanhas, e de que foi engenheiro o acaso, e é principal frequentador no presente a mula do arrieiro. E para que o quadro seja mais completo e a semelhança perfeita, tambem se veda a talha com tampas de azeite, como na Italia se rolha o gargalo esguio das cabaças ne vidro, envolvidas em palha, dentro das quaes se transporta o Pomino di Firenze. É a azeitona zombando do quercus suber.

Como nós, ainda a Hespanha possue uma região privilegiada, d'onde se extrao o famoso vinno que se intitula Xerez, o qual constitue uma excepção á regra, porque se fabrica com o maior esmero e o seu nome eccoa em todo o globo. É uma merecida compensação da obscuridade em que vivem tantos vinhos distinctos d'aquelle paiz, e que se conhecem apenas nos centros que os produziram, ou quando muito se empregam em territorios alheios, para fingir os vinhos de outras nações, aos quaes emprestam os attributos com que nasceram em duplicado.

A região do Xerez é para o viticultor hespanhol o que a do Douro se tornon ha muito para o de Portugal. O vinho divino entre nós foi sempre, em qualquer comarca, o que póde imitar este ultimo, como na Hespanha é o que imita o Xerez e o reproduz.

E ainda bem que acontece assim, pois não haveria outro meio de contentar a todos que julgam behel-o.

Em Hespanha, porém, e não vão por tão pouco estomagar-se commigo os nossos altivos visinhos, ha algumas praticas menos orthodoxas, desconhecidas em Portugal.

O uso do gesso acha-se ali bastante generalisado. Deitam-n'o no lagar sobre a uva colhida de fresco, antes de procederem à pisa, e no vinho em differentes phases da sua formação, com intuitos diversos; já para precipitar o acido tartrico que julgam em excesso no mosto, já para avivar a côr do vinho, facilitando por este modo, affiançam-n'o elles, a formação da espuma muito encarnadinha, quando o vinho se transvasa, e que tanto agrada aos compradores dos vinhos de lotação. Aquella celebre espuma vermelha, que deixa tambem embasbacado o nosso almocreve, e o obriga a exclamar, luzindo-lhe o olho para ella:

-- Oh! que bella rama que o mareto apresenta!

Ainda se servem do gesso com outros fins; na deshydratação do vinho e ao mesmo tempo para prescindir de trasfegas. O sulfato de calcio como que forma uma massa que envolve toda a lia, construindo sobre ella uma abobada, a qual evitará a mistura do liquido clarificado com as fezes ou sedimento. O mesmo corpo tambem se emprega para attestar as vasilhas, deslocando o liquido, e não 6 raro que venha saturar o acido acetico, quando o vinho se oxyda de mais.

O mel, a maçã, o pero, o pecego (?), o marmello, a amendoa amarga enganam-se ás vezes nos seus destinos, e vão tomar banho ao tonel.

Deixal-os ir! Quem tem telhados de vidro não arremessa pedras aos dos visinhos. Bem aproveitado proverbio, que chega para consolar tanta gente e desculpar quasi todos.

Em muitas comarcas do Hespanha não la adegas perfeitas. Faltam com maior razão as caves bem construidas: e algumas que existem, abertas na rocha granitica, não apresentam as condições a que deviam satisfazer. São humidas, sem ventilação, quentes, viveiros de bolores e pessimas para o vinho. Algumas regiões, como me dizem acontecer na Castella-a-Velha, teem-n'as construidas em grupos e distantes do povoado. Soterradas em parte e por isso mostrando os telhados apenas, quando se observam de longe, com uma chaminé ou tubo para ventilador, e sobre este uma cruz, que nos recorda o silencio dos tumulos. Ali jazem os vinhos.

Mas tudo será em Hespanha com estas formas? Decerto que não. A par das habitações insalubres em que se guardam os vinhos, e dos processos rusticos e primitivos de os preparar, levantam-se os sumptuosos palacios vinicolas da Andaluzia, com as suas bodegas modelos, o vasilhame riquissimo e um pessoal esmerado em seguir os mais minuciosos cuidados da vinificação. Como nós tambem possuimos, em algumas quintas do Douro, posto que sempre em escala mais modesta, menos luxuosa e artistica.

Respiremos, pois, por encontrar companheiros no modo de maltratar a cepa. Ha outros povos que nos imitam!

Os vinhos sem mercado ou apenas com o mercado interior hão de por força ser feitos imperfeitamente; o que se não admitte, porém, é que passemos diuloma gratuito do sabedoria a quem não estudou, nem que se applauda como ultima manifestação da arte emologica, o odre sobre a albarda da tropega alimaria, ou a commoda borracha que transporta o vinho a tiracoilo do caçador.

Cosam os mostos, deixem de lavar as vasilhas, não varram nunca as adegas, respeitem as teias da aranha, regalem-se com o cheiro a bafio, não cuidem de construir as caves, apanhem as uvas podres, ou deixem-n'as apodrecer depois de apanhadas, pendurem carneiros no vinho e ponham sobre elle o azeite a boiar, mas executem tudo isto em familia com os vinhos que hão de ser bebidos em casa, mudando inteiramente as operações, quando os quizerem xender em terra estranha.

A Hespanha, pois, como nós, e oxalá que eu me possa illudir, faz hoje a alguns dos seus vinhos coisas do arco da velha. Talvez que ella o não julgue assim, e não procure emendar-se. Tambem não me amofinarei por tão pouco. Quem pode tirar o partido sois vós, se tendes amor real á vossa primeira industria.

Os vinhos, que ali se arruinam pelos processos actuaes, manifestam comfrequencia gostos extravagantes. Ha alguns que morrem instantaneamente na prova, deixando na boca uma substancia, que não tem nome, porque não é agua edeixou de ser vinho. Dizendo isto, porém, não pretendo censurar todos os vinhos hespanhoes, como não censurei os portuguezes, quando cumpri o doloroso dever de lhes acentuar os vicios do fabrico.

Esta curiosa propriedade da decomposição instantanea do vinho, tambem entre nós se observa, posto que em escala mais restricta. Hontém ainda descobri um vinho portuguez, um vinho antigo, carregado de annos e de pergaminhos, um medalhão cenologico, na minha modesta dispensa, á qual nem me atrevo a chamar garrafeira pela pobreza das collecções, em que residía a singular qualidade. E para que possaes estudal-a, trouxe-vol-o de casa commigo, e acha-se n'esta garrafa, que depositei sobre a meza. Vasado no copo este vinho apresenta o flavor do vinho do Porto, mas na prova, com quanto possúa 18 por cento de alcool absoluto! decompõe-se rapidamente. O sabor de vinho é instantaneo, e na boca fica uma substancia gelatinosa, e um residuo liquido sem classificação.

Podia fazer a experiencia diante de todos, mas prefiro que no fim da conferencia cada um proceda a ella em particular. A anatomia ainda que seja a dos vinhos é sempre repugnante!

Em vinhos ordinarios parece-me comtudo que os de Portugal apresentam decidida superioridade sobre os de Hespanha; cosinhamol-os menos, e na sua composição nunça deixamos entrar artificio que possa tornal-os suspeitos. Nós não nos servimos do gesso, nunça abusámes das côres artificiaes, de qualquer origem que precedam, e a propria baga, com quanto esteja provada a sua innocencia, é apenas applicavel as imitações do Douro. O preço elevado d'esta substancia concorro até efficazmente para que menos vezes se empregue.

Desconhecemos o valor do alcool e em muitas occasiões com sacrificio do viticultor, não somos previdentes nem esmerados no fabrico; mas a nossa rotina tem resistido com egual tenacidade, aos bons principios e ás artimanhas do falsificador. A nessa infantil ignorancia tem-nos n'este particular servido de egide, como o receio das penas do purgatorio afasta muitas beatas de commetterem peccados.

O povo que lida com a cepa tem pouco geito para a maldade, e poucas occasiões de aprendel-a.

Precisava só de encontrar amigos sinceros e devotados, que lhe ensinassem a manobra racional do arado e as leis fundamentaes da natureza, para ser deveras bom e deveras util; mas, ninguem quer principiar por onde acabou Cincinnatus.

As más qualidades dos vinhos, que se fabricam com confeições, são uma causa permanente de rnina para elles.

E senão, escutae o que dos vinhos hespanhoes nos diz um escriptor competente, cujo juiso imparcial e justo se acha, n'este ponto, inteiramente de accordo com o meu.

«Não deve surprehender-nos o gosto final (Beigeschmack) da maioria dos vinhos hespanhoes, ainda que não fossem obtidos com tão pouco esmero. Muitas vezes cozem os mostos para fazer vinhos doces, e polvilham com gesso, antes de serem pisadas, as uvas que destinam ao fabrico dos vinhos brancos seccos. Ainda que fora possivel conseguir d'esta maneira a concentração do assucar e o augmento da

quantidade do alcool, taes tratamentos por si mesmos bastariam para conjuntamente se per der de todo ou em grande parte o aroma do vinho, que depois d'isto não poderia ficar com pretenções a ser fino nem delicado!.

Não vos repito estas palavras para descredito d'aquella nação, cuja riqueza vinicola sou o primeiro a reconhecer, mas para quo vos desvieis de imital-a, no modo porque tem tratado alguns dos productos do seu magnifico solo. Tanto o meu pensamento é diverso, que vos incito a estudar em referencia a ella cuidadosamente a questão vinicola, se não quizerdes mais tarde que vos venha a succeder com os vinhos de pasto, o mesmo que ha bastantes amos acontece com o vinho generoso do Xercz, cujo consumo na Grã Bretanha é muito superior ao do nosso vinho do Porto, afóra o que com este ultimo nome a Catalunha tambem introduz n'aquelle mercado.

Eu noto com verdadeira surpresa a ingenuidade dos meus compatriotas, que muito se preoccupam e impressionam com os vinhos de França, cujas propriedades, fatalmente os destinaram a outra classe de consumidores, em tanto que mostram a mais completa indifferença em relação aos de Hespanha, unicos que estão no caso de conquistar as affeições das pessoas que mais nos estimam.

Sinto, porém, e os meus sentimentos não costumo occultal-os, que não possa fallar-vos conscienciosamente de Hespanha, com aquelle grau de confiança e certeza, pelo menos, a que chegam os estudiosos, que fundam os seus juizos na observação directa dos factos.

¹ Der Beigeschmack der meisten Spanierweine darf nicht wundern, denn sie werden nicht he sondern misshandelt; vielfach wird für die süssen Sorten der Most eingekocht, für trockene Weissweine aber werden die Trauben, bevor sie getreten und gekeltert werden, mit Gyps überstreut. Wenn auch durch derartige Operationen der Zuckergehalt concentrierer und die Alkoholmenge grösser wird, so geht doch dadurch das Aroma zum Mehrtheil oder ganz verloren und der Wein hat keinen Auspruch mehr auf Delicatesse oder Feinheit. Das Weinbuch von W. Homm, pag. 379—Leipzig, 1874.

Faltam-me todos os elementos para isso, e não possó com desassombro e justiça manifestar uma opinião decisiva. Para tanto seria preciso, que houvesse estudado nas proprias localidades o fabrico dos vinhos hespanhoes, e que n'ellas permanecesse o tempo necessario para o seu julgamento. Não o encubro. Nós de Hespanha pouco conhecemos aqui, uma que outra sociedade de seguros de vida, ou a cotação dos fundos pelo jogo da bolsa. Os nossos visinhos nem esse pouco querem saber de nós. Nas sciencias e na litteratura vivemos em maior indifferença. É como se não existiram um para o outro estes dois povos.

Se, porém, me faltam estes estudos minuciosos, que não delxei de fazer por minha vontade nem deliberado proposito, auxilia-me na ardua tarefa que emprehendo, o exame largo e consciencioso das amostras apresentadas na exposição de 1874, ao que devo juntar tambem as obsequiosas informações dos tres commissarios hespanhoes que ali estiveram, qual d'elles mais habil no seu mister, delicado e prompto em auxiliar-me⁴. Fpi assim e a bem dizer dirigido per estes tres homens de verdadeiro merito, que en consegui ficar conhecendo as muitas preciosidades, que se destacavam da opulenta exposição hespanhola, as quaes me deram os meios de chegar a algumas conclusões praticas que muito de perto nos interessam. Desci não poucas semanas a fio às adegas subterraneas de Albert Hall, de proposito para empregar o dia inteiro no estudo dos vinhos de Hespanha; fiz a prova de mais de 300 amostras com prejuiso do meu estomago, porque nada tão desagradavel e incommodo como os trabalhos d'esta ordem, não havendo jurys que dividam as tarefas pelos seus membros; tomei largos apontamentos para que não succeda agora atraiçoar-me a memoria, e posso por tanto dizer, que assim como se conhece pelo dedo o gi-

⁴ Aqui deixo archivados os nomes dos tres cavalheiros a que me refiro.—Foram elles o sr. Taron, engenheiro agricola, de Logroño, D. Benito, scoretario da sociedade agricola de Valencia, e D. Pedro Yaner de Barcelona, secretario do instituto agricola de Sanlo Izidro.

gante, assim pela analyse dos vinhos se póde conhecer o que são e o que valem os vinhedos hespanhoes.

Fez-se a Hespanha representar abundantemente na exposição de 1874, e tarde, como o repetiu o sr. Keene no seu relatorio, e eu já anteriormente o dissera, a Inglaterra tornará a ver outra como aquella. Nós e os nossos visinhos apparecemos ali sem esconder coisa alguma, e unbos mostrámos por egual as nossas riquezas e as nossas imperfeições. Toda a producção esteve patente sem arrebiques, indicando as magnificencias do clima e do solo peninsular. Expozemos como costumam alguns paízes apresentar os productos coloniaes,—todas as riquezas de feracissimos solos desacompanhadas da applicação do trabalho que as faz valer. Viam-se os vinhos com os defeitos e rusticidade dos madeiros trazidos das florestas, deixando apenas avaliar aos entendedores o valor das essencias. Todo o nosso marfim appareceu, e o publico podia dizer-optimos elephantes! Muito oiro fino escondido na ganga. A natureza nua e crua. E sobretudo a Hospanha não admira. Surprehende, até, que ella podesso, no meio das suas preoccupações guerreiras, occupar-se de vinhos, toda absorvida como estava na serie ininterrupta dos pronunciamentos. Accresce ainda, que não foi sómente o governo que organisou uma grande collecção, houve a par d'elle tres associações de agricultura, que enviaram os seus delegados a Londres, para tratarem do arranjo e apresentação das collecções que fizeram em separado. Cite-se com o loavor que merece este exemplo de iniciativa particular, de que Portugal até agora ainda não deu provas.

A Hespanha, porém, deu o impulso e a meio caminho ficou estacionaria. Por motivos que me não compete averiguar, os catalagos da collecção do governo, como succedera em Paris na exposição de 1867, appareceram poucas semanas antes do encerramento da exposição; e os seus productos acharam-se por tal modo dispersos em Albert Hall, que seria difficil ao visitante dar com elles. Não acontecia, porém, o mesmo ás collecções das sociedades agricolas, cu-

jos catalagos foram a tempo publicados, encontrando-se os productos em vistosos agrupamentos accessiveis a toda a gente. Se o catalago da exposição do governo appareceu em setembro, difficultando a apreciação dos objectos, eu, graças ao auxilio do sr. Taron, em nada fiquei com a demora prejudicado, e fui dos primeiros que atravessaram a exposição hespanhola em todos os seus variadissimos e dispersos departamentos. O publico entreteve-se mais talvez com os expositores que concorreram á sua custa, e negoceiam em Londres com os vinhos finos da Andaluzia.

Apesar dos meus esforços é possivol, que me tenha illudido uma e outra vez nas apreciações. Espero, comtudo, que as pessoas que me escutam, ou outras mais conhecedoras d'este assumpto, a quem possa chegar o ecco das minhas palavras, acceitem a declaração como signal de que não o faço com intenção reservada; mas, pela tendencia funesta que encaminha o homem para o erro;—profundissimo abysmo em que se despenham sem quero os entendimentos mais perspicazes e cautellosos, sobretudo quando se vêem obrigados a pronunciar-se em quostões para que não lhes deram todos os elementos de estudo, e a que apenas logram subtrair-se os que se entreteem a analysar as obras dos outros.

Subiram os expositores a 2103, pertencendo 235 ás sociedades particulares; mas apesar de quasi todas as provincias de Hespanha estarem representadas, faltavam ainda alguns typos de vinho estimados, e nem todos o foram com egual luzimento. É util advertir, que as provincias onde a guerra levara a desolação e a miseria, poucas amostras enviaram a exposição, assim como as colleções officiaes dos vindos preciosos da Andaluzia não estavam completas nem perfeitas.

N'este mappa que vos apresento, resumi a indicação principal do catalogo, na falta de outros dados importantes. Olhae para elle e depois reflexionae. É uma advertencia que póde a tempo servir-vos. Attentae bem para o preço reduzido dos vinhos communs,—que melhor se estudará no origi-

nal,—e não vos descureis de barateardes a producção, para poderdes competir com vantagem. Nas vinhas que de futuro plantardes, ainda vos torno a repetir, não vos esqueçaes de introduzir o arado sempre que a accidentação do terreno o permitta. Os salarios augmentam todos os annos, e os lavores a braços, embora sejam perfeitos, teem de ser substituidos.

Antes pois de lançardes os alicerces dos novos vinhedos, em tantos terrenos que esperam por elles, e são aptos para os receber, não fecheis os olhos á evidencia dos factos.

Precisaes augmentar a producção e produzir barato. Ora o governo da vinha tem sobre o preço decidida influencia.

Quem tenha razão clara facilmente se convencerá de que a Hespanha só carece de alguns annos de paz e de boa administração para na industria vinicola se apresentar como um dos primeiros e mais variados paizes, capaz de satisfazer a todos os caprichos dos mercados e com vinhos para todas as medas.

		Procos				Becoal	Bot
Provincias	Бировіютея	Maximo	Minimo	Provincias	Expositores	Maximo	Minimo
		Lb.— Sh.— D.	j.			Lb8bD.	b - D.
Albacete Abicante: Baleares (ilhas) Baleares (ilhas) Cormia Cacrina Cacres Castellon Cindad-Real Cadoba Cordoba Guonca Granada	出京1%のよぶの名:4次本地	104 - 0 - 0 - 0 - 0 - 0 - 0 - 0 - 0 - 0 -		Leon Logrofio (Alfa Rioja Madrid Malaga Orense Palencia Salamanca Sevilha Tarragona Valencia Valencia Zamora Zamora	488488848	25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 2	
	Instituto Sociedad	anto A de	Izidro de B Valencia	arcelona	104		

A força alcoolica foi determinada em tão pequeno numero de amostras, que por isso se não acha incluida n'este mappa. O preço refere-se quasi sempre á pipa de 108 gallôes, incluida a vasilha, no local da producção toutras vezes no ponto de embarque.

² Vid. Catologue of Wines exhibited by the Commissioners of the Spanish Government — Sep.º 1874.

O que se encontra de mais interessante no catalogo hespanhol é a nota dos preços. São em geral baratos os vinhos hespanhoes, sendo possivel obter vinhos ordinarios, períoi tamente potaveis, em alguns portos da costa cantabrica e do mediterraneo por quatro libras, incluindo a vasilha! É certo, que a falta de mercado que até hoje tem havido para esses vinhos, converte por assim dizer aquelle preço niom preço theorico. Seja, porém, como for, nos que em varias comarcas estamos em casos identicos de não ter mercado, só a porta da adega e estando esta isolada das estradas por abysmos medonhos, o poderemos vender por aquella quantia.

As nossas relações commerciaes com os francezes hão de soffrer grave quebra, quando a Hespanha possa ser percorrida por elles com segurança, induzindo-nos os preços que estes offerecem do mesmo modo a baratear a producção e a mudar de processos.

Pelos esclarecimentos que me deram em Bordeos, parece que os negociames d'esta praça não podem pagar os vinhos portuguezes de côrte ou lotação por mais de 3º ou 3º 50º o almude; isto é, 13\$500 a 16\$000 reis a pipa, em numeros redondos, de sorte que, depois de posto nos armazons francezes, o vinho nunca lhes saía, com todas as despezas pagas, contando com o abatimento do nosso caminho de ferro, que se tem prestado a diminuir nos transportes 50 por 100 do preço das suas tarifas, por mais de 28º a 30º o hoctolitro. Em moeda portugueza pode aproximadamente calcular-se, que o vinho de lotação não convirá aos commerciantes de Bordeos, quando suba ali acima de 27\$000 reis a pipa de 300 litros.

E sendo assim conclue-se, que sómente nos annos de extraordinaria abundancia e excepcional qualidade, darão a preferencia ao nosso producto; por outras palavras, é preciso que possamos vender o vinho a 500 e 550 réis, e o maximo até 650 réis o almudo para que elles nol-o procurem; contando ainda, que as transações actuaes se verificam sob a influencia do tratado com a França, que pro-

tege os nossos vinhos em relação aos hespanhoes, o qual tratado expira brevemente e pode não ser renovado.

Eis a grande ventura de negoriardes em vinhos de lotação, em vez de fazerdes vinhos de consumo directo, cujo mercado é amplissimo. No primeiro caso, guerream-vos a Hespanha, a Italia e o meio dia da França, que estão mais proximos dos centros, onde se manipulam unitações; no segundo podeis combater vantajosamente com os productos de todo o mundo, porque os vinhos que ha, bem tratados, se acham nas circumstancias de encontrar sempre consumidores, que os apreciem; quer seja na Europa, quer fóra d'ella, e o consumidor directo, não tem comparação, paga melhor que o intermediario.

Assim como o principe da Dinamarca na explanada do castello de Elseneur, seguia a sombra de seu pae e não duvidava prestar-lhe onvidos; escutando a sua voz, como a revelação de um segredo que elle desconhecia; assim en tambem, esperando que me escutem, ponho, como espectro, diante dos olhos dos vinhatairos portuguezes, esta pipa de vinho hespanhol, por quatro libras, com arcos e aduellas, que póde tambem ser uma sombra, para que meditem na realidade!

Os doseamentos alcoolicos são raros no catalogo hespanhol, e não se póde tirar d'elles nenhuma conclusão. Esta lacuna desapparece pelos trabalhos do sr. Keene, que recebeu officialmente, na qualidade de perito da Alfandega de Londres, mais de quinhentas amostras de vinhos hespanhoes para analysar.

No seu relatorio declara este perito, como aliás quasi todos o sabiam antes, que os vinhos de Hespanha possuem naturalmente uma força alcoolica elevada, ainda superior á dos portuguezes, havendo apesar d'isto o costume de aguardental-os, o que nem todas as provincias praticam com a mesma prodigalidade. Dá como força média dos vinhos naturaes de Hespanha 24,18 grans de espirito de prova, o que não impede que a graduação maxima de alguns vinhos de Cadiz se veja subir as vezes a 44º t embora para

o compensar nos de 40° como mínima de alguns vinhos de Malaga.

Para esclarecer melhor este assumpto, apresentar-vos-hei o mappa da graduação dos vinhos andaluzes, publicado pelo sr. Keene ¹.

Localidades	108	riđes emoc — ~	sirna	Gradusçã	io (Sikes)	Módla
·	Tinto	Branco	Total	Maxima	Minima	Monig
Cadix	-	30	30	44,2	43,1	30,04
Cordoba	-	8	8	34,2	24,0	29,02
i	3	- 1	⊷	26,0	21,0	23,73
Granada	-	13	-	32,5	21,6	27,60
· :	-	-	16	32,5	21,0	25,68
	1	-		-	i	32,50
Huelya	} -	21		38,0	22,9	27,95
I	[-]	-	22	38,0	22,9	28,43
	1	-	_	-	-	32,10
Malaga	-	36	-	44,5	10,1	31,84
	-	- }	37	41,5	10,1	31,59
	-	30		40,3	27,5	33,97
Sevilha	_	2	· 	35,6	25,0	30,30
	_	-	32	35,6	20,4	30,26

Tanto os vinhos portuguezes como os hespanhoes, que foram a Londres, não poderam encobrir a verdade. Tenho dito o sufficiente para que me entendam as pessoas intelligentes. E como o meu modesto papel n'esta questão, não é, não foi, nem será lançar poeira nos olhos de ninguem, abstenho-me de mais longos e inuteis arrazoados. Não é

¹ Report to the commissioners of her Magesty's Customs of the results obtained in testing samples of the wines exhibited, by Mr. Keene.

escrevendo, que a força natural dos vinhos da peninsula póde elevar-se a 26 graus de Gay-Lussac ou 45,5 de Sikes, e mandando depois os vinhos naturaes, que o negam absolutamente, ás exposições, para serem vistos pelos, peritos, que en tentaria convencer os inglezes do estado saccharino apopletico das nossas uvas⁴.

Convençamo-nos, pois, á vista d'estes documentos, que em Hespanha residem os nossos verdadeiros adversarios, em tudo que diz respeito a vinhos.

Escusado é ir buscal-os mais longe. Entre os vinhos dos hespanhoes e os nossos ha apenas a differença que se encontra em dialectos da mesma lingua. Por qualquer lado que se encare a questão, serão sempre os nossos rivaes. Rivaes até nas pretenções e theorias que defendem perante o governo inglez;—rivaes ainda na infelicidade, com que não uma mas muitas vezes seguidas, teom obtido, como resposta a ellas, sem desanimarem, o non possumus dos whigs e dos torys.

A Hespanha possue vinhos de todas as qualidades, desde os catalães retintos e alcoolicos que imitam o vinho do Douro, até os frescos e tigeiros vinhos acidos da Galliza que se confundem com os verdes do Minho; havendo entre estes dois extremos todas as gradações que possam imaginar-se, e alguns typos de tanta originalidade que só ella tem o segredo de produzir.

Cultiva a vinha com bastante desenvolvimento em a maioria das suas provincias, e muito poderá ainda alargar a

¹ Não sei se o seguinte despacho, que li nos jornaes de Lisboa, transmitido de Madrid com data de 17 de dezembro de 1876, pela agencia telegraphica *Havas-Reuter* terá relação com os factos observados dois amos antes em Londres:

^{- •}O governo inglez recusou acceder ao pedido do governo hespanhol para que fosse reduzido a um shilling por gallão o imposto que pagam os vinhos hespanhoes importados pela Inglaterra. Por tanto continuará vigorando a taxa de dois shillings e seis soldos. •

O leitor que decida.

cultura d'ella; todavia, apesar d'isso, os vinhos de maior nome e de solida reputação no estrangeiro acham-se reduzidos ao do Xerez, na Andaluzia, que e o primeiro de todos, aos de Montilla de Cordoba, de Malaga e Alicante, e a poucos mais da costa do Mediterraneo. Em um genero inteiramente differente, e em escala de producção mais restricta, devemos tambem mencionar o excellente vinho tinto de Val de Peñas, cujo caracter se não pode confundir com o d'aquelles por modo algum.

Principiando este esboço descriptivo pela Galliza, peço-vos que olheis para a carta vinicola que temos aqui⁴, onde em primeiro logar se notam os vinhos de Ribadavia sobre o rio Minho, que se assemelham aos nossos de Monção, e logo depois alguns de Tuy que eu não conheço, mas que encontro citados em varios auctores que me merecem confiança. Uns e outros, porém, não chegam para o consumo local e por tal fórma são fabricados, que ficam sempre devendo muito ás uvas de que procedem.

Nas Asturias fambem o vinho não dá para o consumo, vendo-se aquelles povos na necessidade de aproveitarem os que sobejam dos vinhedos de Zamora, de Toro e da Nava de El-rei.

A Biscaya faz vinho verde com o nome de chacoli, muito fraco e mal preparado, que os entendedores consideram detestavel, além da cidra ou vinho de maçã. O grangeio da vinha executa-se ás vezes nas condições mais difficeis e perigosas. Suspensos por uma corda, os biscainhos vão pendentes sobre o abysmo, plantar a cepa nas rochas abruptas, podal-a e colher a uva. Para diminuirem a asperesa

O segundo volume d'esta obra devia de ser acompanhado das cartas vinicolas, mappas, desenhos, gravuras e chromolithographias, que estiveram patentes ao publico, quando fiz estas conferencias; havendo até entre estes documentos alguns originaes, que podiam ser apreciados pelos especialistas. Parece-me, porém, inutil declarar os motivos por que me vejo forçado a prescindir d'aquelles auxiliares tão poderosos para a clareza do texto. Não posso emprehender uma publicação cuja despeza jámais viria a embolsar.

do vinho temperam-n'o com maçãs partidas. Na Navarra já se apresentam os vinhos com outras propriedades, e nomes de maior estimação; assim succede aos de Peralta. Tafalla e hogrofio, podendo considerar-se n'esta ultima região principalmente duas comarcas importantes, a Alta e a Baixa Rioia. Na primeira, cuja área é maior que a da segunda, a uva monca chega a grau de maturidade excessiva. e apresentando-se medianamente saccharina, é mui propria para as imitações de Médoc, e a producção dos claretes ordinarios, como adiante teremos occasião de ver. Na Baixa Rioja a uva pelo contrario é muito saccharina e os vinhos ficam como é natural mais alcoolicos. A producção é já consideravel e promette augmentar muito. Além dos vinhos communs de Logroño, havia na exposição o Suppurado de Rioja, que é feito com a uva meia passada. Este vinho sau doce e pouco alçoolico, fazendo até certo ponto lembrar alguns dos nossos typos que se apresentam com o sabor. de caldeira; -- gosto de tostadillo, como dizem em Hespanha.

Na Castella-a-Velha, ha alguns vinhos interessantes, que podem ter grande consumo, quando forem melhorados os processos de fabrico, e mais racional o seu tratamento; e no reino de Leão encontram-se vinhos communs de consumo, muito regulares e com abundancia.

O sr. visconde de Villa Maior, que visitou alguns d'estes ultimos vinhedos, deu-nos a respeito d'elles curiosas informações, considerando os que se cultivam nas provincias de Zamora, Salamanca e parte de Valladolid, cemo futura origem de prosperidade do Douro, quando os meios de communicação facilitarem a exportação d'aquelles vinhos pela barra d'este rio. Parece-lhe até, que alguns torrenos, embora em pequeno mumero, das vinhas que revestem as encostas do Douro perto da nossa fronteira, poderão produzir vinho generoso, e não duvida indicar n'este caso os das visinhanças da *Fregeneda*, que até hoje não tem saido nem podido fazel-o.

Os vinhedos da ribeira do Douro, em aldeia de Avila

e Villarinho de Aires, na provincia de Salamanca, e os de Zamora, segundo as apreciações do nosso illustre compatriota, están em condições muito differentes. Os vinheteiros dão ali a preferencia ás castas muito productivas e por isso mesmo ordinarias; estrumam exageradamente, cavam tres vezes e adoptaram a poda galheira, armando acepa em cabeça de salgueiro. É pelo conjuncto d'estas operações, que chegam a obter 40 hectolitros de vinho por hectare.

Todo o vinho d'estas circumscripções se fabrica com pouco esmero. O mosto resultante da pisa, é, em acto continuo a esta operação, passado aos toneis, onde se lançam alguns cestos de uvas tintas pisadas, para fortalecer a côr. São subterraneas as adegas e abertas no gravito, mas sem ventilação.

O solo dos vinhedos de Zamora é composto de alluviões antigas, assentes sobre o grés vermelho para a parte de Zamora, e sobre calcareos para a parte superior, além do Toro.

As vinhas são plantadas em losango e lavradas com arado. A poda é galheira, e as cepas ainda se carregam com rastões. O vinho é feito com muita imperfeição, e é vulgar polvilharem as uvas com gesso calcinado, mesmo dentro dos lagares.

O consumo d'esta provincia absorve 1/4 da producção, e o resto se exporta para a Galliza e para as Asturias; entrando algum vinho por contrabando em os nossos logarejos da fronteira, afóra o que se distilla, e que avulta ainda bastante, que vae servir para tempero dos vinhos do Douro, onde penetra pela Barca d'Alva.

Toro e Fuente del Sauco teem melhor vinho e vinhedos que Zamora. E do primeiro ponto para Nava de El-rei, se produzem os bons vinhos brancos da Nava, que servem na Andaluzia para imitar o Xerez. N'estas differentes regiões se houvesse meios de conduzir com segurança os seus productos aos mercados, já muitos d'elles teriam nome distincto, porque são vinhos de consumo agradaveis, maduros

egostosos. Calcula o sr. visconde de Villa Maior em 700:000 hectolitros de vinho a quantidade disponivel ali para a exportação; além de ontros fructos do solo, de grande importancia e valor, estando breve a realisar-se a sua facil entrada em o nosso paiz, logo que esteja concluido o caminho de ferro do Douro, que com tanto empenho apontava, como um melhoramento imprescindivel, o escriptor a quem hos temos referido.

A Mancha e a provincia de Toledo são as regiões que na Castella a Nova apresentam maior superficie de vinhedos: pertencendo á primeira o bom vinho de Val de Penas. Só as pessoas que não tenham conhecimento do vinho tinto d'este nome—o Borgonha hespanhol—poderão duvidar da sua belleza, como vinho de meza, em tudo-superior aos que em Hospaoha se produzem do mesmo genero. Facilmente se caracterisa pela delicadeza, perfume e suavidade, que com tão pouca frequencia se observam nos vinhos de pasto peninsulares. Os vinhos brancos são egualmente notaveis. e o seu elogio ficará feito, dizendo-se que os andáluzes se utilisam dos seccos para augmentarem a producção do famoso Xerez. Toledo e a Mancha, assim como outras muitas regiões da penlasula, não se emanciparam por emquanto dos odres viajantes, d'onde resulta, que varios vinhos ordinarios ainda peccam pelos desagradaveis sabores, contraidos na vasilha que os transporta.

Na Extremadura ha pouco vinho, mas grande aptidão para a cepa.

Os poucos vinhos que produz esta provincia, relativamento fallando, porque devia já ser um grande e fertil·paiz vinhateiro, são consumidos dentro do seu territorio, e os pontos vinicolas mais acentuados nas cartas cenológicas limitam-so a Badajóz e Olivença, a qual pelo seu vinho tinto se distanceia um pouco, e destaca da sombra em que jazem envolvidos os restantes sitios d'esta circumscripção. Do Aragão limitar-nos-nemos a dizer, que possue muitos vinhos estimaveis e outros de optimo estofo para lotações. Alguns como os de Carineña são conhecidos no estrangeiro.

Entremos, finalmente, no exame rapido, mas muito mais interessante das regiões, que, pela abundancia e delicadeza de seus productos, concorrem para vulgarisar no estrangeiro o nome e a fama dos vinhos de Hespanha, contribuindo em grande parte para a já consideravel producção annual de 25 milhões de hectolitros, que varios auctores lhe attribuem. E principiemos pela Catalunha, que está situada ao nordeste de Hespanha, confinando ao norte com os Pyrincos, pelo oeste com o Aragão e Navarra, a leste com o Mediterraneo, e ao sul com este mar e o reino de Valencia, abrangendo ao todo quatro provincias.

Segundo os esclarecimentos que me preston o sr. D. Pedro José Yaner, secretario e representante em Londres do instituto de Santo Izidro, o solo da provincia de Barcelona compõe-se geologicamente dos terrenos granitico e siluriano, triasico, cretaceo e terciario, nos seus diversos andares. Em Gerona predominam o granitico, siluriano e terciario, que se encontram em proporções aproximadamente eguaes. Lérida tem uma constituição genlogica menos variada, e acha-se quasi completamente formada pelo terreno terciario. Emfim Tarragona tem o solo muito semelhante ao de Barcelona, entrando n'elle os mesmos elementos geologicos, porém, em proporções differentes, como melhor se poderá apreciar á vista do resumo relativo a cada provincia, apresentado n'este quadro.

	Grapitico e si- luriano	Triasico	Cretaceo	Terciario	Total
Barcelona	56,784	28,392	28,392	113,556	227,424
Gerona	20,000	»	n	22,738	42,738
Lérida	. 39-	. »	u	93,460	93,460
Tarragona	48,274	48,274	48,274	48,274	193,096
Hectares	125,058	76,666	$\overline{76,666}$	278,028	556,418

A extensão superficial de cada uma das quatro provincias é a seguinte:

Barcelona	Hectares 773,140
Gerona	588,380
Lérida	1,236,590
Tarragona	634,880
Total	3,232,990

A superficie que se encontra cultivada de vinha em cada uma d'ellas, segundo se deduz do annuario de estatistica, publicado pelo governo em 1858, e tomando em consideração o augmento que houve nos ultimos annos com as novas plantações, principalmente nas provincias de Barcelona e de Tarragona, póde ver-se n'esta terceira tabella.

Barcelona	Hoctares 244,169
Gerona	
Lérida	93,460
Tarragona	217,233
Total!	597,600

A producção, tendo em conta a extensão do terreno cultivado de vinhas e o termo médio do producto obtido em cada uma das differentes comarcas, acha-se designada n'este ultimo quadro.

	Média por hectares: hectolitres	Quantidade total: hectolitres
Granitico e siluriano	. 48	2,251,044
Triasico	. 26	4,993,346
Cretaceo	. 26	4,993,346
Terciario	30	8,340,840
Total		14,578,516

Perto de 15 milhões de hectolitros, isto é, mais do triplo da producção de todo o Portugal!

Estão justificadas as minhas palavras das primeiras conferencias, aquellas que me fizeram passar entre os ignorantes por um enganador. Aqui tendes os numeros. Podeis declarar que as estatisticas não são verdadeiras, mas quaesquer que sejam as correcções que fizerdes, e os expedientes a que recorrerdes, as que eu apresento sempre merecem mais alguma confiança de que os vossos calculos armados no ar. D'esta producção exportam-se nove milhões para a America e nm para França destinado ás lotações.

Um escriptor de fama, em um livro dado a lume nos primeiros annos d'este seculo, já attribuía à Catalunha uma producção de 4.160:000 hectolitros de vinho, repartidos d'este modo.

•	Hectolitres
Tarragona	4.640:000
Barcelona	4.200:000
Gerona	780:000
Lérida	540:000

Que muito é que triplicasse no periodo que decorre d'essa época até nos, a producção da Catalunha, onde a vinha se tem desenvolvido consideravelmente, e espera fazer ainda novas e importantes conquistas.

Os vinhos da Catalunha são tintos, muito encorpados, córados e alcoolicos, apresentando estreito laço de parentesco com os do meio-dia da França. Ficam mesmo ao pintar, como vulgarmente se diz, para contrafazer os vinhos do Porto nos mercados do Brasil e da Grã-Bretanha, e simultaneamente imitarem os vinhos francezes vulgares, quando se juntem aos vinhos fracos (petits vins) d'esta nação.

Procuram-n'os com este proposito não só os negociantes do oeste de França, mas tambem os do sul, apesar de n'esta ultima região ser excessivamente barato o vinho. Tão favoraveis são os preços dos vinhos da *Catalunha* que ainda assim vale a pena importul-os para ali.

A distillação pratica-se com largo desenvolvimento, e a aguardente não só em Hespanha mas em França póde em-

pregar-se na alcoolisação dos vinhos pelas súas qualidades e preço vantajoso. As classes de vinhos melhor caracterisados da Catalunha são o do Priorato, de que estiveram varias amostras em Londres, e que pertence a provincia de Tarragona, e o de Ampurdan da provincia de Gerona. Ambos se fabricam com uva garnacha, aromatica e fina, de terreno siluriano e granitico; são vinhos eguaes na composição chimica, no paladar e no aroma. O primeiro, já acreditado ha muitos amos, serve aos commerciantes para lotes com outros, e para preparo dos vinhos de embarque, a que se dá o nome de Tarragona. O segundo compram-n'o os francezes, e não se explora por emquanto em escala sufficiente.

As duas comarcas apontadas ainda produzem, em segunda plana, bons *macabéos* e *moscateis* e um que outro vinho especial.

Na grande extensão de territorio que recebeu o nome de Campo de Tarragona, e na parte d'esta provincia, que pega com a de Barcelona, cujos terrenos são triasicos e cretaceos, fazem-se immensas quantidades de vinho tinto de muito corpo e de muita côr, com destino quasi todo para a America, excepto o que trabalhado vae para Londres com o nome de Tarragona—Port.

A leste da provincia de Gerona, e desde o centro até o rio Ter, se observam vinhas muito extensas, nos terrenos terciario maritimo e numulitico, das quaes uma parte dá os mais formosos vinhos tintos encorpados e sarcharinos, e outra parte vinhos de menos corpo, porém ainda espirituosos. Na provincia de Barcelona sobre o territorio que se apellida Costa do Levante, que se dilata até a provincia de Gerona, e cujo terreno é granitico e siluriano, criam-se abundantes vinhos espirituosos, de pouco corpo e em geral palhetes, os quaes pela facilidade de se tornarem rancios rapidamente, passam logo a ser empregados como vinhos de postres. São mais conhecidos os de S. Vicente, Tayá e Alella.

Na Costa do Poente de Barcelona está a comarca de Sitjes

cujo terreno é triasico e cretaceo, e produz vinhos de pasto de muito corpo e côr, pelo que os negociantes os enviam para a America. Ali se cultivam os celebres malvasias e moscateis, cujo aroma e delicadesa no pensar dos productores locaes, poucos vinhos egualam. E em Villanueva y Geltrú se elaboram com esmero outros menos encorpados e mais descórados com o nome de claretes, que são espirituosos e limpidos.

As comarcas de Panades, Valles e Llano de Barcelona assentam nos terrenos terciarios d'esta provincia. Sobretudo na primeira ha tal abundancia de vinhos, embora não sejam dos mais retintos, que se utilisam com muito proveito para misturas com alguns mais encorpados, pela circumstancia de se ligarem optimamente com elles, em virtude da sua absolnta neutralidade.

Na provincia de Lérida, ha o grande Llano de Orgel, em cujo terreno terciario lacustre existem immensos vinhedos, augmentando a cultura da vinha todos os días. Começam a produzir grandes quantidades de vinho de pasto, com força regular e bastante côr, cujo destino para a America está indicado, logo que seja conhecido dos exportadores.

O grangeio da vinha, salvo raras excepções, nunca é perfeito.

A póda redonda é a que, em geral, está em uso, com exclusão da malvasia de Sitjes, que se trata pelo processo de adaga e espada, a que hoje se chama de Guyot.

Observam as praticas antigas na elaboração do vinho. A pisa incompleta faz-se em jaraices de madeira, collocados sobre os lagares nos quaes o mosto cae immediatamente. Nos pontos de maior producção, usam apparelhos separadores do engaço. A capacidade dos lagares costuma variar entre 40 e 400 pipas, em algumas comarcas usam-n'os destapados n'outras cobertos. N'estes ultimos começam a introduzir-se as tampas hydraulicas.

Depois de verificada a fermentação tumultuosa, passa-se o vinho ás vasilhas, onde soffre duas ou tres trasfegas, an-

tes de ser vendido. A época da venda começa no mez de janeiro e termina em maio.

Alguns lavracores ainda que em muito limitado numero, principiam a elaborar com bom exito vinhos acidulos, útilisando ora os productos das comarcas menos favorecidas pelo solo onde a uva nunca amadura completamente, ora n'aquellas em que esto facto se não verifica, colhendo a uva mais cedo do que se costumava, antos de ter chegado a uma maturidade avançada.

Os vinhos finos especiaes, generosos e licorosos, fabricam-se por habito com mais esmero, deixando passar a uva ou seccar ao sol depois de colhida, que é ao que nós chamamos assealhar; a malvasia até se deixa apodrecer, cortando diariamente os bagos, que vão apurando.

È de preceito juntar aos vinhos rancios uma pequena quantidade de calabre (mosto concentrado), que não sendo cuidadosamente preparado, póde communicar-lhe mau gosto.

Valencia que já se tornava distincta, ha annos, pela extensão dos seus vinhedos, tem continuado a desenvolvel-os com louvavel iniciativa, e hoje produz importantes qualidades de vinho. Como em geral succede a quasi todos os vinhos tintos da peninsula, costumam ser os d'aquella localidado grossos retintos e aguardentados, procurando-se o alcoel para os adubos na distillação dos vinhos das planicies, que por toda a parte, são sempre inferiores aos das encostas.

Em 1867, o sr. visconde de Villa Maior avaliou a producção dos territorios de Valencia, Alicante e Castellon, em mais de um milhão e sete centos hectolitros, e a da aguardente em seis centos mil cantaros por anno.

Benicarlo e Vinaroz gosam de maior repunção entre os vinhos tintos d'esta circumscripção. Alicante que se tornou conhecida, em todo o universo, pelas excellentes passas que prepara, tambem o não é menos pelo vinho a que deu o seu nome, existindo quem lho attribua virtudes medicinaes, principalmente na Allemanha.

Ha em Valencia uma sociedade agricola, que se empe-

nha com todo o ardor na propagação dos conhecimentos cenologicos, tomando a peito estudar todos os alvitres que possam contribuir para a solução dos problemas que se referem á vinha, e melhorar o fabrico dos vinhos. A ampelographia tem lhe merecido particular cuidado, fazendo colleções das variedades principaes em numero já importante, para marcar definitivamente o valor de cada casta. A Hespanha, como já tive occasião de dizer-vos, mostra n'estes assumptos, maior vitalidade que nós. Aqui os trabalhos de viticultura e vinificação, póde dizer-se, que teem sido todos emprehendidos pelo governo, em tanto que, no paiz visinho, os particulares estão contribuindo para elles efficazmente sem recorrerem ao poder central.

Os vinhos licorosos observam-se a cada passo em todo o littoral do Mediterraneo; mas, não havendo no reino de Murcia nenhum de grande reputação, embora ás vezes sejam citados, como mais distinctos, os de Cartagena, passarei a Malaga que não está no mesmo caso, porque os possue de grande fama e variedade, o que se patentêa logo á vista do viajante, que contempla os montes, que a circumdam, vestidos de vinhas cultivadas com esmero, e povoadas das melhores castas da Andaluzia.

Malaga como Alicante fazem grande comutercio de passas, e na colheita teem de attender a isto, procedendo ás vindimas em tres periodos.—Em junho ou julho começa a primeira, de que devem resultar as passas; dois mezes depois vindimam-se as cepas outra vez para os vinhos seccos, e finalmente em outubro para os vinhos licorosos. Fora de Hespanha são estes ultimos os mais conhecidos,—tintos e brancos, entre os quaes se contam os delicados moscateis, os malvasias, o Pedro Ximenes, etc. Tambom, como outras provincias de Hespanha, dá o seu contingento de vinhos brancos seccos ao commercio de Xercz, que não podem competir com os verdadeiros d'este nome. Em Malaga tudo que ha é excellente. Vinos, mugeres y caballos! Pelo menos d'isto se ufanam os hespanhoes.

· Na-Andaluzia está a região vinicola mais importanto de

Hespanha, e cujo vinho os inglezes, depois de certa época, collocaram a cima de todos. O seu consumo em 1862 já subia a 40 por 100 da totalidade dos vinhos introduzidos na Grã-Bretanha, ao passo que o do Porto não passava de 23.—Onze annos depois o consumo do Xerez ali ascendia annualmente a 8 milhões de gallões, e o do Porto não passava de metade.

É com effeito no extremo sul da Andaluzia que se encontra o Xerez--(Jerez), nome que a Grã-Bretanha transformou em Sherry, e que se deriva da cidade Xerez de la: Frontera, uma das mais ricas de Hespanha e em communicação facil com a capital do reino pelo caminho de ferro. e com todos os mercados do mundo pela via maritima. Ocommercio dos seus vinhos está quasi todo na mão de estrangeiros, principalmente inglezes, o que não deve ter contribuido pouco para a introducção d'este typo de vinho na-Inglaterra, além das qualidades e valor intrinseco que o recommendam como vinho generoso de alta linbagem. Os vinnos de Xerez, de Rota, ne Porto de Santa Maria e San Lucar de Barrameda formam o grupo principal, sem embargo de outros muitos menos distinctos das immediações. e de mais longiquos territorios, que se exportam com o mesmo nome e contribuem tambem, senão para lhe dilatarem a fama ao menos para augmentar a colheita do verdadeiro. Factos semelhantes se observam por toda a parte, como succedeu a Malaga, que, a dar credito a um documento que hoje vi, somente para Inglaterra e America vendeu em 4850 o dobro do vinho que tinha produzido!

O fabrico e o estudo do vinho de Xerez interessa-nos particularmente. Não só é um vinho distincto senão também, como o propuz nas conferencias anteriores, me parece rasoavel tentar imital-o no Algarve, de cuja tentativa quando não saia um vinho inteiramente identico, so poderia obter um rival bem distincto. E é por esta razão que en lamento circumscrever-me unicamente ans esclarecimentos que posso beber nos livros; desejaria apreciar por menor o fabrico d'este vinho em todas as suas diffe-

rentes phases, com os dados da minha experiencia e observação, a fim de que as apreciações se tornassem mais valiosas e ao mesmo tempo não houvesse uma palavra, que não fosse inspirada pelo exame detido feito na localidade. Tenho, porém, n'esta parte de ficar com os desejos, e de limitar-me ao que os outros escreveram, e ás informações que os commissarios hespanhoes, na exposição de Londres, tiveram a obsequiosidade de prestar-me.

A importancia d'este estudo é de tão grande magnitude, que não escapou ao nosso compatriota o sr. visconde de Villa Maior, no seu relatorio sobre a exposição de Paris, dado á estampa em 1868, occupar-se d'elle. Mas infelizmente o meu amigo teve tambem como eu de curar por informações, porque nunca conseguiu visitar a Andaluzia, Nós estamos tão perto e ao mesmo tempo tão afastados da Hespanha como se um abysmo nos separasse d'ella.

E quando visitamos a Europa não paramos senão além dos Pyrineos!

Seja como for, resumirei o que nos ensinou tão notavel conologista, ampliando as suas observações com as que chegaram por diversas origens ao meu conhecimento, deixando a outros mais felizes que a visitem, o cuidado e o dever de nol-as rectificarem em todos os puntos inexactos.

A primeira coisa que nos faz notar o visconde de Villa Maior no seu trabalho ha pouco indicado, è a extrema analogia que se observa entre o commercio dos vinhos de Xerez e os do Porto. Ambos teem em Inglatorra um typo o nome generico,—sendo as designações especiaes derivadas dos nomes dos negociantes que lidam com elies, ou das suas casas exportadoras, e não do nome do productor nem da lavra que desapparecem. Não é como em França, onde os dois ultimos nomes se manteem de preferencia a todos.

O facto, embora pareça extraordinario, tem uma explicação plausivel, que é não serem os dois vinhos, em questão, vinhos genuinos, mas o resultado da mistura de muitos vinhos de productores e localidades diversas. Não é o proprietario que os completa, a bem dizer, é o negociante; emtanto que o vinho fino francez sae do chateau concluido e ninguem se atreve a aperfeiçoal-o. Só um selvagem se arriscaria a mexer-lhe. O Sherry que se exporta de Cadix e do Porto de Santa Maria, não se compõe sómente do vinho do territorio de Xerez ou de San Lucar, mas, muitas vezes dos vinhos da Nava, da Mancha, de Granada, de Valencia, da Catalunha e de outras partes; como os do Porto aos quaes se acham associados não só os vinhos de diversas quintas do Douro, senão também os vinhos de logares muito afastados d'esta região.

Os quatro principaes centros productores dos melhores vinhos são Rota, Xerez, Puerto de Santa Maria e San Lucar de Barrameda; e com quanto as condições climatericas pouco variem n'estes diversos pontos, não succede outro tanto com respeito ao solo, cujas propriedades e composição mui differentes se acham indicadas, ainda que às vezes por analyses imperfeitas, como já fora notado por Ladrey², em um trabalho de D. Simão Roxas Clemente, a muitos outros respeitos digno da invejavel reputação que alcançou, tanto em Hespanha como no estrangeiro.

Divide-se o solo dos vinhedos em albarizas, que são terras brancas com 60 a 70 % de carbonato de calcio; em harros ou gredas que são vermelhas ou amarellas com elementos quartzosos de cimento argillo-calcareo e ferruginoso, e em areias propriamente ditas, que resultam mais ou menos da desaggregação dos barros. Além d'isto em S. Lucar e Xerez a parte inferior das collinas de albariza é occupada por uma terra escura vegetal que se chama bugeo, composta do argilla com carbonato de calcio, terra vegetal e alguma areia fina crystallisada; tendo en lido, não me recordo agora aonde, e por isso cito o facto apenas de memoria, que terrenos analagos aos de Xerez, se

¹ Relatorio sobre a classe exxin da Exposição Internacional de 1867, pag. 129. Visconde de Villa Maior.

² C. Ladrey Traité de viticulture et d'oenologie, 1873, pag. 190 2.º édition, tome premier.

observam tambem na Sicilia, na região em que se clabora o distincto vinho de Marsala.

As castas que geralmente se cultivam, segundo o visconde de Villa Maior, são em pequeno numero, a sabero listan, principal base do vinho branco; differentes variedades do moscatel; o Pedro Ximenes; as molares tintas e brancas; as jaenes; os palominos e a tintilla que produz a vinho licoroso de Rota assim appellidado.

É assás esmerada a cultura da vinha, que está entregue aos cuidados dos mestres vinhateiros todo o anno, sendo a despesa om alguns casos superior a 5000 reales por hectare, e a producção consideravel, pois attinge com frequencia a 40 e 50 hectolitros.

O visconde de Villa Maior assigna aos vinhos brancos de Xerez diversas denominações, em harmonia com o estado de adiantamento e coloração d'elles; e fal-as depender mais d'estes accidentes, do que da origem e fabrico primitivo. Assim estabelece para o mesmo vinho, que passa durante a sua organisação por differentes metanorphoses, differentes caracteres; analogos aos manzanillas, que se produzem nas vinhas dos barros, no primeiro periodo, aos amontillados na segunda phase do seu desenvolvimento, manifestando depois de 30 ou 40 annos o seu mais elevado gran de penfeição. Palo que deixo dito o vinho de Xerez feria, como alguns pintores e compositores musicaes, tres estylos ou maneiras distinctas. Em quanto á côr, que póde ser pallida, doirada e tostada procederia dos lotes ou misturas com vinhos arrobados, de proposito: obtidos para os comporem ao gosto do consumidor.

Esta descripção aproxima-se bastante de outras que conheço, salvo ligeiras variantes. Ilamm diz, que os methores vinhos brancos do Xerez são nativos das albarizas, n logo depois acrescenta, que o vinho novo se chama até o terceiro anno manzanilla; nome que é egualmente applicádo a muitos vinhos seccos do sul de Hespanha. Sendo isto verdade, não só o Xerez tería no primeiro periodo o caracter do manzanilla, mas até não seria differente d'elle, consagrando-se este nome unicamente ao que está isento de lotações e de tratamento; isto é, o manzanilla viria por fim a ser o Xerez genuino e natural.

Segundo outros, porém, os manzanillas são os vinhos mais baixos produzidos nas areias e barros de San Lucar, Xerez e Porto de Santa Maria etc., que se apresentam seccos, leves, espírituosos e agradaveis como vinhos de consumo ordinario.

Depois do terceiro até o sexto anno, continúa o dr. Hamm, o vinho de Xerez toma o nome de amontillado. d'onde se segue que n'esse periodo elle adquire major seccura, aproximando-se do vinho de Montilla que se cria nos vinhedos do antigo mosteiro d'este nome; o que tambem está de accordo com as propriedades que então apresenta, porque em geral o ser mais ou menos secco é que constitue, como adiante veremos, a differenca canital entre o Xerez e o verdadeiro Montilla de Cordoba. Emfim, passada esta segunda phase, acha-se completamente feito, porque adquire todas as propriedades que contribuem para lhe dar o maximo valor: manifestando a côr peculiar da sua edade, a espirituosidade, o perfume finissimo, o sainete agradavel característico, o aroma e flavor proprios, achando-se em toda a plenitude de suas forças. E então é que o escriptor allemão lhe assigna o nome de rancio ou vinho de solera que mais frequentemente se emprega, ou ainda o de vinho dou tor^{A} .

Áceroa do fabrico, como o confessa o visconde de Villa Maior, tambem ha divergencias sensiveis nas descripções

Die Xeresweine sind nur weiss; die besten kommen von den Albarizzas. Der junge Wein heisst bis zu 3 Jahren Manzanilla (so heissen viele trockene weisse Weine Stidspaniens); von 3—6 Jahren hekommt er den Namen Amontillado (von den Weinbergen des Klosters Montilla); erst nach dieser Zeit entwickelt er sich vollständig, und nimmt alle Eigenschaften au, wegen deren man ihm so sehr schätzt: tiefe Bernsteinfarbe, Geist, feinstes Parfüm, eigenthilmlich gewürzhaften Wohlgeschmack, anregende und gesunde Wirkung. Diese Weine heissen dann: Rancio oder häufiger Soleras; einzelne auch Dottores..... Das Weinbuch, seite 388 Dr. Hamm.

dos auctores. Resumirei os processos. Na Topographia de todos os vinhedos, lê-se, que para obter os vinhos brancos de Xerez se estendem sobre esteiras, durante dois ou tres. dias, as uvas tintas e brancas, havendo o cuidado de desengacal-as com previa escolha dos bagos em mau estado; e logo que estejam um pouco aveladas, se passam aos balseiros, esparzindo sobre ellas gesso calcinado. Feito isto. procede-se à pisa que se executa dentro d'estas mesmas vasilhas (?) por meio de homens calçados com tamancos, e o mosto vasa-se nos toneis, onde o vinho fermenta até o principio de dezembro. Quando toda a fermentação termina, trasfega-se o vinho, e o que é para exportar recebe 45 litros, raras vezes mais, de aguardente em cada botta ou pipa de 450 litros. Por muito tempo o vinho assim obtido fica verde e aspero. Começa a adoçar ao cabo de guatro ou cinco annos de tonel, e so depois dos quinze e perfeito. Muitos vinhateiros, accrescenta Jullien, deitam amendoas amargas de infusão no vinho.

O segundo processo de que faz menção o sr. visconde de Villa Maior, é o de Shaw¹ achando-o mais em harmonia eom a informação dada ao ex.^{mo} sr. conselheiro Moraes Soares pelo consul portuguez em Cadix, e que tambem transcreveremos no logar computente. A pisa é immediata á colhoita, e o mosto vasado nas pipas, que se rolam para a adega, que fica proxima do lagar ou casa em que se faza operação. O vinho fermenta e depois de separado das fezês, fica em repouso nos mesmos cascos 2 ou 3 annos; pois só então está nos casos do se entregar ao commercio. Os vinhos de segunda e terceira qualidade podem em dezoito mezes pôr-se em estado de se exportarem, por meio de trasfegas, clarificação e aguardente, como se pratica com os vinhos fracos de San Lucar.

O nosso consul diz, que se cortam as uvas, e sómente se pisam de bica aberta depois de aveladas. Envasilha-se o mosto e abandona-se a si mesmo tres annos, com o que

Wine, the vine and the cellar.

se perde 40 por 400 de vinho. No fim d'este periodo, trasfega-se e junta-se-lhe uma pequena quantidade de águardente, gerdoiga ou vinho velho. Quando se embarca torna a levar mais aguardente.

Como se vê, são incompletas as informações, posto que não seja difficil deduzir d'ellas o verdadeiro processo, e por isso o visconde de Villa Maior conclue, que o vinho commercial do Xerez para exportação, não resulta unicamente da fermentação do mosto, mas exige aguardente e outros vinhos de differentes annos e diversamente preparados; fabricando-se sempre um vinno especial com arrobe pelo systema francez dos vins cuits, que serve para melhorar o typo natural e trazel-o ao typo escolhido. Em San Lucar concentra-se o mosto até ficar reduzido a ½ do seu volume, escuma-se, e n'este estado compõe o arrobe, que se junta ao mosto natural para fermentar nas vasilhas. O vinho resultante fica muito doce e alambreado, e depois de constituido pelo tempo serve com muita vantagem para tempero.

As grandes e sumptuosas adegas de Xerez, d'onde saem os vinhos de exportação, conservam reservas consideraveis d'estes vinhos em cascos de 2 pipas, que se chamam soteras. Em ultima analyse, o vinho depende do lotador, que com tão ricos elementos sabe obter, como succede no Douro, os typos reclamados pelo gosto dos consumidores nos principaes centros commerciaes.

Nada se omitte no tratamento d'estes vinhos que possa contribuir para o seu maximo grau de esplendor e perfeição. A adega palacio está em harmonia com a mobilia vinaria. A limpeza e aceio são irreprehensiveis. E todas as substancias que teem de estar em contacto com o vinho, são de primeira qualidade, para que não possam sujal-o com o seu contacto, nem transmittir-lhe a minima impuridade. Boas collas e aguardente perfeitissima, obtida dos vinhos das mesmas localidades, concorrem egualmente para a harmonica preparação de uma bebina tão estimada e de tão subido valor.

As cepas, que segundo o sr. Taron, mais contribuem para

o vinho de Xerez, são o mantuo, lairen, palominos, listan, iancivel, Pedro Ximenes etc.

O vinho branco nos primeiros aunos é inteiramento ordinario. Inicia-se o fabrico por uma colheita esmerada, pondo-se o mosto a fermentar em pequenas vasilhas, para que limpe e se organise mais depressa. Deixa-se sobre a horra até a primavera seguinto, e n'esta época trasfega-se, e trata-se nas novas vasilhas pela argilla ou marga argillosa das immediações do Xerez, operação esta que se intitula aterrar el vino. Depois soffre segunda collagem com ovos.

Ao terceiro ou quarto anno, tempera-se com o vinho de solera, que se guarda nos toneis madres, e cuja edade é sem limites para alguns d'elles. Temos, pois, de um lado o vinho commum e do outro o vinho de solera, que é sempre um vinho feito com muita cautella e carregado de annos. O vinho de solera legitimo pode ser um vinho antigo escolhido em anno de excepcional colheita, e que se rejuvenesce de 4 em 4 ou de 5 cm 5 annos, com uma porção de vinho mais novo pertencente a novidade de primelra ordem, considerada tambem excellente. È sempre mais alcoolico, e mais rico em saes. O seu estado de concentração, n'uma palayra, é superior. Em regra não se póde dizer que o vinho de solera seja obtido pelo methodo dos arrobamentos e concentrações. O que succede é fazer-se assim, quando as verdadeiras soleras faltem, e não cheguem para as lotações; tendo-se ultimamente generalisado este costume pelas exigencias sempre crescentes do consumo. Em quasi toda a Hespanha, ha o habito de concentrar uma parte do mosto para se obter o vinho, já mais abocado, isto é, maduro, já para preparar vinhos de lotação. Muitas outras regiões vinicolas teem as suas soleras especiaes.

Xerez costuma de preferencia recorrer aos arrobes e concentrações quando faz soleras tintas, que transmittem aos vinhos novos a apparencia do vinho de estimação, porque o tornam *tostado*; perem, o vinho de solera, na sua primitiva e genuina pureza, representou e representa ainda um vinho muito antigo e bem tratado; que chega pela edade a ternar-se finissimo e superior, podendo influir pelas suas qualidades sobre os vinhos mais novos, com os quaes se mistura. Desempenham um papel analogo ao das geropigas e vinhos velhos finos de que usamos no preparo dos vinhos do Douro de exportação.

Peço um momento mais, para apreciar-mos a força alcoolica do vinho de Xerez. Tenho-vos asseverado, que a sua força não excede ordinariamente de 17 por 100, e assim deveria acontecer, estando este vinho quasi todo nas mãos de negociantes experientes, que sabem os pormenores do seu trafico, e não desconhecem o valor dos elementos commerciaes de que dispõem.

Esta forca alcoolica está effectivamente de accordo com o limite minimo de espirituosidade que devem apresentar os vinhos generosos, e já é superior á força natural, deduzida da riqueza saccharina dos mostos, porque na Andaluzia, apesar do brilhante clima de que as uvas dispõem, e das boas condições geologicas dos terrenos em que vegetam, não ha leis excepcionaes, nem a natureza se esqueceu dos principios por que se rege. Os vinhos naturaes do Xerez, como os nossos do Porto, se não fossem alcoolisados, o que é inteiramente indispensavel para se conservarem com o typo que o mercado requer, nunca passarinm de 43 a 45 por 400 de alcool nativo. O commercio do Xerez não se causa, porém, em elevar sem precisão esta forcanatural; e porque aprecia o valor da aguardente, apenas lhe junta o alcool indispensavel para accentuar bem o typo, como en vos pedi que fizesseis aos vossos magnificos vinhós do Douro.

Ouvistes o dr. Hamm acerca da força natural d'este vinho, ouvil-o-heis agora também a proposito da do Xerez. «Todos os vinhos d'este nome que se destinam a exportação, diz elle¹, e que doseam em media, 17,5 por cento

¹ Allen zur Ausführ bestimmten Xeresweinen, welche durchschnittlich 17,5 Procent Alkohol besitzen, wird dieser ktinstlich zugesetzt; der unverfalschte Wein, der höchstens 12 Procent Alkohol hat, heisst

de alcool, podem considerar-se aguardentados. O vinho verdadeiro genuino, com 12 por cento de alcool quando muito, a que os inglezes chamam «natural Sherry» munca passoie as fronteiras do seu paiz natal! Tem sempre, o que se encontra no estrangeiro com este nome, uma quantidade de espirito addicionado, que póde calcular-se entre 2 e 4 por cento.

Já védes, pois, que os vinhos andaluzes não podem conter, como eu me lembro de haver lido em portuguez, e já o citei esta noite a proposito dos nossos do Douro, 26 por 400 de alcool absoluto natural! Isto seria tão impossível, como deitar em um vaso de um litro duas vezes a medida da sua capacidade, sem entornar uma gota.

Em Albert-Hall, appareceram algumas amostras de Xerez abaixo de 26° de Sikes. A este respeito, repito o que disse anteriormente sobre o vinho do Porto no mesmo caso. Xerez abaixo de 26° perdeu o nome. Será manzanilla ou um vinho branco de outra especie, se quizerem; mas, nunca o melhor brazão vinicola da Andaluzia. O Xerez devo sempre conservar uma força superior a este grau. E o limite minimo não pode nunca descer de 16° de Gay-Lussac ou 28° graus de Sikes,—menos 2 por 100 de alcool absoluto que a força que propuz para o Porto; justificando-se a differença pela circumstancia de ser o Xerez um vinho inteiramente secco.

Disseram-me no estrangeiro, que os falsificadores davam aos vinhos brancos ordinarios que querem fazer passar por vinho verdadeiro, o gosto amargo e a seccura do Xerez, lançando cal nas vasilhas. Talvez que o pratiquem, mas não o abono com o meu testemunho.

Conhecidas as principaes regiões vinícolas de Hespanha, ainda que de um modo perfunctorio para os mens desejos,

bei den Briten *natural Sherry iberschreitet aber nie die Grenzen seiner Heimat. Was unter letzterem Namen in das Ausland geht, hat immer noch einen Spritzusatz von 2—4 Procent—Das Weinbuch, von W. Hamm, seite 389.

chegou o momento de resumir as impressões que me deixaram os vinhos d'aquella nação, expostos em Albert-Hall.

Devo n'este estudo subidos favores aos tres commissarios, já esta noite nomeados. Foram elles que se promptificaram a separar-me os typos mais interessantes da extensa collecção hespanhola, disseminada em varios departamentos da exposição, e por isso nas peiores circumstancias
de se apreciarem com facilidade. Dizia-se até ali que muitos
vinhos haviam ficado nos subterraneos de arrecadação, e
talvez nunca chegassem a ser vistos pelo publico. Eu posso,
pois, gabar-me, graças á intervenção d'aquelles cavalheiros,
de ser um dos poucos, que estando n'aquella Roma, conseguiram ver bem de perto todos os cardeaes.

Aqui estão (mostra um quaderno de apontamentos) as notas d'esto estado; não é possível reproduzir em uma conferencia, nem mesmo em um escripto que tenha diversa indole, o que n'elle se comprehende, porque são descripções, cujo valor principalmente aprecia aquelle que as redigiu. D'ellas aproveitarei comtudo os factos principaes, que irei expondo em quanto me quizer acompanhar a benevolencia d'este respeitavel auditorio.

No exame das muitas dezenas de amostras, que me passaram pela bocca, segui um methodo differente do que vou adoptar. Não dividi os vinhos pelas regiões, mas estudei em todas as comarcas, seguidamente, os tres grupos principaes que se podiam estabelecer. Os vinhos communs ordinarios em primeiro logar, depois todos os vinhos de pasto fabricados com esmero, e em ultima analyse, os licorosos, finos e generosos: para não andar saltando de vinho para vinho de typo differente, embora pertencendo á mesma região ou localidade. Os vinhos ordinarios estragam a boca depressa, e não se deve em seguida fazer a prova dos que são finos, nem d'estes retroceder aos primeiros.

Isto que então me pareceu o melhor methodo, tem agora de ser alterado, para que se evitem repetições enfadonhas; tratarei por tanto, e logo por uma vez, de todas as qualidades de vinhos produzidos em cada provincia, região ou co-

marca, pelo modo mais claro e ao mesmo tempo mais breve que me seja possível fazel-o.

Os vinhos mais baixos da provincia de Avila podem custar em Santander 5 até 7 libras por pipa de 108 gallões. Quasi todos eram do anno de 1873. São asperos, tamninosos e grosseiros, porém susceptiveis de grande venda, se attendermos ao preço, entre certa classe de consumidures. Alguns tinham semelhaoça com o nosso vinho verde, ainda que muito menos tratrosos do que elle. Os vinhos brancos da mesma região assemelhavam-se ás vezes aos de Torres Vedras. Muitos appareceram estragados, e a sua força alcoolica oscillava entre 14,3 e 45,1 grans de Gay-Lussac; sendo desconhecida, por falta de dados estatísticos, a produção total da provincia.

Os vinhos communs da classe superior que me appareceram, eram quasi todos brancos, com as datas de 1867 a 1872. Tinham gosto amargo o aroma, que em poucos exemplares fazia lembrar o de Bucellas. Havia-os excessivamente alcoolisados, e outros com muito acido sulfuroso, segundo os productores adoptaram o methodo antigo ou moderno de fabricação. Não poucas amostras deixavam na boca o gosto pronunciado do mel, e fazendo esta observação ao sr. Taron, elle me respundeu, que talvez o tivessem levado.

O preço, com quanto mais subido que o da classe anterior, não excedia ainda assim de dez libras a pipa.

Tambem provei d'esta provincia alguns vinhos licorosos muito doces, de cor doirada e com muito corpo. Caros; pois estavam cotados a vinte e tres libras, e digamol-o francamente, não correspondiam ao preço.

Os vinhos mais ordinarios de Ciudad Real não tinham flavor de especie alguma; parecendo-se n'este particular com muitos dos que fazemos, denunciavam a presença dos arrobes, e ornavam-se com o rabo de caldeira; fortes e fortificados.—Os de 1874 a 1873 marcavam entre 14,5 e 16,5 grans de Gay-Lussac.

Nos vinhos brancos podiam distinguir-se duas especies uns com o aroma de peros, e outros seccos que faziam

lembrar um tanto o Xerez, bons no flavor, mas não lhes correspondendo a prova na hoca; isto é, o sabor. Todos baratos relativamente fallando, pois descia a cinco libras o preço mínimo, e o maximo não passava do dobro.

Nos vinhos de pasto de superior qualidade estava esta provincia muito pobre; tão pobre que nem se chegon a mostrar. Não havia o Val de Peñas, e é quanto basta saber-se, ou se estava na collecção perdeu-se no caminho para Londres. Nem eu nem o sr. Taron jámais o podemos ver.

Os vinhos brancos de segunda classe, ora se apresentavam muito dourados som semelhança alguma com os de Xerez, ora mui pallidos parecidos com elle; se bem que tambem os havia que podiam filiar-se na familia dos Sauternes ordinarios, attendendo ao flavor. Em alcool chegavam algumas amostras a marcar 18 e 20 por 100, pelo preço de 10 a 17 libras a pipa, posta a bordo em Alicante. Vinhos licorosos de Ciudad Real se os havia, que não creio, não os vi.

Cuenca, Palencia e Madrid tiveram fracas amostras a represental-as.

Os vinhos ordinarios da primeira procediam de mostos concentrados, com gosto de tostadillo. Os productores d'esta região no meio do seu atraso vinicola, segundo me asseveron o sr. Taron, nem conhecem as propriedades do alcool como meio infallivel de subjugar os vinhos. Deixam-n'os barbaramente em vasio, e não os trasfegam. Attestam as vasilhas com agua depois da fermentação, e em janeiro e em maio lançam-lhes dentro bocados de gesso. De Palencia só éxaminei um vinho de 1873, cotado a quatro libras e nove shillings, semelhante ao vinho verde; e de Madrid, apenas puz os labios em um vinho com defeito do mesmo anno.

Os vinhos ordinarios de Valladolid podem sem injuria com o epidheto. Como no Alemtejo, ainda fecham o vinho com azeite, e por isso sabem a ranço. Ha alguns tintos excessivamente córados, que chegam até a ser negros, e possuem conjunctamente altas doses de tannino. O acido sulfuroso, que já ali penetrou no fabrico dos vinhos brancos, por ser mal applicado, fez deploraveis imitações do Sauterne.

Os vinhos brancos de segnnda classe são muito fortes e aromaticos, bem limpidos, mas com 20 por 100 de alcool absoluto. Havia um exemplar chamado Sauterne, talvez mais parecido com o Chablis, que estava bom, e não era caro. Os preços variavam entre quatro e dezoito libras a pipa. Tambem me mostraram um bom vinho generoso, temperado com solera do Xerez de 60 annos de edade.

Zamera tinha alguns vinhos tintos agradaveis mas frouxos, em geral sem acidez sufficiente nem tannino, e quasi todos em activa fermentação. A força alcoolica chegava a 43 graus de Gay-Lussac, manifestando-se nas amostras que provei, todas as praticas viciosas do processo por que são obtidos.—Vinhos coinnluns, bem feitos não apresentou esta provincia e generosos ainda menos.

De Alicante todos os vinhos, ainda os mais ordinarios, eram superiores a 26 graus de Sikes. São vinhos presuntos com muita côr e muito corpo.—A uva chega a tal grau saccharino, que se torna indispensavel addicionar agua ao mosto para que se declare a fermentação, e mesmo assim esta é sempre incompleta.—Alguns vinhos melhor fermentados tinham vivissimo aroma, e fizeram lembrar-me dos que eu tenho feito em Portugal pelo meu processo das balsas dançantes.—Marcayam 15 graus de Gay-Lussac e vendiam-se os das vinhas de Aspi a sete libras a pipa de 115 gallões; sendo quasi todos ila colheita de 1873. Os vinhos dos negociantes são muito alcoolisados e sobem ás vezes de 20 graus, o que lhes augmenta consideravelmente o preço. Os vinhos da classe superior a esta são maduros, retintos e espirituoses.

Se os primeiros mereceram o nome de presuntos, a estes não sei que epitheto lhes possa convir. Teem sabor característico, alcool em abundancia, que chega nos vinhos brancos a mais de 21 graus de Gay-Lussac!! Podem ser maduros e seccos, com aroma peculiar, algum tanto enjoativo, como que de oleo de ricinos. A comparação não é lisongeira,

nem eu a mantenho em absoluto; todavia porque encobril-a, se foi a que me lembrou ao proval-os!

O celebre *Monovar*, maduro, medulloso e fragrante, um dos typos mais apreciados d'esta provincia, não tinha em *Albert-Hall* nenhum representante condigno que o honrasse. Deixou-se ficar em casa.

De Logroño viam-se representadas a Alta e a Baixa Rioja, cujos limites são por um lado montanhas e pelo outro o rio Ebro. A segunda elabora vinhos que se apresentam ás vezes com força superior a 26 graus de Sikes, em tanto que a outra tem-n'os todos abaixo d'esta graduação. Os vinhos ordinarios faziam-se principalmente notar pela modicidade dos preços, havendo-os a quatro e cinco libras a pipa de 408 gallões, no porto de Bilbau. São gessados, com certa verdura alguns, e sabores por vezes exquisitos. O flavor tambem não corresponde sempre ao gosto, e deixa o provador descontente, desconsolado, á espera de alguma coisa que esperava, e que por fim não appareceu.

Em um d'elles julguei perceber distinctamente a gosto do ananaz, e em outros aquella particularidade curiosa de se decomporem na boca, como se o alcool de repente fugisse deixando o residuo da distillação do vinho no estado em que se tira do apparelho de Salleron.

Parece que lhes deitam gesso para satisfazer os compradores francezes, que exigem determinadas qualidades n'estes vinhos, que só por aquelle meio se obteem.

O vinho sem gesso nunca apresenta espuma encarnada tão viva, nem é tão deshydratado, assim como também exige trasfegas, que o sulfato de calcio dispensa.

Já condemnei estas praticas para que n'este logar as absolva.

A producção total das duas Riojas pode avaliar-se em cerca de dois milhões de hectolitros.

Alguns proprietarios preparam com bom exito, n'esta região, vinhos de pasto pelo methodo do Médoc, com escolha esmerada da uva, vindima rapida, no curto praso de 24 horas, fermentação em balseiros, e desengace parcial ou

total conforme os annos e as novidades. Os sitios de Xaro, Ollauri e Anguciana estão n'este costume, e parece que tiram bons resultados.

Prestam-se maravilhosamente a este processo as uvas da Alta Rioja, que nunca chegam a maturidade avançada. O conde de Cirat e Villafranqueza tinha n'este genero um vinho bem executado. Era do anno de 1864, e custava 20 shillings a duzia de garrafas. Com certeza, mais caro que o geral dos vinhos communs de pasto em Hespanlia, mas por isso tambem tinha 10 annos, e ainda se conservava; não podendo taxar-se de preço excessivo o que elle pedia, vendendo por 380 reis cada garrafa em Londres.

Na Baixa Rioja não se faz o Médoc, porque as uvas muito saccharinas, como actualmente são colhidas, se não prestam ao processo. O vinho não chega a fermentar completamente. Mas tambem não vi d'aqui nenhum vinho mediano distincto, que me deixasse impressão. Apenas me recordo, que todos estavam acima de 26 graus de Sikes. Muita fidalguia saccharina e mui pouca distincção.

De vinhos licorosos não ha abundancia. Mostrou-me comtudo o sr. Taron o vinho suppurado de Rioja de que já falloi, e que se sustenta doce com uma alcoolisação inferior a 26 graus de Sikes. Custava, porém, cada pipa quarenta libras!

Os vinhos mais ordinarios de Zaragoça, apesar de sua força alcoolica exceder de 26 graus de Sikes, fermentaram quasi todos. São fortes, muito retintos, asperos, tanninosos, verdadeiros vinhos de lotação. N'esta provincia não ha meio termo, ou isto, ou então o vinho generoso; porém, com quanto a regra estabelecida em Hespanha não admitta ali vinhos communs de pasto ordinarios, por serem as uvas extraordinariamente saccharinas, deparou-se-me um que tinha pretenções a médoquiano com 13,5 por 100 de alcool e aroma de rapé, que só podia agradar aos que nunca houvessem visto o original de que elle era má copia.

Orense mandou vinho em garrafas e vinho em pipotes. Dos vinte e seis barris que visitamos, tirou-se vinagre; e de dois vinhos brancos, que provámos, além d'estes, um estava acido e o outro sabia a oleo de ricinos.

A pipa de 108 gallões valia em média nove libras, havendo vinhos por metade do preço n'outras regiões, que os deixariam em esquecimento, e que não estavam azedos.

Cadiz tem vinhos semelhantes aos de Xerez. A força alcoolica dos vinhos brancos que exa ninei, oscillava entre 26,7 e 34,9 grans de Sikes, sendo os mais fracos para mim os melhores. Tomei n'esta secção conhecimento com o Pajarete tinto que nunca havia provado, e que possue um aroma singular, que não posso definir, inteiramente desconhecido. É preparado com mosto concentrado, e algumas essencias, denunciando gosto de tostadillo. Não me agradou, ainda que n'esta materia possa o meu voto não ter competencia. E não agradar, para os que entendem de vinhos, não é expressão synonyma de não ter valor.

O Pajarete branco, muito mais secco que o tinto e muito mais alcoolico, pareceu-me mais agradavel, no entanto não conheço assas este typo de vinho para que me julgue com direito a formar juizo definitivo sobre elle.

O verdadeiro manzanilla de Cadiz não existia na exposição.

Cordoba é celebrada pelo famoso *Montilla*. Este vinho è muito mais secco que o de Xerez, constituindo esta propriedade a principal differença entre os dois. O Montilla velho è vendido a peso de oiro. Um que vi de 4830 custava 274 libras a pipa! Outro Montilla de 4867 com 47 graus de Gay-Lussac, tambem era muito caro...

Malaga é tão conhecida, e acha-se por tal forma caracterisada, que pouco extractarei dos meus apontamentos acerca dos seus vinhos. N'esta provincia não me detive em observar os vinhos modernos. O mais novo que provei tinha a data de 4800,—74 annos de edade. Behi outro mais antigo—de 4793! Não ignoro que os vinhos como as mulheres no occaso costumam geralmente encobril-a, embora em sentido inverso; mas, ainda assim qualquer dos dois devia ter cabellos brancos.

O vinho de Xerez não estava representado com a pompa digna da sua fama, e n'esta parte as exposições particulares eram mais ricas e variadas que a do governo: circumstancia que a meu ver não desculpava nem suppria a falta dos exemplares nas collecções officiaes.

Havia bons vinhos è certo, e algumas soleras distinctas, mas que não davam idéa cabal da comarca vinicola d'onde eram procedentes, e que d'ella apenas podiam dizer o que uma folha nos representa da arvore que a produziu.

Para mim, comtudo, encontrei, ali, um vinho de bastante interesse, um *Sherry* inteiramente natural, sem nenhum tratamento, d'aquelles que não costumam sair nunca das fronteiras do seu paiz, e nos seus primeiros annos de adolescencia. A importancia d'este exemplar está no que eu disse, que o vinho de Xerez ao principio era um vinho ordinario, analogo ao manzanilla.

E com effeito assim me pareceu tambem, dando-se a respeito d'elle o que succede ao nosso *Cerceal da Madeira*, bem humilde quando nasce, e mais tarde pela educação o primeiro e o mais fino vinho branco generoso, que a arte cenologica, em todo o globo, tem conseguido crear.

Diz a zurrapa ao Xerez:—Tu o que tens é a fórma,—como a Venus dos Hottentotes contemplando a de Milo na phrase brilhante de Victor Hugo.

Depois do Sherry natural, viam-se ainda algumas variedades communs, sob os seus diversos aspectos de coloração,—pallido, dourado e tostado; seccos sempre, muito seccos, e por vezes tocando no exagero. Estes vinhos não estavam marcados com preços excessivos para a fama que possuem, e variavam entre treze e cincoenta libras.

Ao lado do Xerez menino e do Xerez já homem, figuravam as soleras, avos e netos da mesma familia—uma geração completa, em que a velhice como que representa a quinta essencia do vinho. Verdadeiras preciosidades cenologicas, cuja edade chega a passar de um seculo!

Provei viono de solera com diversos annos, e pude ver que ainda o menos edoso é sempre mais concentrado em saes, mais rico em alcool e aromas do que os vinhos em que ellas se diluem.

Havia-as de duas especies—tintas e brancas, e bastantes obtidas pelo processo já descripto da concentração.

Parece inacreditavel, mas è certo, que ainda se guardem algumas com mais de duzentos janeiros! E custa, com effeito, a comprehender, que estes monumentos liquidos possam resistir tantos annos, sem se fazerem ruinas!

Eu te admiro, macrobia cepa, que transmittes aos filhos a tua longevidade!

Entre os vinhos da Andaluzia, fui dar com um que se appellidava Madeira de Xerez. Tal qual com esta simplicidade. Custava a pipa de 408 gallões vinte e uma libras, e se não fora tão forte, podia dizer-se menos mal imitado. O vinho pertencia à classe dos combinados, e estava para o original, como o verdadeiro *chagrin* para o papel d'este nome.

A provincia de Valencia, com quanto tivesse na exposição do governo algumas amostras dos seus vinhos, estava com maior desenvolvimento representada pela sociedade de agricultura local. O catalogo d'esta associação comprehendia 434 expositores, que enviaram alguns vinhos antigos, tendo obtido em Albert-Hatt um cellar separado pára os installar. Ali vi differentes vinhos preparados á moderna, mas nem todos com exito feliz. Os vinhos, de mais a mais, haviam sido expostos em vasilhas de madeira, e as condições das caves e o methodo das provas não permittiam fazel-o. Desentganae-vos; os vinhos naturaes exigem sollicitos cuidados. E por isso, no tim de algum tempo manifestaram ligeiro pique acetico, a par de outros defeitos mais difficêis de desculpa; defeitos de vasilha e aromas mal definidos ou improprios.

A prova na boca era quasi sempre desconsolada e enjoativa, e alguns moscateis licorosos além de pouco aromaticos, possuiam cheiro a podre, senão de podridão verdadeira da uva, talvez do enxofre que tivesse ficado nas passas e depois se convertera em acido sulphydrico no vinho. Havia, porém, muitas amostras dignas de elogio, recommendan-

do-se aos provadores. Os preços, como os de todos os vinhos hespanhoes, continuaram a impressionar-me pela sua barateza, a qual todavia eu não irei affirmar que poderá sustentar-se, quando o fabrico se aperfeiçoe, e estes vinhos tenham largo consumo nos mercados externos. N'esta parte nutro as mesmas duvidas que já expuz, quando me referi ao custo diminuto de alguns vinhos portuguezes da actualidade.

Catalunha tinha uma vistosa exposição devida ao Instituto de Santo Izidro, e que se compunha de vinhos communs, claretes e retintos, vinhos velhos (rancios), vinhos doces e até um espumante da familia do Champagne e outro vermouth. Preços modicos e variedade de producção. Cento e quatro expositores concorriam para ornamentar e throno vinicola da região, optimamente representada pelo sr. Yaner.

Depois de examinar os vinhos ordinarios da comarca de Sitjes, encorpados e tanninosos, cheirando alguns ao panno do filtro porque provavelmente haviam sido passados, como tambem succedia aos de Villa Nueva y Geltrú e bem assim aos de Panades, passei á comarca de Esparraguera onde encontrei uma deliciosa amostra de vinho da lavra de D. Antonio Castel Pons, habilmente preparado, com delicioso bouquet, corpo e côr, em proporções admiraveis. Era um soberbo vinho de pasto, obtido com o esmero, que na sua preparação costumam empregar os francezes, e que serve de apoio ás minhas theorias. Vinho que o sr. Yaner me asseverou ter sido feito apenas com a uva menos madura do que é costume colher-se. Tinha o sabor do tannino raffine, um certo gosto de café verde, como se nota nos mais finos de Bordeus, e aroma correspondente.

Vendia-se a seis libras e quatro shillings a pipa de 408 gallões! Se houvesse jury, ninguem como este expositor teria tanto direito a receber uma medalha, que não seria a primeira com que o honravam, com a differença que em França, aquella casa obteve premio em 1867, pelo vinho doce de 1865, e agora o alcançaria por um vinho inteiramente differente.

Os vinhos da comarca de Llobregat são alguns de lavor diverso do geral da Catalunha. Palhetes, fracos e de soffrivel aroma, com quanto também os possua tanninosos como os de Sitjes. Entre os primeiros recordo-me de ter visto um, com data de 1873, que se dizia fabricado com uvas provenientes de cepas importadas de Bordeus, e que não apresentava distimção. Talvez se distinguisse apenas entre os ordinarios.

Este exemplo podia levar-nos a concluir, que as uyas hespanholas pouco maduras ou nos limites da verdadeira maturidade segundo as idéas que professo, são superiores às francezas, ainda mesmo para a preparação dos vinhos fracos. Com verdade, porém, não devemos d'este facto tirar logo conclusão decisiva e absoluta. Nem eu sei quaes foram as uvas francezas importadas, nem o modo nor que a imitação se realisou. A regra para mim, que até hoje me parece não estar desmentida na pratica, é que as importações se devem fazer das regiões mais frias para as mais quentes, o que se verificava, conseguindo-se por este meio não só crear novos typos de vinho, senão tambem medificar os antigos com vantagem. Exponho, por tanto o facto como elle se me apresenta isolado de informações; e faço estes reparos para que se não fique pensando que reprovo a importação de cepas estrangeiras em todos os casos, nem que o exemplo as condemne: além d'isso, como todos sabemos, a má qualidade do vinho nem sempre é indicio da rpim natureza da cepa. Nós que o digamos.

Da comarca que se intitula Costa do Levante passei em revista varios vinhos palhetes e presuntos. Disse me o sr. Yaner que os vinhos d'esta região envelhecem com rapidez; logo no primeiro anno apresentam o gosto de rancio, e completam a sua carreira aos oito annos. Teem pouco fermento, principiando a serem exportados para a America os vinhos aromaticos, maduros e alcoolicos d'esta circumscripção.

A provincia de Tarragona, pelo que está praticando, póde considerar-se uma dependencia da nossa região do

Douro, porque se serve d'este nome que juntou ao d'ella nos mercados da America e da Grã Bretanha, como se tivesse este direito de juro e herdade. O vinho do campo de Tarragona é para esse fim lotado com o vinho da comarca del Priorato e Panades, além da baga com que se pinta.

De Lerida, então occupada pelos carlistas, apenas provei um vinho tanninoso, forte e encorpado do *Pueblo de Calefell*. Mais um presunto da sortidissima salchicharia cenologica da Catalunha.

Depois dos vinhos bastões, que são o typo vulgar geralmente conhecido, passei aos claretes, feitos sem engaço na provincia de Barcelona, e pertencentes ás comarcas de Villa Nueva y Geltri, Llobregat e Costa do Levante.

Os claretes pareceram-me vinhos degenerados e sem caracter bem definido, uns cheirando e sabendo ainda ao acido sulphydrico, como nos succedeu, e outros pouco acidos o desharmonicos em suas differentes partes. Desequilibrados. Se o desequilibrio provinha do processo ou da qualidade da uva é que não poderei decidir.

Entre os vinhos finos figuravam alguns rancios distinctos. Doces e alcoolicos, as vezes com a fortaleza de polvora, como se exemplifica na comarca del Priorato. Varios specimens de Llobregat, dados por velhos, porém sem data,—não julguem que haja aqui contradicção—tinham sabores multiplos e successivos; pelo menos tres sabores. Um da Costa do Levante, feito de uva Sumoll lembrou-me o vinho de Carcavellos, e os rancios de Tarrasa primavam pela força alcoolica.

Nos rancios de Barcelona podia ás vezes notar-se o gosto de tostadillo, figurando entre os d'esta provincia um moscatel superior e os vinhos de uva garnacha.

Como lembrança, aqui indico varios rancios seccos da mesma provincia dignos de detido exame.

Dura já esta conferencia ha perto de duas horas, e é tempo de terminal-a. De tudo que ví em Londres, resumo em breves palavras as minhas conclusões.

A Hespanha possue grande aptidão vinicola e extrema variedade de typos. O seu solo, que já hoje produz abundantemente, pode ainda receber extensos vinhedos, mas é preciso com mui pequenas excepções aperfeiçoar a viticultura que se acha em bastante atrazo. O fabrico é muito defeituoso, commettando nos vinhos de pasto erros grosseiros em que tambem caímos com frequencia. Fermenta mal os mostos, o material das adegas é mau e pratica a gessagem com muita generalidade. As vasilhas grandes, que alguem llefende nos climas quentes, em as comarcas onde não ha caves, sob o pretexto de que assim o vinho nunca chega a aquecer tanto, e melhor resiste ao calor, devem a pouco e pouco substituir-se pelos vasos vinarios de menor capacidade. Eu não creio que se possa fazer vinho sem aguardente e conserval-o, onde não hajá caves, nem unnca me convencerei que os grandes toneis as dispensem.

O estudo de alguns de seus vinhos e as analyses dos mostos que conhoço levam-me tambem á conclusão, de que pode preparar muitos vinhos de pasto abaixo de 26º de Sikes, embora nunca deva perder o typo alcoolico do Xerez que é o seu vinho generoso de mais reconhecido merito. Noto porém, que ali os proprietarios já vão fazendo n'este sentido louvaveis tentativas, algumas coroadas de bom exito, em tanto que os nossos viticultores nem querem que lhes fallemos de innovações.

Não só as amostras que estavam em Albert-Hall, mas os vinhos que provei nas bodegas de Londres confirmam este juizo. Os vinhos fracos teem sido obtidos ou das uvas que nunca chegam a um grau excessivo de saccharificação, banindo do seu preparo a aguardente, ou, nos terrenos em que ellas se colhiam demasiadamente maduras, cortando-as mais cedo, no momento em que os acidos e o assucar se acham bem equilibrados no fructo. Dos claretes havia, comtudo, duas classes differentes, fabricados á moda de Hespanha e á moda de França. Os primeiros eram claretes, pela sua côr ser mui fraca e curtidos sem engaço, porém de tal fórma alcoolisados, que estavam pedindo cal-

deira de distillação, os segundos cor de rubi mais intensa, limpidos absolutamente, com rasoavel tannino e pronunciado flavor, indicavam de prompto qual é o melhor processo que convirá adoptar; isto é o francez.

Os claretes à moda de Hespanha são vinhos apresentados pelas pessoas que das reformas só acceitaram metade. Ora em vinhos o meio termo dá aleijões. Diminuir as curtimentas, tirar o engaço e continuar a ferver os mostos incompletamente, para depois moderar as impaciencias dos fermentos com alcool, é correr à ruina e inutilisação do vinho. Nem são potaveis directamente, nem podem misturar-se com ontros, porque lhes falta a côr e o corpo que nol-o permittem fazer.

Os vinhos generosos e licorosos são bem conhecidos de todos para que nos demoremos ainda em novas considerações sobre elles. Os de lotação rivalisam com os nossos e sobretudo nos preços, que se o catalogo fallava a verdade, não podem de certo descer mais.

Com tão differentes e variadas aptidões cenologicas, póde aquelle paiz compor um ramilhete vistoso, a que não faltem as flores mais delicadas; precisa, porém, cultival-as com esmero, para que não venham a morrer quasi todas no jardim em que nasceram.

Muita riqueza, concluo eu, porem mal aproveitada. E isso vos vale, se a tempo tiverdes iniciativa, e sacudirdes a preguiça dos hombros.

E agora, senhores, a caminho para a Andaluzia. Quero que todos juntos façamos este passeio.

Toros e Manzanilla!

Estamos na mais formosa e pittoresca cidade do sul da Hespanha, no verdadeiro paraizo de Mahomet. E escolheremos para visital-a um extenso dia de maio. Á tarde haverá corridas. Uma famosa corrida para que foram contractados os mais dextros bandarilheiros. *Chichlanero* é o primeiro espada. Que mais vos posso dizer? E desce á arena com a sua brilhante cuadrilha.

Poucos instantes depois de se abrirem as portas da praça,

não cabe um alfinete no circo, e uma brisa mais fresca que a temperatura do dia, brincando com as nuvens no firmamento, até então nublado, permitte que o sal não falte ás corridas e occupe o sen logar nas trincheiras.

Estão guarnecidos e vistosamente adornados todos os camarotes, sobresaindo nos extensos palanques o traje original e limlissimo dos amhaluzes. A apparencia é risonba, e falla-se ali em voz alta, versando a conversação sobre as immensas façanhas do predilecto toireiro. N'aquella tarde de mais a mais sobe a curiosidade de ponto. Além do Chichlanero figura um creador novo, que nunca mandou bois à praça.

O leque, que nas mãos da hespanhola foi sempre a melhor estação semaphorica dos namorados, concorre para dar vida à festa, e agita o ar em agradaveis luíadas, que subtis e irrequietas beijam na face as mulheres com bem soffrega meiguice.

Como contraste, em quanto esta scena se passa cá fora, conversa o creador das manadas, n'um recanto da praça, com os picadores, e depois de mil historietas hyperbolicas sobre a bravura dos toiros que vão ser corridos, deixa na mão de cada centauro uma luzente onça hespanhola de oiro bem amarellinho.

O tempo corre veloz, e já o gobernador que preside ao espectaculo apparece no camarote. Tudo se põe a postos e começa a corrida.

Os novos filhos de Ixion, que se empenham por acreditar o gado, depois que examinaram de perto a bizarria do creador, entram na arena para insultar a fera. Avançam para ella com impetuosidade, mas deixando maliciosamente resvalar a vara, que empunham em logar da setta, permittem que as hastas del toro arranquem a entranha aos cavallos.

Logo que o sangue espadana das feridas, e tinge as defezas do soberbo animal, rebenta uma explosão de apulausos. A scena repete-se de instante a instante com o mesmo alarido, até que ao quarto boi, jazendo no circo por terra perto de vinte cavallos, se espalha a noticia de que não ha mais nenhum para continuar o combate.

Então todo aquelle povo, ebrio de enthusiasmo, esquecido de si mesmo, e no auge da allucinação a mais extravagante, se ergue em um impeto de colera, de olhos torvos, labios abertos e narinas dilatadas, com os braços estendidos e alçados acima da cabeça, agitando os lenços, agitando os leques, atirando os chapeus ao ar, batendo como louco com os pés sobre as trincheiras, e até as timidas donzellas, n'um tumulto indescriptivel sem pintura, incutem o espanto e o terror á propria fera enraivecida, bradando em coro satanico.

-- «Cavallos, senhor gobernador, queremos cavallos, senão demolimos a praça.»

Augmenta a cada instante a convulsão febril, os mais enthusiastas passam da ameaça a partir os bancos, e deixam a auctoridade hesitante, que lucta comsigo mesmo, para descobrir o meio efficaz de aplacar a tormenta.

A fora retinta no sangue das victimas, acompanha a furia da multidão com estridentes berres, pedindo provavelmente novos cavallos para o sacrificio. Vence a força a razão. O publico impõe a sua vontade ao gobernador, que desapparece do seu logar, succedendo-se um curto intervallo da mais feroz algazarra. Abre-se a porta da praça, eis o momento solemne, e por ella entram dois soberbos animaes que passavam n'aquelle instante, em uma das ruas proximas, puxando a carruagem de opalento fidalgo. Este apparece tambem no circo, ao lado do gobernador, mas ainda não estão sentados no camarote, já a fera, comprehendendo o publico, derruba a magnifica parelha que lhe trouxeram paca immolar.

D'aqui por diante passa o enthusiasmo a delirio, e até o fidalgo que não daria por todo o oiro do mundo os seus elegantes corceis, atira com o chapeu ao toiro para festejar o tyranno. Fogem os leques das mãos das mulheres, os ramilhetes convertem a arena em jardim de flores, chovem os brindes de toda a parte, é um diluvio de prendas, que

atapetam o circo. E o toiro coberto de pó e de sangue, cheio de cansaço e de gloria, vomitando raiva, recebe as ovações freneticas da multidão, como murca se votaram assim, nem na antiga nem na moderna historia, á coragem civica nem ao heroismo guerreiro.

¿ Qual é o Cesar, qual é o sabio, qual foi o patriota, onde esta o general, apontem-me sequer um artista, mostremme o talento mais celebre que possa dizer com verdade ter visto diante de si o publico n'um rapto de enthusiasmo parecido?

Debalde buscareis indicar m'o. — Não procureis — que não ha!

N'aquelle instante de loucura, póde sem dicacidade dizer-se, que o toiro vale bem mais do que o homem e todas as suas obras.

Inconscientemente è Caligula, feito deus na praça publica, sem que precise decretar a sua adoração pelo povo!

Toros e Manzanilla!

A festa não terminou. Deixemos, porém, a praça e entremos no colmado. Ao colmado, onde se bebe o bellissimo vinho de manzanilla, onde se canta e passa a noite inteira em folguedos, sempre com a mesma alegria.

Á porta da tienda apparece o celebre toreador, o vingador dos caballos, seguido dos seus amigos e admiradores.

Traz pelo braço uma guapa andaluza, d'aquellas que não veem cá,—creaturinha gentil, cujo pe não abriria maior molde sobre a areia do que as pegadas de uma andorinha.

Afastam-se todos para a deixarem passar. E a rapariga que se acerca de uma das mezas, atira com a toalha ao chão e põe por toalha a magnifica mantilha que lhe cobre os cabellos, e que invejariam princezas de a saber tirar da cabeça com o mesmo garbo que ella.

Os créados do colmado entram com as bandejas de manzanilla e vão servindo os grupos. Cada bandeja tem, pelo menos, uma centena de copos esguios e afunilados, mas não em tamanho exagero como os do antigo Champagne. Em quanto os companheiros se servem, salta a bonita an-

daluza para cima da meza em que pozera o airoso e arrendado tapete. Entoa com voz melancholica a canção, as cordas da guitarra acordam a este signal, e vibram acompanhando-a.

Principia el jaleo; e todos, dando palmas compassadas com a mão, augmentam ainda mais a voluptuosidade da dança.

O manzanilla, pallido como a formosura doente, mas puro de confeições importunas,—puro como a pureza das virgens, e ao mesmo tempo suave e tentador como as caricias das gaditanas, augmenta a jovialidade da festa e concorre para lhe desenvolver o calor.

Ao bebel-o, cada andaluz ergue o copo na mão direita, e atira com o vinho ao ar. De todos os lados o vinho repuxa, mas nein uma gota se entorna, porque vem outra vez cair nos calices, mais buliçoso e espumante, cheio de bolhas de gaz, como os rolos da onda, quando morrem na praia.

Um incidente pouco vulgar no colmado interfompe afesta. Ouvem-se palmas fora do compasso, e protestam os andaluzes contra a violação do rhythmo.

Ora o que havia de ser, um incidente original, que pouco tempo durou.

Dois inglezes, que tinham ido a Sevilha para assistir ás corridas, estavam tambem no colmado, onde entraram fazendo parte do cortejo do toreador. Depois de haverem tomado todas as precauções, quando se resolveram á vir a Hespanha, trazendo comsigo de Inglaterra dezenas e dezenas de cartas de recommendação; depois de terem reconhecido, que a faca do andaluz é uma hyperbole para metter medo ao tabaco, o qual se deixa assim picar com maior solemnidade; depois de se certificarem por meio de pacientes investigações, que as formosas sevilhanas não usam de navalha á cinta, nem escondem o punhal na liga, n'aquella tarde assistirato á toirada pela terceira vez, e pareciam identificados com os costumes andaluzes, com toda a seriedade dos costumes britannicos.

Na primeira tarde quizeram fugir da praça, estando a cerrida no meio.

Era bonito vel-os exclamar, quando algum cavallo caía exanime, em grave e sisudo inglez, que não tinha risco de ser entendido.

. — «Como isto é barbaro! Como isto é atroz! Semelhante nação devia de ser riscada do mappa!!»

De minuto a minuto tentavam sair da praça, mas a affluencia do povo era tal que não os deixava. Ficaram contrariados até o fim, porém nos ultimos toiros já applandiam as sortes dos bandarilheiros, continuando a vociferar contra as façanhas dos centauros. Voltando á hospedaria n'essa noite, tinham-lhes dado vinho de munzanilla a beber. Mesma careta que aos toiros! Acharam-n'o acido, fraco, desconsolado, insipido;—detestavel behida n'uma palavru.

No.dia immediato, foram comtudo á segunda corrida, porque precisavam saber, até que ponto chegaria a barbaridade do povo hespanhol. Voltaram, porém, mais alegres para casa de que na primeira tarde, e sob pretexto de que fazía calor, pediram já manzanilla, que ninguem se atrevera a servir-lhes pelo que succedera na vespera. Beberam bem, e confessaram por fim, que era um optimo vinho para os climas quentes.

Finda a terceira corrida, achavam-se no colmado, batendo as palmas com os manolos, fóra do compasso ó verdade, mas vestidos de andaluzes. Risonhos e contentes que nera duas creanças, sem perderem um tregeito, nem lhes escapar um requebro da amasia do toreador. Beber manzanilla á hespanhola tambem não sabiam, e por isso vasavam metade no fato, mas com tal empenho se pozeram a aprender, que ajustadas as contas, conseguiram ingerir mais vinho que os andaluzes, embora entornando o dobro.

Foi já depois de terem hebido muito, que se resolveram a bater as palmas, e por isso uo meio da dança perturbaram os manolos, os quaes em poucos minutos os metteram a compasso.

A dança cada vez mais voluptuosa e desenfreada demo-

rou-se ainda por muito tempo, e não foi interrompida outra vez, senão no momento em que á porta do colmado se ouviram vozes bradando, que havia chegado a berlinda de *Chichlanero*. A este grito todos os andaluzes se encaminharam para ella, e com o vinho de manzanilla ensoparam a carruagem do celebre toreador e os cavallos que a concuziam, desde as pontas das crinas até o ultimo cravo das ferraduras; com tanta generosidade e largueza de animo, como se para ter manzanilla bastara encher os toneis nas aguas do Guadalquivir!

Toros e manzanilla! Delirio e prazer.

Vós mesmos, senhores, onde eu diviso os caracteres mais sisudos da minha patria... talvez dançasseis aqui, se uma andaluza como a de Chichlanero saltasse sobre esta meza e o manzanilla repuxasse nos copos.

E não seria a primeira vez que a dança communicava o seu electrico movimento a uma assembléa, pois se conta que já perturbou a seriedade de um tribunal.

Qualquer que seja a vossa opinião sobre os costumes de Hespanha, não podeis negar que está ali um povo heroico, grande até nos seus crimes! Afastados d'elle, pela repugnancia que nos inspira um facto da nossa historia, que não poderá repetir-se jámais, ainda hoje procuramos desviar a vista da sua agricultura, da sua vida litteraria e scientifica, e de todo o movimento intellectual, manifestado em obras de subido quilate. Apenas de espaço a espaço, quando a guerra se inflamma n'aquelle paiz, seguimos de longe com os olhos as luctas crueis e fratricidas, que me trazem à lembrança o sinistro e legendario personagem da mythologia que devorava os filhos.

Esta indifferença que foi buscar a origem a um dos mais nobres sentimentos da alma, digno da admiração de todos os homens, não nos deve, comtudo, tornar insensiveis á dôr a que os espiritos generosos não podem fugir quando contemplam as calamidades de qualquer nação.

Escondido n'aquella natureza indomita, que se abala em convulsões tremendas, está um povo que dispõe da vida

com a generosidade e abnegação dos heroes; capaz de ser grande para o bem como o tem sido tantas vezes para o mal, no dia em que soar a hora solemne do arrependimento.

Admiramos a França que de desgraça em desgraça, careceu de passar por tantas provações para obter no fim um triumpho sem exemplo na historia. Admiremos egualmente um pouco a Hespanha, que tendo um punhal por tanto tempo cravado no coração, combate ainda com a energia dos que desprezam a morte.

Ali onde o agricultor vê quotidianamente incendiarem-lhe os campos que elle revolve com sacrificio, ali onde o industrial assiste ao espectaculo de lhe destruirem a fabrica que elevara com immenso labor, ali onde o guerrilheiro e o soldado não hesitam em immolar n'um momento a familia a que ambos pertencem, ali onde parecia não dever existir agora senão a terra queimada pelo fogo de innumeras batalhas; ainda ha uvas, ainda ha vinho, ainda ha lãs, ainda ha gados, ainda ha minerios para a exportação, porque o solo disputa a fecundidade aos mais ferteis torrões do globo, e possue a nobre altivez de nunca se dar por cansado, imitando o exemplo de quem o domina.

Procurei iniciar-vos na historia dos vinhos d'esta nação, e pedir-vos-hei com verdadeiro interesse que os estudeis de mais perto ainda. Temos fugido sempre de reconhecer as riquezas da Hespanha. Não foi por ella que os portuguezes fizeram caminho para o Oriente, nem para a America, onde fundaram imperios. N'aquellas épocas heroicas, abria-se diante de nos mais vasto horisonte—a estrada quasi infinita do Oceano, que percorremos com verdadeiro assombro, no tempo em que não havia o vapor maritimo; imitando a audaciosa coragem das pequenas aves, que se balouçam nos ares, apenas entregues á fragilidade das suas azas, mas que não deixam por isso de chegar sempre ao porto do seu destino, depois de haverom obrado os maiores prodigios de dilatado vôo.

Ninguem perde o amor á sua patria, quando estuda e confessa os recursos de uma nação visinha. Para o commercio e para os lavores intellectuaes a civilisação acabou já com as fronteiras. Para as nacionalidades não! Porque embora não vivamos separados dos hespanhoes por um canal tempestuoso como o da Mancha, nem por montauhas que beijem as nuveus como os Pyreneos, entre nós e elles existe uma fronteira mais forte que todos os obstaculos devidos ao acaso das revoluções do globo, e quo se possam lançar de permeio entre duas nações, para justificar a existencia d'ellas—a lingua, as tradições historicas de todo o nosso passado e a vontade do povo.

A vontade do povo, que poria o peito para se defender e conservar o seu nome, ali onde a natureza não quiz crear um rochedo, ali onde a natureza se esqueceu de excavar o leito de um rio!



13.ª CONFERENCIA

EM 6 DE NOVEMBRO DE 1875

No salão nobre do theatro da Trindade

- 7. - 13633)

Rapida transição dos vinhos da peninsula para os vinhos do norte da Eurona.— Adiamento do estudo dos vínhos italianos, -- Importancia vinicola do imporio austro-hungaro. -- Relação summaria de todos os vinhos que produz, e selecção dos mais importantes. - Hungria e Transylvania. - Centros vinicolas d'estes estados.— A Hungria na Exposição de 1874, e impressão produzida pelos seus vinhos no observador. - Sociedade vinicola de Buda-Pesth. -Caracteres geraes dos vinhos hungaros. -- Proverbio magyar. -- Producção das mais interessantes comarcas vinicolas da Hungria e em separado da do Tokaj, Quaes são os vinhos que Pio iv approvava, julgando que lhe convinham. Diversidade da constituição geologica dos terrenos consagrados na Rungria á: cultura da vinha.- Nomes das castas das uvas tintas e brancas do melhor. attalidade. - Divisão dos vinhos hungaros em grupos por ordem de merito, --- Classificação de Morocz. - Exame dos typos mais importantes expostos em Albert-Hall. — De como quem possue dois vintes na algibeira não fica privado. de beher vinho em Buda-Pesth. — Duas joias. — Bakator e Somlau. — O bispo-Ranolder e o visinho Ramasetter. - Tokaj roubado. - Vinhos da Transylvania. - Vegues, Küküllömente e o grande Bakator. - Onde se vae encontrar o riesting e o traminer do Rheno associados ao carbenel do Médoc.

Vinho do Tokaj.—Monarchias vinicolas.—De como se prova que o ordenado mensal de um amanuense não chegaria para comprat uma garrafa pequena do tegitimo Tokaj.—Luiz Napoleão e a colheita de 1811.—Como retribuiu o imperador da Austria a dadiva que recebeu do rei da Hollanda.—O Tokaj nas adegas subterraneas da Polonia.—Profoquio polaco, que belisca os hungaros.— Montanhas do Tokaj.—Aspecto da região, geologia dos seus terrenos e castas peculiares.— Cultura da vinha, lavores e amanhos.—Fabrico do Tokaj.—A vindima, a escolha das passas, a fermentação do mosta e as variedades do vinho.—Tokaj ordinario—szamorodny—mâslâs—aszú ou ausbruch—essencia.—Tratamento, força alcoolica e estabilidade do Tokaj.—Dois rios egualmente grandes e desegualmente formosos.

Meus senhores!—Estando conchido o estudo dos vinhos hespanhoes, pareceria natural que eu viesse hoje entretervos com a historia dos vinhos de Italia, que pelo clima, solo, typos das uvas e processos de fabrico, ainda apresenta relação intima com o nosso paiz.

ĸ

Era isto o que devericis suppor, e o que o methodo nos exigía; vós, porem, talvez que estejaes enfadados de ouvirdes fallar tantos serões a fio dos vinhos presuntos, e antes que me mostreis o mais teve desgosto ou esmorccimento, affigura-se-me necessario suspender por algumas sessõeso resto das aventuras d'aquelles vinhos, passando a ontros inteiramente diversos, que o carrasção costuma chamar limonadas por zombaria e desprezo, habituado a servir-se de uma linguagem sarcastica, aprendida da boca da collarêja, que mofa da mulher elegante e franzina, porque não pode trazer como ella uma giga de fruta à cabeça.

Discorreremos, por tanto, hoje acerca das limonadas que se bebem fora da nossa patria, sem o condimento de assucar mascavo, nem o auxilio do tubo de lata com a figura de cavallinho; algumas das quaes na realidade se apresentam em relação aos vinhos bastões, no mesmo grau de parentesco em que está a lá das ovelhas com os mais apurados tecidos de Elbeuf.

Os vinhos de Italia ficarão adiados para outra palestra, em que tambem fallarci dos da Grecia e Turquia. E se contra a minha vontade, en não puder cumprir a promessa, porque preciso resumir as conferencias e concluil-as com brevidade, não perderemos muito com a omissão. Esteve a Italia pobremente representada em Londres, e os seus vinhos não são fabricados com tanto esmero, que d'ali possamos tirar immediato proveito da copia.

Proponho-vos um grande passeio — de Hespanha a Vienna de Austria, e logo d'esta cidade em direitura à Ihmgria, que fica mais longe ainda.

É preciso que conheçamos os vinhos que nos causam susto, e nos habilitemos a competir com elles, justificando-se o medo. Atravessaremos a França sem abrir os olhos, para que não nos deixemos prender com as suas bellezas, e no regresso se estudará com descanço o famoso vinho d'estamação, modelo para todas em assumptos de cenologia.

O imperio austro-hungaro é o segundo paiz vinicola da Europa. Figura pela sua abundante producção logo depois da França. Em média dispõe annualmente de 32 milhões de héctolitros de vinho, desegualmente repartidos pelos diversos estados que o constituem; achando-se a vinha accumulada em dois d'elles ou para melhor dizer em um só, que é a Hungria; a qual sómente pela sua parte concorre para a colheita total com a bagatella de 16 milhões. E todavia a baixa Austria, a Bohemia, a Moravia, a Carinthia, a Carniqla, a Groacia, a Dalmacia, a Esclavonia, a Istria, a Styria, o Tyrol, a Transylvania, étc., possuem centros vinhateiros que dão origem a bastante vinho, quasi todo até agora destinado ao consumo local⁴. Apenas a Transylvania e não ha muitos annos que

¹ Não me sendo possível reproduzir as duas cartas vinicolas que possuo do imperio austro-hungaro, uma das quaes é inedita, dou em seguimento os nomes dos seus principaes vinhedos n'esta nota, divididos em grupos, segundo as classes estabelecidas n'aquelle paiz.

Vinhos do imperio austro-hungaro:

I Bonemia: — Czernosek, Melnik, Lobositz, Leitmeritz, Unterberkowitz: —II Carinthia в Carintola : - Wipach, Oberfeld, Neustadff, Preska, Kunorka, Möttling, Gabrije, Jama, Drasie, Novagor, Vinomir, Wesilika, Semic (tinto), St. Veit, Heiligenkreuz, Gotfschee, Shitrak, Ersel, Wolfsberg. III Isтага (littoral): — Capo-d Istria (tinto), Parenzo (idem), Pirano, Muggia, Rovigno, Canule, Pola, Andussino, Albona, Pisino, Antignana, Pingnente, Dignano.-- IV Moravia: -- Znayio, Bisenz, Leodagg, D. Konitz, Pöllau, Buchlau, Haid, Blattnitz, Kosteletz, Poleschowitz, Nikolsburg, Domanin, Prtittlach, Archelbau, Zuckmantel, Schobess, Heiligenstein.—V Styria: - vinhos brancos: Pickerer (Marburgo), Radisell, Schmitzberg, Rittersberg, Buchberg, Herastic, Lassnitz, Feistritz, Franheim, Radkersburg, Luttenberg, Graz S., Hegan, Windischbühl, Pettau, Gr. Sonntag, Marburg S., Klappenberg, Podgorcz, Gonobitz, Kolosz, Stainz; vinhos tintos: Sansaler, Gonebitz, Rittersberg. — VI Dalmacia: — Zara, Sebenico, I. Almissa, I. Caprano, Traco, I. Brazza, I. Lesina, I. Curzola, Sabiacello, Slano Spalato, Ragusa, Cattaro, Blatta, Orebic, Castelnuovo.—VII Tv-NOL :- Kaltern, Campo Trentino, Welschmetz, Tramin, Glanig, Leitach, Nals, Eichholz, Mezzolombardo, Siebeneichen, Val Sugana, Lagrelo, V. de Sarka, Entiklar, Bolzen, Meran, Gries, Trient, Feldkirch, Dornbirtt (finto). - VIII BAIXA Austria: - Gumpoldskirchen, Kahlenberg, Klosternenburg, Vöslau, Merkenstein, Weidling, Grinzing, Nussdorf, Bisamberg, Mailberg, Stinkenbrunn, Retz, Maner, Pfalfstädt, Krems, Stein, Heiligenkreuz, Unterretzbach, Oberretzbach, Aspern, Enzersdorf, Brühl, Hernals, Dorobach, Bogenneusiedl, Pulkan, Mannhardtsbrunn, Kritzendorf, Dürnkrul, Markersdorf, Bockfliess; vinhos tintos; Vöslau, Meristo lhe está succedendo, vae assumindo um caracter de independencia maior, e preparando-se com bons elementos para a exportação.

É pois evidente que o imperio austriaco representa um grande paiz vinhateiro, muito maior que o nosso, attendendo em absoluto ao vinho de que ambos podem dispor.

Não é possível em uma lição como esta, que tem tempo marcado para se fazer, embora eu por mais de uma vez me haja diante de vós esquecido duas horas seguidas a discursar, que eu descreva todos os vinhos do imperio; tanto mais quanto, ainda que não houvera limites impostos pelo tempo e a vossa benevolencia os não tivesse tambem, nós com isso lucrariamos pouco. Basta que nos restrinjamos á apreciação dos vinhos da Hungria e da Transylvania, que figuram nos mercados estrangeiros, e ao exame das

kenstein, Schrattenthal, Siebenhirten, Höbesbrunn, Balterndorf. — IX Hungria: —vinhos brancos: Tokaj-Hegyallja, Tarczal, Talya, Mad, Lisska, Kissfaludy, Szadany, Tokaj-Stadt, Keressinr, Erdőbenye, Tolcswa, Nagysarospatak, Ond, Szanto Olassi, Ujbeli, Sara, Golop, Szegilong, Zombor, Erdőkerwathi, Ratka, Kis-Toronyia.— Menes (Arad), Bust (Odenburg), Somlau-Vessprim, Badacsony (Zala), Nessmelye (Gran), Ermellek (Bikar, Bakator), Ofen, Szerednye, Neograd, Krassoc, Pesth, Hont, Pressburg, Weissenburg, Somogye, Eisenburg, Raab, Füred, Fünfkirchen, Missla, Odenburg, Neusiedel, Satoralja, Peteny, Debreczin: vinhos tintos: - Menes Magyarath, Erlan, Visonta, Szegzard, Villany, Baranya, Ofen (Adlersberg), Vajughely, Pressburg, Somogye, Erdödy, Paulitsch, Simonthurn. —X. Banat, Wotwodina: — Werschelz, Carlowitz. — XI Transylvania: — Mediasch, Heidendorf, Karlsburg, Klausenburg, Czelna, Rozsamalya, Csombord, Miriszlow, Koronka, Krakko, Broos, Bistritz, Függet, Barlacz, Keresd, Guaraszada, Boldogfalya, Marosyasarlıciy, Bethlen, Bolkacs, Csaras, Förok, Mikefalva, Ballavarsar, Kirafalya, Kökölovar, Hederfalva. - XII CROACIA, ESCLAVONIA, FRONTEIRAS MILITARES: —vinhos brancos : Bukowec, Canjevo, Bukowica, Novidvori, Gregurowec, Moslavina, Jagodiste, Svetidhu, Jaska, Lorrecina, Warasdin, Pescenica, Okic, Lusnicza, Moslavika, Lovrentarica, Visoko, Miktos, Slatina Veröcz, Turnasitz, Vicentina, Cernek, Carlstadt, Ludbrog, Prejorje, Kreutz, Sid; vinhos tintos: Darohlavac, Kalnik, Kermeljev, Reka, Mosfavina, Sautorac, Sestina, Dugiverher, Hrebinec, Velikidol, Almas, Vuka, Simunever, Esseg, Vukovar, Dolja, Plesivica, Weisskirchen, Klokaisewick, Wranowce.— A alta Austria, Galicia, Silesia, Salzburgo, etc., não teem vinho.

qualidades e dos processos porque estes se fabricam, por serem os unicos de cuja analyse se podem deduzir algumas regras e preceitos que nos instruam e esclareçam. Os vinhos dos outros estados vivem pouco e bebem-se logo, e alguns até como os do Tyrol, da Styria, etc., ainda que queirumos depois estudal-os, pelo seu caracter italiano, poderemos fazel-o com os d'esta nação.

A nossa tarefa é mais simples e ficará preenchida dando uma idéa das principaes regiões vinicolas hem accentuadas da Transylvania e Hungria, que se vêem notadas n'esta grande cavta⁴, onde acharamos não só o vinho ordinario de KekskemetiBor sem estabilidade nem duração, senão também o Tokaj, que é um dos vinhos doces de maior nomeada em toda a Europa, promettendo-vos algumas considerações sobre o Riesling que se hate vantajosamente com o do Rheno, e muitos outros typos apreciaveis, de todo desconhecidos aqui, taes como o Somlau, o Bakator, o Menes, o Erlau e o Visonta.

E felizmente devo fazel-o com segurança e sem improviso, porque elles estavam representados em Londres com muita verdade para que este estudo se possa tornar proficuo. A sociedade vinicola de Buda-Pesth, sob a direcção do sr. Schieffner, levou ali uma intéressante collecção, que so compunha de 78 expositores e 209 amostras, afora ou-

Na Hungria:

I Pozsony (Prezshurg).—!! Soprony-Ruszt (Odenburg-Rust).—III Buda (Ofen).—IV Vacz-Nograd (Waitzen-Nograd).—V Balatonmeliek-Somiyó-Badacsony.—VI Tolna-Szegszárd.—VII Baranya-Pées Fünfkirchen, Villany.—VIII Totország (Slavonien).—IX Szerémség (Sirmien).—X Fehértemplom (Weisskirchen) Versetz.—XI Arad-Ménes-Magyarát.—XII Eger (Erlau), Visonta.—XIII Tokaj-Hegyallja.—XIV Abauj-Ung.—XV Érmellek.

Na Transylvania (Erdély):

[‡] Na carta inedita de que me servi para as conferencias, estavam apontadas as seguintes comarcas ou districtos vinicolas:

XVI Érmellek (GrandBakar).— XVII Mezőség.—XVIII Közép-Maros. — XIX Kűküllőmente.— XX Alsó Maros.— XXI e XXII vinhos ordinarios.

tras pertencentes a sociedades menos notaveis, e a particulares que concorreram em separado. Não havia, como em o, nosso cellar, ou no de Hespanha, dezenas e muitas dezenas de expositores, porém, em compensação, convém que se note, que estava por de traz de cada amostra um deposito real de vinhos nas dockas, para satisfazer de prompto aos pedidos e ás encommendas. Os expositores hungaros não se limitaram a enviar garrafas, mandaram vinho—o que são coisas differentes. Os vinhos eram de proprietarios e negociantes, mas uns e outros entendendo bem do seu officio. E todo e vinho depositado achou venda immediata.

não o esqueçaes de futuro, que foi na Hungria, que os inglezes fartos de esporar debalde pelas vossas remessas, poderam encontrar consolação. Talvez á hora em que nos aqui fallavamos muito da conveniencia de combater, por todos os meios patrioticos, o desenvolvimento do commercio vinicola da Hungria com a Grã Bretanha, se motivasse com o nosso procedimento, depois de exhaurida a fertil veja oratoria que nos domina, o facto que fez derivar a corrente dos consumidores do cellar dos vinhos portuguezes para o dos vinhos hungaros. Adormeceramos satisfeitos, porque haviamos orado bem. Conceitos primorosos, linguagem vernacula, pensamentos elevados—vendas nenhumas.

Tudo estylo. E os outros tudo obras. Mas foramos classicos—na preguiça.

A exposição hungara sem que fosse um grande bazar, nem uma feira da ladra, ónde o que mais abunda são objectos inuteis, coisas velhas e utensilios quebrados, satisfazia o investigador, porque representava com inteira clareza a cultora e fabrico d'aquelle paiz — garrafas elegantes e perfeitas, bem calibradas, de boas côres e de formas em harmonia com os vinhos. Rotulos desenhados com muito gosto, capsulas bem justas e com as marcas nitidas. Tudo feito com tal ario e primor que se podia dizer — parece que ninguem lhos mecheu. O vinho — limpido e brilhante, denunciando esme-

rado fabrico e rigoroso tratamento; as datas fazendo ver a existencia de adegas subterraneas bem construidas, sem as quaes não envelhecem vinhos fracos; emfim, tudo quanto se pode conseguir, onde ha grande propriedade sensatamente agricultada, e riqueza applicada a bem produzir. Divisão do trabalho bem estabelecida, sem luxo de intermediarios. Uns fabricando, ontros vendendo. E como consequencia um mercado apreciador e intelligente com alma de pagar os sacrificios e esforços de quem sabe servil-o com dedicação.

Mercado intelligente mesmo dentro do paiz, pois só Vienna absorve grande quantidade de vinhos hungaros, não havendo restaurante conhecido, nem casa de pessoa abastada que os não tenha e os não pague como elles mercem.

Em geral os preços são elevados. A par do mercado interno que o licita, o vinho hungaro é muito conhecido na Russia e na Polonia e depois d'estas na Inglaterra, que outr'ora só importava o vinho doce de Tokaj, mas que hoje já recebe com agrado alguas vinhos de outro nome e de outra condicção.

Na exposição variavam os preços entre 20 e 150 schillings por duzia de garrafas, e alguns vinhos havia que em Portugal só poderiam ser pagos pelo dinheiro dos extravagantes. Por hoyshead os tintos de meza estavam cotados entre 8 e 18 libras; os brancos da mesma classe entre 8 e 38 libras; os de sobremeza entre 20 e 82, e os espumantes, que unicamente se transportam em garrafas, entre 24 e 46 schillings cada duzia².

Estes preços são por tal forma elevados, que os nossos vinhos communs pouço teem a recear de entrarem na lucta com elles, ainda mesmo depois de convenientemente aperfeiçoados, como vos indiquei. O novo tratamento que proponho difficilmente os conduzirá a cotações tão subidas Os

Collective Wine Exhibition of Hungary, arranged by the Agricultural Society at Buda Pest—London 1874, e Wholesale price list of the collective exhibition of Hungarian Wines &.

^{2 -63} gallúes ou 286,21 litros:

vinhos hungaros, só por esta circumstancia, sempre hão de ter um consumo restricto e a sua divulgação não póde impedir a marcha invasora dos vinhos penínsulares em aquelle mercado.

Os proprios vinhos ordinarios da Hungria exportaveis, e d'estes não ha grande abundancia, que o sr. visconde de Villa Maior compara aos da Beira e de Traz os Montes, valem trez vezes mais que os nossos, e não devem atemorisar-nos.

Se houvesse profusão de vinhos communs baratos, decerto que a sociedade de Buda-Pesth se não esqueceria de os apresentar, e foi esta a razão porque affirmei em uma das anteriores conferencias, que o Carlowitz, vendido em Londres na actualidade, é um vinho de lotação, em que entram os do meio dia da França e talvez até alguns vinhos de Hespanha. E digo-o sem grande risco de faltar á verdade, porque presenciei o empenho com que muitos dos negociantes allemães, estudaram os nossos vinhos da Beira, no intuito de aproximal-os pelas lotações dos typos semelhantes ao Carlowitz.

A maior parte dos vinhos da exposição eram brancos, que predominam no paiz. Os tintos bons são caros e poucos procedem de uvas completas se assim nos podemos expressar. Falta-lhes tannino e materia córante. Cultivando a Hungria de preferencia as uvas brancas e tendo adoptado as melhores castas do Rheno, fabrica já hoje vinhos que podem concorrer com os d'esta região; alimentando com bons productos, alguns mercados, que não conseguiriam abastecer-se dos 500 mil hectolitros de que esta ultima dispõe. Os vinhos da Hungria tendem não só a substituil-os, mas ainda pelas suas propriedades estão no caso de satisfazer a um partido novo, dissidente dos vinhos do Rheno.

São agradavelmente acidos, medianamente alcoolicos, todos abaixo de 26º poróm muito proximos d'este grao; alguns da Transylvania chegam mesmo a subir a esta graduação. Embriagam com facilidade; uma gotta que se beba de mais dá para trasbordar a medida. São excitantes em geral, e produzem em quantidade o effeito dos vinhos fortes. Sobem depressa á cabeça.

De uma transparencia irreprehensivel e aromaticos, alguns possuem grande estabilidade. Refrigerantes, convidando o provador a bebel-os e não o enjoando com facilidade, nem fatigando nunca o paladar. As vindimas são apuradas, as fermentações completas, excepto nos vinhos doces, e o tratamento muito minucioso. Posto que se use da mécha, applica-se em regra com discrição. Quando as uvas não ajunam o vinho, ajudam-se com tannino; se é a côr que lhes falta, lotam-se com outros que a tenham em maior abundancia. O alcool, o assucar e a aguardente de differentes fructos, também se empregam para os temperar, sempre com moderação e às vezes com exito feliz: como se observava em um vinho ordinario branco, que chegou a ser muito procurado na exposição, e cujo caracter consistia em manifestar o aroma da aguardente de ameixa, com que havia sido temperado. Em summa-vinhos, pela maior parte, para os entendedores, e na maioria para os ricos; podendo não agradar a este ou áquelle individuo que esteja habituado sómente aos nossos; mas, a que não é justo negar-se o merito nem as qualidades. Vinhos para bocas com escola, e não para paladares analphabetos. E todavia en podia fazer a aposta, que a muitos d'elles chamariamos limonadas, assim como ao Tokaj, que em Portugal apenas se conhece de nome, já lhe vi pôr a alcunha de agua pe doce.

Vão lá dizel-o ao magyar, cujo orgulho se traduz n'esta phrase que inventou.

Nullum vinum, nisi hungaricum.

A nomenclatura dos vinhos é em geral derivada das uvas, sempre de poucas e ás vezes de uma só casta, ou da localidade que os produz.

Não imitam nem procuram falsificar os vinhos das ou-

tras nações. Basta que se occupem nas imitações dos seus proprios vinhos, cujo consumo já é para alguns d'elles superior à producção. Etolim, se a viticultura hungara como a do Rheno, deve indobitavelmente os seus primeiros passos na antiguidade ao imperador Probus, sendo conhecido em todo o orbe, ha mais de quatro seculos, o vinho de Tokaj; mais deve ainda ella, nos modernos tempos, aos institutos e sociedades vinicolas, que teem sabido aconselhan, e por em evidencia para que se executem, os melhores preceitos tendentes a aperfeiçoal-a.

Já vos disse, que a producção total da Hungria podia elevar-se annualmente a 16 milhões de hectolitros ou 30 milhões de eimers, dos quaes se exportam pouco mais de 500 mil, sendo o eimer uma medida que equivale a 56,61 litros, mas ainda vos não dei conhecimento da producção média annual das comarcas vinicolas mais nomeadas. É esta:

1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	Miners *		Eimera
Habita (1997)			
Syrmien	4.500.000	Szent Endrée	80,000
Szegszard	500.000	Teteny	80.000
Arad	500.000	Promontor	60.000
Funfkirchen	500.000	Villany	40.000
Ofen e suas im-		Steinbruch	40:000
∵mediações	400.000	Visonta	25.000
Werschtz	400,000	Somlyo,	25.000
Grosswardein	425.000	Esömör	25.000
Erlau	400.000	Nessmely	20.000
Weisskirchen	100.000		. t. i

E falta aqui o Tokaj que merece figurar à parte. A sua colheita pode elevar-se nos annos favoraveis a 150.000 cimers; em os medianos não costuma passar de 75.000, e nos maus desce a 30.000; dos quaes, note-se bem, sómente a sexta ou oitava parte é vinho de Ausbruch.

--- Os terrenos destinados á cultura da vinha apresentam ex-

trema variedade de constituição geologica, communicando em varios sitios aos vinhos o goût de terroir, de que nem sempre infelizmente estão isentos, até mesmo alguns typosmais notaveis, principalmente tintos; assim como tambem e por diversos fundamentos, apparecem vinhos brancos com o gosto de ratinho. No Tokaj-Hegyalija o solo é Uasaltico e porphyrico, como é egualmente basaltico o de Somlyo e de Badacsony. Desenvolvem-se ainda em terrenos volcanicos as vinhas de Ofen, mas as de Fünfkirchen vegetam sobre calcareo, e us mais inferiores de Ufer em margas ou argillas calcareas, etc.

Aos typos melhor definidos e accentuados, porque taes estudos se acham feitos, n'aquelle paiz, com escrupulosa exacção, correspondem castas classificadas de um modo immutavel, sendo mais facil a um estrangeiro, em pouco tempo, adquirir idéas fixas a respeito d'ellas, do que o será a qualquer de nós ácerca das que possuimos.

As uvas dos vinhos finos não são muito numerosas, comtudo ainda se encontram com bastante profesão para que estejam em harmonia com a variedade dos terrenos. Citarei as principaes: Furmintho, Hars Sevely, Sar Feher (uva de mel), Forko, Szeremy, Góber, Erdély e Bakator (bacca d'oro), d'onde se tira o mais espirituoso vinho da Hungria, e hoje tambem muito cultivada na Transylvania, em resultado do que se lhe chama no Erméllek a rainha das uvas,

Os vinhos tintos mais preciosos são obtidos com a Kadarka; a qual se seguem duas custas o Sylvaner e o Paresin; figurando depois d'estas o Cläumer, a Portugueza e poncas mais.

Lisongea-se e ufana-se a Hungria de classificar o vinho em certas localidades à semelhança do Médoc, e admitte tres divisões nas duas classes — tintos e brancos. Tem uma hierarchia completa de vinhos, a que chama pela ordem de merito sempre crescente, camponezes, burguezes e fidalgos. Esta classificação é ainda auxiliada pela distincção que se costuma praticar, e que todos os paizes observam, separando os productos da cepa em vinhos de montanha,

é de planicie, quanto à situação; doces ou seccos quanto à presença ou ausencia de assucar; tintos, palhetes e rosados quanto à cor; sendo os de Szegszard os mais córados, pelo que se utilisam para as lotações.

Os vinhos hungaros classificados por ordem de merito podem dividir-se em tres grupos.

No primeiro figura à frente de todos o Tokaj, que indubitavelmente representa um dos mais perfeitos vinhos doces do globo. Entre os que com maior ou menor direito se honram com este nome em todo o districto, o mais notavel pela finura, è o de Tarczal. Sobre um pequenissimo trato de terreno, cuja superficie não excederá de 600 pes, nasce o filho primogenito d'aquella illustre stirpe de vinhos celebres;—ao qual nos em épocas que não vão longe, chamariamos respeitosamente senhor morgado, apesar do labéo de pouca penetração que sobre elles pesava. Tem o nome de Mozosmaly,-que os allemães traduzem nela palayra «honiqstrahl», e que ao pé da lettra significa «raio de mel.»—Este raio de mel ou favo de mel, como eu lhe chamaria antes, se na Hungria tivera bastante auctoridade para ser padrinho de um alilhado, e escolher para elle o nome de baptismo, nunca se encontra no commercio. E propriedade da casa reinante da Austria, e parece que apenas bebido pelas testas coroadas. Comtudo, existem outros quasi identicos, egualmente finissimos, que já o dinheiro dos abastados póde obter, e que são os de Talya, Mad, e das aldeias Lisska, Kissfaludy e Zsadany.

O de Talya sobretudo è uma preciosidade. E Pio IV, que gostava dos bons ditos em latim, dizia, referindo-se a elle em 1562. Summum pontificem talia (Talya) vina decent!

Os tokajs medianos são originarios da cidade que lhes deu o nome, à qual devia por isso mesmo pertencer o melhor vinho, e de Keresstur, Erdöbenye, Tolcswa, Nagysarospatak, Ond, Szanto Olassi, Ujehli, Sara, Golop, Szegilong, Zombor, Erdöherwathi, Ratka, Kis-Toronya. Em torno dos quaes pontos se podem ainda comprehender, a maior ou menor distancia d'elles, vinte e cinco pequenos centros que

contribuem com 130.000 einers de colheita, bom producto ainda, para os vinhos que se baptisam pomposamente com o nome de Tokaj-Hegyallja.

O segundo vinho hungaro do primeiro grupo é o Menes Magyarat, do condado de Arad. N'este districto o vinho pode ser branco ou tinto, de meza e tambem de ausbruch. Tratam-n'o os proprietarios pelo methodo de Tokaj; porém, em si encerra o germen de prematura destruição; depois de alguns annos de existencia, perde o equilibrio harmonico dos seus principios, fazendo-se principalmente, amargo.

Logo depois do Menes, pertence o ferceiro logar no primeiro grupo ao vinho de Rust, no condado de Odenburg. É branco, forte, mais ou menos maduro, e póde tomar dois typos, o de vinho de pasto e de sobremeza (ausbruch) já muito doce. Os vinhedos que o produzem, assentam nas margens bastante planas do lago Neusidier, em uma terra forte, que não permitte a vindima quasi muica moito antes de dezembro. Apreciam-nºo principalmente os inglezes.

Menes e Rust Odenburg são a patria das imitações, e em grande parte se occupam do fabrico de vinhos doces, servindo-se para este fim da famosa uva do Tokaj—o furmintho.

Dividiremos os vinhos do segundo grupo em brancos e tintos. Pertencem aos brancos, o Soudau, do condado de Vessprim, e que é particularmente de meza e dessert; o Badacsony de Plattensee, do condado de Zalae, excellente vinho de meza, dessert e ausbruch; o Nessmelye do condado de Grane, bastante espirituoso e optimo vinho de meza; o Dioszegher-Bakator, e o Erméllek do condado de Biharer, vinhos fortes do meza e de dessert; o Szeredny do condado de Ungh, finos e alcoolicos, de meza e de dessert; o Neograd, particularmente de meza; o Krassoe, bastante forte de meza e dessert.

Nos tintos comprehemdem-se: o Erlau e o Visonta, mais ou menos córados, do condado de Heves, característicos pelo corpo, aroma, suavidade e espírito; o Szegszard do con-

dado de Tolna, que se especialisa pela viscosidade—cheiro agradavel e aroma suave e balsamico do mel; o Villany, do condado de Baraniya, geralmente reputado como analogo ao de Borgonha; o Adlersberger e sobretudo o Ofner de maior merito ainda, e o Krassoc, encorpado e espirituoso.

Nos vinhos do terceiro grupo podem especialisar-se os de Baraniya, hons tintos de meza; Pesth-Steinbruch, brancos de pasto; Hont idem; Pressburg, brancos e tintos; Vagh-Ujhely tintos de meza; Weissenburg brancos; Somogy, tintos e hrancos; Grosswardein, Bakator, brancos; Eisenburg, idem; Raab, idem; Balaton Füred, idem; Erdöd, tintos; Fünfkirchen brancos de meza espirituosos e outros tintos; Missla do condado de Tolna, brancos e algum tanto acidos; Odenburg, brancos de meza e suavemente maduros, atirando para adocicados; Paulitscher, tintos e fertes; Neusièdler Seewein, muito acidos e de meza; Simonthurn do condado de Tolna, fortes, tintos e maduros, e além d'estes muitos outros de terceira e de quarta classe, que deixo de nomear.

Morocz, cenologista e viticultor hungaro, caracterisa por modo um pouco differente os vinhos da sua patria.

Os melhores vinhos doces (ausbruch e dessert) são produzidos no Tokaj-Hegyallja e seus arredores; em Menes, Rust, Odenburg, Badacsony e comarcas de Plattensee.

Os primeiros vinhos de meza tintos, comparaveis aos francezes de superior qualidade, são os de Erlau, Visanta, Szegszard, Villany, condado de Baraniya, Ofen e visinhanças, Vaguyhely, condado de Krassoe.

Os mais finos vinhos brancos são os de Magyarath, Somlo, condado de Vessprim, Badacsony, comarca de Plattensee, Nessmely, Erméliek, Pesth-Steinbruch, Szerednye, condado de Neograd, Hont, Pressburg, Weissenburg, Somoyy e Eisenburg.

A primeira qualidade de Somlan hem tratada, é para muitos apreciadores um rival feliz do Sauterne.

E aqui poremos ponto a esta lista bem extensa dos vintros da Hungria, a mais completa que nos foi possível obter, e à qual ainda se podem accrescentar os vinhos (petitsvins) de Banat e Woiwodina, cuja producção é consideravel e de preço assás modico; correspondendo aos de terceira e quarta classe.

Vendidos por grosso dentro do paiz e no anno da colheita, os melhores vinhos hungaros de meza podem custar na razão de 10 a 20 guldens (1 gulden -- 2^{tr},75°), por eimer de 55 a 56 litros, e os bons ordinarios 8 a 10 guldens a mesma medida.

O commercio dos vinhos assegura á Austria annualmente uma quantia elevada, que não representa menos de 150 milhões de guldens.

Agora, antes de nos concentrarmos na descripção do Tokaj—principal vinho da Hungria, descrever-vos-hei as impressões que recebi na exposição, lembrando-me n'este momento, porque é de justiça fazel-o, do nome do commissario bungaro o sr. Schieffner, que por tantas vezes se prestou a responder com benevolencia ás repetidas informações que tire pedi.

Um dos primeiros vinhos que provei em Londres pertencente á Hungria, mas que não fôra lá para figurar nas collecções, foi o Kekskemeti Bor; vinho ordinario, cuja vida é ephemera, porque dura só tres annos; não melhora com o tempo, não se exporta nem vale a pena tratar-se. Este vinho apesar da sua baixa condição não me pareceu desagradavel; produz-se em planícies nas visinhanças de Buda-Pesth, é de consumo interno e obtido quasi todo com as uvas dos jardins e propriedades dos arredores d'aquella cidade, onde a vinha é creada em parreira ou latada alta, servindo de ornamento.

É um vinho de dois vintens a garrafa, e por aqui se póde fazer idéa da qualidade d'aquelle producto que se obtem com a nossa moeda de bronze, chamada pataco, arma de arremesso com a potencia do box e a falsidade de Judas, e que nos rompe os bolços das calças desde tempos remotissimos. O Kekskemeti Bor debaixo d'este ponto de vista, é um rival do Cartaxo e do Torres da taverna nacional, mas com

a differença que é branco e não chega a sujar o estomago dos seus habituaes consumidores,

A este typo seguin-se o Fehertemplom Versetz, vinho de lotação, de duas côres, tinto e branco da mesma fórma ordinario.

Os vinhos tintos mais baixos de Pressburg são semelhantes ao clarete. E os de Villany que examino eram pouco corados relativamente fallando, mas com muito maior flavor que os antecedentes. São produzidos com a casta *Portu*gueza, sendo Villany a patria adoptiva d'esta uva.

Carlowitz, cujo uso mais se ha generalisado em Inglaterra pelos incessantes trabalhos de Max-Gregor, é um grande districto vinicola inferior a Villany. Os exemplares que estavam na collecção da sociedade agricola de Buda-Pesth pouca semelhança apresentavam com os que se vendiam em Londres sob o mesmo appellido e custavam o dobro. Por isso eu vos disse, que o Carlowitz de Londres podia mui bem não o ser senão por metade, explicando-se por esta forma a sua differença de preço.

Erlau e o seu visinho Visonta são dois vinhos tintos de outra especie e de mais fina qualidade. O segundo é muito característico, mais secco que Erlau, e mais aromatico que elle, com o flavor especial dos vinhos hungaros, sendo aliás um bom typo de estudo.

Os vinhos tintos de Menes eram doces e fortes, já soffrivelmente alcoolicos, embora não excedessem a 42 grans de Gay-Lussac, e tinham menos cor e menos corpo que os de Visonta.

Szegzard é certamente um dos typos que mais devem agradar aos inglezes. Possue muito maior força e corpo que os anteriores, embora peque de certo por falta de aroma. É um vinho mais grosseiro. A sua maior viscosidade não compensa para os entendedores a falta de finura que se lhe nota.

Entre as varias amostras que me foi dado observar, vi, que o Ofner Adlersberger ou Budai Sashezy era o mais semelhante ao Bordeus. Apresenta pouco corpo, è assaz fino.

e de suave e delicado flavor. Alguns vinhos braucos de Villany estavam preparados e conservados com anhydrido sulfuroso.

Não deixaremos os vinhos mais ordinarios e menos conhecidos, junto ao Danubio, sem faliarmos ainda dos brancos de Fünfkirchen onde se encontram alguns typos acceitaveis e curiosos.

As duas regiões de Villany e de Fünfkirchen acham-se sobre duas montanhas que se olham, apenas separadas por um valle.

Pressburgo pretende fazer concorrencia ao Rheno, e preparacom uva riesting, importada d'ali, bons vinhos brancos; agradavelmente acidos, saborosos, proprios para acompanharem o peixe. Tambem d'aquella comarca me fiz novo com o Nessmely, vinho doce, cuja uva é avellada sobre palha, antes de procederem à pisa, sendo este typo que os allemães appellidam strohwein.

Pelo que se patenteava na exposição da Hungria, pareceu-me que na comarca vinicola de *Ermetlek* havia dois typos bem accentuados : o *Ermetlek* propriamente dito, e o *Bakator*, que é um dos mais gentis vinhos brancos da Hungria, procedente da celebre casta, a que dissemos dar-se o epitheto de rainha das uvas, prosperando optimamente n'este paiz, e adquirindo maior força e corpo na Transylvania.

A comarca mais notavel em vinhos brancos pela qualidáde e quantidade dos examplares, tanto quanto é possível poder julgar-se sómente pelo exame limitado das amostras que se encontram em qualquer exposição, é *Balaton*, junto ao lago do mesmo nome.

Havia tres vínhos a represental-a, e dois grandes typos. São estes: Somiau e Badacsony, e o terceiro *Szgliget* que se subdividia em *Szt Gyorcy* e Tokaj falso — vinhos do lago mais ordinarios.

O Somlau é um vinho branco de excellente apparencia muito aroma e perfume, exhalando flavor de flores. O vinho Somlan apresenta a notoria propriedade de escurecer á superficie pelo contacto do ar, quando se deixa algum tempo em garrafa destapada. Attribue-se na Hungria geralmente este facto à oxyrtação dos saes de ferru que elle contém, e de cuja presença se tira, conforme é crença arreigada, grande partido para o tratamento das pessoas debeis e restabelecimento dos convalescentes. Tão singulares virtudes não ficam porém aquí. Diz-se à puridade entre os homens, que este vinho excepcional possue o dom precioso de restabelecer as forças perdidas pelos excessos da mocidade e de remoçar os velhos que já passaram a linha.

O vinho de Badacsony fabrica-se com uma ou mais castas. O riesting que tão bem prospera em Pressburgo, dá-se difficilmente ali, ou por outra, fica de tal modo acido, que não póde produzir vinho perfeito. Pelo contrario a uva piccolity gera excellente vinho, e o moscatel é primoroso, dizendo-se até que Radacsony é a patria do moscatel.

Dois proprietarios muito poderosos e senhores de extensas propriedades dão nome á região. São elles o bispo Ranolder e Ramasettur. As quintas do primeiro ficam a meia encosta de uma soberbá e extensa collina, e as do segundo mais visinhas do lago, na varzea.

Os rotuíos das garrafas d'estes proprietarios traziam um desenho nitido de toda a região, de modo que era agradavel, ao passo que se bebia o vinho, transportarmo-nos, pelo pensamento, ao sitio onde fóra creado.

O bispo pelo que pude averiguar é um distinbto viticulter, mas não se limita a produzir originaes. Copia os vinhos
mais celebres de varias regiões do seu paiz, imitando, com
bastante acerto, os vinhos de maior custo. Dá-se ao trabalho de mandar vir do Tokaj as fezes e o sedimento
d'aquelle vinho, para passar sobre ellas o mosto do furmintho que cultiva nas suas terras, e obter d'esta arte o Tokaj roubado, seguindo em todos os pormenores o processo
da Hegyallja. Com os residuos do vinho fertilisa os terrenos
para os enriquecer de potassa, e como o cidium nunca ali
penetrou, tem até por costume passar os vinhos novos e

mais inferiores sobre as borras ou depositos dos vinhos velhos tinos com o que lhes augmenta o valor.

Nos vinhos doces que assim o oxigem, e nas imitações do Tokaj, espera que o mez de dezembro encontre as uvas nas cepas, para que o frio gelando a agua dentro do fructo, concentre naturalmente os mostos.

Da Transylvania tinha a exposição de Londres amostras de muito merito e de grande curiosidade para mim, que as via pela primeirá vez. Desde o vinho Vegyes (palavra que significa mistura), composto com todos os vinhos que não teem nome, até o Bakator, havia uma curiosa collecção de typos dignos de reflectido exame. Alguns até mais caros que os similares da Hungria. Uma duzia de garrafas do grande Bakator do sr. Schieffner custava 100 schiffings!

Em egualdade de terreno e de castas, o que caracterisa immediatamente o vinho da Transylvania é a sua maior espiritnosidade.

Os vinhos da Transylvania, se se poderem obter em escala conveniente, promettem alcançar grande futuro em Inglaterra.

Não me sobeja o tempo para passar em revista nem descrever com mnitos esclarecimentos os seus variados typos, ha, porém, alguns cujos nomes devo por força proferir. O Küküllömente produzido no coração da Transylvania é um vinho que me captivou: o Léanka, vocabulo que significa menina, é tão suave e delicado como a palavra que o designa. Pera é, que esta casta seja de podca producção, e haja por isso tendencia para se abandonar.

No louvavel intuito de fazer concorrencia aos vinhos do Rheno, a Transylvania tem adoptado as suas castas mais notaveis, e entre estas o riesling e o traminer que produzem vinhos com individualidade e propriedades notaveis. Lembro-me ainda de outros como o Som e o grão Som que me impressionaram deveras, e de um vinho tinto de uma casta franceza do Gironda, o carbenet sauvignon, o qual conservava tão longe da sua patria quasi todos os caracteres, apenas ligeiramente modificados, pelas condições da

nova residencia a que fora transportado. Como vinho tinto era precioso, conservando o flavor até o fim da prova, e um gosto de café verde, que en julgo melhor caracterisar o Chateau Loffite que o toque de violeta que outros lhe attribuem, mostrando assim a todas as luzes que não havia degenerado.

Na Hungria ainda ha muitos moscateis doces e seccos que os amadores elogiam, e algumas variedades de Tokaj secco, que demonstram a possibilidade de se obter com a uva furmintho, vinhos de qualidades oppostas ao typo commum que ella produz.

Chegamos finalmente ao Tokaj, ao rei da Hungria, unico que ainda hoje lhe resta. Como os povos, quasi todos os vinhos teem rei. A cepa e com certeza monarchica, e cada paiz vinhateiro sustenta uma dynastia, a que preside um vinho cercado de todos os apparatos da realeza.

Em Portugal é o Porto; na Hespanha o Xerez; na Sicilia o Marsala; no Rheno o Johannisberg. Em França, ha muitos reis e o throno por isso está vago! O rei é para alguns o Chateau Margaux; pertence segundo outros o throno ao Chateau Lassite. Ha um terceiro partido que quer dar o sceptro ao Champagne; outras facções reclamam-n'o para o Romanée Conti, ha quem o dispute para o Ermitage, e quem sómente o daria ao Chateau Iquem!

Não ha unanimidade nem maioria na escolha, e por isso tambem não pode haver rei.

A maior parte dos paizes vinicolas du glono não só acceitaram um typo que se tornou dominante, mas logo que tenham um vinho de excepcional condição, copiam-n'o nas regiões inferiores; porque nem o vinho sabe fugir à vaidade de aspirar à nobreza.

Em França — não. O orgulho do Borgonha não admitte a superioridade do Médoc. A altivez do Champagne nem sonha que exista Ermitage. E por isso não ha rei — dos vinhos. O throno é um so, e os pretendentes são muitus.

Passando do vinho á cepa vê-se que esta não dispensa as formulas. Sustenta os seus reis em thronos bem magestosos ás vezes, sobre degraus nas encostas, ouvindo o marulho dos rios que julga seus tributarios, e exigindo grandes despezas e clevadas pensões para ali os manter. Todos os vinhos reis custam caro.

Se qualquer portuguez remediado for comprar para um dia de annos uma garrafa de vinho bom, e se decide a dar por ella dez tostões, em casa a familia é a primeira a censural-o; porque, por semethante dinheiro, podiam marido e mulher ir ver mais uma vez o Barba Azul, sem deixar de beber vinho nenhum d'elles.

Eu figuro o consumidor nacional, na sua generalidade, encostado á vidraça de um armazem de vinhos engarrafados, reparando para os letreiros e estudando os preços. Até um tostão, olha para o vinho como uma necessidade do organismo. Quando chega a 200 réis, considera-o digno de se fazer vinagre nas prateleiras da loja; de cinco tostões para cima, tem-n'o por um inimigo perigoso, capaz de comprometter-lhe a fortuna e o credito.

Digam-me com sinceridade os sembores o que ficariam realmente pensando de mim, se me vissem dar um soberano por qualquer dos reis em que fallamos? Que eu era um louco o um extravagante, e não precisaria mais nada para me perder no conceito dos hamens sisudos.

Vejam de que depende ás vezes a reputação? De ama garrafa de vinho.

Os vinhos legitimos do Tokaj custam as meninas dos olhos, e estão exactamente no caso de desacreditarem aqui os seus apreciadores.

Napoleão m teve o capricho em 4860 de enriquecer a sua frasquelra com 200 garrafas de vinho de Tokaj de 1841 — afamado anno para aquelle vinho—e deu por ellas 10 mil francos—1.800.000 réis! Quando o imperador da Austria quiz fazer um presente de Tokaj ao rei da Hollanda, que lhe offerecera um magnifico tiro de cavallos arabes, mandou comprar à Polonia 2000 frascos do vinho mais superior, que lhe custaram 7 ducados cada um ou 165800 réis!

Á Polonia? Vão os senhores perguntar-me, não julguem que me enganei. Foi com effeito á Polonia, que o vinho se foi comprar, porque é alì que o Tokaj aicança o grau e a formatura.

Ora ahi tendes o preço a que chegam as limonadas.

Ail quem me dera uma quinta bem extensa com semelhantes limões!

O aperfeiçoamento do vinho nas adegas subterraneas de Cracovia, è um facto ha muito averignado, e por isso o polaco responde ao proloquio que anda na boca do magyar, com outro tambem em latim:

> Vinum hungaricum: In Hungaria natum Sed in Cracovia educatum.

Os vinhos medios de Hegyallja vendem-se por 30 kreuzers e 1 gulden o frasco; o moscatel Hegyallja por 1 gulden e 20 kreuzers, e o maslas de 4 buttigers por 120 a 160 thalers cada eimer austriaco, que produz 80 garrafas.

Em Pesth cada darab de 4 einers ou 220 litros de Tokaj de 5 buttigers e do anno de 1848 vale 1000 guldens, de 1852, 800; de 1865, 630. O szamorodny 190 a 280 guldens.

O monte Tokaj que da o nome a toda a região, è o primeiro e mais elevado de uma serie de montanhas, que por assim dizer dão começo á serrania dos Carpathos, destacando-se d'ella como um promontorio, que se mette pela planice dentro. O conjuncto de montanhas em que estão plantados estes importantes vinhagos, appellida-se Hegyallja, e contam-se 34, todas situadas no condado de Zemplin.

O vinho mais notavel gera-se nas collinas proximas ao monte Tokaj, nos outeiros *Mada* e *Tarczal*, sendo n'este ultimo que assenta o vinhedo do imperador, d'onde sae o primèiro e mais fine vinho de toda a região.

As vinhas occupam a parte meridional das montanhas o

revestem-n'as até proximamente metade da sua altura; ficando as melhores exposições abrigadas do norte pela parte elevada das collinas que se apresentam abruptas e quasi cortadas a pique.

A composição geologica do solo é bastante varia. É formado por areias escuras, ricas em humus, de extrema finura e leveza, que parecem resultar da desaggregação dos basaltos.

Em algumas vinhas ainda se observam na superficie pedras brancas muito leves, indicio dos melhores terrenos, e que pela sua natureza mostram ser provenientes de antigas erupções volcanicas.

O subsolo das vinhas onde se produzem os typos mais finos, è composto de argillas amarelladas, ou de pedras basalticas com faces lisas e regulares. O porphyro também ali é commum, a dar credito aos differentes observadores que teem descripto a região, chegando a attribuir-se á presença d'elle influencia pronunciada sobre a melhor qualidado do vinho.

A cultura da vinha na Hegyalija é muito antiga. No seculo xm tomou grande incremento, podendo desde essa época contar-se o seu periodo mais florescente. Já no anno de 1350 o condado de Zempim arrecadava pela venda do vinho, a importante quantia de 100 mil ducados de oiro. A superficie da comarca vinicola abrange 14 milhas quadradas, e d'estas apenas cinco dão Tokaj.

As castas do Tokaj são em pequeno numero. A bem dizer quasi que ha uma só a produzil-o, chamada furmintho. No principio d'este seculo os francezes trouxeram-n'a para Béziers, espalhando-se pouco depois em todo o meio dia da França, e especialisando-se principalmente no departamento do Gard, nos vinhedos de S. Gilles, onde se fabrica com ella o Tokaj princeza, cujas qualidades rivalisam com as dos vinhos commerciaes mais communs de origem hungara, embora o terreno de S. Gilles seja differente do da Hegyalija, e se componha de calcareos siliciosos com oxydo de ferro e calhaus rolados. Fazemos de proposito esta re-

ferencia para depois notar, que muito conviria ensaiar-se no Algarve o vinho Tokaj, mandando vir da Hungria o furmintho. A nossa provincia está de certo no caso do o obter tão bom como S.º Gilles.

Varios escriptores, e entre estes o sr. visconde de Villa Maior, que trataram do fabrico do vinho de Tokaj, fallam ainda de outras variedades do furmintho, e de mais algumas castas menos importantes, como o feherzöllo, a folha de tilia, o augster e o moscatel para o vinho especial d'este appellido. Todas teem maturação precoce, e principalmente o furmintho, cujas uvas cedo se passam.

Os terrenos de encosta apresentam rapido declive, e esta circumstancia difficulta a cultura, porque facilita a deslocação do solo para as baixas, e obriga os vinhateiros a rolal-o como o penedo de Sysipho.

Abrem covas o fossos na base das collinas, para deter a terra que as cavas e as chuvas precipitam, e nos sitios mais ingremes, aproveitam o inverno para preparar e reparar os geos, que ajudam a sustental-a, cobrindo as cepas com ella, e estrumando regularmente por essa época as vinhas mais altas.

No meado de março, com a entrada da primavera, desfazem os montes com que abrigaram as cepas da geada, cortam as raizes superficiaes, renovam ainda a terra que tenha fugido do seu logar, e podam. Esta ultima operação não é feita por todos na mesma estação, alguns preferem podar depois da vindima, succedendo outro tanto com a mergulhia que póde ser executada após a colheita ou na primavera. De todo o tratamento resulta uma cepa muito baixa, cuja primeira cava é posterior á poda, e se repete no estio. A vindima nunca se verifica amtes de ontubro, e ás vezes fica ainda adiada para o ultimo mez do anno.

Ácerca do fabrico notam-se divergencias sensiveis, no modo porque os cenológistas o descrevem.

O nosso compatriota o sr. visconde de Villa Maior partindo, segundo o declara, da leitura de um artigo que vein a lume no album do Tokaj, do sr. Török Istvan, e firmando-se ao mesmo tempo nas informações do conde Zichy que fora seu collega no jury dos vinhos em a exposição internacional de Paris de 1867, distingue tres ou quatro qualidades de Tokaj, feitas com as mesmas uvas e em que predomina sempre o furmintho, a saber:

Essencia e Ausbruch (auszubor em hungaro). Forditas.

' Szamorodny.

Para obter a essencia, separam-se, no acto da vindima, todas as passas que se encontram nos cachos, sobre mezas com rebordos. As passas deitam-se em uma dorna, cujo fundo está crivado de pequenos orificios, e o mosto, que os atravessa, pelo proprio peso que sobre si mesmas exercem, muito rico em assucar, quasi xarope, converte-se no fim de moitos annos em vinho.

Para o ausbruch pisam-se as uvas maduras, que foram apartadas na operação antecedente, dentro de saccos, e ao mosto d'ellas se addicionam tres, quatro ou cinco cestos de passas (puttonosnak), dilaceradas a pés dentro de uma dorna, ou com pilões de madeira, até estarem reduzidas a massa. Deita-se esta na vasilha, e em seguida o môsto, agitando tudo. No fim de 48 horas, ou mais, segundo a temperatura, filtra-se por saccos, e o mosto envasilha-se; passando o ausbruch a chamar-se de tres, quatro ou cinco puttonosnak, conforme o numero de cestos com que foi feito. Um densimetro especial para maior egualdade do vinho nos differentes nanos, marca a concentração dos mostos.

A massa do ausbruch espreme-se na prensa, ou entra na preparação do forditas.

Esta variedade é obtida deitando mosto de uvas mais ordinarias do que as que serviram á preparação do ausbruch, sobre a massa de passas que este deixou. Abandouam-se os dois corpos em contacto, agitando-os de quando em quando em vasilhas ou balseiros apropriados, filtram-se depois do algumas horas de reponso, e o pé leva-se á prensa, juntando-se ao vinho já envasilhado o que resulta da espremedura.

O szamorodny é o producto das colheitas, sem separação das passas; e resulta do aproveitamento dos cachos arrancados á videira com as passas que se formaram, sem que estas estejam, como no ausbruch, em proporções fixas com os bagos não passados.

É o vinho que a cepa produziu.

Espremem-se as uvas dentro de sarcos, e envasilha-se o mosto; a massa tira-se para fóra, a fim de se aproveitar bem todo o assucar, pisa-se em dornas com uma porção do mosto primitivo, deixa-se em reponso, e quando começa a fermentar, envasilha-se, espremento o residuo solido segunda vez nos saccos. A qualidade do szamorodny depende das passas que os cachos tiverem.

Para o sr. visconde de Villa Maior, n máslás não é um vinho directo, mas antes um producto de manipulação de adega. E resulta do tratamento das fezes ou sedimento do ausbruch e szamorodny por algum vinho mais ordinario, que não eguala em doçura nenhum dos primeiros, mas que nem por isso deixa de ser um typo fino.

O máslás, pois, não seria senão um Tokaj roubado como aquelle de que vos fallei devido ao bispo Ranolder, o qual manda à Hegyallja buscar as lias para com os vinhos de Balaton compor em sua casa Tokaj.

Outros escriptores, como mais tarde veremos, dizem, que o Máslás é um Tokaj com menos cestos de passas, que o ausbruch, o que o sr. Villa Maior refuta recorrendo até a etymologia da palavra (másodtás), que elle diz significar uma segunda infusão.

No Tokaj não são muito rigorosos em conservar bem attestadas as vasilhas; e julga-se, que o acido carbonico da fermentação é sufficiente pma proteger o mosto da acção nociva do ar. Comprehende-se, que um vinho doce como este, e de tão demorada e lenta organisação, possa prescindir de um cuidado que é exigencia de primeira ordem nos vinhos communs e finos de pasto; os quaes, passado o periodo da fermentação tumultuosa e lenta, nada teem que ganhar com o contacto do oxygenio atmospherico.

O sr. Schiefmer a quem já esta noite me referi, deu-me differentes notas sobre o fabrico e tratamento do Tokaj, que sem irem absolutamente de encomro á descripção que se fez, lhe modificam os permeneres em varios pontos.

Em referencia ás castas, assegurou-me, que as predominantes são o furmintho e o hárslevelá, ambas brancas, de pequenos cachos e bagos mindos. A colheita quasi sempre convém que se faça no tarde, havendo-se realisado por vezes em meado de dezembro. Espera-se com vantagem os primeiros gelos, para augmentar a concentração do mosto; encontrando-se quasi sempre as uvas cobertas de neve quando se procede á vindima.

Ácerca das variedades de vinho estabelece tres typos: o ordinario, de que por emquanto não fallámos; o szamorodny, já nosso conhecido, e o aszú ou em allemão ausbruch. O primeiro é secco, o segundo semi-secco ou semi-doce, o terceiro doce.

No acto da vindima, escolhem as passas, feitas mais pela geada, dizia-nte elle, do que pelo sol, porque o frio gréta os bagos, despojando-os da sua agua de vegetação, e das uvas mais ordinarias não passadas se faz o vinho ordinario, que é consumido na localidade, ou por effeito de ulteriores tratamentos vendido tambem fóra d'ella com differentes nomes, segundo a natureza das operações que soffreu; mas, quasi sempre com o de szamorodny. Em todo o caso, o que d'esta informação se conclue é que existe um Tokaj ordinario, secco, feito de uvas menos apuradas e não contendo passas.

O szamorodny é preparado com as uvas no estado cm que se cortam da cepa, e por tanto em parte passadas e em parta por passar, com quanto maduras. Fabrica-se esta variedade principalmente nos annos em que a maturação do furmintho for serodia, e as passas se não produzam em quantidade sufficiente para que valha a pena separal-as, ou quando o proprietario encontra algum ou aiguns pequenos colheiteiros que lh'as vendam para darem com o mosto de que dispõe este typo de vinho, não chegando comtudo

para o fabrico de nenhum dos typos superiores. E como é variavel a percentagem das passas no szamorodny, d'ahi procede o ficar mais seco ou mais maduro, segundo a maior ou menor proporção d'ellas.

O aszá ou ausbruch é composto com o mosto das uvas e das passas em proporções determinadas. A cada gönczihordó, que equivale a tripta gallões, de mosto obtido pela espremedura das uvas maduras escolhidas, se juntam 2 até 5 puttony, de 16 litros com passas; variando o vinho de nome, de preço e de qualidade, conforme augmenta para a mesma quantiquade de mosto ordinario o numero dos puttony, e chamando-se essencia se este excede de cinco.

Deixa-se fermentar o mosto com as passas finas até que por si mesmas se desfaçam, muda-se então de vasilha espremendo a massa, e d'ahi por diante submette-se a repetidas trasfegas que estorvam a fermentação, depuram o vinho dos fermentos que as causam, separam as borras, e conservam a doçura, impedindo o desdobramento do assucar. As vasilhas são de pequena capacidade, e medem proximamente 38 gallões. Antes de seis annos, nunca o vinho se engarrafa. E assim é que se consegue, na ausencia do alcool e da mécha, que o vinho socegue conservando a doçura, e adquira estabilidade. É escusado encobrir que durante estas operações muito Tokaj se converte em mau vinagre, mas o que resiste não fica menos perfeito por isso e paga-se tambem mais caro.

Os proprietarios vendem o viuho com a vasilha, e se não houver bastante escrupulo na escolha da madeira, póde facilmente contrair o gosto de resina que o torna defeituoso.

O que de certo admira é que os paizes meridionaes não sejam os mais faliados na preparação dos vinhos de passas, e que ainda hoje se encontre tanto ao norte uma nação, como a Hungria, com coragem de deixar até dezembro as uvas nas cepas, para ohter á força de minuciosos cuidados, o mesmo resultado, que os primeiros alcançariam sem difficuldade no outomno.

O dr. Hamm e outros escriptores allemães de notorie-

dade, estabelecem cinco variédades de Tokaj, fabricado por cinco modos diversos:

- 1.3 Tokaj ordinario ou vinho commum, resultante das uvas que não teem passas ou foram separadas d'ellas. É um bom vinho de meza, sem doçura, extremamente agradayel.
- 2.ª Szamorodny (palavra slava que quer dizer: natural, nativo, virgem, homogeneo), obtido das uvas sem separação das passas. É mais doce que o anterior, mais forte e espirituoso e de cheiro agradavel; preferido a todas as outras variedades pelos legitimes entendedores. O flavor é por tal fórma característico, que os negociantes de vinhos quando querem elogiar algum que se torne distincto pelo aroma, costumam dizer, que elle apresenta o perfume e caracter do szamorodny.
- 3.ª Máslás (Masslacz) que pode ser de 1, 2, 3 e 4 modidas (buttigen) conforme para uma vasilha que equivale a dez cestos (butten), se empregar 1, 2, 3 ou 4 cestos de passas. É mais encorpado, doce, suave e espiriturso que os antecedentes.
- 4.ª Ausbruch, quando para a mesma quantidade de mosto liquido houver mais do cinco cestos de passas.
- 5. Essencia, que é o vinho resultante do mosto que sangra depois de feita a mistura antecedente para o ausbruch, em virtude do proprio peso das uvas umas sobre as outras. A essencia não se descreve nem se imagina, e reune em subido grau todas as qualidades do typo.

Em conclusão tres são os vinhos fundamentaes. O ordinario feito sem passas; o szamorodny obtido com as uvas e algumas passas, e o aszú ou essencia segundo a quantidade maior ou menor de passas que entraram na preparação do mosto: podendo-se ainda dar maior elasticidade a estes typos, quando se aproveitem os sedimentos dos vinhos superiores ligados a vinhos da mesma ou differente região O que todavia caracterisa o Tokaj é o mosto do furminho, obtido á custa de uma qualidade de uva que em parte se emprega já convertida em passa.

O precioso vinho do Tokaj precisa muitos annos para se constituir, e merecer a reputação que justamente alcançou. Nós certamente que não teriamos paciencia para tão cuidadoso fabrico, começando por que não cremos possível, que um vinho doce se conserve quasi indefinidamente, sem a intervenção do alcool—supremo architecto de todos os nossos vinhos.

Em média o assucar dos vinhos do Tokaj oscilla entre 27 e 32 por cento, tendo 14,3 de alcool absoluto e 0,75 de acidos. A percentagem do alcool está abaixo da graduação que impede a fermentação, e é inferior a 26 graus do hydrometro de Sikes.

Não admira; além dos cuidados excessivos, das limpezas e trasfegas que estorvam o movimento dos vinhos, ha ainda a elevada percentagem do assocar que se oppõe à fermentação, e garante a estabilidade d'este vinho licoroso.

A sociedade vinicola do Tokaj Hegyallja, cuja séde é em Pesth, tem contribuido para o esplendor da região vinhateira. Possue no Tokaj vinhas, lagares, caves, escola e laboratorios experimentaes, onde educa praticamente os qué de geração em geração teem por dever aperfeiçoar o vinho, e manter inalteravel o renome d'aquella celebridade conologica.

O Tokaj vae á America, á Australia, á Africa e a todos os climas, voltando no mesmo estado; com tanto que, antes da partida o saibam preparar para a viagem, porque tom como vinho doce uma compleição delicada. Ás vezos fermenta mesmo nas garrafas, se a temperatura se eleva em demasia, basta, porêm, trasfegal-o, e logo o vereis de novo restabelecido, como as indisposições que nos accommettem, mas que sendo passageiras, se não classificam de doenças.

Da Hungria tencionava ainda esta noite passar aos vinhos do Rheno, mas o adiantado da hora não me permitte cumpril-o. Annunciando-vol-o, dilato a promessa que fiz no principio desta conferencia. A região que se segue não tem, como a de hoje, vinhos de lotação.

Será difficii de encontrar na Europa um rio mais pitto-

resco e formoso do que esse de que hei de fallar-vos em o proximo serão. A paizagem deslumbrante das suas margens, as risonhas cidades que o embellecem, as ruinas que elle conserva, como venerandas reliquias de um passado glorioso, as lendas de que está povoada a sua historia, os monumentos que soube accumular à roda de si, e a vinha que lhe repete o nome em todos os paizes do universo, sizeram d'aquelle mysterioso rio um quadro completo de harmonias, de que não pode o viajante afastar-se por menos impressionavel que seja, sem trazer comsigo para toda a vida as mais profundas recordações de saudade. Cada monumento que a vista descobre no longo percurso de Moguncia a Colonia, recorda ao espirito um facto interessante da vida dos poyos que alternadamente o dominaram. Cada penedia de tão extensas e arrojadas collinas, parece um exemplar artistico da caprichosa acção plutonica. O homem e a natureza mediram bem ali as suas forças.

A poucos passos dá estatua de Schiller, um dos titães das lettras germanicas, encontrareis a de Gutenberg—o descobridor da imprensa, que deu ao pensamento a diffusão dos gazes e a divisibilidade dos arômas. Caminhando sempre admirareis o rochedo da Aguia Romana, a Torre dos Ratos, erguida sobre alicerces de quartzo, o monte de S. João, o castello das Princezas Palatinas lançado na corrente como uma fortaleza fluctuante;—a cidade de Coblentz, debruçada sobre dois rios, e que Druso fundára para resistir ás invasões des ascendentes dos seus actuaes dominadores; a universidade de Bonn, foco de luz em todo o norte da Europa, e finalmente a antiga capital da Baixa Germania, tendo em cada rua um Farina e em cada Farina o verdadeiro inventor da agua de Colonia!

Como tu me pareces agora triste e melancolico meu grandioso Tejo! Tu, que a natureza creara para seres um dos primeiros rios da terra. De que te serviu afastar os montes, atargando o leito para te tornares mais digno de ires ao encontro do mar. As arvores fugiram das tuas margens e nem a vegetação mais mesquinha te aviva o contorno,

omoldurando a tua magestosa corrente. A propria cidade que te corôa a fronte, em vez de se abraçar comtigo para a vida, lança nas tuas aguas o resto da vaza que não devora. Não quero tecer-te um elogio frivolo, chamando-te o mais bello rio do mundo. Nem tu me chegarias a ouvir, fugindo de nós a correr. Tu pódes mergulhar-te no Oceano e caminhar com elle. Elevar-te em vapores para seres nuvem, e desceres á terra em copiosa chuva. Tu podes deixar-te beber pelas raizes, e appareceres nas folhas para voares outra vez. Sumir-te nos mais profundos meandros da natureza e mudar de nome. Ver de perto as estrellas, atravessar os organismos, devassar os espaços celestes e aproximar-te do infinito! Tu podes fazer tudo isto e esquecer-te de nós!

14.º CONFERENCIA

EM16DENOVEMBRODE 1875

No salão nobre do theatro da Trindade

 $-\int c \cdot 13633$

Vinhos allemães.—Producção vinicola da Allemanha do Norte e da Allemanha do Sul.—Principaes beflezas do vinho do Rheno.—Opinião de Liebig a respeito d'elle, confirmada pelo proloquio inglez.—Constituição geologica do Rheingau, o analyse mineralogica e clámica dos sous melhores terrenos.

—A cal e a potassa.—Chronica das vindimas.—Estrumação das vinhas.—Pincipaes castas de uvas adoptadas pelos vinhateiros, e distribuição d'ellas na preparação dos vinhos.—Classificação dos vinhos do Rheingau.—Eshoço topographico dos vinhos.—Classificação dos vinhos do Rheingau.—Eshoço topographico dos vinhos da Allemanha.—Vinhos do campo (Landweine).—Vinhos da Francooia—Vinhos da Baviera Rhenana e do Dacado de Hesse.—Onte se encontra hoje o Leite de Nossa Senhora—Vinhos de Baden e de Wurtemberg.—Vinhos do Moselle e das ribeiras confinentes do Rheno.—Vinhos do Baixo Rheno.—Alsacia, Lorena.—Vinhos do Rheingau.—O monte de S. João.—Rūdesheim.—Steinberg.—Rauenthal.—Hochheim.—Assmanoshaus.

Antiguidade da vinha no Rheno.— Invasão do Riesling.— Caracter d'este conquistador.— Uma classificação de vinhos em verso.— Superioridade do riesling.— A uya do futuro.— Cultura da vinha.— Vindima, pisa e fermentação tumultuosa.— Vasilhas monumentos.— Tratamento do vinho nas adegas.— Analyse e composição dos principaes vinhos do Rheingau.— Exposição allemã de Albert-Hall.— Visita ás adegas subterraneas dos negociantes do itheno.—Saudade e despedida.

Entrada em França.— Da fronteira de Belfort até o meio da França.— Producção vinicola d'esta nação.— Divisão da região do sul em departamentos vinicolas.—Constituição geologica dos terrenos.— Plantação e cultara du vinha,— Vinhos do Hérauit, do Gard e dos Pyrinéos Orientaes.— De novo se discutem as vantagens das pequenas vasilhas.— Especialidade de vinhos licorosos; o moscatel do sul da França e o Tokaj de Saint-Gilles.— Virita a Cette.— Imitição dos vinhos penínsulares.— Vinhos fortes e vinhos fracos. — A exposição franceza de Albert Hall.—Cathecismo poetico portuguez, contendo as regras mais importantes da vinificação.— A lua e os almanacks.

Der Rhein und seine Reben sind unzertrennlich wie Sonne und Licht. (Dr. Petri)

Meus sonhores!—Da Hungria passaremos ao Rheno. Não é certamente a Allemanha grande paiz vinhateiro, pois apenas fabrica tres milhões de hectolitros de vinho nos Esta-

10

dos do Sul e quinhentos e cincoenta mil nos do Norte, sendo a producção de ambos elles inferior á de Portugal. Comtudo, os vinhos do Rheno apresentam-se, em alguns sitios, tão originaes e perfeitos, é por tal fórma esmerado o seu tratamento e fabrico, que não devo esquecel-os n'estas conferencias, destinadas a esclarecer os nossos agricultores sobre as melhores praticas cenalogicas. N'aquella privilegiada região, os que se occupam da vinha, tratam-n'a com o maximo discernimento e sagacidade.

Os solos, as castas e os vinhos hão sido melhor estudados do que na Hungria. Qualquer problema por mais complexo que seja, não é descurado dos lavradores. Os taboratorios agricolas e as quintas experimentaes trabalham por
toda a parte incessantemente em os resolver, e continuam
dia á dia por muito que hajam avançado já, enriquecendo
as chronicas brithantes da cenologia, sem que os sacerdotes d'esta sciencia abandonem o templo uma hora sequer.
O amor pelo estudo e o respeito pelos sabios facilitam os
descobrimentos, n'este e em todos os ramos das sciencias
puras e applicadas. Desenvolvem largamente as aptidões,
melhoram a condicção das sociedades, e propagam o culto
ferveroso das idéas.

Ao lado do cerebro inventor, encontra-se o cerebro que assimila a invenção, e a vontade que executa o pensamento. Aquelle move, este deixa-se mover. A luz brota a jorros, e o homem abençoa o movimento. A força vé-se obedecida porque é plasti a a materia. Ha vida, ha progresso. E o enthusiasmo subjuga todos os organismos, facilitando a realisação dos mais arrojados commettimentos.

A cepa conhece no ferro que a mutita, o aldeão que foi á escola e sabe ler; porque nenhuma arte, como a da agricultura, agradece tanto a instrucção primaria e o ensino obrigatorio. O solo adivinha nos adubos que recebe, a poderosa inventiva da industria; o vinho pelos anuos que resiste, encontra no cultivador que o produz, as virtudes de um pae carinhoso. E para que a grandeza da obra nos appareça major, a propria natureza reage contra o obreiro.

As intemperies das estações combatem-n'o a cada momento. Mas o trabalho do operario vence todos os obstaculos, e triumpha da pubreza da terra, domina os rigores do frio, modifica o pendor da montanha. O homem como que cria por seu proprio artificio uma natureza nova. Doma o clima pela perseverança e pela audacia, como o olhar do indio nas florestas, dizem que amedronta o tigre.

Não entra no meu programma que deve de ser resumido, fallar-vos de todos os vinhos da Allemanha. Concentraremos a nossa attencção sobre os das margens do Rheno, sitio pittoresco e deiicioso por onde a vinha se dilata expansiva, subindo as encostas e reverdecendo os valles, animando a paysagem com os seus matizes, e nobilitando a terra.

Dos districtos vinicolas que abrange o Rheno Superior o Inferior, fica quasi no centro como primeira comarca entre todas e sem rival, a do Rheingau, comprehendendo Mainthal e Rheimhal. Seguem-se ainda e são dignos de menção na Allemanha do Norte, os vinhos do Moselle e das ribeiras do Nahe, do Saar, do Ahr e suas visinhanças, etc.; e na Allemanha do Sul, os do antigo ducado do Hesse rhenano e do Palatinado, etc. ¹

Allemanha do Norte:

I RHEINGAU:- Johannisberg, Steinberg, Rauenthal, Gräfenberg, Ritdesheim, Marcobrunn, Assmannshaus (tinto), Hochheim, Geisenheim, Hattenheim, Dorf Johannisberg, Winkel, Vollrathsberg, Kostheim, Erbach, Eltyide, Eibingen, Kiedrich, Mittelheim, Oestrich, Schierstein, Walluf, Hallgarten, Lorch (tinto), Massenheim, Erbenheim, Wickert.—II Mosslin, SARR E NAHE: - Brauneberg, Pisport, Zeltingen, Oligsberg, Dusemont, Berneastel, Scharzhofberg, Scharzberg, Bockstein, Trier, Wehlen, Graach, Becherbach, Litzerhecken, Rütz, Grünhaus, Blittersdorf, Niedaltorf, Beckingen, Merzig, Ponten, Oberemmel, Wildingen, Cangem, Krouznach (tinto), Monzingen, Winzenheim, Meisenheim. - III Ahn: - Wallporzheim, Bodendorf, Wadenhein, Heimersheim, Ahrweiler, Laach, Altenahr, Coisdorf, Westum, Ehlingen, Rach, Dernau, Marienthal Königswinter, Linz, Erpel, Dattenberg. -- Oberwesel (linto), S.t Goar, Boppard, Coblenz, Andernach, Remagen, Godesberg, Bonn, Kreuzberg, Hammerstein, Hö. ninger, Unkel (tinto), Lorch, S. Goarshaus, Caub, Braubach, Sinzig-Löhndorf, Putzfeld.—IV Hesse (provincias): — Frankfurth sobre o Meno.

Quantas vezes contemplando a região vinicola do Rheno, me veia á lembrança a nossa primeira comarca do Douro; cortada como ella de ingremes escadarias em que a vinha só a custo se sustenta? E quantas vezes tambem reflectindo depois sobre a differença dos climas n'estas duas regiões, tão semelhantes orographicamente consideradas, eu mais ainda admirava a coragem dos cultivadores? Se alguns portuguezes habituados ao ceo da peninsula que o destino lhes concedeu, fossem viver ali, talvez que nem o vinho verde do Minho chegassem a produzir!

E todavia, senão todos os annos, ao menos na maioria das colheitas, os viticultores do Rheno desentranham de um solo ingrato notabilissimos vinhos, que lisongeiam os sentidos, encantam o paladar, e facilitam a digestão, sem pesarem de mais sobre a intelligencia. Vinhos, que avivam

Gelnhaus, Witzenhaus, Büdingen.—V SAALE:—Freiburg, Zscheiplitz, Rossbach, Icna, Cantburg, Kösen, Naumburg, Weisseufels, Halle, Bernburg.—VI Elba, Elsten:—Meissen, Loschwitz, Niederlössnitz, Pillnitz, Wachwitz, Iessen, Schneinitz, Jüterbogk.—VII Shlesia, Fosen:—Grüneberg, Schartendorf, Heitrichau, Crossen, Freienwalde, Züllichau, Beuthen, Bomst.

Allemanha do Sul:

I Hesse RHENANO: - Liebfrauenmilch (Worms), Scharlachberger (Bingen).—Ingelheim (tinto), Nierstein.—Laubenheim, Bingen, Oppenheim Moguncia, Nackenheim, Bodenheim, Bensheim, Auerbach, Heppenheim, Zwingenberg.— Il Palatinado (Baviera):—Forst, Ruppertsberg, Deidesheim, Wachenheim, Dürkheim, Ungstein, Kalstadt.-Mussbach, Herkheim, Königsbach (tinto), Neustadt, Gimmeldingen.—Hambach, Birkenweiler, Frankenthal, Dirmstein, Lambsheim, Edenkoben.-III Franconia (Baylera): - Würzburg, Kalmuth, Karlsburg, Saaleck, Hörstem, -- Randersacker, Ecschendorf, Dettelbach, Klingenberg, Mainbernheim, Schweinfurth, Aschaffenburg. -IV BADE: Bergstrasse, Weinheim etc. Tauber, Marbach, etc.—Ortenau, Affenthal (tinto) etc.—Kaiserstuhl, Ihringen, etc.—Breisgan, Buchholz, etc.— Markgrafenthum, Eimeldingen, etc. -Seebezirk, Meersburg, etc. - V Wurtemberg: - Neckarthal, etc. - Remsthal, etc. -Enzthal, etc. - Zabergau, etc. - Kocher, Jaxt, Taubergrund, etc.—Seekreis, etc.—VI Alsacia:—Gobweiler, Türkheim, Rickweiher, Ribweiler, Thann, Bergholtzell, Ammersweiher, Molsheim, Wolkheim.— Vinhos licorosos: Colmar (vinho de palha), Kaisersberg, Ammersweiher, Ollweiler, Rientzheim. — Wolksheim (moscatel), Heiligenstein.

por assim dizer as idéas, quando se buscam nas melhores comarcas, fortificam os orgãos, e não embrutecem o espirito.

São brancos quasi todos os vinhos do Rheno, e de transparencia e limpidez absoluta. O corpo é o que devem apresentar individuos robustos, que não perderam a elegancia. O flavor característico, o gosto original, e tão distincto, que os não deixa confundir com outros vinhos. A força não é brutal, a acidez bem temperada. E de tamanha suavidade, que nos levaria a pensar, se tanto fora possivel, que a fermentação alcoolica das uvas do Rheno, produz maior percentagem de glycerina que as uvas das outras nações. Quando são doces, são-a o com aquella doçura que devia ser apanagio dos vinhos meridionaes, vivendo vida longa sem achaques, e mais viris na velhice que outros na virilidade.

Mas os vinhos do Rheno não se tornam notaveis unicamente por estas propriedades. São eminentemente salubres e eminentemente hygienicos, sem que empreguemos o adverbio por mera condescendencia e urbanidade. A majoria dos medicos juigam-n'os excellente meio therapeutico.

Outros vão ainda mais longe e affirmam que não curamsó as doenças senão que tambem as evitam.

São o elixir da saude e o prompto altivio de muitas enfermidades. O Good Hoch keeps off the doctor t passa como proverbio em Inglaterra.

Liebig, um dos santos mais respeitados do calendario dos sabios, que foi pontifice da agricultura quando andava pelo mundo, explicou a barateza dos remedios nas pharmacias do Rheno, pelas propriedades que o vinho d'aquelle rio possue. São vinhos que valem por todas as drogas. Leite e sangue ao mesmo tempo para os organismos debitados.

Bebidos frequentes vezes, e assim o escreveu já um dos nossos compatriotas, como o senão d'esta formosa, fazem tremuras de pernas. Mas que me importa a mim que d'isto os accusem, se acaso é verdadeiro o definito, em que

¹ O bom vinho do Rheno substitue os medicos.

não creio. No mesmo defeito se lhes nota vantagem, pois que havendo tantos que sobem ao cerebro, ao menos estes descem aos membros locomotores, deixando a cabeça livre.

A propriedade no Rheno está em geral bastante dividida, d'onde resulta que a maior parte dos proprietarios teem pequena extensão de vinhas. Este facto porém, que n'outros paixes, concorre para a perda ou tratamento descurado do vinho, não tem ali influencia prejudicial sobre elle.

O pequeno proprietario viticultor, quando não possue uvas sufficientes, vende os fructos a outrem, que saiba e tenha meios de fazer bom vinho, e muitos negociantes por isso, embora não sejam proprietarios, dispõem de caves o utensilios perfeitos de adega, fiados em que os donos das uvas lh'as fornecerão. A divisão do trabalho d'esta arte estabelecida, evita as consequencias funcstas da extrema divisão da propriedade, que se dão onde haja cultivador sem vasilhas que queira á força fazer o vinho, ou não existam negociantes com a mobilia necessaria para lhe comprarem o mosto. O cultivador cuida exclusivamente do tratamento da cepa. Findo este trabalho, recebe logo o producto da colheita, e não tem que preoccupar-se com o tratamento demorado do vinho nem que soffrer com as eventualidades a que elle está sujeito, durante o prazo necessario para ser vendavel.

Não empata capitaes em vasilhame que se arruina facilmente quando não haja aturada vigilancia. É a sua pobreza, por maior que seja, nunca o obrigará a sacrificar a boa qualidade do vinho.

A constituição geologica da maior parte das vinhas do Rheingau é extremamente simples. Não só o denuncia a inspecção directa do terreno, mas o mesmo se pode observar da fulha geologica d'esta região, publicada pelo dr. Dechen .

O solo das encostas e collinas, em que se produzem os

⁴ Geologische Übersichts Karte der Rheinprovinz und der Provinz Westfalen, ausgeführt von Dr. II. von Dechen.

vinhos de primeira classe, é composto de schistos argillosos terciarios, margas, alguns calcarcos e camadas diluviaes. Com effeito, o terreno devoniano infarior, os schistos de Wissenbach e as camadas de Coblentz, desenvolvem-se ao longo dus margens do Rheno, principalmente desde Bingen até quasi ao pe de Bonn, e apenas em um ou n'outro ponto se deixam interromper pelo tufo volcanico ou pelo terreno diluvial com pequenas nodoas de rochas eruptivas. De Rüdesheim até Hochheim, que fica já sobre o rio Meno, em toda a margem direita do Bheno, o terreno é ailida schistoso e basaltico, que por decomposição produz terra argillosa mui fina e pulverulenta, acompanhada de pequenos calhans, cuja presença influe na distribuição do calor, regularisando a em beneficio da vinha. Na margem esquerda do Rheno, o solo é mais fraco e arenoso, mais tempora a maturidade das uyas, mais froaxo e baixo o vinho.

As terras do districto vinicola do ducado de Nassau resultam da decomposição de rochas schistosas (taunusschiffer—ardosias), tendo as cumiadas das collinas composição variavel, é em que entram ricos elementos quartzozos (taunusquartzite) Da desagregação d'estes materiaes geologicos procedem terrenos schistosos diversamente córados; schistos verdes, violetes e variegados já decompostos, apresentando-se o solo, em muitos pontos, mais ou menos corado de vermelho ou de amarello pelo oxydo de ferro.

O schisto verde, segundo a analyse mineralogica do dr. List, compõe-se das seguintes rochas:

Albite	57,113	53,152
Cericite		
Amphybole	9,742	8,857
Chlorite		
Ferro magnetico	4,946	2.414
Quartzo		

A composição chimica d'estas diversas especies de schistos, segundo o mesmo investigador, é a que escrevi sobre a pedra.

Acido silicico	55,842	60,224	70,994
» titanico	0.510	4,489	0,138
phosphorico	»	0.039	y .
Oxydo de cobre	Ď	0.031	»
Alumina	15,621	15,958	13,770
Sesquioxydo de ferro	4,857	1,113	0.382
Protoxydo de ferro	8,247	4,939	3,910
Magnesia	4;387	2,670	0.367
Cal	0.498	2,196	0,415
Potassa	6,435	2,585	4,813
Soda	4,698	6,708	3,130
Agua e fluoretos	5,192	2,127	4,938

A natureza e proporção dos principios descobertos por esta analyse, manifestam claramente a aptidão do solo para a vinha, que n'elle encontra os alcalis, como a potassa, em tão elevadas percentagens.

As formações schistosas mais antigas dilatam-se descendo o Rheno até sómente Assmannshaus. Abaixo d'este ponto o solo dos vinhedos, embora schistoso, é de formação mais recente. Em uma variedade característica d'estas rochas, achou Finck 4,17 por cento de potassa; a percentagem da cal é que é, como nas analyses anteriores, insignificante ou mesmo nulla, subindo o oxydo de ferro a mais de 8 por cento e a silica a 62. No entanto a cal não deixa de existir absolutamente em todos os solos das vinhas do Rheno,

sendo diversa a composição das argillas, conforme resultam da decomposição das rochas schistosas ou das formações terciarias. No segundo caso, apparece a cal, como se vé em Hochbeim, Wicher e parcialmente em Marcobrunn; no primeiro, como succede em Steinberg, comarca de Hattenheim, e em Johannisberg, Neudorf, Ranenlhal, etc., os terrenos estão limnos d'este principio, mas são riquissimos em potassa e acido phosphorico.

Reputam-se de melhor qualidade as terras argillosas do Rheno do que as arenosas, porque dão vinho de maior duração e flavor, e n'aquellas as cepas vivem mais tempo. As terras arenosas fracas exigem grande quantidade de estrume, e mesmo com elle a uva riesling, que é uma das castas mais importantes do Rheno, prosperando optimamente e conservando se bem nos terrenos argillosos, acaba depressa e dá colheitas insignificantes nos annos quentes. E comtudo as terras argillosas são privadas de cal, e as outras não o são. A potassa é a comida mineral predilecta da vinha. O seu prato forte. Os schistos argillosos vermelhos que não conteem cal, como se encontram em Rothenberg, Rauenthalberg e Johannisberg, constituem as melhores terras de vinha.

A videira pode produzir boas colheitas nas terras argillosas por espaço de 50 a 75 annos seguidos; nas terras fracas, bem plantada e nas melhores condições, não dura mais de 15 a 30 annos.

O Rheingau está todo situado sobre a margem direita do Rheno. Começa em Nieder Walluf e termina no Caub. N'esta importantissima região vinicola, outr'ora pertencente ao Ducado de Nassau, podemos comprehender os vinhos mais finos do Meno, cujo typo mais notavel é o vinho de Hochheim e cercanias, mas que em rigor não pertence já ao Rheingau. O clima da região está optimamente estudado pelas investigações do professor Dellmann. O terreno é montanhoso, e a vinha de melhor qualidade está plantada em degraus nas encostas do rio, ou em collinas a maior ou menor distancia das margens d'elle. A vinha ali o que

parece é um jardim. Segundo as analyses de Liebig, as terras privilegiadas do Johannisberg são tanto mais argillosas e ferruginnsas, quanto mais se aproximam da zona em que está aquella celebre propriedade vinicola. A quantidade da argilla varia entre 8 e 14 por cento; o ferro entre 5 e 8; a potassa entre 2 e 6; a silica e os silicatos entre 65 e 67, etc., etc.

O-dr. Dunkelberg avalia o valor dos melhores terrenos em perto de 86 mil francos por hectare, e o dos mais inferiores em 7 mil.

Póde fixar-se o preço médio em 6800 gulden on 18,700 francos. O valor total de todos os vínhedos do Rheingau sóbe acima de 15 milhões de gulden ou 32 milhões de francos.

É minuciosa a chronica das vindimas, e abrange largos periodos. Como consta de documentos antigos, tem tido o Rheingau, durante os 208 anuos que decorreram de 1626 até 1834, 66 annos de boas colheitas ou 31,5 por cento, 27 annos de colheitas de primeira ordem ou 13 por cento, 93 annos de colheitas regulares ou 44,5 por cento, e 116 annos de más colheitas ou 55,5 por cento. No tivro do dr. Rubens¹ encontra-se uma resenha das vindimas desde 809 até 1873.

Poucas familias, ainda mesmo das mais illustros pelo nascimento, possuirão chronicas tão completas como o vinho do Rheno.

Os estrumes são applicados á vmha com grande liberalidade, e as vinhas bem cultivadas recebem de tres em tres annos 50 karren (carros) de estrume de estabulo, cuja capacidade é de 12 a 15 pes cubicos, por morgen (25 ares e 4 centiares). O vinho ás vezes nos primeiros annos apresenta gosto desagradavel proveniente dos adubos, mas este defeito desapparece mais tarde.

Recentemente fundaram-se fabricas, que preparam estrumes artificiaes, em que se encontram os principios mais

diameter

¹ Winzerbuch-Leipzig,—1875, pag. 467.

valinsos das terras e os corpos que a cepa contêm, e d'ellas precisa absorver.

Tudo está habilmente prevenido, e não ha meio que se não ponha em pratica para assegurar o bom exito da colheita.

As castas de uvas mais cultivadas em Nassau e por tanto no Rheingau, incluindo Hochheim, são o riesling, orleans, traminer, oestreicher, kleinberger, klebroth, frühburgunder; cuja distribuição pelas comarcas é a seguinte:

Nomes das localidades	Nomes das uyas							
	Ries- ling	Or- leans	Tra- miner	Oestrei- cher	Klein- berger	Kleb- roth	Bur- gunder	Div sa rasi
Sitville	92,8		0,8	5,2	0,4	0,2	0,4	0,
Rüdesheim	42,4	2,4	4,1	1,9	5,4	4,1	0,2	39
lochheim	66,2		3,1	30,1		0,1	0,1	0
Wiesbaden	69,6	 	1,4	17,5		_	0,8	10
lunkel		l —	l —			100,0	_	-
Nassau	3,7			·	25,1	59,1	2,4	- 9
Braubach	1,6	0,1	1,4	3,8	66,8	3,6	11,2	11
3.1 Goarshaus.	2,4		0,5	17,8	62,9	1,1	0,1	15
łöchst	10,9	_	_	86,5			2,6	
Konigstein	46,5	1,2	· —	23,3			11,6	17,
Rheingau.	50,9	0,8	2,2	8,9	16,3	2,5	1,5	16

Este mappa é a mais solemne confirmação do que tenho dito sobre a necessidade de restringir o numero das castas, quando se queira vinho fino e perfeito. Metade das uvas cultivadas no Rheingau é riesling! E como sómente o klebroth e o frühburgunder são tintas, 96 por 100 das castas preferidas produzem vinho branco.

Quando poderei eu dar esclarecimentos eguaes a estes sobre as vossas uvas e os vossos vinhos? Eu proprio me envergonho de tamanha ignorancia.

O riestina è o rei do Rheingau, e sel-o-ha sempre, ainda que a isso so opponha o imperador da Allemanha. O vinho que elle produz, quando chega a boa: maturação, possue todas as qualidades, e justifica plenamente a reputação · d'aquelle fructo. É a esta casta, segundo o consenso unanime de todos os viticultores e cenologos allemães, que o Rheingau deve a reputação universal dos seus vinhos. Infelizmente parece, que o riesling tem ali a sua patria, e que transplantado para outro clima e terreno, degenera. Se dermos credito a Rubens, já hoje por mim agni citado, a transplantação d'aquella casta para a Italia, America, Australia e Franca não deu resultado satisfatorio. Perfeito só na terra allemã. Exceptua Babo d'esta regra a Hungria, onde nos vimos, pela conferencia anterior, que o riesling se propagava com vahtagem, dando vinho fino e arematico.

O riesling tem uma variedade tiuta, semelhante ao branco nas varas e nas folhas, e outra variedade roxa melhor que a tinta. Todos os *rieslings* são muito influenciados pela natureza do solo e do clima.

Pretendem alguns escriptores allemães, que o arintho portuguez seja o riesling. Deixae-me duvidar por emquanto da identidade das duas castas.

A orleans è tambem uma casta estimavel, e o valor d'ella aprecia-se facilmente no vinho, depois de alguns annos de seito. Tem corpo, espirito e grande estabilidade.

O Kleinberger é o elben ou alben da região do Hardt ou Palatinado Bavaro, cujos vinhedos ficam na margem esquerda do rio Rheno. Com o primeiro nome tambem é conhecido no Baixo Rheno, trocando-o pelo de Klember no Moselle. Está muito propagada esta casta, que ha produzido por effeito de longa cultura e minuciosos cuidados, differentes variedades estimaveis.

O vinho d'ella é comtudo de curta duração; mui leve, peuco espirituoso, e sem flavor algum característico. Só misturado com o riesling, como se pratica no Rheingau é de alguma vantagem. Mostra-se tambem bastante sensivel a mudança de clima e de terreno, e nos annos pluviosos apodrecem-lhe os bagos.

O Borgonha tinto (burgunder) ou clävner tinto è um vidonho excellente, cujo vinho com justica se elogia. Não fallam d'esta uva os escriptores mais antigos, desculpem a erudição; e nem Plinio, Tacuo, ou Columella dão noticia de semeibante videira na Italia ou no sul da França. Bronner certifica, que o Borgonha tinto é a variedade primordial de todos os Clavners e aquella que em varios pontos de França se cultiva ha mais de mil annos. É n'este palz que toma o nonte de Pineau, sendo a mais superior de todas as qualidades de uva tinta, O Borgonha tinto (Burgunder) está hoje muito desseminado pelos districtos vinhateiros da Allemanha. Existe no Rheno, no Moselle, na Bohemia, na Suissa etc. É elle que na Bohemia produz o vinho tinto de Melnik, datando de cinco seculos a sua introducção n'aquelle paiz, e sendo ainda cultivado pelo methodo de ha quinhentos annos.

Todos os escriptores allemães tecem os maiores elogios a esta casta, de que se hão obtido muitas variedades: o borgonha branco, o rülander, o möhrchen, e o blaue arbst. Conta-se que Chaptal no jardim do Luxemburgo em Paris, conseguira obter do pineau trinta variedades, que todas se perderam, desgraçadamente, depois da sua morte.

Bronner observa, que o Borgonha tinto è sempre mais temporão que o rillander, e este por seu turno mais precoce que o florgonha branco. Todos tres pertencem a mesma stirpe, sendo o rillander a primeira, e o borgonho branco a segunda transformação da cepa mãe. Esta transição foi observada peio mesmo auctor em varias cepas, já encontrando cachos de rillander na videira de borgonha tinto, já este completamente transformado n'aquelle. Além d'isto affirma ter achado em uma cepa de Rillander, uvas roxas e brancas, sendo estas ultimas de Borgonha branco. Nuhca, porém, observou no Borgonha tinto cachos de Borgonha branco, o que justifica a sua asserção, de que a degenerescencia se faz gradualmente:

Tambem acontece algumas vezes encontrar-se apenas modificada uma parte do cacho, restringindo-se a modificação ao apparecimento de alguns bagos tintos no cacho do Borgonha branco.

Com quanto pareça extraordinario, os derivados de qualquer cepa são em regra mais productivos que a cepa mão. E assim succede com o Borgonha hranco, que é mais fructifero que o Rülander, e este mais que o Borgonha tinto:

O Borgonha branco tem-se propagado bastante em França e no Rheno, em especial nas cercanias de Coblentz, onde é muito querido pela doçura dos fructos e a abundancia d'elles, resistindo heroicamente a todas as causas que conspiram contra a saude das videiras. É de uma robustez admiravel.

No Moselle e no Saar, em Bingen e Kreuznach chamam ao rülander grau burgunder. O nome de rülander veiulite de um negociante de Spier, chamado Rolando, que no seculo passado possuia na sua pequena vinha uma cepa d'esta qualidade, provavelmente importada de França. Assim chegon até os nossos dias o nome de Rolando, como o do padre Antonio e o de Fernam Pires ficaram gravados em algumas cepas do nosso paíz. Onde menos se espera, é que se encontra as vezes a immortalidade;

Mesmo na ausencia dos fructos, é facil distinguir o rulander do Borgonha tinto. As folhas do primeiro não se cobrem de manchas vermelhas, c apenas amarellecem um pouco no outomno. O Liverdun muito conhecida em França e muito productivo, também descende do Borgonha tinto, apresentando muitas analogias com o Borgonha branco, do qual todavia se differença pelo menor comprimento das varas.

O blaue arbst deriva-se egualmente do Borgonha tinto, e produz o magnifico vinho de Affenthaler. Por tal forma se confunde com o Borgonha que muitos auctores o consideram identico a elle.

Os ampelographos allemães fallando da familia do Burgunder, aconselham que se não plantem as variedades tingo

tas em collinas elevadas, porque produzem pouco, e nunca os fructos adquirem cor intensa e corpo sufficiente, para transmittirem ao vinho. Em taes terrenos, é melhor propagar o rillander, o borgonha branco ou outra qualquer casta branca. Aconselham tambem que nos annos ordinaries, quando se possa suppor que o vinho das castas tintas ficara sem cor, se prefira espremer as uvas rapidamente para do mosto fabricar vinho branco, o qual em todas as hypotheses será sempre melhor que o tinto. A proposito apontam o instructivo exemplo da Borgonha e do Champagne, onde as castas tintas se plantam somente até uma determinada altura das encostas, que não passa de um terço ou metade da elevação da collina, ficando o terreno superior, como se ve principalmente no Champagne, consagrado à propagação do Borgonha branco porque ainda ali dá muito e bom vinho. Outra particularidade do Borgonha é tornar-se quasi esteril aos 45 annos. Para o impedir é necessario, como em França se pratica, nas comarcas apontadas, mergulhar as cepas e as varas. Porque se haja desprezado esta indicação, tem succedido aos vinhateiros que ignoram o facto, voltarem às antigas cepas, que são productivas durante periodos mais largos, mas que so produzem vinhos ordinarios.

O traminer é uma das castas mais antigas da Allemanha. Será difficil senão impossível dizer com verdade qual seja a sua origem. Supposições ha muitas. Bronner admitte que esta casta é originaria da Allemanha, e não do Tyrol, como vulgarmente se crê. E a razão é ser ella, n'este ultimo ponto, completamente desconhecida. O Sylvaner tende a supplantal-a, porque é de producção maior e máis segura.

Ha duas variedades de Traminer, uma branca e outra tinta, menos productiva que a primeira. Está longe de possuir o flavor característico do riesling, mas é talvez mais saccharina e duradoura. Os mostos combinados do riesling e traminer dão vinho perfeito. O traminer apossou-se dos vinhedos da Franconia, onde se appellida a uva nacional ou franconiana. Fora d'elles é bastante conhecida na Bohemia, na Austria e na Hungria, já com o mesmo nome, já com o nome differente de Weisswiener, o tram ner branco, e de rothwiener o traminer tinto. Ha ainda o gewürztraminer e o rothgipfter.

O oestreicher é o nome que os vinhateiros do Rheno, em varias comarcas, dão ao sylvaner, casta do Danuhio. Pertence, segundo Bronner, á familia do Borgonha, com a qual muito se assemelha. Distinguem-se duas variedades, branco e tinto, sendo o primeiro o mais propagado. Até o apparecimento dos cachos, ninguem é capaz de as differençar. A côr das uvas tintas é vermelha azulada. Pela reflexão apresenta-se muito intensa, mas interpondo os bagos entre os raios do sol e os olhos, apparecem simplesmente vermelhos com veios mais carregados. O mosto é claro, e as uvas tintas não produzem vinho tinto, o que é uma propriedade característica.

Embora não figure no mappa das castas preferidas no Rheingau, direi duas palavras sobre a tinta portugueza blaue portugieser, cujo mosto é doce e fortemente córado, excepto nas terras baixas, onde adquire pouca materia córante. O seu systema radicular muito desenvolvido e robusto, permitte-lhe que se propague até nas terras mais fracas. Prospera ainda nos terrenos em que o Borgonha tinto já se não póde desenvolver, e é muito conhecida no Wurtemberg.

Estas são em rapido esboço as mais interessantes castas do Rheno e da Allemanha. Ontras ha que tambem se cultivam com estimação, mas que não possuem a mesma importancia, taes, por exemplo, o gutedol e suas variedades, trazido de Hespanha, caracterisado por produzir vinho ligeiro, pouco acido, e aromatico que melhora com as lotações; os moscateis e variedades, cuja origem é a mesma da casta anterior; o trollinger, cuja introducção data do seculo 17.º conhecida pelo nome de fleischtraube no Rheingau; o urban tinto e roxo, que prospera optimamente em todos ost errenos; o blaue Limberger muito parecido com o blaue portugieser, sendo aquelle mais uva de vinho e este mais

uva de meza; o Affenthaler; o tauberschwarz; o müllerrebe; o blauer hängling, etc.

Emfim, meus senhores, e depois d'isto passaremos a outro assumpto, todas as castas que entram na composição dos viuhos principaes da Allemanha, podem grupar-se pelo modo que indiquei n'este quadro:

VINHOS BRANCOS

I—Uvas com que se fazem os vinhos mais finos: Riesling, Welschriesling, Traminer, Gewürztraminer, Burgunder branco, Blaue Arbst e Möhrchen, Muskat-Gutedel.

__II.—Uvas com que se fazem os vinhos mais fortes: Orleans, Sylvaner, Krachgutedel, Muskateller, Rülander.

III — Uvas com que se fazem os vinhos medianos mais brandos: Gutedel, Ortlieber, Fütterer, Elben.

VINHOS TINTOS

1—Uvas com que se fazem os vinhos mais finos: Burgunder tinto, Arbst e Möhrchen, Affenthaler, Urban tinto, Blaue Portugieser, Blaue Limberger, Tauberschwarz.

II—Uvas com que se fazem os vinhos medianos: Blaue Wildbacher, Müllerrebe, Blaue Hängling, Räuschling.

III — Uvas com que se fazem os vinhos inferiores: Trollinger, Blaue Scheuchner, Velteliner e Hanes, Sänsfüsser, Hartwegstraube¹.

O auctor d'esta classificação faz observar que nos maus annos, nas terras improprias ás castas e em clima pouco favoravel a ellas, as mais preciosas uvas podem produzir pessimo vinho; assim como nos annos quentes e propicios, e em terras de boa qualidade, as castas medianas podem dar vinhos bons, fortes e finos. A observação era escusada perante um auditorio illustrado, e de certo a não repetiria se não tivera de referir-me as palavras do outrem.

Winzerbuch, pag 149.

Quando chegará o dia, seja-me agora licito perguntar, de nos podermos dizer outro tanto das nossas uvas? Quaes são as mais finas e quaes são aquellas que produzem os melhores vinhos?

-«Nada se faz sem tempo -- clamam os optimistas. Aqui, porém, nada se consegue sem perder a paciencia, que é perder o tempo duas vezes.

A classificação dos vinhos allemães está elaborada com egual perfeição. Dunkelberg, na sua excellente monographia sobre o Rheingau, estabelece as seguintes divisões:

	VINHOS BRANC	cos (rheingau)		
Districtor	Primeira classe	Segunda classo		
Rauenthal	Gehren, Wieshel, Rothen- berg	Baiken		
Kiedrich	Gräfenberg	_ 		
Erbach	Marcobrunn			
Hattenheim		Manuberg		
Johannisberg .	Schloss Johannisberg	Hell		
Geisenheim	Rotheberg	Morschberg		
Rüdesheim	Hinterhaus, Rottland, Berg			
Ettville		Taubenberg		
Hallgarten	 . · 	Schönhelt		
Ostrich.,		Eisenberg		
Winkel	 ; 	Johannisbergerberg, Hasen -		
		sprung, Dachsberger, Op-		
	·	ferberg		
	Vineos	TINTOS		
Assmannshaus	Hinterkirch ——	Helleberg		
Lorch		Bodenthal		
	VINHOS DO ME	eno (brancos)		
Hochheim	Dom Dechanei	Wandkaut e Victoriaberg, Neuberg e Hölte, Stein e Kirchenstück		
Wicker		Nonnenberg, Junker		
	<u> </u>	<u> </u>		

Com quanto não seja facil no tempo marcado para uma conferencia, fazer a historia de todos os vinhos allemães, a traços largos indicaremos os factos principaes que lhes dizem respeito, para que fique mais completo o nosso trabalho.

Todos ou quasi todos os vinhos allemães são de facil conservação, vivahdo bastantes annos, sem que se decomponham. Pertencem pela maior parte à classe dos vinhos seccos, e teem propriedades inteiramente differentes dos vinhos francezes, italianos, e da maioria dos vinhos hungaros. Para oppor aos seus mais preciesos typos de vinho fino, tem a Allemanha uma outra classe, a dos vinhetes, que se produzem na Saxonia e Silesía, e aos quaes expressivamente se deu o nome de Landweine (vinhos de campo).

A infarioridade d'estes procede de diversas causas. Cepas mal escolhidas, pouco cuidadosamente cultivadas, dão origem a fructos de qualidade inferior, dos quaes não é possivel tirar vinhos espirituosos com valor intrinseco.

Entram n'este grupo dos Landweine os que se produzem nas visinhanças de Weissenfels até Jena, sendo os vinhos de Naumburgo os melhores do grupo, em virtude da sua menos descuidada cultura. Junto a Freiburgo tambem ha vinho soffrivel, obtido da tinta portugueza, que se converte em Champagne, nas fabricas que ali existem; como tâmbem succede em Niederlösznitz, junto a Dresde, onde se fabricam muitos vinhos espumosos. Os vinhos de Grüneberg são espirituosos, e entre elles alguns se consideram potaveis, para o que tem concorrido a adopção da casta burgunder, que egualmente lhes ha communicado bella côr. Os melhores são expedidos para Stettin e Hamburgo, as duas grandes cidades fabricantes de vinho, d'onde saem com o nome de Bordeos.

É toda a gente a ensinar-nos a estrada, e nós sem querermos comprehender o caminho.

Tambem dos vinhos de Grimenerg se podem fazer acceitaveis vinhos espumosos, do que a Russia e a Polonia consomem milhares de garrafas.

melhor de todos é o da cidadella de Wurzburgo, e appellida-se leistwein. Dizem até que, alguns annos depois de fabricado, pode rivalisar com os vinhos finos allemães, tal é o aroma, finura e sabor delicado que adquire. Alem d'este typo, ha outros de merecimento que nos annos de boa novidade, se podem encontrar em Rödelse, Escherndorf, Volksbach, Sommerach etc. Muitos vinhos espumosos saem tambem de Wurzburgo.

Os vinhos da Baviera rhenana e do Hesse rhenano podem considerar-se, na generalidade, agradaveis vinhos de meza; alguns, porem, pertencem á classe dos mais finos vinhos licorosos ou de dessert, comparaveis aos da familia do Rheingau. É assaz conhecido n'este grupo o que se intitula Liebfrauenmilch, que em portugue z significa Leite de Nossa Senhora. As uvas que o geram hoje, teem por berço à historica cidade, onde outr'ora se fazia a coroação dos imperadores da Allemanha; nascom em Worms, que demora a dez leguas de Moguncia, e que em 1689 foi incendiada pelas tropas de Luiz xiv, não ficando depois do incendio, senão a terra escalvada.

Quantos peregrinos trocariam por aquelle vinho a milagrosa agua de Lourdes.

O melhor é colhido no terreno junto a egreja da antiga e decadente cidade, formado de areias escuras e calhaus siliciosos, de envolta com argilla vermelha. O Luginsland que lhe fica proximo, dá egualmente vinho precioso, assim como Scharlachberger em Bingen, Distinguem-se pela finura, cheiro balsamico e flavor de flores. Depois d'estes os vinhos mais conhecidos são os de Laubenheim, Bodenheim, Nierstein, Backheim, Oppenheim, Dienheim, Edenkober, Simmeldinger, Königsbachre, Schloss Hambacher, Durkheim, Wachenheim, Herrheim, Deidesheim, Ruppertsberger, Forster, etc.

20. vinho tinto de Oberringelheim pode talvez passar por Assmannshaus. Em tres a quatro annos estão feitos os vinhos leves de meza, attingem facilmente a virilidade. Não

+ 12

deve deixar-se tambem de mencionar entre os vinhos do Hardt o Strohwein (vinho de palha). As uvas, após a colheita, estendem-se sobre palha até que se convertam om passas. Este vinho do Rheno é, como disse na conférencia antecedente, muito parecido com os vinhos hungaros de ausbruch; apresenta o mesmo espirito, o incomparavel perfume do flores, sómente não possue a mesma agradavel doçura.

Baden e Wurtemberg colhem bastante vinho, achandose esta cultura muito desenvolvida em Zabergau, Kocherthal, nas margens do Neckar. Alguns dos nintos teem sido assemelhados aos de Bordeos (?).

Citam-se como melhores entre os brancos, o Markgräfler e o Remsthal, sendo appellidado o mais superior d'elles Brodwasser.

Affenthal e Zell dão bons vinhos tintos. Weinheim, Neustadt, Stiutgart, Durlach, Heilbronn, Weinsberg, exportam vinhos agradaveis para differentes pontos.

Os vinhos do Neckar são muito proprios para a preparação dos vinhos espumosos. Esslingen, Stuttargt e Heibronn possuem fabricas d'esta especialidade, que vendem os seus productos em toda a parte do mundo.

Os vinhos do Moselle, Aar, Nahe, e Saar, com excepção dos vinhos tintos do Aar, são ordinariamente conhecidos pelo nome mais simples de vinhos do Moselle. Tornam-se mais agradaveis e melhores de beber do segundo ao quarto anno, que é quando se lhes desenvolve todo o flavor de que são susceptíveis. A uva principal é o riesling, mas a duração d'elles é inferior á dos vinhos do Rheno, e não supportam tão bem as viagens.

Os vinhus do Aar são superiores, e o Walporzheim é semeihante ao vinho de Borgonha. Os mais inferiores são os do Nahe, que por isso mesmo poucas vezes se vendem com o seu verdadeiro nome. O melhor vinho do Saar é o Scharzberg.

Entre os vinhos de mais fina qualidade, conhecidos com lo nome de Moselle, citam-se os de Brauneberg, Zeltinger, Pisport, Grannach, Traben, Konz etc. Esta comarca vinicola do Moselle dá grande contingente para os mercados de vinhos espumosos, os quaes se fabricam em Trier, Coblentz e em Bodendorf com as uvas tintas do Aar.

No Baixo Rheno torna-se digno de menção o vinho de molsheim, que no commercio tem o nome de finkenwein. Este vinho é hranco e de agradabillissimo flavor. Wolxheim apresenta semelhantemente bom vinho de Riesling, sendo mais inferiores os de Mutzig, Neuvillers e Ernolsheim. A comarca mais importante é a de Vogesen, no districto de Colmar. Como vinho tinto, póde citar-se o de Geyersburg. junto a Kaisersberg. Apontam-se ainda os vinhos brancos, que sabem à cepa, de Gubwillen, Türkheim, Rigwiz e Ribauwill. Junto a Thann e proximo de Belfort, nos vinhedos de Rangen, ha um vinho tão forte e espirituoso que sendo bebido em excesso, ataca poderosamente o systema nervoso. Nos annos de boa novidade, fazem-se em Colmar, Kaisersberg, Ammersweiler, Oliviller, vinhos de palha que no fim de alguns annos se tornam comparaveis ao Tokaj, ainda que d'este diffiram consideravelmente pela côr e pelo aroma.

Os vinhos do Rheingau são os mais preciosos de todos os vinhos allemães, assim como a terra que os produz uma das paizagens mais formosas de todo o Rheno. Quando o viajante chega a Bieberich, o panorama que os olhos contemplam é indiscriptivel; no horisonte avistam-se as escarpadas e elevadissimas montanhas de Bingen, tão conhecidas pelos contos phantasticos, em que a fertil imaginação do povo fez figurar as fadas ondinas, as feiticeiras, os duendes, e toda a casta de espíritos maleficos. Sobre as faldas da elevada montanha, projectam-se collinas e collinas, encostas sobre encontas, vestidas de luxuriante verdura, mas. onde por assim dizer não ha uma folha util que não seja da vinha. Aqui e ali alvejam lindissimas aldeias, cujos elegantes campanarios proclamam ao longe « Vinum Bonum. bonum vinum», na mais fraternal associação com edificios modernos, velhos castellos e ruinas admiraveis. Quando a

luz do sol illumina este lindissimo quadro, e os seus raios saltam e dansam, quebrando-se peia refracção, nas movediças aguas do grandioso espelho do Rheno, o viajante não póde deixar de sentir-se insensivelmente attraido por aquelle campo encantador, d'onde se extrae o nectar precioso, que nem os deuses da mythologia poderam saborear nos banquetes do Ciympo.

Exactamente no coração do Rheingau, entre Winckel e Geisenheim, ergue-se como tropheu famoso, o monte de S. João—Johannisberg, coroado pelo pittoresco chateau do principe de Metternich. Em volta da graciosa collina descobrese o voluptuoso jardim—e esse jardim é o Rheingau.

A parte da collina que olha para leste e todo o seu lado sul até oeste, fórma o Johannisberg, magnifico vinhedo, cuja terra é composta de schisto argilloso e marga calcarea.

A uva aii adoptada é o riesling, a qual se colhe sempre quatorze dias mais tarde que as das outras propriedades vinicolas do Rheingau. No fim de um anno o vinho novo é separado da lia. O flavor do Johannisherg é mais fino e delicado que os de todos os outros vinhos do Rheno, e o seu aroma e gosto tão característicos e com tal cunho de individualidade, que não podem ser excedidos por nenhum vinho conhectilo.

O vinho mais fino d'este torrão não apparece no mercado, e comtudo muitos estão persuadidos de o haverem encontrado á venda.

É que aconiece com o genuino Johannisberg o que vemos succeder com as reliquias dos santos, que não chegam para todos os fanaticos que as desejam e julgam possuir.

Um stück de Johannisberg anslese de 1831, foi vendido por 10.000 gulden. A producção é apenas de 25 a 30 stück.

Um pouco lateralmente a Johannisberg e na parte mais baixa da collina, encontra-se o vinhedo da Casa *Mumm*, dominio importante e bem Iratado, cujo producto aliás excel-

¹ Cada stijck equivale a 1200 litros.

lente, passa no mundo por ser o verdadeiro Johannisberg do *chateau*, e que os cenologos allemães julgam em parte digno de se collocar a par d'este.

Ao vinho de Johannisherg seguem-se os de Rüdesheim, Steinberg, Marcobrunn e Geisenheim. O districto de Rüdesheim è um dos mais graciosos em todo o Rheingau e a sua superficie mede aproximadamente 100 hectares (400 morgen).

As primeiras uvas da collina de Rüdesheim foram plantadas em 1074. Ali se encontra uma casta que é menos commum nos outros pontos do Rheingau — a orleans, cujos bagos grandes e aromaticos attingem grau elevado de doçura. Produz em média este districto 1.100 stück, e os meihores vinhedos não teem senão aquella casta. Os terrenos de Ohorfelder e Hinterhausberg ainda do mesmo districto estão plantados de riesling, cujo vinho realmente não possue muito menos valor que o primeiro, porque se torna distincto pela espirituosidade, bom gosto e aroma.

Steinberg fica entre Johannisberg e Rauenthal, e è uni dos melhores e mais notaveis vinhedos da Allemanha. Os seus vinhos dão ares dos de Johannisberg; aproximam-se mesmo muito d'elles. Os superiores são propriedade do Duque de Nassau, e reunem a grande finura um aroma agradavel e bastante espirito. O terreno é composto de uma argilla gorda que assenta sobre schistos, e de cuja desagregação procede. Aponta-se na Allemanha, como modelo digno de imitar-se, o tratamento dos vinhedos de Steinberg.

Marcobrunn e Geisenheim pertencem ainda a classe dos melhores vinhos do Rheno, tornando-se notaveis pelo aroma e espirito os de Kosakenberg, Morschberg e Kapellgarten; pela suavidade e flavor os de Ramenthal, Hallbach, Gräfenberg, Erbach e outros pontos circumvisinhos, que justamente merecem a grande reputação de que gosam. Kiedrich, Kinckel apresentam vinhos bastante inferiores.

O vinho de Bacharach ha muito tempo que se menciona também n'este grupo por ser justamente celebre, ainda que Bacharach não pertença ao districto do Rheingau. Outre

tanto diremos do de Hochheim, que apesar de possuir as melhores e mais distinctas qualidades, é joia que o Rheno tem querido usurpar ao Meno. Os terrenos de Hochhem são areias quartzosas e argillas calcareas. A comarca abrange uma superficio de 300 hectares ou 1200 morgen. Attingem alto valor as vinhas mais proximas do Meno, e cada morgen não se avalia em muito menos de 5000 gulden. De todos os vinhedos o mais afamado é o de Dechanei, nas visinhanças da cathedral, e que por isso se chama Dom Dechanei. Semelhante a este ou pouco inferior a elle é talvez o de Stem, egualmente de grande reputação.

Os maiores proprietarios não fazem a vindima, senão quando os cachos parecem começar a aprodeçer. A casta predilecta é o riesling.

De todos os vinhos do Rheno são os de Hochheim os mais proprios para a preparação dos vinhos espumosos.

Os vinhos tintos do Rheno são em pequeno numero, e verdadeiramente notaveis não ha senão os de Assmannshaus, enja força e qualidade se podem por bein em parallelo com os da Borgonha, particularisando-se pelo gosto de amendoa.

A producção do vinho por comarcas é bastante desegnal nos diversos centros vinicolas da Allemanha. O primeiro de todos pela quantidade que produz, é a Baviera, que nas planicies e encostas do Palatinado e da Franconia, dá mais da quinta parte de todos os vinhos allemães, e por tanto quasi um milhão de hectolitros de vinho. Segue-se depois o Wurtemberg que póde colher 850:000 hectolitros. Baden, que figura em terceiro logar, produzirá, quando muito, 500:000 hectolitros. A Prussia e o grão ducado de Hesse sómente metade d'esta quantidade. Em ultimo logar, apparece Nassau com 70 a 80 mil hectolitros. É pouco decerto, mas o valor d'este vinho não se compara com o dos outros; como uma rocha inteira de quartzo hyalino não vale um diamante lapidado do tamanho de uma azeitona de Elvas.

A existencia da vinha no Rheno data de uns poucos de

seculos. Ha mais de setecentos annos que as videiras se assenhorearam de Rottland e de uma parte de Rüdesheim. Em 1100 levaram os benedictinos a mesma colonisadora planta para Johannisberg, e 31 anuos depois conquistava ella para si os dominios de Steinberg.

Rothenberg e Rauenthal entregaram as suas terras ao invasor no começo do seculo treze. O general d'este exercito civilisador era o Riesling, que ali foi fundar a sua monarchia, acclamando-se rei depois da conquista. E a Allemanha, que n'este largo periodo historico tem visto baquear tantos thronos, supporta ainda e supportará sempre aquelle dominador, que não espalha em torno de si, do throno em que vive, senão a riqueza e a felicidade. Quantos conquistadores poderiam ser amados como é o Riesling, se em vez de fazerem captivos, tivessem como a videira tem, o incomparavel segredo de multiplicar as familias, e de colonisar as charnecas. Ao pé da videira podem as mães estar seguras dos filhos lhes servirem na velhice de amparo, em quanto que junto dos autros conquistadores, só póde esperar a mulher a orphandade e a viuvez. Logar á vinha ao capitoho. Concedei-lhe logar nos vossos altares, que ha santos que ali pozestes com menos milagres.

No seguintes versos allemães, resumem-se finalmente os principaes caracteres dos vinhos d esta nação.

Der Wein vom Rhein ist immer gut, Der Moselwein nicht schaden thut; Der Nockarwein ist auch noch recht Frankfurter Wein ist immer schlecht!

Bom de lei o do Rheno; o do Moselle innocente; agradavel ainda o do Neckar; mau a valer o de Francfort.

E quereis que vos diga a que são devidas todas as qualidades, que tanto exaltam os vinhos do Rheno, e contribuem para dilatar a gloria d'elles? Escutae, como vos responderia qualquer viticultor d'aquella região.

—«A fama do nosso vinho procede da escolha apropriada dos terrenos; dos raios infinitos do sol que sobre elles se reflectem, produzindo uma henefica evaporação, e um ar morno e humido; do tratamento assiduo, racional e intelligente da cepa, e da escolha das videiras. Por quantas castas existem agora no mundo, não trocamos a nossa, que é o riesting—a mais preciosa de todas as uvas com que se faz vinho, a mais extraordinaria, a mais admiravel—a unica! Aquella que dá o inimitavel aroma, que se destaca sempre de todos os flavores, e que nenhum outro eguala. A uva que já era dos nossos antepassados, e que hoje é nossa, como virá no futuro a ser dos nossos filhos. A uva de todas as gerações. Gloria ao Rheno onde nasce esta cepa, abençoado elle seja!

« Am Rhein, am Rhein, da wachsen unsere Reben, gesegnet sei der Rhein!»

O tratamento das cepas é, como tudo que diz respeito à vinha e ao vinho, de um esmero e cuidado inexcediveis. Cada casta, embora não sejam muito numerosas, tem um modo racional de ser tratada, ajudando-se o solo, como ficou dito, com os elementos necessarios á inaior e perfeita expansibilidade do vegetal. As cepas são geralmente baixas, e estrumadas com regularidade; empregam-se varias empas, e algumas analogas ás que chamamos aqui, empas de argola; outras parecidas com a empa de constituição quasi esquecida no Cartaxo; vendo-se em muitas partes, fora do Rheingau, a vinha armada em latada baixa, sobre caixilhos de madeira, que formam como gaiolas que devem difficultar as operações do amanho e da vindima. O accidentado do solo, e a irregular disposição de alguns vinhedos, não permittem também que nos lavores prescindam inteiramente dos bracos.

São muito minuciosos e intelligentes nos cuidados que prodigalisam à cultura da vinha, como é natural que se pratique n'um paiz que está em todas as sciencias e suas applicações no mais invejavel gran de prosperidade⁴.

Não nos devemos por tanto admirar que a terra ande sempre convenientemente movida, arejada, limpa de todas as plantas parasitas; que a poda se faça tendo em attenção o vigor da cepa, e outras particularidades do seu organismo; que cortem todos os rebentos nocivos, espontando e esladroando as varas, e que por fim vindimem com o maximo escrupulo e cantella.

A vindima é quasi sempre tardia, e chega a fazer-se em novembro, pela necessidade de apucar o fructo. Nos annos bons, é perfeita a maturação n'aquella época; nos maus annos, não se póde estabelecer regra, e tem-se visto sitios de uvas muito finas, produzirem a especie infima de vinho, a que na linguagem pittoresca dos naturaes, se dá o nome de raspa goela, vinho de tres homens, vinho das meias, e mais recentemente vinho de Garibaldi. Ás vezes os cachos ainda ficam adherentes ás varas depois d'ellas se despojarem das folhas, e por aqui se póde inaginar as perdas dos vinhateiros, quando o anno não corra favoravel.

A vindima não é só tardia, mas fraccionada. O primeiro corte dá o vinho mais fino—auslese ou ausbruch.

Em Johannisberg, Steinberg, Rüdesheim e Rauenthal são as vindimas muito serodias, e em alguns pontos, como na propriedade do principe de Metternich, ellas se fazem bago por bago, à semelhança de Chateau Yquem. Na realidade não haveria outro modo de conseguir vinhos doces de tão grande finura, se não se procedesse d'aquella forma.

... Não ha outro modo de apurar o vinho, n'um clima em que os cachos não podem chegar no mesmo dia a um grau de perfeita maturidade. Nos e alguns dos nossos visinhos hespanhoes apanhariamos, com as idéas que actualmente

Vide Der rationelle Weinbau, von Bernhard Mareck, para estudo desenvolvido dos processos de cultura das differentes variedades de cepas, e Michel Faust-Der Weinbau in Rheingau, como cathecismo das principaes regras applicaveis a cultura da vinha.

nos dominam, tudo no mesmo dia, porque o principio estabelecido é servir o mau de passaporte ao que é bom, ou então concentrariamos o mosto a fogo mi, se a uva estivesse verde, até cosel-a ou queimal-a, para lhe dar o maduro da acha de lenha. Reunir todas as castas na mesma vinha, todos os cachos na mesma lagaragem, todos os vinhos no mesmo tonel, é a melhor regra. Temos horror ao que é distincto.

E comtudo, o vinho portuguez é accusado de dois peccados mortaes. A soberba de ser o melhor do mundo, e a inveja do que os estrangeiros the prefiram as limonadas.

Assim como os allemães vencem solo e clima, apurando as castas pelo artificio, até que cheguem ao grau de completa maturidade, nós que estamos em um paiz cujo clima em setembro dá para os vinhos que não forem licorosos, um excesso de maturidade, podemos entrar em concorrencia com os vinhos do norte por uma apanha mais temporã. O que se torna, porém, preciso é saber o que deva entender-se por uvas perfeitas e vinho de boa qualidade. Uvas perfeitas não são de certo as que conteem sómente assucar, nem vinho de boa qualidade o que não possue senão alcool.

O problema dos climas mais frios é ganhar assucar e perder os acidos, o dos climas quentes exactamente o contrario. Póde a uva ser doce, ser bonita e agradavel ao gosto, mas não dar vinho fino.

A vinificação é muito simples. O vinho bom não carece de operações complicadas; em havendo boas castas e bem cultivadas, tudo se torna facil.

A pisa faz-se em celhas esburacadas no fundo, que se collocam sobre dornas para receber o mosto; em prensas, ou em moinhos de uvas e passadores, a que se dá o nome de traubenmühle e traubenraspelsieb. Sem as descrevermos, bastará dizer-se, que se reduzem a uma tremonha que recebe a uva, e a encaminha para dois cylindros que a esmagam.

As prensas, onde se espreme a uva para obter o mosto,

ou o pe para lhe separar o vinho, são de muitas formas e feitios.

Nos annos de boa colheita, quando as uvas apresentam muito assucar, e pelo contrario pouco tannino e poucos acidos, espremem-se o mais que seja possivel; nos annos de má novidade, ou então quando procedam de terrenos inferiores, e que tendam pouco assucar, muito acido è muito tannino, a pressão não se faz tão violentamente.

'Ha quem chegue a separar o vinho da primeira do da segunda espressão, aproveitando depois o pé para fabricar, com assucar additionado, vinho quasi artificial.

O mosto é deitado em vasilhas geralmente pequenas, optimamente lavadas e sulfuradas.

Em épocas já hoje affastadas de nos, quando dominavam os frades, n os conventos resplandeciam, cada provincia vinicola ou comarca possuia, em signal de poderio e riqueza, grandes e espaçosas vasilhas, algumas das quaes servem ainda de distracção aos viajantos, e mostram aos entendedores, que os frances não tonham, n'este particular, idéas bem accentuadas sobre a melhor maneira de conservar os vinhos.

Ninguem passa pelo Imeno, mesmo sem ir ali estudar esta questão, que não faça nma visita ao tonel de Heidelberg, que mede 36 pés (12 metros) de comprido, 24 de largo, e 21 de altura, e cujos arcos pesam 5500 kilogrammas! Foi construido em dois annos, e acabado em 1666. Pode conter 236000 garrafas rhenanas, e só uma vez ficou cheio.

Não é decerto menos digno de admiração, mas d'aquella admiração que faz abrir a boca aos nescios, o tonel de Königstein, cuja capacidade é de 249,838 litros, e que para se encher de vinho exige 80000 gulden, suppondo o litro a 20 lereuzers. Abaixo d'estes citam-se ainda, os toneis da Moravia de 2000 eimers, o de Dotís na Hungria de 1500 eimers, e o tonei de Gröning que aloja 408,796 litros!

¹ Rubens — Winzerbuch, pag. 382.

A fermentação tumultuosa do mosto branco effectua-se nas adegas subterraneas, e para que o ar se não torne irrespiravel, é necessario absorver o acido cartionico, o que se consegue pondo no chão vasilhas com leite de cal, ou dirigindo o gaz por meio de tubos para barris com carbonato de soda. O bicarbonato de soda obtido paga bem a despeza e trabalho.

Como vêdes, as praticas œnologicas variam muito com os caprichos dos proprietarios. Nem ter quartos separados para os vinhos por edades, como na Borgonha se pratica, nem executar a fermentação tumultuosa dentro das adegas subterraneas.

A primeira trasfega se o vinho está perfeitamente caído, é ordinariamente em fevereiro ou começo de março. As vasillas para que passa o vinho, são escrupulosamente limpas. A segunda trasfega verifica-se em maio antes da inflorescencia da vinha; a terceira em outubro, a quarta e ultima na primavera seguinte.

O fabrico do vinho tinto é egualmente sinples. Deitamse as uvas dentro de balseiros ou toneis postos ao alto, deixa-se correr a fermentação até dezembro, e guarda-se o vinho definitivamente. Em Assmanushaus e Rüdesheim ha dornas com decipimento, que mantem a balsa immersa no liquido durante a fermentação tumultuosa.

Faz-se a clarificação do vinho com differentes substancias que são geralmente conhecidas. A colla de peixe emprega-se nns vinhos finos, aos quaes não deve transmittir o minimo gosto nem cheiro, na dóse de ½ a 1 loth (17gr,5) para 1 ohm de vinho (160 litros). Se o vinho não tiver tannino sufficiente que possa tornar-se difficil a separação da colla, emprega-se ou nigum tannino perfeitamente purificado e sem cheiro, ou uma decocção da grainha das uvas. Se lhe faltar o acido indispensavel, lança-se em um ohm de vinho ½ loth de bitartrato de potassa, dissolvido em 10 vezes o seu peso de agua quente.

A gomma arabica, tambem usada como colla, applicase na proporção de 2 loth, em pó bem fino, para 1 ohm de vinho. Tira-se uma parte do vinho para uma tigela, bate-se com a gomma; e vasa-se na vasilha, deixando o vinho tres semanas em reponso.

O sangue e o leite figuram só na clarificação dos vinhos brancos, porque aos tintos roubariam muita materia corante. O sangue applica-se fresco, na proporção de 3 schoppen (1 schoppen, meio litro) para 1 ohm, diluido com 2 schoppen de agua. O leite bem fresco usa-se na proporção de 1 ½ a 2 schoppen para a mesma medida de vinho. Estas duas collas pela sua baratesa e força, são muito usadas nos vinhos mais baixos e no vinho de fructa. Tenho experimentado o leite nos vinhos cascarrões portuguezes, e a meu ver com vantagem. Inutil julgo accrescentar, que é uma excellente colla para os nossos vinhos brancos. O que é preciso é es colher leite muito fresco e sem gosto estranho, tendo em conta que no vinho fica o assucar de leite, susceptivel de alterar-se.

A gelatina tambem se emprega para collar os vinhos allemães. Um loth para 1 ohm é sufficiente.

Em qualquer vinho, os corpos mais importantes são os acidos, o assucar, o alcool e o extracto.

No mesmo vinho, a quantidade dos acidos dimínue com a edade, sendo muito maior nos vinhos novos do que nos velhos, porque não só o alcool ajuda a precipital-os, depois de combinados com a potassa, no estado de bitartrato de potassa, senão tambem uma parte d'elles, embora mais restricta, se combina com o alcool, produzindo etheres, e fortificando os aromas.

O assucar que fica depois da fermentação principal, tambem desapparece com o tempo, e pelo alcool que produz insensivelmente concorre para a etherificação.

O alceol, esse é, como todos sabemos, um dos principlos essenciaes do vinho, e sem a sua presença é que não póde existir esta bebida. Tambem o extracto composto de diversos corpos tem grande influencia sobre as qualidades do vinho, pois é d'elle que está dependente a densidade, ou como mais vulgarmente se diz, o corpo do vinho.

A proporção relativa d'estas differentes substancias nos vinhos do Rheno, é do maior interesse que se divulgue, e d'este modo se completa a noticia que hoje aqui d'elles vos tenho dado.

Resulta das experiencias comparativas de Babo entre vinhos de differentes annos e localidades, que as cinzas ou materias mineraes oscillam entre 0,2 e 0,3 por cento, sendo as dos vinhos do Rheno caracterisadas pela ausencia quasi absoluta de cal. Não admira. Este facto está de accordo com a composição chimica do solo.

No quadro que está na pedra, podeis ver agora, para ajuizardes dos componentes de alguns vínhos do fiheno, os numeros que indicam os corpos principaes, isolados por Fresenius.

	Hattenheim	Marcobrunu	Steinberg	Steinberg (auslese)
Extracto	4,214	5,178	5,559	40,555
Assucar de uva (anhy-				
dro)	3,580	4,521	4,494	8,628
Acido tartrico livre	0,556	0,353	0,497	0.424
Alcool	10,107	11,141	10,067	10,170

Peço-vos que repareis, pois não quero perder nenhuma occasião de fazer-vol-o notar, que o Steinberg auslese com perto de 9 por 100 de assucar, apenas contem 10 por 100 de alcool. Já vedes que até os vinhos doces, quando se sabem fabricar e acondicionar, não dependem das lotas exageradas de aguardente.

Oscillando o alcool entre 40 e 14, podemos calcular que o assucar dos mostos, nos vinhos acima indicados, era o seguinte:

O mosto de auslese contém 2 a 4 por 100 mais que os outros, e tanto quanto se póde achar nas uvas mais doces do territorio portuguez.

N'esta tabella, que vos apresento, encontrareis a analyse dos vinhos allemães mais conhecidos.

	Alcool	Acidos	Assucar	Extracto	Agua
		l·			
Омани	•	1		<u> </u>	i ?
Rüdesheim	44,3	0,65	0,26	1,49	86,40
Hallgarien	11,4	0,56	0,23	1,21	85,61
Steinberg	12,8	0,60	0,32	1,53	84,60
Gräfenberg	10,4	0,54	6,26	1,65	87,00
Marcobrunn	10.3	0,53	0,23	1,44	87,30
Neroberg	10,7	0,54	0,28	1,38	85,90
MENO			<u> </u>		
Hochheim	10,1	0,62	0,26	1,52	87,30
PALATINADO		•			
Deidesheim	40,5 .	0,65	0,46	. 4,19	87,30
Moseile				'	
Zeltingen	9,0	0,63	0,13	0,64	89,40
Pisport	9,9	0,58	0,12	0,90	88,30
T Individual Control	0,0	. 0,00	0,12	0,00	00,00
SAAR					,
Sharzhofberg	11,4	0,56	0,45	1,09	86,60
Wildingen	10,1	0,66	0,13	1,01	87,90
Wildingen	10,1	0,66	0,13	1,01	87,90

A exposição dos vinhos allemães em Londres foi pobrissima. Estava reduzida a alguns vinhos do Palatinado, ducado de Hesse Rhenano, Rheingau, e poucos exemplares de vinhos espumosos do Moselle. Os expositores deixaram as suas exposições quasi sempre fechadas, havendo difficuldade de fazer a prova, e outras vezes negando-se a consentil-a. O Kaiserwein e o Blumchwein do Moselle possuiam grandes e exageradas quantidades de acido carbonico. Talvez se podesse dizer, que tinham ar fixo sufficiente para

apagar um incendio. Se a memoria me não atraiçoa, havia também exemplares de Liebfrauenmilch.

Entre as 1.265 amostras que ensaiou o sr. Keene, apenas vinte pertenciam à Allemanha. A força alcoolica média achada por este perito, foi 19,41° de espirito de prova. De todos os vinhos que figuraram na exposição, foram os allemães os mais fracos. A sua média pouco excedia de 14 graus de Gay-Lussac.

Depois da exposição de Londres visitei o Rheno, demorando-me nas suas principaes comarcas vinicolas o tempo sufficiente para d'ellas formar juizo.

O exame porém foi rapido de mais para que tenha a pretenção de me suppor completamente informado.

Em Moguncia, cidade importante do Rheno, e onde hoje se faz talvez o maior commercio dos vinhos allemães, pude alcançar alguns esclarecimentos interessantes, graças á henevolencia do sr. Otto Meyer.

Moguncia encarrega-se do trafico dos vinhos commerciaes, tinto e branco, e dos vinhos espumantes de diversas localidades, principalmente do Moselle a que os inglezes chamam *Hoch sparkling*, assim como aos vinhos do Rheno simplesmente *Hoch* (abreviatura de Hochheim).

Os vinhos do commercio são naturaes e artificiaes. Hamburgo é, porém, mais que qualquer outro ponto do globo, o maior centro onde se fabricam os vinhos fingidos, para o que ha livros de receitas i, minuciosamente escriptos e de um custo relativo elevado, por ser grande a procura d'estes catechismos dos falsificadores. Devem sem offensa estabelecer-se tres categorias de vinho; vinhos de uvas, vinhos de pês de uvas, on do bagaço que ellas deixam (methodo de Gall e de Petiot), e vinhos sem uvas—vinhos du fructos e de essencias.

O fabrico dos vinhos do Rheno superiores é pouco complicado. O tratamento d'elles demanda comtudo maiores cuidos e conhecimentos. Conto se disse, pode fazel-os o pro-

[!] Dochnahl - Die kunstliche Weinbereitung - Beyse e outros.

prietario das vinhas, ou o negociante comprador das nvas, quando este receie que o primeiro tenha a má tentação de os adulterar.

Os negociantes dividem-se em duas classes, de vinhos puros e de vinhos falsificados. A divisão do trabalho nem sempre se estende tão longe, e ha quem accumule para maior simplicidade apparente as duas funcções.

As caves de Moguncia, estabelecidas na parte mais baixa da cidade, são ás vezes invadidas pelas aguas do rio; este inconveniente não se dá nos pontos elevados, onde a agua não póde chegar. Muitas são completas e a sna temperatura média é de 10 graus centigrados. Sete a oito graus foi a temperatura que marcava o thermometro em algumas, quando as visitei nos primeiros dias de Março.

Os differentes vinhos brancos que provei nas adegas dos negociantes, fabricados por elles, haviam sido feitos com uva bem sazonada, e escolha rigorosa que exclue tudo que não esteja em verdadeiro grau de maturidade; sendo uso proceder ao córte nos dois mezes de setembro e outubro. Os cachos com o engaço algumas vezes, outras só os bagos são expremidos nas prensas, e o mosto deitado nas vasilhas. Dura a fermentação bastante tempo, e fazemse tres trasfegas, como disse, para o processo dos proprietarios que fabricam o vinho por sua conta.

Clarificado naturalmente, nunca o vinho se apresenta antes da segunda trasfega, e para limpar bem leva tanto mais tempo, quanto o vinho é melhor. Conhece-se o motivo. É porque tem mais corpo. Maior densidade.

As vasilhas grandes são preferidas as pequenas para os vinhos brancos; mas quando digo grandes refiro-me a lotação de duas a duas e meia pipas unicamente. Os vinhos tintos guardam-se em vasilhas de muito menor capacidade.

Empregam para impedir a fermentação rapida do vinho branco, e o desapparecimento subito de todo o assucar que o mosto contenha, o acido sulfuroso, porque sendo lenta se facilita a formação dos etheres, pela comhinação successiva do alcool nascente com os acidos do vinho, e

este fica além de maduro mais aromatico. D'onde se infere, que o anhydrido sulfuroso prudentemente empregado, não serve só para obter vinhos mudos, mas para promover a etherificação, e o maior desenvolvimento dos aromas. O vinho apparece sem a aspereza natural que resulta de um desdobramento instantaneo de todo o assucar em alcool, e este encontra menor difficuldade em combinar-se com os acidos.

A clarificação é de ordinario feita com gelatina de peixe, dissolvida primeiro em agua.

Nunca se classificam os vinhos antes da segunda trasfega, e os bons não se engarrafam senão depois de 2, 4, 6 e 8 annos de vasilha. Alguns ha ainda que levam mais tempo a fazer-se.

Os vinhos fabricados com os pes do vinho pelos methodos de Chaptal, Gall e Petiot, estão sujeitos a regras de tratamento semelhante; comtudo, como a addição do assucar os torna buliçosos, a mecha em maior escala se encarrega de os socegar.

A divisão dos vinhos em classes é feita como no Médoc. Em alguns vinhos novos das caves dos negociantes, achei o gosto de estrume e de terra, mas disseram-me que desapparecia no segundo anno.

Senhorest—A primeira parte d'esta conferencia relativa ao Rheno não póde ser senão um pallido reflexo e um esboço imperfeito das maravilhosas preciosidades que o esmaltam. A palavra, o estylo e a eloquencia dos homens não teem matizes que reproduzam aquelle quadro. Os olhos que uma vez o fixarem, guardam d'elle uma imagem permanente, que nenhum outro panorama consegue apagar, e nem a palheta dos grandes pintores nem a lyra dos poetas mais inspirados e de mais ardente imaginação vol-o poderiam reproduzir. A natureza com u mesma terra, a mesma agua e a mesma vegetação com que n'outros pontos do globo creou monotonas paizagens, deixou ali delineado o paraizo. Sair do Rheno, é ser expulso do ceo.1

Façamos uma pequena pausa para descançar, e entre-

mos na segunda parte d'esta oração, para que possamos cumprir todas as divisões do seu programma.

Deixamos o Rheno com bastante tristeza. Pois só conheço um modo de nos consolar da saudade. É visitar a França, as suas cidades e as suas aldeias. Paiz sem rival na Europa, e que assim proclamam todas as consciencias, mesmo as dos povos que d'elle receberam aggravos. Nação que inventa sempre um meio novo das sociedades se aperfeiçoarem, até nos momentos em que debruçada sobre os abysmos, o passado julga ter ganho sobre ella a decisiva victoria. Luz fulgurante como a dos meteoros electricos, que commove e deslumbra toda a natureza animada. Vaga fertilisadora que arrotea e valorisa todos os territorios que banha. Louca sublime que resgata os crimes da revolução emancipando os homens, e que em si encontra sempre o sangue preciso para as conquistas da liberdade.

Fallemos, pois, da França e dos ferteis vinhedos, que, na Europa, são dos mais notaveis. E respeitando os factos, não receiemos proclamal-a o primeiro paiz vinicola do globo.

Os nossos justos brios patrioticos não podem offenderse com a verdade. Faltar a clla, só agradaria aos ignorantes.

Entrei em França por Belfort, aquella celebre praça de guerra, que, estareis lembrados, resistiu as balas dos prussianos, e soube sustentar as tradições heroicas do exercito francez. Nas muralhas derrocadas da fortaleza e nas ruas invias da velha povoação, como que se sentiam ainda os lugubres gemidos dos moribundos; mas cá fora nos campos, resoavam sons festivos, as musicas guerreiras dos prussianos saudaudo a legendaria cohorte dos voluntarios do coronel D'Enfer, cuja espada invencivel os proprios mimigos acclamaram.

De Belfort dirigi-me em vôo rapido ao sul da França, onde as praticas e os processos vinicolas apparentam grandes analogias com os nossos. Para maior semelhança é ali, como tambem na Gasconha, que principia a ser conhecida a palavra amanhā; ainda que o amanhā do gascão, não sei

se pela pequena differença de latitude, valha apenas a metade do nosso.

Produzindo toda a França mais de um terço da totalidade do vinho da Europa e da America, conhecer-se-ha de prompto a importancia dos seis departamentos vinicolas do sul, sabendo-se que só um d'elles, o do Hérault, figura com um decimo da producção total de todos os paizes. A estatistica official publicada em 1872 dá a este territorio a fabulosa quantidade de 14:868:111 hectolitros de vinho, e a toda a França a de 50:122:708, sendo a média dos ultimos dez annos superior ainda, pois ascende a 62:126:904 hectolitros⁴.

E note-se, que o Hérault è apenas um dos departamentos da região mediterranea, por outros tambem designada pelo nome de região da oliveira, a qual abrange ao todo dez, a saber: os Alpes maritimos, os Baixos Alpes, o Var, a Corsega, as Bocas do Rhodano, o Vaucluse, o Gard, o Hérault, o Aude, e os Pyrineos Orientaes².

Na impossibilidade de vos descrever os 75 departamentos viticolas da França, cuja superficie cultivada de vinha não é inferior a dois milhões e quinhentos mil hectares, dando o producto bruto de mais de um milhar e quinhentos milhões de francos, trabalho e sustento a não menos de seis milhões de individuos; tomarei, nas suas diversas regiões, as mais importantes para typo da descripção que houver de fazer; deixando ás pessoas desejosas de conhecerem todas as regiões por menores, a satisfação de sa-

⁴ A producção média vinícola do globo foi avaliada em 1874 pela commissão superior da Exposição Universal de Vienna, do seguinte modo: França 56 milhões de hectolitros; Italia 35; Hespanha, 20; Austria 48 e 500 mil; Hungria 7 e 800 mil; Allemanha 4 e 500 mil; Russia 3 e 300 mil; Portugal 3 e 500 mil; Turquia 4 e 500 mil; Rumania 1; America do Norte e Brasil 4 e 500 mil; Suissa 500 mil. Total: 453 milhões e 300 mil hectolitros.

² Victor Rendu admitte 8 departamentos na região do sul: a Corsega, os Baixos Alpes, o Var, as Boças do Rhodano, o Gard, o Hérault, o Aude e os Pyrincos Orientaes.

ciarem a curiosidade nas obras classicas francezas, que sobre esta materia se hão publicado nos ultimos annos em Franca.

Os vinhos do sol podem tambem ser divididos em tres grandes grupos: vinhos do Roussillon, vinhos do Languedoc e vinhos da Provença, aos quaes Victor Rendu ainda accrescenta os vinhos da Corsega!

O primeiro grupo comprehende os vinhedos de Banyuls, Rivesaltes e Perpignan: o segundo os vinhedos de Limoux no departamento do Ande; os de Saint Gilles em que se inclue o vinho de Tokaj-Princeza, no departamento do Gard; os vinhedos de Saint-Georges, Frontignan, Lunel e juntamente os vinhos de Picardan e os moscateis de Maraussan e Espagnac, formando as lavras mais notaveis do Hérandt; e finalmente os vinhedos de la Gande, de la Malgue, de Bandol, de Mées, de Cassis, etc. pertencentes à Provença.

Da maior parte d'estes vinhos apontaremos um que outro facto importante da historia d'ellés, concentrando comtudo a nossa attenção sobre os vinhos do Hérault, o qual possue 150 mil hectares de vinhas, cuja producção média é de 60 hectolitros por hectare, segundo Guyot, e o preço médio do vinho 15 francos por hectolitro. Em moeda portugueza equivale esta quantia, feita a competente reducção da medida para a nossa, a 459 réis cada almude.

Aqui tendes de certo um inimigo poderoso que combater. Vinhos baratos e vinhos abundantes; de typo por vezes identico ao vosso e quasi sempre semelhante á maioria dos que possuis. Sommae-os com os da Catalunha, e vêde quantas vezes excedem os do paiz.

È todo o littoral de França e de Hespanha no Mediterraneo a fazer-vos concorrencia. Reparae como se torna preciso trabalhar com prudencia e saber. Variedade, abundan-

¹ J. Guyot, Étude des vignobles de France. Victor Rendu, Ampélographie française. Joigneaux, Livre de la Ferne, e outras menos volumosas más equalmente instructivas, como Ladrey, La vigne et le vin. Vergnette Lamotte, Le vin. etc.

cia e modicidade de preços! Não são sonhos de visionario as largas ponderações que tenho feito sobre os perigos que pode correr um dia a vossa magnifica industria vinhateira.

O Hérault é um dos departamentos mais ricos da França. E dos mais prosperos, ainda ha poucos annos, antes de ser invadido pela phylloxera. A riqueza particular viticola estava ali representada annualmente pelo producto liquido de 75 milhões de francos. Hoje, o novo pulgão da vinha tem feito diminuir bastante aquelle rendimento, que despertara tantas invejas.

O terreno alluvial e diluvial alpino, bem como os terrenos terciarios médio e inferior, formam o solo das vinhas que se mostra superficialmente córado de vermetho, amurello ou cinzento, e è composio ora de calcareo puro, ora de calcareo argilloso e silicioso. Nos valles e planicies apresenta muita espessura a terra vegetal, que em varios pontos não possue calhaus rolados, seixos ou pedras fragmentares, dominantes em outros logares. N'este segundo caso, diz Guyot, e eu proprio o observei, as rochas fragmentares são em tamanha abundancia, que apenas os interstícios d'ellas apparecem cheios de terra vegetal.

O subsolo é de duvidosa fertilidade, e compõe-se de tufo ou rochas laminares, cujas falhas se encontram repletas de terra ferruginosa, onde adquirem bastante desenvolvimento as raizes da vinha que vão procural-a a grande profundidade.

As encostas são de pequena elevação e pendor, e achamse constituidas pelas terras chamadas «garigues.» A apparencia dos terrenos que, son esta denominação, se encontram incultos, parece excluir a possibilidade do aproveitamento d'elles a qualquer cultura; no entanto, é fóra de duvida que muitos à força de perseverantes esforços, hão sido conquistados poio trabalho do agricultor para a plantação das vidéiras, chegando estas a prosperar com bastante vantagem e offerecendo muita duração. Em varios sitios, comtudo, as «garigues» teem resistido a todos os labores do homem, e apresentam o aspecto de um solo completamente esteril.

Tanto nas planicies carregadas de terra vegetal, como nos terrenos mais ingratos, onde ella quasi parece não existir, as varas da vinha enterradas a 40 centimetros de profundidade, em buraco aberto com um ferro proprio, e ajudadas com dois punhados de terra bem apertada, prosperam facilmente, mas é necessario plantal as durante o inverno e principios da primavera. Para o moscatel está em uso cavar previamente o solo, mus ha larga discussão entre os viticultores e outras pessoas auctorisadas, ácerca da utilidade da cava, que, n'este caso, precede a plantação da videira.

O bacello, ao segundo anno, dá vara mais grossa que um dedo, e do comprimento de 1 a 2 metros. A cepa fica geralmente baixa, o tronco vertical, cylindrico e muito regular, elevando-se 45 centímetros acima do nivel do chão. D'esta altura partem, no terceiro anno, dois ou tres braços, cujo numero augmenta até seis aos dez annos. A parte enterrada no solo anda tambem por 15 centímetros, o que dá para a altura total da cepa, a contar do colio mais elevado das raizes, 30 centímetros. Por meio de escavas e cortes de todos os ladrões e raizes adventicias, se consegue tamanha regularidade.

Os braços; em numero medio de 4 ou 5, estão dispostos com symetria em volta do tronco principal, formando um cone, e contribuindo por esta disposição para a seiva ser distribuida uniformemente. O aspecto das cepas podadas em galheiros, lembra as do campo de Santarem, cujos nembos embora não se achem lançados com tanta regularidade, imitam no todo as videiras do Herault.

Pela poda cada braço fica com uma vara na extremidade, e escolhe-se para ficar, a vara mais baixa e melhor situada.

A plantação faz-se com regularidade em linha nu losango, sendo a distancia adoptada de cepa a cepa de 1º,50. Dois terços das vinhas actuaes são cavadas a braço, as restantes com differentes charruas, das quaes a mais commum é o arado romano modificado, que póde trabalhar com um animal só, não precisando tambem senão de um homem para o dirigir. O arado romano dá as voltas com facilidade, e as cepas não são pisadas, como acontece com as charruas puxadas por dois animaes. A cava a bra ço, suppondo o jornal a 3 francos, custa 50 a 60 francos por hectare. Cada hectare de vinha lavrada com o arado não dispende mais de 45 a 46 francos. Outriora as cavas eram duas, em março e maio, hoje são quatro. A duplicação do numero das cavas augmenta ½ da colheita.

A estrumação das vinhas é objecto de minuciosos cuidados, e d'ella tratam com a attenção que outros povos dedicam á escolha e preparo do alimento para o gado. No inverno deitam estrume junto ás cepas, em quanto o podem obter. O genero de poda adoptado dispensa os tutores, e a força das varas é sufficiente para sustentar sempre os fructos levantados do chão.

Ha cepas, com vinte e trinta varas cujo diametro na base em algumas d'ellas attinge 2 centimetros, e o comprimento 4 a 6 metros.

A producção média é consideravel, mas a producção de algumas especies de videiras, nos terrenos fortes dos valles e planicies, chega a ser inacreditavel. O aramon tem chegado a produzir 400 e 500 hectolitros por hectare. Além da qualidade da cepa ser de dar muito, concorre para tão espantosa produção os detritos de rochas basalticas, que se encontram nas alluviões. O vinho, porém, é de caldeira, nem podía deixar de ser assim.

Nas encostas e com as melhores cepas a producção é menor, e anda por 60 hectolitros, nas terras superiores, e por 30 nas «garigues.» Desce mesmo a 8 e 12 hectolitros, nos magnificos vinhos moscateis de Lunel, Frontignan e Maraussan.

A maioria dos viticultores, porém, não se preoccupa extraordinariamente com a qualidade, e tem mais amor ao aramon, que se desfaz em vinho, do que ao aspiran, mourastel, carignane, atiliade, alicante, picpoule e moscatel, que dão pouco.

Como acontece na maior parte das comarcas portuguezas, a maturação começa a manifestar-se no mez de julho Os mostos podem dividir-se em tres classes, segundo o grau de riqueza saccharina. Ha os de 8, 9 e 10 graus glycometricos, que se destinam aos vinhos ordinarios; de 12, 13 e 14 graus que produzem os vinhos finos, e de 15 a 25 graus, que só podem applicar-se aos vinhos licorosos, nos quaes uma grande parte do assucar fica por desdobrar.

Os vinhos do Hérault são de consumo directo, e estão n'este caso os de Frontignau, Lunel e Saint Georges; da montanha, muito agradaveis e hygicnicos, e de caldeira. Melhor será dividil os em duas grandes classes; vinhos de caldeira e vinhos commerciaes. Subdividem-se estes em ordinarios tintos e brancos, e finos tintos e brancos.

N'estes ultimos ha que distinguir os seccos, maduros, licorosos e os moscateis.

Os vinhos commerciaes formam ²/s da producção, e o commercio faz-se por modo semelhante ao nosso.

As cepas, que mais contribuem para os vinhos de caldeira, tambem chamados vinhos das planicies, são o aramon e o teret-bouret.

Na composição dos vinhos commerciaes, entram as cepas carignane, teret tinto, grenache, mourastel, aspiran, œillade, piepoule tinta e branca, e a clairette.

As vinhas das encostas dão os vinhos de exportação. Quando ha abundancia d'estes, também se distillam, sendo poucos, lotam-n'os com outros inferiores.

Bom expediente para viticultores e negociantes, porém mau negocio para o consumidor, que é no fim quem paga sempre as consequencias dos casamentos de conveniencia conologica, por via de regra infelizes.

Adalta de vinhos potaveis, n'outras regiões, assim como a condemnavel substituição do alcool de vinho pelo alcool

de beterrabas e de cereaes no tempero dos vinhos de exportação, teem feito introduzir no mercado vinhos, que outr'ora exclusivamente se consideravam de caldeira, concorrendo para o descredito dos bons vinhos das encostas e para a sua menor producção.

Uma coincidencia notavel me leva n'este momento a aconselhar às regiões de vinhos communs de Portugal, onde até agora só se tenha attendido à maior producção da videira, e muito pouco à qualidade do vinho, o mesmo que o sr. Guyot, depois de um estudo muito minucioso de todas as regiões vinicolas da França, apontava aos viticultores do Hérault, que è o primeiro departamento d'este paiz, unicamente pela variedade e abundancia das colheitas.

Como eu, receiava aquelle eminente cenologo, que a hygiene condemnasse de um momento para o outro os vinhos fortes e retintos, cujas propriedades servem unicamente para encobrir os defeitos do fabrico e as falsificações dos ambiciosos, produzindo-se pela aguardentação o desapparecimento do verdadeiro typo de vinho, capaz de robustecer a saude physica e moral dos individuos. Como eu, pretendia elle transformar uma grande parte dos vinhos de abundancia e de lotação em vinhos de consumo immediato, que podem ser egualmente ou ainda melhor retribuidos, sempre que os agricultores, disponham como os nossos, e os de Hespanha, de um clima e solo favoraveis á cultura da videira.

E para os convencer sem raciocinios complicados, aqui apresento o argumento de que elle se serviu.

«Quarenta hectolitros de vinho de consumo directo a 30 francos o hectolitro, valem mais que cem hectolitros de vinho de abundancia a 40 francos, e que duzentos hectolitros a cinco francos. E como não é difficil encontrar no Hérault terreno, que produza em média 40 hectolitros de vinho de consumo directo, susceptivel de veoder-se por trinta francos e ainda por mais cada hectolitro; claro está, que o vinho d'aquelle departamento não precisa ser bas-

tão, nem accusar mais de 40 a 12 por cento de alcool absoluto. Para que esta transformação salutar se opere, bastará que seja obtido de boas castas, bem podadas, que o vinho seja bem feito e bem envasilhado, e que se guarde em adegas subterraneas cuja temperatura oscille entre 10 e 12º centigrados. Taes vinhos attingirão no fim de dois annos o valor médio apontado.»

Os vinhateiros do Hérault, melhor avisados que os nossos, não teem ficado indifferentes a estas indicações. Todavia confessemol-o, adoptaram só meia lição alguns, e em coisas praticas nada se faz quando não se aproveite a lição completa.

Alguns estudaram os pinots, os carbenets, os cots e outras castas de vinho fino, mas submetteram-n'as ás praticas e imanhos do Hérault. D'esta má applicação dos principios, resultou uma esterilidade relativa das cepas, que não pernittiu a extensão da cultura. O vinho porém apesar de ser pouco, foi excellente. Não quizeram pôr em pratica a poda que mais convinha ás novas cepas, e por este motivo resringiram consideravelmente a producção. Podaram curto, que devia podar-se comprido, sem que houvesse receio la poda mediana ou comprida, n'este caso, trazer a ruinlade do fructo. Ficaram em vinhos de amosua, devendo azer vinhos para o commercio.

Outros, entre os quaes figura um distinctissimo cenologo e himico industrial, Cazalis Allut, sem irem buscar novas cepas ás diversas regiões vinicolas do seu paiz, ou do estrançeiro, limitaram-se a fazer ensaios com as melhores castas lo Hérault, que figuram nos vinhos do commercio. Cazalis Allut não quiz desfazer-se das cepas antigas, mas modificou pábrico no seu ponto fundamental. E deu por maduras as avas, cujos mostos marcam 9 a 10 graus glycometricos. Em rez de permittir que o sol de tão abençoado clima, concensase nos fructos sómente o assucar, cortou-os quando eles doseavam 15 por cento d'esta substancia; entendendo por verdadeira maturidade, aquelle estado de que vos tenho allado, e ao qual a ignorancia do que se passa no mundo,

levou os meus contradictores a affirmar que ou aconselhara vindimas de uvas verdes.

Cazalis Allut verificou, que os vinhos assim preparados não azedavam nem davam volta; viajando com muito facilidade, e sendo agradaveis ao paladar e perfeitamente misciveis com agua.

¿Não quereis irmdar as castas, o que em muitos casos seria o melhor alvitre, mudando com ellas o processo da cultura? Mudae ao menos a época da vindima, segundo os principios expostos, se quereis vinhos directamente potaveis e exportaveis.

¿Não quereis mudar as castas, nem tão pouco a época da vindima? Ensaiae diluir os mostos com agua, o que todavia me não parece inteiramente proficuo.

¿Experimentastes, que a diluição simples dos mostos não é ainda sufficiente, como se me affigura, mas não quereis mudar as castas, nem alterar o dia das vossas vindimas? Dilui o mosto com agua, e simultancamente addicionae acidos ao vinho; acido tartrico, que a industria vos fornecerá tirado dos proprios vinhos.

¿Não quereis empregar a agua nem os acidos, mudar as castas, nem vindimar mais cedo? Levantac a cepa do chão em vez de a fazerdes *afocinhar*, para verdes se assim conseguis melhoria?

¿Não quereis fazer coisa alguma, e permaneceis na teima de me chamardes o calumniador dos vossos vinhos e dos vossos processos? Deixae-me ao menos a liberdade de dizer o que sinto, como eu vos deixo o campo livre para escolherdes outros cenologos, que só tenham em mira hisongear as vossas paixões rotineiras, ou curiosos de fama que explorem a vossa credulidade.

No dia em que reconhecerdes a vossa injustiça, Deus queira que não seja tarde para emendar tantos erros.

As curtimentas tambem são exageradas no Hérault, e duram geralmente duas semanas, sendo necessario que se limitem, como vos aconselhei que fizesseis, ao tempo que dura a fermentação tumultuosa.

Em algumas comarcas do nosso paiz, parece que as curtimentas duram pouco, porque se não conta, antes da pisa, com a demora das uvas no balseiro ou no lagar em virtude do que uma boa parte d'ellas chegam a apodrecer.

Logo que o Hérault faça vinhos naturaes, genuinos, sem aguardentação, marcando 12 graus de alcool absoluto, carece de adoptar, como vos propuz, vasilhas de pequena capacidade, isto é de 2 a 3 hectolitros, que deverão conservar-se em adegas subterraneas bem construidas, e de temperatura fixa.

Eu imagino o contentamento dos viticultores portuguezes que não querem admittir nenhuma das innovações que proponho, se n'este momento visitarem o Hérault, e ali forem encontrar os grandes toneis de 50 e 200 hectolitros. alojadas em casas de telha vā, cuja temperatura é variavel dezenas de vezes durante o dia, accompanhando as variacões do ar exterior. Talvez regressem pensando, que o devamos imitar. Não o pensam só, porque já m'o disseram até n'um jornal que tem discutido as minhas conferencias. O que esses vinhateiros, porém, precisam fazer primeiro è visitar a Borgonha e o Médoc, o Rheno e a Hungria, para se convencerem que o meio dia da França não póde servir de modelo no fabrico dos vinhos potaveis e consumo directo. A questão para mim, senhores, não é o que se faz em Franca ou no estrangeiro. É o que se faz no estrangeiro onde os viticaltores mostram saber bem do seu officio.

Diz com razão o dr. Guyot, que nas adegas do Hérault nenhum vinho de Bordeos, de Borgenha, do Champagne ou do Beaujolais resistiria uma semana sem accidente. Como succederia nas nossas adegas, que se fizeram para arruinar os vinhos mais finos que não sejam aguardentados.

A vasilha pequena, que deita a perder os nossos vinhos na opinião dos curiosos, mas que os conservará sendo depositada em adega subterranea bem construida, offerece ao proprietario além da vantagem de melhor acondicionamento, o incalculavel beneficio de satisfazer directamente

as encommendas, sem o auxilio do negociante, que não poucas vezes lhe adultera o genero, e lhe apaga a firma. Ninguem encommenda um tanque nem um poço de vinho, e ha com effeito vasilhas no Hérault que valem tanques e poços.

A pequena vasilha não obriga o proprietario a deixar em vasio o tonel para que não acha comprador na totalidade, nem o fórça a vender, por falta de vinho para o attestar.

Tanto nos annos de farta colleita, como nos de pequena producção, núde guardar o genero na sua quinta, até que encontre o melhor e mais vantajoso comprador.

A pequena vasilha permitte, que o proprietario disponha sempre do vinho à sua vontade, sem receio do calor que o volta, das osoillações do mercado que são caprichosas, da proximidade das colheitas abundantes, nem do advento das vindimas, que tantas vezes o obrigam a vender por todo o preço para despejar as vasilhas e recolher a nova colheita. E ainda no caso mais desfavoravel, que é o da perda do vinho por doença, grande differença ha entre a ruina de 3 hectolitros de vinho, ou a de 200 a 500 hectolitros.

E será a transformação difficil? O vinho para chegar ás mãos do consumidor tem que ser retalhado, por tanto obrigando-se este a pagar a vasilha pequena, como é costume nas comarcas vinhateiras que as empregam, o vinhateiro faz apenas um adiantamento, de que póde sem difficuldade tirar o juro.

A falta de braços no Hérault preoccupa seriamente os proprietarios. Paga-se de salario, segundo o dr. Guyot, 2 fr. 50 c. a 5 fr. por quartel de 8 a 10 horas de trabalho effectivo. O trabalhador da vinha, que em geral é tambem proprietario, emprega uma parte do dia nas suas fazendas, escolhendo sempre para si as primeiras horas da manhã ou as ultimas da tarde. D'aqui resulta, que os grandes caltivadores estão completamente nas mãos dos operarios. E aqui está o que determina a substituição forçada dos braços pelos instrumentos aratorios. A irregularidade das plantações e o

pendor das collinas são factos de ordem secundaria, comparados com aquelles.

Quando estive no Hérault, disseram-me os proprietarios, que o quartel estava reduzido a 6 horas de trabalho effectivo, pelo preço de 4 fr. e 50 c. afóra o vinho—em certas épocas do anno, na quantidade de 3 a 4 litros por dia. Muitos trabalhadores abandonam o trabalho, porque termina o quartel das 6 horas, ao meio dia, e vão o resto do tempo passal-o para casa, no amanho das suas pequenas culturas, ou tambem na ociosidade, quando tenham adquirido maus habitos.

E todavia, senhores, apesar d'estas contrariedades que não conheceis, e que eu desejo bastante que jámais possaes de perto avaliar, o vinho do Hérault tem o preço médio de 45 fr. o hectolitro, e muitos se vendem por 40, 8, e ainda menos. Accresce a esta situação que se não poderá chamar hoje prospera, o apparecimento da phylloxera, que tem devastado importantissimas vinhas no sul da França. Não admira por tanto que os cidadãos mais conspicuos d'aquella região procurem achar o remedio para as causas complexas que determinam a crise por que passa o Hérault. O preço do salario augmenta e o preço do vinho diminue. É grave. Mas tambem por cá se observam com alguns generos agricolas eguaes phenomenos, com a differença que ninguem estuda a causa d'elles, e a maior parte da gente não sabe avaliar-lhes as consequencias.

O dr. Guyot, justamente preoccupado com a falta de operarios, não hesitou em aconselhar aos viticultores do Hérault, ha mais de doze annos, que abrissem a propriedade aos operarios estrangeiros, e que os ligassem aquella nova patria pelas affeições de familia e pelo bem estar material, que as condições do solo do meio día da França lhes poderiam proporcionar.

O departamento do Hérault apresenta como vinhos finos os de Saint-Georges d'Orcques, Saint-Christol e Saint-Drézery, que são tintos; os Picardans brancos, e o moscatel de Frontignan e Lunel. Além d'isto e em substituição da antiga aguardente de Montpellier, o Hérault distingue-se pela producção do alcool chamado de trois six (3/6), cuja graduação é de 86 graus centesimaes.

Os vinhedos de Saint-Georges, cuja área total não excederá de 500 hectares, demoram a 8 kilometros de Montpellier na direcção oeste, e teem por base duas castas; o terret noir e o piran. Faz-se a vindima, quando a uva está madura, sem comtudo se esperar maturação exaggerada, no meado de setembro até outubro. Antes da pisa, desengaça-se, mas não se adopta a gessagem. O desengace deixa envelhecer o vinho mais promptamente, encurtando o periodo da sua organisação. A curtimenta dura 10 dias, e as vasilhas que servem para ella, são abertas. Depois da fermentação tumultuosa, guarda-se o vinho em toneis, cuja capacidade varia entre 20 e 200 hectolitros, assentando-se o batoque tres semanas depois do envasilhamento. A primeira trasfega é em janeiro, e por tres annos se conserva o vinho nos toneis.

Os vinhos de Picardan podem ser seccos e maduros, e resultam da uva clairette. O nome d'elles, é, comtudo, o da antiga cepa, que a clairette substituiu. O vinho secco é feito de bica aberta e fermentado nos toneis, separando-se o mosto do pé para viuho de segunda classe mais córado. Fica um anno sobre a borra, e vende-se por 12 a 16 fr. cada hectolitro.

O vinho maduro, ou para melhor dizer o vinho doce de Picardan, é feito com o mosto de uvas muite concentradas que marcam 18 graus glycometricos, e enlojado em pequenas vasilhas méchadas. Separa-se da lia, logo que aclare um pouco, porque ella facilitaria a fermentação que se pretende evitar, e passa-se para outra vasilha egualmente bom méchada. Os mostos que marcam 22 a 24 graus glycometricos são os melhores para este typo de vinho. Infelizmente nem sempre é possível obtel-os com esta graduação, e os mais fracos algumas vezes se transformam em vinhos seccos.

Quando o mosto é muito fraco ainda se prepara o Pi-

cardan doce por outra formula. Lota-se a frio com 10 % de aguardente 3/6, ou trata-se a quente pelo acido sulfuroso (So²). A sulfuração executa-se n'uma vasilha posta ao alto. Pelo buraco do batoque entra a chaminé de um pequeno fornilho de folha em que arde o enxofre, e no interior da vasilha e proximo do tampo superior, poem-se dois discos de madeira com orificios para dividir melhor o vinho. Este encontra o acido sulfuroso na sua passagem, e cae na parte inferior, d'onde se tira com torneira, perfeitamente saturado.

Os moscateis do Meio-Dia são com justiça apreciados portodos os hebedores que entendem de vinhos, e obteem-se de uvas que chegaram ao mais requintado grau de maturação, a ponto que o mosto d'ellas se não possa extrair senão por effeito de pressão consideravel. Dos moscateis do Meio-Dia pertencem ao Hérault os de Frontignan e Lunel, e em segundo logar os de Maraussan e Espagnac. O moscatel de Rivesaltes é dos Pyreneos Orientaes.

Frontignan cultiva duas qualidades de uva moscatel, branco e roxo, e d'este ultimo apenas obtem 20 hectolitros de vinho. Aquelle é feito sem desengace prévio, lançando-se o mosto em vasifhas sulfuradas; este tem desengace.

Estes vinhos soffrem quatro trasfegas em 95 dias. A primeira, duas semanas depois da vindima; a segunda 20 dias depois da primeira; a terceira um mez depois da segunda; e a quarta trinta dias depois da terceira. Este trabalho paralysa a fermentação, e purifica o vinho das borras. Clarifica-se com sangue on com gelatina, e póde envasilhar-se dez mezes depois da vindima. O moscatel roxo tem pontos de analogia com o vinho de Constança.

O moscatel de Lunel, hoje quasi extincto, procede de um pequeno grupo de vinhas, que cobrem apenas uma superficie de 50 hectares. A planta é a mesma de Frontignan, e a vindima exècuta-se na segunda quinzena de outubro. Não ha desengace, e o resto da vinificação é muito seme-

Ihante à dos vinhos d'esta lavra. Engarrafa-se ao terceiro anno. Os parisienses classificam-n'o como o primeiro vinho moscatel francez. Os conologos como o segundo, pois apesar da muita finura que possue, esta não compensa o flavor e o gosto ao fructo que o de Rivesaltes e de Frontignan apresentam.

Acerca da aguardente trois six, ha duas qualidades no departamento do Hérault. É uma d'ellas de vinho, e a outra dos seus residuos ou pés (marcs).

Distingue-se a primeira pelo sabor agradavel e optimo aroma, quando não resulte, cumo mnitas vezes nos succede, de vinhos voltados on azedos, e obtem-se no apparelho destillatorio de Derosne. A força média dos vinhos distillados varia entre 41 e 12 por cento, em volume, de aguardente de 86° centesimaes (3/6), nos annos de boa colheita. Algumas fabricas de aguardente tambem a produzem de 3/s ou 78° centesimaes, e de prova de Hollanda, cuja graduação é de 52°. Estas servem principalmente para a aguardentação dos vinhos de exportação. Da ultima fabrica-se ainda cerca de 6 mil hectolitros, e da de 86° centesimaes, 360 mil.

A aguardente 3/6 dos pás e residuos, é obtida distillando estes por vapor. Addicionaru-se ao apparelho de Derosne dois reservatorios ou caldeiras cylindricas para receber o pé tirado da prensa, e nas quaes se faz circular um jacto de vapor de agua. É muito variavel a riqueza alcoolica dos residuos, a qual nenhum instrumento pode préviamente determinar. No cantão de Lunel a distillação dos residuos e borras do vinho e intermittente. E todos os días distillam em aparelhos especiaes a quantidade de que carecem para alimentação do gado lanigero, que engordam com esta comida. O residuo que fica da distillação das fabricas, emprega-se como estrume, dispondo-o em medas ao ar livre.

No departamento do Gard, que pertence á circumscripção do Languedoc, são considerados como vinhos tintos de meza finos os de Lédénou, Langlade e os variados produ-

ctos de Saint-Gilles, nas visinhanças de Nimes, O vinho de Langlade tem pouca curtimenta, é ligeiro e córado, sem alcool em demasia. Os vinhos de Saint-Gilles tintos caraclerisam-se pelo corpo, força e côr brilhante purpurina. Costumam chamar-lhes vinhos de remedio, porque, como os nossos vinhos presuntos, podem na mão do commerciante ter as mesmas applicações. Para este o valor d'aquelles vinhos encerra-se na côr; não os prova com a boca, avalia-os com os olhos. E classifica-os em vínhos de 3, 4, 5 e 6 côres, conforme dão misturados com 3, 4, 5, 6 partes de vinho branco, vinhos tintos de meza. O seu preço médio é de 40 fr. o hectolitro, mas em geral os preços oscillam muito, e caem por vezes em extremos bastante afastados. Tres castas formam hoje os principaes vinhedos de Saint-Gilles—o espar, a willade, e o terret noir. A primeira da a côr, a segunda o maduro, e a terceira a quantidade. Não se recommenda a vinificação d'estes vinhos como exemplo para imitar-se. A preoccupação do vinhateiro é a côr do vinho, e por isso, como nós fazemos em muitas comarcas que se guiam pelo mesmo principio, abandona as uvas em monte durante alguns dias antes da pisa, para que depois de bem ardidas, a pellicula se dilacere inteiramente.

Pisam com tamancos e infundem a balsa no mosto com forcados. Em annos de menos assucar, tambem escaldam o mosto, e usam de outros artificios que augmentam a intensão da côr. Estes pormenores devem consolar o ecco, e os admiradores que elle tem.

A curtimenta dura 15 dias, e a primeira trasfega faz-se em março. Muitos d'estes vinhos teem yout de terroir que pode apresentar por origem a que se lhe attribue geralmente e ainda outra resultante do tartaro rançoso que adhere as vasilhas mal tratadas.

O vinho branco de Saint-Gilles é feito como nas outras comarcas ja descriptas; mas ha um typo doce que se obtem á força de mecha, com trasfega tres dias depois de ser saturado o mosto com acido sulfuroso. Por este meio abandona quasi toda a borra na primeira vasilha, e não entra

mais tarde em fermentação tumultuosa que lhe faça perder a docura. Fica licoroso quasi sempre.

É em Saint-Gilles que se fabrica o Tokaj-Princesa com a uva furmintho da Hegyallja. O solo para onde o dr. Baumes transportou esta planta é calcareo silicioso, com oxydo de ferro e calhaus rolados.

di furmintho amadurece perfeitamente no principio de ontubro, como lhe não succede em novembro na sua patria, e os cachos d'elle apresentam-se dourados e com passas. Esta circumstancia dispensa os incommodos dos longos processos hungaros. O cacho é todo aproveitavel, e o vinho que produz apenas differe do legitimo Tokaj por mais alguma espirituosidade, que não será para todos um defeito. Louvores ao sol que nos paizes meridionaes é o primeiro agricultor e industrial que elles conhecem. Este grande operario que trabalha sem pedir salario a seu amo, desejaria decerto o furmintho no Algarvo, mas nós gostamos mais de o deixar estender o dorso por essas grandes charnecas do paíz, e moer a agoa dos pantaros que inflecionam o ar. Servimo-nos d'elle para as paradas e procissões, e aos domingos de verão levamol-o aos toiros para se-distrair de não fazer nada que preste. O sol deve estar aborrecido de nos aturar.

A vinificação do Tokaj de Saint-Gilles pouco differe da dos ontros vinhos. Pisa-se o mosto a pés, e o pé do vinho submette-se a uma fortissima pressão para aproveitamento do succo xaroposo das passas, O mosto lança-se em vasilhas completamente méchadas, e logo que estejam cheias, tapam-se e deixam-se em repouso dois dias. Ao terceiro dia o mosto limpo das fezes e corpos suspensos, mada-se para outra vasilha com acido sulfaroso. Nos primeiros annos trasfega-se na primavera e no outomno, e depois uma vez só em cada anno. Finalmente colla-se uma ou duas vezes, o que o torna mais brilhante e espelhento que o verdadeiro Tokaj, que não é collado nunca. Vive indefinidamente, e é potavel aos dez annos de garrafa.

Os vinhos do Roussillon ou Pyrineos Orientaes são li-

corosos, seccos e de lotação. Encorpados, fortes e muito ricos de materia corante, podem não só vender-se genninos, mas prestar-se muito bem ás imitações de outros vinhos.

Banyols sur Mer cultiva a Grenache tinta e a Carignane com que fabrica o Banyols ordinario de exportação, além do vinho legitimo de grenache, que e objecto de um grande commercio, feito pelo processo dos abafados.

Os vinhos novos de Banyuls, Collioure e Port Vendres são tirados todos os annos, e não ficam em deposito nas officinas dos proprietarios; depois de tratados vendem-se com muita vantagem em diversos poutos da França e da America.

De todos os vinhedos dos Pyrineos Orientaes o de Rivesaltes é o máis notavel. A cultura está reduzida a cinco castas principaes: carignane, grenache, mataro, picpoule tinto, e clairette.

O fabrico é semelhante ao que se adopta nas comarcas de vinhos de lotação. Pisa prolongada, quasi sempre sem desengace, curtimenta de um mez nos vinhos de commercio. Gessagem moderada no acto da pisa, e algumas vezes escaldão. As vasilhas não se attestam, os vinhos commerciaes quasi munca se trasfegam. É a continuação da Catalunha.

Os vinhos commerciaes de Rivesaltes são muito estimados no outro hemispherio e no Hérault, como vos direi dentro em pouco tempo, dando-vos as razões da preferencia.

Rivesaltes, porém, possue vinhos finos, taes são os seus macabéos, malvasias, grenaches e rancios, excedendo a todos o já por mim tantas vezes citado moscatel, cuja produeção é de 300 hectolitros em cada anno.

O moscatel de Rivesaltes obtem-se deixando apurar a uva na cepa ou sobre taboleiros e grades ao sol, depois de cortada, até que a pellicula engelhe e tome a apparencia da uva passada. Pisa-se a pés ou nos cyundros sem desengace e leva-se á prensa. O mosto marcando 23 a 25° glycometricos envasilha-se, e quando a fermentação concluir, trasfega-se. No primeiro anno não é vinho, é xarope. Perde o aroma em poucos annos, e transforma-se com a edade n'um vinho hom, é verdade, mas que não é o primitivo moscatel. Chega ao seu maior grau de esplendor no decimo anno.

Desejaria bem poder incluir na minha conferencia todos os vinhos do sul da França, mas tendo descripto os principaes e não me sobrando o tempo, passarei uma esponja sobre os de Perpignan, ainda pertencentes ao grupo dos Pyrineos Orientaes, e outro tanto son obrigado a fazer com pesar aos vinhos da Provença e da Corsega.

O processo mais geral de vinificação em todos estes departamentos que percorremos, reduz-se a fazer a pisa a pés ou em cylindros cannelados de madeira ou de ferro coado, a polvilhar as ovas com gesso nos vinhos commerciaes, a curtir os mostos de 40 a 30 dias, e a envasilhal-os em toneis cuja capacidade oscilla entre 7 e 700 hectolitros. Trasfega-se em fevereiro ou março a primeira vez e a segunda antes da vindima, quando o vinho fica na officina para o anno seguinte.

Uma das coisas que me impressionaram no Meio-Dia da França foi a existencia de cisternas, feitas de Alvenaria e de grande capacidade para recolher os vinhos. A propriedade ali acha-se pouco dividida, e este facto da a explicação do emprego das cisternas, que são mais baratas que as vasilhas de madeira, quando a capacidade d'estas exceda de 100 hectolitros.

Evita-se, que os materiaes de construcção deixem de ter acção sobre o vinho, substituindo a cal commum das argamassas pela cal hydraulica, e revestindo as cisternas com cimento romano. Alguns proprietarios mais amantes das innovações, teem intentado silicatisal-as, porque a silicatisação permitte que a superficie interna em vez de rugosa fique polida como uma lamina de vidro, e se torne impermeavel, bastando depois de se tirar o vinho, uma simples lavagem com esponja para as manter no maior accio.

As cisternas, como é natural, teem muitos defensores.

Eu não participo a mesma opinião, apesar de não ser preciso attestal-as em consequencia da sua impermeabilidade, que evita os inconvenientes da madeira.

Saiamos da vinha para os armazens dos negociantes. E aproximando-nos mais das aguas do Mediterraneo, paremos em Cette.

Esta activissima cidade commercial é um dos principaes pontos de exportação dos vinhos do sul da França, não tanto dos vinhos genuinos e naturaes, mas das imitações que os negociantes com elles compõem para se aproximarem dos typos de melhor nota, que produzem Portugal e Hespanha.

Cette é uma grande fabrica de vinhos estrangeiros. Todos os vinhos ali se imitam á luz do dia e aos olhos do publico, chegande a franqueza a ponto de o declararem por meio de letreiros de dimensões collossaes, que attraem a attenção dos viajantes e ás vezes thes ferem o amor proprio ou a perspicacia, por se haverem, nas suas viagens, deixado illudir com os productos de semelhante industria.

De um extremo ao outro, Cette está cheia de armazens vastissimos e espaçosos, com pateos interiores e telheiros, que desempenham um papel importante no preparo dos vinhos. Ali encontram os nossos compatriotas e os nossos visinhos hespanhoes as pipas do Porto e Xerez para minorar os padecimentos dos que estiverem soffrendo de nostalgia. O problema, porém, que Cette resolve está de accordo com a viticultura do Meio-Dia, que sem aspirar á gloria, apenas se preoccupa em produzir muito, ganhar ainda mais e facilitar a imitação de tudo. É uma riqueza obscura, mas utilitaria; que acarreta comsigo a felicidade das povoações e o bem estar dos individuos. En comprehendo que Portugal fizesse outro tanto, e se não occupasse de aperfeiçoar as suas vinhas, nem os processos de vinificação, mas era preciso que o visse choio de actividade e de energia cobrir de videiras todos os terrenos que debalde as requerem.

O commercio de Cette estabelece tres classes de vinhos brancos, que são as seguintes, a partir do mais ordinario para o mais fino:

- 1.º Bourret.
- 2.º Picpoule.
- 3.º Picardan,

Estes vinhos são conhecidos pelo nome da casta que os produziu, e valem por hectolitro na mão do vinhateiro, termo médio, menos quatro francos do que na mão do negociante. Alguns da classe bourret chegam a offerecer-se ao commercio, como vi, por 5 francos o hectolitro.

A força alcoolica natural augmenta do primeiro ao ultimo, e nas mãos dos negociames sóbe mais pela aguardente. O alcool nativo do bourret é 14° centesimaes, pela aguardentação eleva-se até 14,5° c.

O vinho de picpoule com 12 %, chega pelo alcool addicionado a 15 e 15 e meio. O picardan que é de todos o mais forte naturalmente, é aguardentado pelo negociante até marcar 21.

Estes vinhos são cuidadosamente collados com sangue, antes de se exportarem ou serem transformades em vinhos de imitação.

No grupo dos vinhos tintos, distingue o commercio de Cette seis qualidades.

- 1.2 vinho de aramon, de planicie.
- 2.ª » de encosta.
- 3.3 » de Narhogne.
- 4.ª » de Roussillon.
- 5.a » de Saint Georges.
- 6.2 » de Langlade (quasi extincto).

O primeiro e segundo são vinhetes, que a maior parte das vezes se distillam. O aramon de planicie é muito palhete, o segundo já é melhor. O vinho de Narbonne tem maior corpo que os anteriores, é hastante córado e substancioso. O do Roussillon, secco, ordinario, tem utilissimas applicações, e o de Salnt-Georges é o maistino. No Meio-Dia da França, a opinião dos negociantes que consultei, é que sómente por lotação ali se póde obter vinho bom. Não me inclino a esta opinião, que procede geralmente dos negociantes considerarem a bondade do vinho de um modo vicioso, e differente do verdadeiro.

Os vinhos do Meio-Dia da França que se destinam ás lotações teem diversos empregos. Uns servem para cortar depois de aguardentados, os vinhos chatos, acidos e desagradaveis do centro da França, que nos maus annos se tornam completamente impotaveis, outros augmentam a producção do Bordeos ordinario, de que se faz consumo importante na America, e para o que se empregam egualmente os nossos vinhos da Beira e Torres Vedras, bem como hastantes typos da Catalunha e do Aragão, e finalmente a terceira parte destina-se á imitação dos vinhos de Xerez, de Malaga, do Porto, da Madeira, etc. que se vendem em varias partes do globo, aonde nunca chegaram os vinhos verdadeiros, ou ás pessoas que não dispoem senão dos limitados recursos com que se adquirem os vinhos falsificados.

Os pateos dos armazens dos negociantes a que ha pouco me referi, servem para envelhecer os vinhos pelo aquecimento. É n'elles que as pipas ficam expostas ao sol, beneficiando-se o vinho pelo systema de l'asteur; mas na realidade pessimamente applicado. Este processo é porém muito antigo em Cette, e sem duvida menos racional que o nosso das estufas, seguido na ilha da Madeira. O sr. Pasteur n'uma digressão que fez, ha annos, ao Meio-Dia da França, deixou aos vinhateiros e negociantes todas as indicações concernentes à racional applicação do seu systema, mas como muitas vezes succede, as pipas oppozeram-se às sabias reflexões de tão eminente chimico, e continuam nos pateos, expostas às alternativas do ar exterior.

Será difficil senão impossível indicar-vos com exacção as

receitas e formulas particulares dos negociantes para fazer os vinhos de imitação. É claro que ninguem confessa os meios de que se serve na sua industria, quando sabe administrar bem a sua casa. E por isso tambem se não póde garantir absolutamente o que os negociantes confessam ácerca d'este precioso assumpto.

As formulas confessadas por elles, podem ter, quando muito, a importancia e o merecimento das que se encontram nos livros especiaes da fabricação artificial dos vinhos.

Começarei por declarar-vos, que nenhuma das imitações que provei em Cette, se aproxima convenientemente do original, quando o analysta seja um entendedor. A copia não substitue o quadro.

E não admira, que isto succeda ali, porque nós mesmos e os hespanhoes, quando imitamos os vinhos das nossas primeiras comarcas, ficamos sempre muito abaixo do modelo que tomámos para copia.

O vinho da Madeira é obtido com o Picardan, a mais fina das tres qualidades de vinno branco, estabelecidas pelo commercio de Cette, sendo-lhe dado o aroma com uma infusão especial.

Prepara-se esta com a casca da amendoa amarga, que se submette no forno a uma ligeira torrefacção. Quando tem chegado ao grau conveniente, o que é difficil de saber sem muito pratica, para que não fique com gosto de queimado por ter sido torrefacta de mais, ou gosto enjoativo por o ter sido de menos, lança-se em alcool de 86º centesimaes (³/₀). No fim de alguns mezes, e quanto mais velha for esta tintura, tanto melhor se tornará, addiciona-se ao vinho, segundo o paladar do provador. Este meio não é completo, ao flavor do vinho falta-lim ether acetico que o nosso Madeira possue, além de outras qualidades que na prova se revelam, e que a arte não imita. É um vinho branco de boa qualidade, forte, de aroma especial, a que se chama Madeira, com menos fundamento que haveria para o appellidar Picardan.

Provei uma tintura de Madeira, que tinha quatro annos.

Era côr de vinho do Porto velho, tinha gosto agradavel e certo perfume de baunilha. Lançada no vinho, na dôse de 4 por cento em volume, perde na qualidade, porque o deixa adquirir gosto gordo menos proprio, incapaz de lisongear os sentidos.

O vinho de Lisboa, que se exporta de Cette com este nome, é composto com o bourret ou picardan, addicionados de uma tintura de cravo (girofle) em pequena dose.

A imitação do vinho de Malaga não deixa de ser curiosa, mas imperfeita até na vista, porque tendo o verdadeiro Malaga coloração esverdeada, a coma mmea chega a manifestal-a. Faz-se com Picardan, como o Madeira e o Lisboa, e juntamente vinho doce abafado.

O gosto particular do Malaga imita-se por um processo engenhoso e engraçado, que é um espirituoso epigramma ao vinho verdadeiro. Molha-se um pedaço de corda em pez fundido (alcatrão vegetal), e deixa-se de infusão em alcool de 86º centesimaes (3/6).

Com esta tintura original se tempera depois o vinho base.

O vinho do Porto commum, este glorioso veterano da nossa viticultura, tem por base o vinho do Roussillon, que sendo velho, hem tratado, e de vinhedos escolhidos, podia sem alcunha vender-se por excellente vinho generoso.

No entanto o vinho do Roussillon, nem todo é assim, e como o aroma d'elle não se aproxima do que tem o vinho do Porto, pretendem communicar-lh'o com uma tintura de nozes (brou de noix), que se apanham no mosso dia festivo de S. João.

As nozes para este fim são colhidas verdes, e com a casca, maceram-se em alcool de ³/₆. O tempo dá a esta tintura cor de topasio quemado com reflexos verdes, que muito conviriam à tintura do vinho de Malaga.

É excessivamente amarga aquella composição, e por isso transmitte ao vinho do Roussillon um tal ou qual gosto quinado, como o que manifesta o Porto verdadeiro. O maduro e a côr, se o vinho base é de mais baixa qualidade, adquirem-se por meio da baga de sabugueiro, que mais ou

menos figura em todas as imitações do vinho do Douro, a exemplo do que praticamos.

Ha um Porto especial chamado Borgonha Porto, que os americanos do norte costumam pedir, e que tambem se fabrica com vinhos de Roussillon. O Borgonha Porto é negro como tinta, dulcissimo, e desagradavel para o meu paladar. Além do vinho base, leva abafado, baga e tintuma de nuzes. É um vinho de mil gostos. Um alcatrão œnologico!

O Porto branco de Cette é um vinho muito ordinario, cajo receituario não cheguei a averiguar.

Exporta-se de Cette tamhem em granhe quantidade o vinho de Xerez. Nas conversações que tive com muitos negociantes d'aquella cidade, transpareceu sempre a idéa de ser extremamente difficil imital-o com perfeição, principalmente quamlo se não recorra a meios extremos para lhe darem o amargo e a seccura do vinho original. Escolhe-se vinho branco picardan ou picpoule bem secco, e arematisa-se com diversos corpos, servindo entre elles as amendoas amargas. Não encontrei ninguem que me dissesse empregar a cal caustica no seu preparo, como é certo fazer-se em varios centros vinicolas commerciaes, cal que dissolvendo-se no vinho, produz saes com sabor amargo, que lhe transmittem grande seccura. A clarificação on tratamento com barro e margas algumas vezes se usa, a exemplo do que na propria origem d'este vinho se pratica.

Os vinhos moscateis de Frontignan e Lunel tambem se imitam em Cette. Os que são para exportação, costumam ser alcoolisados, mas não rivalisam com os verdadeiros. Parece que não conhecem a salva sclarea.

O vermouth de Italia é objecto de grande fabrico no Meio-Día da França. Ha em Cette uma fabrica monumental d'este vinho, cuja entrada é vedada ao publico. Por instancias de um amigo representante da fabrica, pude visital-a uma vez. Mas, que visital Entrei por uma porta e saí pela nutra, não tendo visto senão toneis de grande capacidade, e um silencioso ciceroni, que á despedida me desejou mil venturas na minha viagem.

Aqui tendes, senhores, as minhas principaes impressões ácerca do mais rico departamento viticola da França, mas não o mais nobre pelos seus vinhos, nem o mais conhecido por elles. Tudo que disse, mostra que lhe são applicaveis algumas das censuras que hei feito aos vossos processos, e por isso o não tomaremos por norma, excepto se, querendo sacrificar a belleza dos vinhos á ganancia dos lucros mal entendidos e incertos, não seguirdes a minha opinião.

A exposição franceza em 1874 foi pobre, mal dirigida e esteve quasi abandonada. D'ella disse a imprensa ingleza que os viticultores e negociantes se haviam feito representar por prateleiras vasias. Não houve catalogo official, apenas appareceram os preços correntes dos negociantes que expozeram à sua custa.

Entre as amostras que o sr. Keene ensaion por ordem da Alfandega de Londres, a França figura com 97, cuja força alcoolica média foi de 20,47 graus de Sikes.

Indagando bem o que se passa no mundo, todos os dias vão apparecendo novos defensores dos vinhos naturaes, que condemnam com vehemencia e justiça os vinhos aguardentados. É que o vinho não se considera hojo como outr'ora um perigo para a sociedade, uma origem de lagrimas para a familia, nem um instrumento exclusivo da embriaguez. Pelo contrario, o vinho tem um papel bem definido na alimentação, e está destinado a contribuir para a saude physica e moral dos povos, servindo egualmente para fortalecci-a, quando enfraquecida pela doença on pelo trabalho. Desde que se não faça o vinho para regosijo e passatempo do ebrio, e seja uma bebida que até a boa hygiene aconselha ás creanças, aos velhos e aos homens validos, que pedem ecergia aos musculos para trabaihar, ou que trabalham com o entendimento; a civilisação está no direito de exigir, que o despojem de tudo que lhe não pertença, e lhe tenham introduzido sem necessidade, para converter traiçoeiramente a força em fragueza, a intelligencia em loucura.

É pois permittido condemnar os vinhos aguardentados,

em nome de todos os principios scientíficos e sociaes, como è permittido e sempre foi licito fazer critica da pintura, analysar a política das nações, censurar os costumes, mandar vir pannos de fóra, ou regeitar o pão ao padeiro.

Não é por aqui que virá a romper-se o equilibrio europeu.

Quantos, por terem ouvido apenas fallar dos nevoeiros de Londres, maldizem o clima d'aquella cidade com muito menor fundamento? Quantos bradam em altas vozes, com menos justiça, contra a desmoralisação dos francezes, que os estrangeiros provocam, quando visitam Paris? Quantos, sem que se tenham por impios, offendem a natureza e proclamam Deas benigno ou injusto, conforme os negocios correm bem ou correm mal em casa d'elles; emendam os planos dos generaes que ptrderam batalhas, vociferam contra o sol que os aquece, ralham com a chuva que lhes molha os pés, fogem do ar que os anima, e mordem a mão do bemfeitor que os levanta?

Só para os vicios do vinho não ha tribunal, nem juizes com jurisdição para a pronuncia? Só o vinho ha de ser o que é? Só o vinho não póde fazer-se melhor, e se pretende que o tenham por inviolavel?

O vinno è como o aço, que pode sair da forja bussola ou punhal. A bussola indica o norte, o punhal aponta para a sepultura. E tudo vae do fabrico, que na origem o ferro era o mesmo. Dispor de boas uvas e teimar que ellas não dão senão vinhos aguardentados, equivale a sustentar que o ferro não tenha malleabilidade senão para produzir guilhotinas.

Com que direito, pois, o mau gosto pretende impor os seus erros?

Vou dizer-vol-o.

O vinho está nas mãos do passado e symbolisa a decadencia. Persuade-se que representa o trabalho synthetico de muitas gerações. Não quer despedir o aio—a aguardente—que o trouxe sempre ao collo. O vinho tem a sua corte, a sua historia, os seus poetas, os seus sacerdotes.

os seus patronos, os seus cortezãos, e o seu calendario: -tem muitos interesses creados, e já é velho de maisdizem elles, para que receba lições.

-«¿Qual é a sciencia, bradam os eccos em todo o reino. que saiha reduzir a oito versos de pé quebrado, como o fez a rotina, os mandamentos do teu fabrico?!

voz

- «Em dia de São Lourenço «Vae á vinha e enche o lenço.
- «Se queres uvas de mel-«Vindima com São Miguel.
- «Na festa de São Martinho Abre a pipa e prova o vinho.

CÔRO

- «Passados os tres santinhos
- *Deita aguardente nos vinhos. »

Espreitae bem a lua para as sementeiras. E seja o vosso melhor compendio de agricultura-a folhinha!

15.ª CONFERENCIA



EM 23 DE NOVEMBRO DE 1875

No salão nobre do theatro da Trindade

Apriguidade do vinho da Borgonha. — Velhak chronicas que fallam d'elle. — Quaes são os departamentos actuaes da França comprehendidos sob a denominação generica de Borgonha. — Uniformidade de cultura e de vinificação. — Enumeração dos vinhos principaes e seus caracteres distinctivos. — Embriaguez

particular de Bergonha.

Vinhas da Côte d'Or.—Situação, configuração do terremo e geologia d'elle.—Glima e castas.—Plantação dos videitos.—Mergulhia das cepas antigas.—A mergulhia causará a esterilidade da vinha?—Consequencias da mergulhia.—Adubação das vinhas, estrumes ordinarios, maryação e terragem.—Poda e discussão do melhor systemo.— Empa e cavas.—Vindimas.—Continuam osadagios a apparecer-nos.—Empa e vas, anatomia dos hagos.—Biquera acida e saccharina.—Alcool correspondente pela fermentação.—Apparelhos e utonsidos vinarios.—Balseiros conicos.—Lagariças.—Prensas antigas o modernas.—Desengoce.—Pisa e dornas aperfeiçontas do fermentação.—Envasilhamento (décuvage).—Attestação das rasilhas.—Trasfegas e tratamento do vinho tinto.

Vinho hranco e modo simples de o obter.— Esboço topographico dos mais notaveis vinhedos e quintas da Côte d'Or.—Romanée Conti e Romanée Saint-Vivant.—Chambertin e Clos de Vougeot.—Climas de Clos de Vougeot, miniatura da Côte d'Or.—Francezes e prussianos.—Historia da fundação de Clos de Vougeot.—De como se prova que a prosperidade d'esta fazenda vinicola data de uma época muito remota em que esteve para acabar o mundo.—Nalicia e sahedoria dos frades.—Velhice das cepas de Clos de Vougeot.—Adegas subterrancas e tratamento dos vinhos uvesta propriedade.—Outros vinhos flos da Borgonha.—Vinhos hrancos de maior nomeada.—Montrachet e Chablis.—Le checalier Montrachet et le bâtard Montrachet.—Montrachet ainé.—Vinhos tintos e brancos de Màcon e Ponilly.

Felicidade da Borgouha.—A vinha obrigando os homeus a fraternisar.— Methodos de grangeio.—Empreitadas e ajustes particulares.—Cultura por meeiros ou parceiros.—Divisão das vinhas, e partilha dos vinhos.—Garacter dos borgonbezes.—A frivolidade e a seriedade da França.—O povo sempre é generoso.

Meus senhores!—Venho hoje tratar com o maximo desenvolvimento que me seja possível, de uma das comarcas vinicolas mais celebres de toda a França, pela antiguidade e originalidade dos seus productos.

14

Quero entreter-vos com a historia dos vinhos da Borgonha, cujo nome de certo vos veiu a lembrança quando comecei a fallar, e de que já fazem menção as antiquissimas chronicas do setimo seculo. O vinho que ali se produz é na verdade tão extraordinario, que atravessou com a mesma fama os mil e duzentos annos que nos separam da sua origem, não passando pela sorte de muitos outros conhecidos na edade média, cujos nomes se apagaram para sempre da memoria dos homens.

A cepa, o solo e o tratamento immortalisaram-n'o, porque será inacreditavel que venha a acabar, como as vaidades pueris, um vinho fino como este, delicado, espirituoso tonico, estimulante, perfumado, seivoso, completo! Que a tudo isto reune uma côr solida e brilhante; que não carece de nenhum preparo para se tornar perfeito, antes pelo contrario qualquer lotação lhe tira o flavor característico; que em cada lavra (crû) apresenta um aroma particular distinguindo-o; que é um dos primeiros vinhos da França, e em Paris o primeiro, e que excederia os melhores de Bordeos, se como o fino Médoc podesse fazer viagens á roda do mundo, e voltar são á patria.

Ora aqui tendes um vinho facil de ser gabado e comprehendido pelos portuguezes. Porque é energico e vigoroso. e dá ao estomago faculdades digestivas. Porque reanima as forças, aquece o corpo, accelera os movimentos, põe os orgãos em acção. Não possairá talvez as propriedades sensuaes e hygienicas do Bordeos superior, mas em truca d'estas qualidades que não tem, esperta o sangue e cria-lhe globulos. Bebido em excesso sóbe á cabeça, dando uma embriaguez que ás vezes se não pronuncia logo nos primeiros momentos, porém que se dissipa com facilidade, e que não provoca a compaixão dos que a ficam observando, porque se manifesta por uma exaltação passageira do espirito em vez de causar o embrutecimento geral das faculdades. N'uns desenvolve uma tendenoia exagerada para a alegria, n'outros uma sensibilidade pronunciada para o choro, uma termira carinhosa de quem quer e não póde

metter a todos no coração. É como que uma vertigem que se dissipa sem phenomenos consecutivos. Sejamos claros. A boca não fica sabendo a ferros velhos no dia seguinte ao levantar da cama, nem o embriagado se torna aromatico, como o castor.

Apesar da grande variedade que ha de vinhos na região da Borgonha, são todos elles de facil classificação, coincidindo esta, que nós devemos a Julien, e foi adoptada posteriormente por todos os cenologos francezes, com a actual divisão administrativa. Trez departamentos concerrem para elles, porém um só consegue ser eminente. É este o da Côte d'Or, e são aquelles o departamento de Yonne e o de Sdone e Loire. Os vinhos do departamento de Yonne, em opposição aos da Côte d'Or, que se appellidam da alta Borgonha, são chamados da Baixa Borgonha, e apresentam-se menos perfumados e espiritnosos. Contém, comtudo, esta região vinhos tintos notaveis em Auxerre e em Tonnerre, e na classe dos brancos o delicado Chablis de côr citrina e absoluta transparencia, com muito perfume, leve, acidulo, secco, extremamente agradavel.

O departamento do Sãone e Loire, comprehendendo a comarca de Villefranche, no Rhodano, possue os vinhos de Macon, menos delicados que os da alta Borganha, porém-com muito corpo e melhorando sensivelmente de anno para amo.

O departamento da Côte d'Or ou a alta Borgonha, situada entre Macon e Dijon, abrange 4 communas e a comarca de Châlons sur Sãone.

A Borgonha emíim pertence á região vinícola do leste da França, a qual região, antes da guerra de 1870, contava quatorze departamentos, possuindo além dos vinhos importantes de que vou occupar-me, os vinhos espumosos de Champagne, e em segundo grau mais modesto, mas ainda dignos de menção especial, os vinhos do Beaujolais, do Máconnais, e do Jura, etc.

As vinhas da Borgonha são muito antigas. Teem genealogia conhecida, e pergaminhos de alta linhagem. Nobreza

de nascimento não lhes falta por certo, e podem disputar primazias a outras, que se julgam mais nobres com peores fundamentos. Datam as primeiras do tempo dos romanos, d'aquelle famoso povo que sabendo tantas coisas uteis. não ignorava também o valor da videira como planta colonisadora. Parte dos terrenos que hoje produzem as primeiras tavras de vinho, foi encontrada com esta cultura no tempo da invasão dos borgonhezes. Entre Aloxe e Pernant teve Carlos Magno algumas violas que ainda agora conservam o nome d'este imperador, e que no anno de 775, foram por elle doadas á abbadia de Sauliey. Este exemplo foi em differentes épocas, repetidas vezes imitado por varios principes e fidalgos, senhores de propriedades importantes n'aquelle territorio. Inflammados, ao que parece, no mais puro sentimento de piedade, a cada passo a historia aponta doações e legados que elles faziam aos frades, por cujo intermedio esperavam talvez alcançar a bemaventurança. Em 1005 vemos S. Benigno tornar-se proprietario em Pomard, com as vinhas que recebe do visconde de Beaune. Os monges de Citeaux conseguem, em 4468, chamar suas a algumas das mais importantes fazendas vinicolas de Meursault. Os frades de Saint-Vivant acceitam, no tempo das cruzadas, a propriedade da Romanée, com que os presenteia generosamente Alix de Vergy!. No seculo treze adquire o superior de Citeaux a propriedade de Clus de Vougeot.

Nos banquetes reaes da edade média, tanto em França como em Inglaterra, não se servem outros vinhos senão os da Borgonha. Encontramot-os figurando na coroação de Philippe Augusto, celebrada em Reims. O papa de Avinhão regala-se de os ter á meza, graças á liberalidade e amoravel dedicação dos monges de Citeaux. Philippe o Bom, para conservar a pureza d'estes vinhos, prohibe em um decreto que promulga, a plantação do infame gamay, e que se lancem

⁴ Morelot — Statistique de la vigne dans le département de la Côte d'Or.

estrumes animaes nas vinhas de pinot. Emfim, os principes da casa de Borgonha juntam aos seus titulos nobiliarchicos, o de senhores do melhor vinho da christandade.

Pelo que respeita a producção, não é ella tão elevada como a do Hérault.

Segundo as estatisticas officiaes, foi na Côte d'Or, a média dos ultimos dez annos, de 771,876 hectolitros. Yonne produziu 789,672, e Saone e Loire 4,405,400.

Beaune principalmente e Dijon são os dois districtos que dão origem, na Alta Borgonha, aos vinhos mais delicados, os quaes nascem sobre uma cadeia de collinas, que na extensão de 60 kilometros e com a largura média de 450 metros, avançam de sudoeste para nordeste, desde Santenay até o pequeno valte de Ouche. Estas collinas teem, por assim dizer, dois andares. No mais baixo encontram-se os vinhos das primeiras lavras, cuja exposição é ao sueste abrigada pelo andar mais alto que se eleva 520 metros acima do nivel do mar, e em alguns pontos está plantado de arvoredo.

Com justiça lhe chamaram os homens *Côte d'Or* (encosta do oiro), nome adequado e expressivo; mas, oiro que não existiria hoje, depois de tantos seculos de exploração, se o minerio d'onde elle se tira não fora a cepa.

As mais celebres lavras da Borgonba acham-se comprehendidas, como diz Victor Rendu, entre deis planos horisontaes, dos quaes um se eleva 15 e o outro 78 metros acima da planicie adjacente, e cobrem uma superficie de 1935 hectares, que apenas produzem annualmente 38,700 hectolitros de vinho, porque a producção média por hectare nos vinhos finos, não deve computar-se em quantidade superior a 20 hectolitros.

A cadeia ou andar mais baixo que constitue a encosta vinhateira, é de distancia a distancia cortada por falhas perpendiculares á direcção d'ella, pelas quaes correm ribeiras numerosas que se reunem no Sãone. Nas proximidades d'estas falhas se encontram de ordinario os solares do melhor vinho.

Toda a cadeia de collinas póde ainda dividir-se em tres grupos distinctos: encosta de Beaune, comprehendendo os vinhedos que ficam entre a aldeia de Santenay e Comblanchien; encosta de Nuits, que abrange os que partem d'este ultimo ponto até Gevrey; encosta de Dijon, que sendo o prolongamento da cadeia geral, já não apresenta vinhedos tão ricos como as duas primeiras.

As primeiras lavras da Côte d'Or, assentam todas nasencostas. Junto à planicie é muito doce o pendor das collinas, mas logo depois a inclinação d'ellas se torna pouço suave, para ainda uma vez enfraquecer, e finalmente se levantar até o limite superior da montanha. Os pontos, onde a inclinação é rapida, no meio e no alto da vertente, são de calcareo duro de difficil desagregação. Pelo contrario nos intervallos, ha calcareo brando e margas desagregaveis pelos agentes atmosphericos. Segundo V. Lamotte, a qualidade do vinho varia com a mudança dos differentes andares da formação colithica inferior, sobre que repousa a terra vegetal. A finura dos vinhedos de Santenot, Chevrey, Cailleret, Rugien, Musigny, Vougeot, etc. é por elle attribuida ao predominio da silica e oxydo de ferro na terra vegetal que reveste o subsolo calcareo oolithico bastante duro. Os vinhedos cujos terrenos são mais calcareos, argillosos e ricos em potassa, revestindo um subsolo margoso, apresentam-se com maior vigor, e os fructos teem mais tartro, como se vê em Clos des Chênes, Cortons, Chambertin, etc.

Nos calcareos magnesianos de Arvelets. Pezzeroles, Pomard, a vegetação é mais fraca, mas o vinho singularmente fino. Explica-se tambem a differença dos tres vinhos de Montrachet pela diversidade do subsolo, nos seus tres vinhodos, Montrachet ainé, bâtard e chevalier Montrachet. O terreno oolithico eucontra-se abaixo do caminho que domina o segundo; Montrachet ainé tem por subsolo um calcareo parcialmente margoso, o chevalier Montrachet um calcareo semi-magnesiano.

Sempre que a altavião argillo-calcareo-ferruginosa, que se encontra nos valles e depressões locaes, como em Pomard, Volnay, Nuits e Vougeot, se eleva pela sua possança ao nivel em que principia a zona das primeiras lavras, este terrenu rico em argilla, oxydo de ferro e bases atcalinas, produz vinhos, cujos tartratos alcalinos e ferruginosos são em maior proporção. A maior parte da famosa vinha de Clos de Vougeot assenta sobre um subsolo, que ora pertence ás alluviões antigas, ora ás alluviões locaes.

A constituição geologica do solo vinhateiro está bem conhecida, e todas as montanhas do departamento pertencem á formação chamada oolithica, na qual, em seus diversos andares, rompem as raizes das melhores vinhas. Os vinhos do gamay prosperam nas alluviões terciarias da planicie. É muito frequente o carbonato de calcio no subsolo das vinhas de primeira ordem. A camada vegetal caracterisa-se pela elevada proporção do oxydo de ferro e silica.

A inclinação on pendor da encosta influe como é natural sobre a espessura do solo, que baixa onde o declive é mais rapido, a $0^m,24$ de profundidade, e sóbe onde o declive é mais doce, a $0^m,4$ e $0^m,6$.

O subsolo tem grande influencia nos productos da vinha. Nas que dão melhor vinho compõe-se de bancos schistosos delgados, acima das camadas oblithicas, os quaes se desfazem e confundem facilmente com a parte aravel.

Em alguns sítios, como se observa em Pomard e Volnay, existem alluviões locaes argillo-calcareas e ferruginosas com pedras fragmentares. N'estes terrenos que ficam na base das collinas e que porecem ter sido formados por correntes especiaes, é o vinho ainda de primeira classe; porém, não muito longe d'elles, na planicie, a argilla que é dominante nas alluviões, junta à natureza margosa compacta do subsolo, não permitte a cultura da casta fina, Pinot, embora a terra aravel tenha consideravel espessura.

A côr dos terrenos das melhores vinhas é vermelho-escura, on pardo-amarellada. As analyses indicam a existencia da grande proporção de principlos ferruginosos. O solo do vinho branco de *Montrachet aîné*, tem para cima de 9 por 400 de oxydo de ferro, e 0,321 de acido phosphorico.

A terra aravel do famoso vinho tinto da Romanée Contipouco menos apresenta de acido phosphorico, e 7% de oxydo de ferro. Em Chambertin a percentagem d'este corpo desce a 3%, conservando-se a do primeiro constante.

Quasi todos estes solos possuem proximamente a mesma quantidade de saes alcalinos, que não passa de 4 º/o, e quantidades variaveis de carbonato de cal, cujo maximo 6 de 8 º/o na Romanie Conti, e cujo minimo 6 de 4,7 º/o em Montrachet ainé.

Acerca do clima, cuidadosamente estudado pelo sr. Vergnette Lamotte, sabe-se que a vinha fica sujeita a perderse com as geadas de abril, quando a somma das temperaturas maximas de março exceda 200° c. de frio. O vinho jámais attinge o estado de perfeição de que é susceptivel, se em junho e agosto a temperatura for inferior a 750° c. Nas duas semanas anteriores á vindima, deve a temperatura média oscillar entre 45 e 20° c. sem que hajá chuvas, sempre funestas ás colheitas por motivos obvios nos mezes de junho e setembro. Em maio e julho não importa que seja variavel a temperatura.

O que se precisa n'este periodo é de humidade na atmosphera para facilitar o crescimento da uva.

O clima, por tanto, não se póde dizer *abençoado*. Frequentes vezes à vinha gela, e os seus fructos se perdem, mas não é por isso que o borgonhez desanima.

Duas castas só, prestae a isto toda a vossa attenção, duas castas se apoderaram das vinhas de primeira classe. O *pinot noir*, também chamado *franc pinot e noirien*, para os vinhos tintos; e o *pinot blanc* on *chardenay* para os vinhos brancos¹. Com clas se fazem os vinhos primorosos da en-

⁴ Vergnette Lamotte divide as cepas cultivadas na Côte d'Or em dois grupos: familia des pinots, e familia dos gamays.

Na primeira distingue as seguintes variedades: franc noirien, pinot dru ou pinot aigret, mour, noirien de la grande race.

Os ampelographos, segundo o mesmo auctor, distinguem nos vinhedos da Borgonha quinze variedades de pinots, cujo merito principal em muitas d'ellas è a abundancia de producção. Para Vergnette Lamotte a copa

costa, sendo o logar preferido pelo pinot noir o que apresenta exposição ao sul e a leste, em terra farta de oxydo de ferro e carbonato de cal. O chardenay existe em algumas vinhas de vinho tinto em pequena porção, como acontece em Clos de Vougeot, e em grande escala nos sitios de vinhos brancos, Montrachet, Meursault e Puligny.

Os vinhedos da planicie teem por base o gamay, mais on menos associado com duas ou tres castas, cujos nomes são: gamay branco, alligotay e melon. Produzem vinhos ordinarios, que podem ser obtidos por modico preço.

Na planicie è impossivel adoptar-se o pinot, cujos fructos, além de não chegarem a amadurecer, seriam escassos.

Todas as comarcas da Borgonha teem um processo de cultura commum, e as operações se executam pelo mesmo modo.

Ainda que seja pouco frequente nos sitios de primeira ordem, tratar-se da plantação da vinha nova, quando istose faça, é costume cavar primeiramente a terra, collocando as cepas na distancia de 0°,32, se o solo é plano. Quando o não seja, como se verifica nas encostas, abrem-se covas em sentido opposto á inclinação do terreno, e n'ellas se introduzem as varas recentemente cortadas. Uns empregam bacellos, outros barbados, porém estes são em regra preferidos para povoar as faltas, sendo o numero d'aquelles, em cada hectare, superior a 23 mil 4.

melhor e mais distincta é o franc noirien, que em alguns sitios tom sido substituida peto pernand, hybrido provavel do franc noirien e do gamay, e pelo giboudot, exclusivamente cultivado na encosta do Chálons. O giboudot é empado em argola (trompette) como observei em Givry. O franc noirien é o blanc clávner dos allemães.

⁴ Tres modos de reproduzír as viñhas nos indica nas suas publicações sobre a Borgonha o sr. Verguette Lamotte. Com bacello, o que é pouco frequente, porque os estios seccos da região e a aridez natural do soló os não deixam vingar a maior parte das vezes; com barbados ou plantas enraizadas obtidas em viveiros, e por mengulhia simples, chamada marcotte ou chevolée, em que as varas se enterram no solo sem as destacar da cepa mãe. Esta pratica que tambem nós conhecemos, e a que chamamos mergulhia de vara, extenúa as videiras; sendo necessario

Da segunda quinzena de novembro até o fim de dezembro, fazem-se as plantações. No fim de abril podam-se os bacellos, deixando dois olhos a cada um. Cavam-se tros vezes por auno, e principiam a dar ao quarto anno attingindo o maximo desenvolvimento ao oitavo. Do quarte anno em diante empregam-se tutores de carvalho, que alguns injectam de sulfato de cobre para maior duração.

Na vinha feita, a poda verifica-se entre 13 de fevereiro e 10 de março, conforme o andamento do inverno. Na apparencia a poda do pinot é carta, e cada cepa tica apenas com um pollegar de dois ou tres olhos, e ás vezes de um só. Exceptuam-se d'esta regra unicamente as cepas escolhidas para mergulhia, que se deixam com o melhor varedo.

A mergulhia è feita deitando-as em covas de 0^m,4 de profundidade e um metro de comprimento para 0^m,32 de largura. Cobrem-se com todo o cuidado as varas e a cepa mãe com terra extraida da cova, e deixam-se fóra d'esta dois a tres olhos a cada vara. A mergulhia executa-se todos os annos assim, e em cada vinha pelo menos se abrem 360 até 600 covas por hectare. Este é o systema preferido de reproduzir a videira. Nunca se separam da cepa mãe as varas mergulhadas, de modo que nas quintas de primeira ordem, ha plantações que datam de uns poucos de seculos. Se fôra possível levantar o solo sem tocar nas cepas, velas-hiamos occupando grandes distancias, cruzando-se as raízes em todas as direcções e sentidos, e formando um verdadeiro labyrintho.

Março e abril são os dois mezes mais proprios para a mergulhia, o que não impede que ella comece algumas vezes antes do inverno, e se prolongue até a primeira quinzena de maio. Seria conveniente estrumar as mergulhias no

proceder a grandes plantações é completamente inexequivel. Dando as duas descripções que encontramos nos escriptores de maior auctoridade, não quizemos tomar a responsabilidade da ligeira contradicção que entre ellas se nota.

segundo anno, porém são raros os proprietarios que o auctorisam, não tanto pela despeza que faz, mas pelo receio de prejudicar a qualidade do vinho.

N'este ponto o commercio exerce certa pressão sobre o modo de dirigir a cultura, porque rejeita com facilidade aos proprietarios o vinho que procede de vinhas estrumadas. As cavas são feitas a braços em todos os bons sitios de vinho, e não costumam ser menos de tres a quatro por anno. A primeira no meado de março, a segunda em maio, a terceira no fim de junho ou atte em julho.

Logo em seguida à primeira cava collocam-se os tutores, sendo exclusivamente empregadas n'este serviço mulheres. Postas as estacas, segue-se a arranca das gemmas ou olhos inuteis (ébourgeonnement), e depois da segunda cava, quando chega a época da floração da vinha, e que os novos pampanos estejam já desenvolvidos, ligam-se aos tutores sem os apertar de encontro a olles, armando a cepa elegantemente como uma maçaroca de alfazema, e por mudo que se não prejudique o sen fintino desenvolvimento.

As hervas e outras plantas parasitas desapparecem com a terceira cava, e no mez de agosto espontam as varas muito desenvolvidas, obtendo pelo corte das extremidades, que a seiva se aproveite toda na melhor elaboração do fructo. Nos annos humidos e quentes faz-se esta operação duas vezes, e concluida a segunda, como não praticam a desfolha, levantam do chão alguma cepa que esteja desarmada, preparando-se para a vindima. Logo que esta termina tiram-se os tutores das vinhas e guardam-n'o sem feixes até a primavera, aguçando on fazendo n'aquella occasião as extremidades, por onde se cravam na terra. No seguimento do inverno descobrum as pontas das mergulhias, cortam as raizes inuteis, marcam os logares para as novas covas de mergulhia, e adubam as plantas com uma estrumação muito regrada. É n'esta estação que começa para e vinhateiro o supplicio mythologico do Tokaj. Com um cesto transporta aos logares elevados das encostas, a terra deslocada pelas aguas para os pontos mais baixos, e ahi amparada pelos geos. Felizmente esta operação, excessivamente laboriosa, não se faz todos os annos, mas em periodos de sete annos, quando a observação não demonstre necessidade de se executar mais cedo. A cepa adquire novas forças, e como seja menos frequente a estrumação, comprehende-se a importancia do movimento das terras, sem o qual a planta poderia chegar a tornar-se esteril.

São estas as principaes operações a que estão sujeitos o pinot noir e o chardenay das encostas, em toda a boa região da Côte d'Or, ás quaes castas o dr. Guyot attribue o segredo dos vinhos de Borgonha, cuja reputação egualmente se deve á unidade da planta.

Acabamos de ver que a mergulhia tornou eternas as cepas primitivas, e que todos os proprietarios resistem a pôr rem pratica os outros processos de propagar a vinha. Falta-nos considerar agora quaes sejam as consequencias d'este systema, e se não haverá outro meio que sem alterar a boa qualidade do vinho, possa produzir o augmento d'elle.

Esta questão é interessante, porém como se acham muito divididas as opiniões, é quasi impossível dizer de que lado esteja a verdade. Absolutamente fallando deve-se á mergu- 1 lhia um grande beneficio, que tem sido conservar o pinot durante tantos seculos n'aquella região, onde está o seu verdadeiro solo e clima. Sem a mergulhia, é muito provavel, que já tivesse desapparecido a famosa casta, como se observa n'outras logares, onde a tradicção não obrigou os vinhateiros a fugir do rejuvenescimento da vinha por bacellos. No entanto, esta vantagem, por maior que possa ser, não destroe os inconvenientes do processo, que se oppõe ao alinhamento das cepas, tornando menos energicas as correntes de ar nos vinhedos, e prejudicando a insolação dos fructos; além das despezas a que dá origem, muito superiores ao arrancamento e replantação da vinha todos os 40 annos.

O dr. Guyot para sustentar esta opinião, discute comsigo mesmo as objecções que lhe poderiam fazer, e chega a

concluir que a replantação produz tanto ou mais que a mergulhia, sem alterar, o que era outro ponto importante, a boa qualidade do vinho.

Para este escriptor, o bacello prudentemente podado, isto é, submettido a uma poda comprida, que parece ser a que exigem os pinots, è de maior vantagem que a mergulhia, onde não ha senão um alongamento subterraneo do vegetal; em quanto á qualidade, affirma ter observado, que os pinots da Côte d'Or com dois, tres e quatro pollegares, dão uma qualidade de vinho identica ao que se gera nas cepas com um só; sustentando além d'isto, que a mergulhia actual também prejudica a bondade do vinho, porque mais de 1/7 de cada colheita procede de cepas mergulhadas de 1 e 2 annos, cujos fructos abundantes não podem ser apurados nem superiores aos que resultariam de videiras com 6 annos de edade. Ora não separando ninguem as uvas das mergulhias do 2.º anno, que em muitos pontos fazem metade da colheita, não é temeridade affirmar-se, que todos os amos ha uma causa constante que se uppõe ao apuramento do vinho, embora assim o não pensem os defensores do antigo processo da Côte d'Or.

Sem davida que a mergulhia é por sua natureza uma poda comprida, porque é uma extensão do tranco da cepa, mas fica escondido sob a terra o que devera apparecer á luz do dia, e a pianta não se encontra absolutamente á sua vontade.

Em conclusão o sr. Guyot comdemna as plantações por mergulhia, não sympathisa com a poda da Côte d'Or, e funda-se para isso no exemplo dado pelo visconde de la Loyère, que transformou as suas vinhas alinhando-as convenientemente, e obteve com a poda comprida do pinot, pelo methodo de Guyot, 40 hectolitros de vinho por hectare, em vez de 12 que a antiga vinha lhe produzia, sem que a maturidade das uvas nem o grau glycometrico dos mostos soffresse alteração; o que tudo the trouxe, suppondo que o vinho vale 80 fr. o hectolitro, o rendimento de 3,200 fr. em logar de 960 fr.

Conhecedor da opinião de Guyot, quando visitei a Borgonha, tratei de informar-me dos motivos que bavia para a combater. O principal fundamento de opposição contra a poda comprida dos pinots e rejuvenescimento da vinha por bacellos, reduz-se a um só bem averiguado;--receio de perder-se a boa qualidade do vinho. Este argumento, que é o mesmo que já haviam apresentado a maior parte dos lavradores da Côte d'Or ao dr. Guyot, parece a este escripior não ser valioso, porque não se trata de tirar da videira um numero de cachos superior aos que ella pode dar bem, mas de não perder os que ella devia ainda produzir sem cansaço. Com effeito, sendo 45 hectolitros de vinho a média das primeiras lavras da Côte d'Or, dois cachos, com o peso de 50 grammas cada um, serão a média das uvaspor cepa, a qual média suppõe zero como colheita minima, e quatro cachos como colheita maxima. Guyot pergunta, se quatro cachos por cepa como maxima não influem na qualidade do vinho, porque os não hão de ter os vinhateiros como média, empregando uma poda mais comprida, a qual, bem entendido, não se deverá exaggerar, para que haja apenas o maximo de quantidade compatível com a qualidade mais apurada.

Guyet sustenta, que uma vara com quatro a dez olhos, é o melhor fiador de uma colheita boa, e ao proprietario pertence destruir o excesso que possa ser prejudicial á qualidade, como se pratica com os pecegos de Montreuil e os figos de Argenteuil.

Assim, pois, este distincto escriptor entende que a salvação das melhores e das mais inferiores lavras da Côte d'Or se encerra no alinhamento da vinha, pela mergulhia das cepas velhas, methodicamente executada; na applicação intelligente da poda comprida; nas cavas frequentes com a charrua, e á medida que as vinhas actuaes se mostrarem decadentes, na substituição d'ellas por outras plantadas com bacellos (franc pied), dando-se á terra antes da nova plantação cinco annos de repouso, e pondo os anti-gos usos inteiramente de handa.

—«O Médoc, accrescenta ainda este sabio œnologico, segue ha muitos seculos o processo que proponho para a Côte d'Or, e extrae 60 milhões de francos dos 20 mil hectares classificados como lavras superiores!

Deixamos fallar o dr. Guyot, ouçamos agora os cenologos borgonhezes defenderem as suas praticas e os seus processos de mergulhia. Vergnette Lamotte é de opinião, que o problema do dr. Guyot, que se resume em obter de plantas finas fructos quantiosos sem quebra da qualidade, não ficou resolvido por elle.

É certo que as cepos de grande fecundidade, como os gamays, que dão as uvas nos primeiros olhos, devem ter poda curta, em tanto que as menos fecundas, que não apresentam fructos senão nos que ficam mais proximos da extremidade da vara, devem ter peda comprida, e n'esté caso estão os pinots. Todavia é preciso, que nos restrinjamos a certos limites, porque a poda comprida esgota depressa as cepas, e o vinho d'ella é inferior. E sendo necessario conservar as videiras, sem lhes degenerar os fructos, nada tão pouco prudente como affirmar-se em absoluto, que a poda comprida seja a mais vantajosa.

O methodo do dr. Guyot ordena, que se deixem as duas melhores varas,—as principaes, á cepa, no anto da poda. Uma, que será destinada a produzir as uvas, e por isso chamada a vara do fructo, que se deita horisontalmente, em todo o seu comprimento, fixando-se na extremidade a um tutor, sem lhe cortarmos nenhum dos olhos, e outra que se corta a dois olhos, e constitue a vara do lenho. No anno seguinte corta-se a vara do fructo, e das varas que deu a vara do lenho, escolhem-se duas que sirvam para vara de fructo e nara vara de lenho do anno futuro, as quaes se sujeitam ao mesmo tratamento.

Este methodo muito racional sob o ponto de vista physiologico, conserva os olhos superiores, que são os mais fructiferos, e dá com effeito mais uvas que a poda curta, a qual não conserva senão os olhos inferiores pouco ou menos fructiferos. A posição horisontal da vara do fructo

é egualmente muito favoravel ao desenvolvimento d'elles, bem como a posição vertical da vara de lenho muito propria, para se obterem pampanos de grande vigor e força vegetativa.

Bello systema na realidade e muito productivo; mas sujeito a grave inconveniente que os praticos lhe hão notado, quando se queira applicar ás vinhas finas. No tim de 20 annos, embora fortaleçamos as cepas com mil cuidados e adubos, é preciso arrancal-as. Em 20 annos ficam esgotadas. E sendo assim em toda a parte, outro tanto ha que esperar na Côte d'Or.

A poda Guyot não deixa nada para o dia de âmanhã. E as vinhas da Borgonha com a poda antiga existem ha muitos seculos. Dão pouco e bom, mas teem dado sempre, e seria arriscado, conclue Lamotte, que se sujeitassem os vinhedos a nm tratamento, que exige a renovação da vinha em periodos tão curtos de trinta amos, dos quaes dez destinados á producção de forragens de pouco valor. Acresce ainda, embora o negue o dr. Guyot pelas experiencias a que procedeu nas propriedades de la Loyère, que a riqueza saccharina das uvas diminue logo que a producção augmenta.

São certamente assisadas as ponderações do sr. Verguette Lamotte, mas quem ler os dois escriptos reconhecera sem custo, que o distincto cenologo borgonhez exaggera as proposições do seu antagonista, que embora esteja defendendo o systema de que é inventor, propõe, como vimos, um termo médio, para não cair na abundancia afastando-se da qualidade.

Que o dr. Guyot tem razão na critica ao tratamento da vinha da Borgonha, deprehende-se até das publicações de V. Lamotte, porque este depois de combater vivamente o seu adversario, confessa a conveniencia da plantação regular, deixando entre os renques de videiras o intervallo de um metro para ensaiar a cultura com as charruas, assim como a substituição dos tutores antigos, mesmo os que são injectados de sulfato de cobre, por fios de arame segundo o

systema de Collignon. Na poda, porém, é que não cede, prefere a antiga.

Anenas consente que se atem as varas primeiro ao fio mais baixo e depois ao fio mais alto. Vergnette Lamotte observa ainda que o pinot tratado pelo methodo de Guyot, n'uma região em que as geadas na primavera são frequentes, exige abrigos. A poda comprida com o grande numero de cepas (18 a 20 mil por hectare) que ha na Borgonha, cansal-as-hia depressa, como se observa em Châlons, onde além d'isso a abundancia de vinho está na razão inversa da qualidade.

A poda Guyot, por tanto, no sentir das maiores auctoridades da Borgonha, obrigaria o vinhateiro a arrancar a vinha todos os vinte annos, d'onde resulta a necessidade de fazer afolhamentos de trinta em trinta annos, devendo contar-se com dez para vinhos ordinarios. A riqueza saccharina, como parece ter verificado Fleurot em opposição a Guyot, diminue tambem, porque cada cepa pelo menos fica obrigada a produzir o dobro. E de que servirá isto, tendo no systema actual cada hectare de vinha 20 a 24 mil cepas e no de Guyot sómente 10 mil?

A mergulhia, porém, esterilisará a vinha? Eis a pergunta que ainda não fizemos, e a que cumpre responder.

Felizmente a resposta é facil, porque a chronica extensa dos vinhedos da Borgonha, conduz-nos a uma conclusão decisiva.

A vinha de Volnay, e como esta muitas outras da Côte d'Or, existe ha quatro seculos, e a multiplicação d'ella temse feito exclusivamente por mergulbia, sem que se notem differenças sensiveis na producção. De 4338 a 4368 a producção média por hectare foi de 45,68 hectolitros. No periodo decorrido de 4716 a 4745 augmentou a 21,72 hectolitros. De 4746 a 4775 descen a 19,59. E n'este seculo, de 4806 a 4838 estava em 46,27 hectolitros. A mergulhia pois não tem sensivemente causado a deterioração das cepas. Tanto o rendimento como a qualidade não fizeram differença sensivel.

Os vinhos de Pomard, que em 1341 gosavam já de grande celebridade, conservam ainda hoje a sua antiquissima fama. As mesmas variantes de qualidade nas colheitas de outr'ora se reproduzem em nossos dias, o pinot pois se envelhece é pelas raizes, e cada vez que lhe deitarmos uma vara no chão, o poderemos rejuvenescer, sem arriscar a qualidade preciosa do vinho.

À vista de semelhantes exemplos, pensa o sr. Lamotte, que nenhuma mudança é precisa, que nenhuma innovação se deve introduzir, e em auxilio d'esta opinião cita ainda os seguintes factos que com elle se passaram. Durante 20 annos estudou n'um viveiro estabelecido em Meursault, uma collecção de cepas composta de mais de 900 individuos, e nenhuma lhe deu fructos cuja maturidade fosse mais temporã, nem cujo mosto fosse mais saccharino. A eguaes conclusões foi levado tambem o sr. Demermety, que é um dos ampelographos mais conscienciosos de França.

Difficil é de certo a um estrangeiro que passou algumas semanas n'aquella região, decidir-se a favor de qualquer dos partidos, quando dos dois lados se encontram auctoridades de lamanha respeitabilidade. O mais que posso fazer, é confirmar a superioridade dos resultados obtidos, e estes são de tal natureza, que ainda que o vinhateiro da Borgonha continue a seguir as praticas antigas, a França não terá que envergonhar-se do vinho que ali se fabrica.

Passemos agora a outros assumptos menos momentosos, mas de certo uteis. A reprodução da vinha por sementeira é quasi desconhecida, bem como a multiplicação por enxertia, que raras vezes vi empregada.

Dos estrumes não abusam os proprietarios da Côte d'Or, e só em casos restrictos os applicam. Os pés do vinho com terra e cal formam um correctivo excellente, e os estrumes animaes misturados com palha, como se levantam dos estabulos, que operam energicamente, teem uso limitado. Estes ultimos rarissimas vezes se admittem nas vinhas de primeira ordem, e sómente quando ellas dão indicio de um enfraquecimento perigoso. A palha d'estes estrumes é

muito efficaz pela potassa, que ascende a 6 % do seu peso. Uma terceira substancia a pasta de colza, quebrada em fragmentos pode ter entrada nas vinhas, e além d'esta alguns vinhateiros, como praticam os allemães, aproveitam os trapos de lã, o pó dos ossos, e as ourinas associadas a diversos corpos, por sairem mais baratos que os estrumes de estabulo.

O guano legitimo do Perú tem-se empregado com vantagem nas vinhas de abundancia, se à sua applicação se seguirem chuvas, porém as vides, que em differentes pontos do ilheno se utilisam para estrume, porque conteem carbonio e potassa, de que a cepa carece, não deram na Borgonha resultados satisfatorios.

A repugnancia dos borgonhezes em empregarem os estrumes nas vinhas de primeira classe, já foi por mim expiicada n'outro logar d'esta conferencia.

Se os estrumes animaes não teem muitos partidarios, em compensação os adubos e correctivos mineraes são frequentes. Entre estes lançam mão da marga argillosa, que forma o terreno impermeavel abaixo das alluviões arenosas da planicie de Beaune, a qual marga se associa optimamente com o solo calcareo em que a vinha vegeta.

A vindima, que é o trabalho mais importante da viticultura, e aquelle de que mais depende a sorte do vinho, executa-se na Côte d'Or, quando o anno correu bem, entre 45 e 25 de setembro. Nos annos de má novidade, pode demorar-se até 5 e 40 de outubro, mas d'esta época em diante será difficil obter vinho que não seja mediocre.

Apesar da opposição manifesta de grande numero de proprietarios, ainda ha pregão de vindima na Alta Borgonha. Os maires das communas nomeam tres commissarios que percorrem as vinhas duas vezes, e depois de um relatorio ácerca do estado da maturação das uvas, que se discute em assemblea geral de viticultores, fixa-se por maioria de votos o dia da vindina.

Logo que a primeira communa deita o pregão da vindima, é invadido o paiz vinhateiro pelos vindimadores dos departamentos visinhos. Bandos e bandos de individuos dos dois sexos e de todas as edades decidem finalmente por onde passam o dia da verdadeira vindima, tal é o receio que a presença d'elles possa influir sobre o rendimento das colheitas. Dir-se-hia que padecem do figado, e que consultaram os medicos ácerca d'esta enfermidade⁴.

Não ha razão nenhuma nem argumento plausivel que possa invocar-se hoje a favor dos pregões da vindima. A uva, como todos os outros fructos, deve apanhar-se quando seus donos quizerem.

O rancho é composto tendo em attenção o numero de balseiros que se pretende encher em cada dia, mas em muitos pontos os proprietarios não attendem a esta circumstancia, assim como, não serdo em vinhedos do primeira classe, pouco se importam, que o orvalho esteja evaporado para começar o córte. A duração da vindima é curta, e em bons annos não passa de oito dias. O cordão dos vindimadores è dirigido por um vigia, devendo cada homem segurar o cacho com a mão esquerda e cortal-o da vara com a direita. Por baixo da cepa põe-se um pequeno cesto, que apara os bagos mais maduros, que por si mesmo se despegam. Logo que o cesto do vindimador está cheio, um homem o despeja, substituindo-o por outro vasio, para dentro de tinos (ballonges), que se collocam de espaço a espaço na vinha. Cheios estes são conduzidos até os carros ou carrocas, que transportem as uvas ao lagar.

A vindima feita antes do tempo aquecer e emquanto o orvalho cobre os cachos, póde dar origem a vinhos de ruim qualidade, porque se augmenta a agua no mosto, e se demora nas cubas o apparecimento do fermeutação tumultuesa, sendo conhecidos os inconvenientes que resultam dos mostos não entrarem rapidamente em fermentação alcoolica.

⁴ O pregão da vindima é um costume feudal, que se acha instituido na Borgonha desde 1487. Foi Hugo de Borgonha quem o decretou para favorecer os frades e senhores feudaes na percepção dos dizimos, e manter mais baixo o preço dos salarios pela concorrencia de trabalhadores.

Para uma vinha que produza 25 hectolitros por hectare, é preciso 48 vindimadores, que dispendem 57 fr. ou 2 fr. 7 c. por hectolitro de vinno. Esta despesa augmenta se a colheita for menor; suppondo-a de 9 hectolitros, são indispensaveis 44 homens, cujos salarios custarão 35 fr. por hectare e o vinho 3 fr. 90 c. por hectolitro.

Um velho proverbio borgonhez estabeleco, que o vinho para ser bom, precisa que um terço da uva na vindima esteja verde, um terço maduro, e um terço passado. Sem que uma parte da uva se ache n'este ultimo estado, é realmente impossivel fazer bom vinho, e por isso os cenologos locaes não se cansam de aconselhar aos vinhateiros que estudem as phases da maturação com o maior cuidado, acceitando os instrumentos para a sua verificação, já que é impossivel, infelizmente, introduzir nas adegas os apparelhos e os processos, por meio dos quaes essas phases se observariam com rigor no laboratorio. Os densimetros especiaes chamados glycometros, são da maior utilidade, porque accusando a densidade dos mostos, e augmentando esta com a percentagem do assucar, deixam avaliar com sufficiente aproximação o grau saccharino d elles.

Para o mesmo fim vi empregar na Borgonha o instrumento inventado pelo sr. Vergnette Lamotte, e que se compõe de tres espheras metallicas atravessadas por uma haste. O peso d'estas espheras que são òcas, está calculado de modo, que todas tres mergulham nos liquidos, cuja densidade for egual a 1065. Sobrenada uma quando a densidade sobe a 1075. Sobrenadam duas sendo egual a 1085. Sobrenadam tres quando a densidade chega a 1100. E comesta concentração já o mosto possue bastante assucar, independentemente dos outros corpos que podem ter influencia sobre o seu peso específico.

A densidade dos mostos varia muito na Borgonha, como em toda a parte acoutece. O mosto ruim marca 1065 e o mosto de melhor qualidade 1112. Uvas colhidas nas melhores condições, e em cujo mosto foi doseado o assucar pelos methodos mais perfeitos, deram 35 por cento d'este corpo.

Os cachos cujos bagos são mindos, conteem, para uma mesma quantidade de mosto, mais assucar que os cachos de bagos graudes, e egualmente maior proporção de tannino e menor percentagem de acidos. É pois preciso, que os bagos não attinjam grande desenvolvimento, e isto se consegue, segundo a opinião dos conologos da Borgonha, com o antigo systema de cultura. O assucar encontra-se nas cellulas que ha debaixo da epiderme do fructo; a materia córante nos vasos da pellicula, e na parte cárnosa os acidos, as gonmas, os diversos saes de acidos organicos e inorganicos, bem como a agua.

Lembrei-me agora d'esta distribuição, porque o sr. Vergnette Lamote, contra a opinião geralmente recebida, não admite que o engaça contenha quantidades sousiveis de tannino, mas apenas vestigios, asseverando, que é na grainha (pépin), que elle se concentra em maiores proporções, existindo ahi na tenuissima pellicula que a reveste.

Pelas analyses do mesmo observador, o mosto da uva *pinot*, secca sobre taboleiros ao sol por espaço de um mez, chegou-the a accusar 34,74 por $^{0}/_{0}$ de assucar e 0,44 $^{0}/_{0}$ de acidos.

O mosto do pinot maduro, ensaiado em differentes épocas, deu-lhe como maximum 21,5°90 de assucar, e como minimum 14,5°30 °/₀. Os acidos oscillam entre 0,36 e 0,67 °/₀, e o alcool entre 8,46 e 13,24 grans de Gay-Lussac. Tal é a riqueza de alguns dos vinhos mais finos da Borgonha.

Comparada a acidez do vinho com a do mosto pouco difere, havendo comtudo diminuição; as cinzas variam entre 0,48 e 0,6, e o extracto entre 1,85 e 3,98 por cento. A densidade dos melhores vinhos da Borgonha, cae entre 0,98 e 0,995.

Os tinos da vindima (ballonges), cuja capacidade é de vinte cestos vindimos, são transportados sobre carroças até a adega, outras vezes cortam um pouco as uvas na vinha para que elles comportem maior parção de cachos.

N'este ponto como em todas as operações da vinificação, os cuidados são mais ou menos minuciosos, conforme a na-

tureza da lavra. E é por isso tambem que os vinhos tintos se dividem em cinco categorias: têtes de cuvées, premières cuvées, honnes cuvées, cuvées rondes, passe-tout-grain.

As têtes de cuvées são o beijinho da colheita. O cesse tudo quanto a antiga musa canta. Flavor, finura, côr, corpo, espirituosidade, etc. em primeira mão.

As premières cuvées ficam em segundo plano, apenas differem das antecedentes, porque se compõem com uvas de differentes vinhas. Falta-lhes alguma coisa, que se não define, mas que o paladar denuncia. Não levaram o ultimo toque, o toque de mestre. O vinho das bonnes cuvées afastase ainda mais da perfeição. Embora mais córado e de mais corpo, não sei o que é, pecca por falta de finura. As cuvées rondes resultam das uvas que procedem dos pontos extremos das encostas, na parte mais elevada ou mais baixa junta á planicie. Compoem-se ainda como todas as outras variedades, de uma casta unica, o noirien, que n'esta situação se acha destocado, pois nem gosta da terra magra do alto das collinas, nem da terra funda das baixas e das covas.

O vinho passe-tout-grain, como este nome o indica, è a ultima manifestação dos vinhos de qualidade. Tem côr, espirituosidade, corpo, e aroma característico. Comporta-se bem, e è até pouco attreito às doenças dos vinhos da Borgonha. Compõe-se porém de duas castas, do noirien e do gamay.

Os apparelhos vinarios ainda são em muitas partes os antigos. Servem-se de lagariças de pedra ou de madeira, de prensas de parafuso fixo ao solo, as quaes tendem a ser substituidas pelas machinas de pressão horisontal; de balseiros conicos de 20 a 50 hectolitros de capacidade, e de barricas de 228 litros e feuilletes de 414 para guardar os vinhos finos. As casas dos lagares, as adegas subterraneas, etc. são espaçosas, bem orientadas e rigorosamente limpas.

Onde se fabrica com acerto, enchem-se os balseiros n'um dia, mas é raro que se proceda ao desengace da uya. Os poucos proprietarios que o adoptam, recommendam esta pratica, quando a maturação é incompleta.

Em geral desengaça-se apenas a ultima porção de uva, que entra para o balseiro, a fim de dispor melhor a superficie do chapeo.

Acerca da pisa não ha preceitos rigorosos. Fazem-n'a ou não a fazem com perfeição. É porém costume depois de vasarem o primeiro tino de uvas no balseiro, preparar o fermento (faire le levain).

Entra um homem para dentro da vasilha, e pisa os bagos com os pes; sobre esta uva pisada, vasa-se a restante até encher o balseiro, ficando a massa O, m 16 abaixo da parte superior das aduellas. Ha pontos em que a pisa se executa com os cylindros esmagadores de madeira.

Os balseiros são abertos e fechados. As coberturas mais simples reduzem-se a esteiras, taboas, e gesso nos vínhos ordinarios que se distribue sobre o chapeo com uma peneira, e que fica formando sobre etle uma tampa movel, que o impede de acetificar-se. Já se encontram também tampas mais perfeitas, em harmonia com as indicações dos cenologos modernos.

A uva cortada com tempo quente entra de prompto em fermentação, e o envasilhamento não se faz esperar muitos dias, quando a temperatura dos mostos suba a 25° c. A fermentação dura em média quatro dias nos balseiros ahertos, que são os mais generalisados, e assim que o mosto principia a cheirar a vinho, tendo-lhe desapparecido a doçura, infunde-se a balsa duas vezes ao dia para se dissolver a materia córante no alcool já formado. A operação do recalque costuma durar uma hora. É feita—agora vão rirse de certo os nossos mais rudes agricultores— por homens uús, que revolvem a massa e o mosto, com o desembaraço dos cysnes nos lagos.

Algum teulpo depois de terminado o banho, volta a fermentação a fazer-se com epergia, e quando ella affrouxa em resultado de ter desapparecido quasi todo o assucar, recalca-se outra vez o chapeo, e tres horas depois começa o envasilhameuto. Antes da immersão examina-se o estado da balsa, e se tiver principio de acetificação não se mergulha no mosto sem separar d'ella a porção que azedou.

A boca e o glycometro são os instrumentos de que se servem para reconhecer o periodo do envasilhamento, e como o segundo seja preciso comprar-se, em quanto o primeiro nasce com os individuos, bem poucos se dão ao incomnodo de fazer despesa.

O envasilhamento póde ser de dois modos; ou o vinho se tira pela terneira inferior do balseiro ou por intermedio de um grande syphão de lata, cujo ramo menor vae quasi ao fundo da vasilha!.

O vinho claro que primeiro sae, é reputado o melhor e o mais fino. Euchem-se as vasilhas a 3/4, os homens fazem o pé, que é imprensado tres vezes, e o vinho das duas primeiras espremeduras reparte-se uniformemente por ellas. O vinho é posto em barricas novas de 228 litros, que ficam em deposito em armazens arejados (celliers) a fim de que o vinho esfrie e clarifique depressa. Os proprietarios mais esclarecidos conservam pelo contrario o vinho ao sair dos balseiros n'uma temperatura que se aproxime da que n'estes tivera, e por isso costumam tapar todas as frestas e janellas da adega (cellier). As vasilhas não se batocam logo, ficam abertas e apenas resguardadas com parras que se seguram por meio de punhados de areia. Quando a fermentação lenta tem affrouxado, tapam-se as barricas com rolhas embrulhadas em panno, o que nunca se deve fazer antes de oito dias. As vasilhas são regularmente attestadas na Côte d'Or, e com vinho de egual natureza, uma vez todos os oito dias, no primeiro mez, e depois sempre que seja preciso. Fazem-se no primeiro anno tres trasfegas, em março, em maio e setembro, e nos annos seguintes duas em março e setembro. Concluidas as primeiras passa-se o vinho a vasilhas novas que se guardam nas ade-

⁴ Sobre a maneira de despejar os balseiros véde as minuciosas descripções de V. Rendu, Morelot e Verguette Lamotte.

gas subterraneas de temperatura invariavel, e ao quarto anno engarrafa-se.

As prensas antigas de parafuso hão sido substituidas pelos novos apparelhos de Gaillot e de Lartaud. O barão Thénard, que é um dos primeiros proprietarios da Borgonha e que se ufana com o titulo de amigo dos portuguezes, o qual realmente merece, adoptou as prensas de Samain, que são indubitavelmente as melhores de todas, quando o proprietario disponha de pessoal instruido capaz de comprehenderlhes o mechanismo⁴.

O sr. Vergnette Lamotte entende que os engenhos applicados ao tratamento das balsas ainda não satisfazem, e crê que as adegas deviam adoptar as prensas hydraulicas, dispostas de modo que todo o trabalho se fizesse depressa; por exemplo, que em duas horas fosse possível tratar o residuo de 40 hectolitros de vinho².

È de preceito no viaho fino não empregar senão vasilhas novas, porque as servidas lhe podem transmittir man gosto.

Os vinhos brancos da Côte d'Or, de superior qualidade, dividem-se em differentes categorias. O primeiro é o de *Montrachet* que na sua classe representa a *tête de cuvée*, o se-

⁴ No museu do Instituto Industrial de Lisboa, ha um pequeno modello d'esta prensa. O fabricante reside em Blois, França.

² O sr. Vergnette Lamotto vinifica em batseiros ligeiramente conicos e com diaphragmas, que obrigam a balsa a mergulhar no mosto (systema Maumené). Mostrando-lhe o meu systema da balsa vertical, achou-o melhor e mais exequivel que todos os processos de que tinha conhecimento. Tapa as vasithas com valvulas hydraulicas e usa para os vinhos ordinarios grandes loncis e para os vinhos finos futailles de 228 litros e feuilleles de 114. Euvasilha a 0 do glycometro. Trasfega em Março, Maio e Agosto, e passa o vinho ás caves no segundo anno, aquece o vinho em estufa ha muito tempo com o intuito de o envelhecer, e já o fazia antes da publicação dos trabalhos de Pasteur, e nos maus annos tambem o concentra por congelação.

Os toneis servem apenas para o vinho do gamay.

Os tutores com que levanta as cepas são injectados de sulfato de cobre. As prensas que tem são de vara.

gundo o vinho de Meursantt, correspondente ás premières cuvées.

Em toda a parte o processo de vinho branco é mais-simples que o do vinho tinto, diz o sr. Lamotte; não se pense, porém, que elle não exija cuidados. O transporte da uvaé feito nos tinos (ballonges), e apenas chegada a casa, pisa-se na lagariça, onde um homem calçado com tamancos se encarrega d'este serviço. A escolha da uva na vinha é perfeita, e o primeiro mosto que corre é a lagrima, que se envasilha em barricas novas optimamente lavadas. O pé e espremido nas prensas, e o mosto se jonta em muitos logares ao primeiro. Tres partes de mosto de lagrima para uma parte de mosto da prensa, formam o vinho definitivo, mas ha vantagem em separal-os inteiramente, excepto se a uva estiver tão passada e madura, que o assucar se não possa extrair senão por effeito de uma forte pressão.

O mosto é deitado logo nas vasilhas, as quaes se enchem de modo, que a força da fermentação deixe sair pelo batoque a espuma terrosa amarella que se fórma á superficie. Podem aparar-se as espumas n'uma celha collocada inferiormente ás vasilhas, e aproveitarem-se para vinagre. Esta pratica é de grande importancia no fabrico do vinho branco, porque o descarrega de muita borra e fermento inutil, que se ficasse no vinho mais tarde o deteriorava, e fui encontral-a na Ribaldeira, nas propriedades que n'este sitio possue o nosso illustre compatriota—o dr. Thomaz de Carvalho.

Depois da fermentação energica, segue-se outra fraca, e que se prolonga por mais de um mez. Em quanto esta dura, convém attestar as vasilhas com frequencia, e rolai-as no chão para misturar a lia com o mosto. Quando o vinho socega, põe-se o batoque, o que não acontece senão dois mezes depois da vindima. Em janeiro procede-se à primeira trasfega, e em seguimento á primeira collagem. Quarenta dias depois, colla-se o vinho segonda vez, e a terceira collagem verifica-se em abril para que fique bem transparente.

Na instructiva e agradavel excursão que fiz a Borgonha com o sr. Arnoux Thenard, tive occasião de verificar por mim mesmo quasi todas as praticas que descrevi; mas, como trouxe de casa o mappa da Côte d'Or, verei, se olhando para elle, avivo a memoria de alguns outros factos, que possam ainda interessar-vos.

A Côte d'Or, já dissemos que se subdivirtia em tres centros. A encosta de Beaune' que abrange todas as collinas entre Santenay e Comblanchien; a encosta de Nuits, que a partir d'este ponto vem acabar em Gevrey, e a de Dijon que é a mais pobre ne todas ellas pela importancia secundaria dos seus vinhos.

Para que n'esta jornada não erremos nunca o caminho; fignrarei que além do mappa se acham presentes os bellos estudos do visconde: de Vergnette Lamotte e Morelot, e assim preparados com tão bellos auxiliares, podemos partir sem receio de que nos faltem bons guias. Eu, porém, fui mais feliz na Borgonha, porque tive sempre a meu lado o sr. Arnoux Thénard, que me abriu om toda a parte as portas dos palacios de seu pae, e todas as adegas do explendido paiz vinhateiro. A um aceno do meu companheiro, gemiam sobre os gonzos os alcapões das frasqueiras; em torno de nós agrupavam-se os melhores annos das primeiras lavras; não havia rolha que contra nossa vontade podesse permanecer nos garrafas, nem vinho por mais orguthoso que não fosse cortez. Fugiam espavoridas as aranhas, abandonando as velhas teias depostas sobre as garrafas, de que se julgavam senhoras, como inquilinos, que depois de longa posse, não podem acreditar que o proprietario os desaloje.

Johard em Talmay, Guillemot em Dijon, Vergnette Lamotte em Beaune, este, aquelle, todos, que sei cu! me deixaram reconhecido. Quanto a amizade podia fazer, elles o praticaram por minha causa. A hospitalidade franceza encanta os mais exigeutes.

Sigamos agora o mappa. Aqui (apontando para a carta vinicola da Borgonha) esta Santenay, primeira povoação que

o viajante encontra no seu caminho, quando entra na Côte d'Or, vindo do sul. Os vinhos de Santenay, cujas principaes lavras se apellidam,—Brussanes, Gravières e Tavannes, conservam goût de terroir até o quinto anno, e vendem-se mais baratos que os vinhos de Chassagne, que no mercado se distinguem pelos nomes de clos Saint-Jean e clos Pitois. Os vinhos de segunda classo são ainda excellentes, como pude verificar não muito longe d'aquelle ponto, em Chagny, na celebre auberge, que outr'ora se chamava de l'Artichaut, e d'onde saíu o mestre eximio, que os gourmets admiram mo buffete de Dijon, uma das estações, sejamos imparciaes, onde hoje se come melhor em França. Não admira que o saiba guem lá foi tratar de vinho.

Entre o pequeno valle de Gamay e o de Auxey, notam-se tres cabeços que ficam sobranceiros á encosta de Beaune. É n'aquelle torrão que apparecem os melhores vinhos brancos, de que Puligny, Blagny e Meursault, podem dar a medida. Montrachet observa-se entre Chassagne e Puligny, e corre junto á estraña de Paris a Lyon. Divide-se em tres lavras: Chevalier Montrachet, na parte mais elevada da encosta; bâtard Montrachet na parte mais baixa, e Montrachet ainé, ou vrai Montrachet, situado entre os dois. De pouco mais de tres hectares é a superficie d'este ultimo, exclusivamente plantado de pinot blanc ou chardenay. É conhecido ha quatro seculos, e produz o primeiro vinho da Côte d'Or. Eu disse branco, mas devia dizer incolor. Tambem ha vinhos incolores.—Não sei se o igneravam.

Logo que adquira a mais leve coloração, Montrachet perde as suas mais distinctas qualidades. O paysan que percorreu commigo esta vinha, disse-me que desde muito creança não adorava senão duas coisas. Deus no ceo e na terra o seu Montrachet. Que ali onde o via, com os seus tamancos de bico revolto, tinha o hastante para se considerar feliz. Quem póde beber todos os annos alguns copos do vrai Montrachet, já é alguem n'este mundo!.

[†] Diz-se na Borgonha que a etymología de Montrachet é Montrachitique.

Uma estreita facha ou cinta de terra separa o vrai Montrachet do chevalier e bâtară Montrachet, mas, todavia, que differença! De certo são ainda estes dois, dois excellentes vinhos; porém falta-lhes a finura e a leveza do primeiro, que é tão fino como o ar do oceano. As lavras de Perrières, Cambettes, Charmes, Goutte d'Or e Genevrières são depois d'estas as mais afamadas na oucosta de Beaune. Produzem vinhos que se coram com a edade, e na doçura e suavidade são julgados inferiores a alguns de Blagny.

A communa de Meursault tambem cultiva excellente uva tinta, e d'ella se faz o vinho de Santonot, que è um dos melhores na encosta de Beaune.

Chegados ao valle de Auxey, encontramos outro grupo de montanhas que avançam até Pomard, e como no caso antecedente, tres pontos chamam a nossa attenção — Monthelie — Volnay — e Pomard.

Volnay é um vinho delicioso pela seiva e flavor. Champans, Chevreys e Caitlerets, Taillepiés, Bouche d'Or, etc., formam pela ordem em que foram citadas, as suas lavras mais notaveis, a que se seguem em segunda plana, o Clos des Chênes, Verneuil, e Cazelles, etc. etc.

Das vinhas de Volnay passa-se para as de Pomard sem transição brusca, porque apenas as separa o pequeno valle de la Combe, e acham-se distribuidas pela montanha de Pomard, monte Saint-Désiré, e collina Montée Rouge. Mais córados que os vinhos de Volnay, embora de memor finura e bouquet, são com justiça moito estimados pelos entendedores. Rugiens, Commareine, Frémyets representam as tres lavras de melhor nota. Pomard também produz na planicie vinhos ordinarios dignos de apreço, e em geral os seus vinhos dividem-se em tres classes, conforme a situação que occupam. Vinhos da boa encosta, encosta alta e encostabaixa.

De Pomard desce-se pela estrada de Autun para Beaune, cuja encosta principia no valle de Bouze, e termina na garganta de Savigny. Os seus vinhos são muito analogos aos de Pomard, e adquirem principalmente reputação nas lavras de Grèves, Fèves, Clos de la Mousse, Clos du roi, etc.

Passando Saviguy, encontra-se a vinha muito propagada, principalmente em Nöel, cujos vinhedos depois de gosarem de differentes exposições, terminam na aldeia de Pernand. Bataillère, Vergelesses, Boutlères, etc. são as lavras mais distincias d'esta zona.

Aloxe, que se lhe segue, é abundante de vinhos finos. Tem *Charlemagne* logo ao sair de Pernand, e acima de tudo *Corton*, cujo vinho delicioso sobresae, porque se deixa transportar facilmente. Melhora muito com a edade, e n'esse estado póde hombrear com os primeiros vinhos da Côte d'Or.

De Aloxe até Comblanchien não ha senão vinhos communs; porém, n'este ultimo ponto, começa a encosta de Nuits, tendo por guarda avançada a aldeia de Prémeaux. Sem nos determos no exame dos vinhos de segunda ordem d'esta região, nem mesmo da excellente lavra de Saint-Georges, por onde ella principia, convém fazer sentir bem, que é no valle de Nuits, que começam a apparecer os terrenos mais celebres pela superioridade dos vinhos. O commercio designa com o epitheto simples de vinhos de Nuits, de primeira lavra, os que nascem em Thoreys, Argilliats, Cras, Chagniots, Boudots, etc. e não os entrega ao consumo antes de seis annos.

O territorio de Nuiis finalisa em Boudots, onde começa o de Vosne, mais celebre ainda que o antecedente, pelos vinhos famosos. Aqui se encontram as quintas, que se avaliam em 40 mil francos por hectare. Cá está a lavra da Táche, que tendo apenas ponco mais de um hectare, não se perdeu em toda a Borgonha, e ao pé d'ella a Romanée Conti, o primeiro vinho fino da Côte d'Or, e que ali no mappa se figura por um ponto encarnado tão pequenino que nem uma estrella de ultima grandeza no ceo. Representa dois hectares e 64 ares de superficie, e 23 barricas de vinho da capacidade de 228 litros. Cada barrica póde custar seiscentos francos, e cada garrafa 30 e 50! E muitas vezes tambem, o que será ainda maior motivo para a nossa admiração, custa a garrafa este preço, e o vinho não é de lá.

Não ficam porém n'esta as celebridades do territorio de Vosne.

Abaixo da Romanée Conti, a Romanée Saint-Vivant. Mesmo pegada com ellas a lavra de Richebourg, e depois, mais inferiores, mas comtudo excellentes, as lavras de Échezcaux, Poullaillières, Beaumonts. Suchots, etc. Desde que percorremos a encasta de Nuits, marchamos de triumpho em triumpho; porque deixando agora a zona de Vosne, entramos em Clos de Vougeot.

A rhetorica, senhores, não póde permittir-me as licencas do pregador de aldeia, nem os gestos exagerados do comico de provincia, porém, se em algum caso, se podessem admittir todos estes desregramentos, era n'este logar que deveria usar d'elles, sem incorrer na censura de um auditorio selecto.

Salve! trez vezes salve! é rei da Borgonha, como diz um escriptor francez, cujo nome não cito, quando falla d'este vinho. Tu és, accrescento eu, filho de frade, educado em convento, e por isso te chamarei Pontifice da Côte d'Or! Permitte que nos aproximemos de ti, e te devassemos os aposentos.

Clos de Vougeot resume tudo quanto se possa dizer da Borgonha. É uma Borgonha em ponto pequeno. Os primitivos donos d'aquella propriedade, conta-se, que não teuho documentos authenticos que o deixem provado, ouvindo annunciar o fim do mundo, entregaram-n'a aos santos monges de Citeaux para cá liquidarem, na esperança da doação lhes facilitar a entrada no ceo.

Escusado é dizer o que fariam os frades. Receberam-n'a por caridade, cuidaram d'elta por esmola, desenvolveram-n'a com muita arte, creando um monumento vinicola. Nos bem sabemos que só por excepção elles se resignariam, não sendo no sentido figurado, a trabalhar com tamanho affinco na vinha do Senhor.

Passou-se o anno de 1037 sem cataclysmo. O mundo não acabou senão para os que morreram n'aquella data, e os frades para perpetuar o successo, consentiram em pre-

parar o vinho que todos admiramos, e que ainda bebemos com reconhecimento, muitos seculos depois de se ter acabado o mundo para elles.

Procederam os monges como deviam. Não sómente ali, mas em todos os paizes do universo, e no nosso mais talvez do que em outro qualquer, o frade deixou um rasto luminoso da sha passagem. A verdade não se neculta, e até a voz do povo o reconhece, quando diz de alguns monumentos que temos, e de outras obras que elles legaram, com toda a justiça,—aqui andou frade.—Vêde o Bussaco, visitae a Arrabida, admirae Cintra. Quantos edificios notaveis possue Portugal, em cujos alicerces não trabalhou a actividade dos frades?

Mas elles não eram activos unicamente, concentraram em si a maior sciencia da sua época, e não deixavam também de se manifestar como homens de gosto. No silencio do claustro, sabiam crear todos os confortos da vida, disfarçando apenas as commodidades de que dispunham, com o apparente rigor da disciplina monastica. O melhor ar, a melhor agua, e em Vougeot também o melhor vinho, além de outras coisas que não veem para o caso, eram propriedade d'elles. Viviam para dentro, ao contrario de nós que vivemos para fára!

Á custa de successivas doações e esmolas dos fieis continuaram os monges a engrandecer a notavel propriedade, até que o tempo lh'a arrancou das mãos. Os frades, comtudo, tinham sabido escolher em toda a extensa Côte d'Or o unico ponto talvez, que, n'uma superficie de 52 hectares, dos quaes sómente 48 estão cercados de muros, abrange todos os climas de tão grande como notavel região.

Ha hoje ali cepas de maior edade que Mathusalem. Fizeram já 600 annos as mais modernas, e algumas das mais antigas contam dez seculos. Curvemo-nos respeitosos.

Chamam-se estas velhinhas noiriens ou franc pinots, apenas acompanhadas na sua solidão por uma diminuta quantidade de pinot branco ou chardenay.

Clos de Vougeot fica muito proxima da planicie, apesar

da exceliencia dos seus vinhos, e a estrada corre encostada a ella. Teem ordem os regimentos francezes, que por ali passam, de apresentar armas, e alguns coroneis mandam rufar os tambores. Como o não bebem os pobres soldados, cumprimentam-n'o. A consideração pela celebre propriedade transmittiu-se aos invasores prussianos na campanha de 1870. Em Clos de Vougeot me disseram que o exorcito do general Manteuffel, nem de uma só garrafa se apoderou. Que tal é o vinho que assim infunde respeito ao vencedor!

Passemos aos lagares e adegas de Clos de Vougeot, capazes de alegrar o espirito mais melancolico.

As sumptuosas officinas estão de accordo com a grandeza da propriedade. Acham-n'as tristes e de architectura pesada, differentes observadores, mas é porque so não lembram, que nos edificios, como estes, a alegria brota espontanea do tonel menos artistico.

Ao cimo da propriedade e do seu lado norte, encontrase a antiga casa das prensas dos mongos de Citeaux, e logo depois os lagares cujas galerias apresentam 30 metros de comprimento e dez de largura. Trinta e quatro cubas, com tampas moveis, enlojam 450 barricas de mosto, e cem toneis as accompanham, dos quaes a capacidade se avalia em 42 barricas. As quatro formidaveis prensas do systema antigo, que existem no lagar, não podem servir de exemplo para engrandecer os prodigios da mechanica.

Saccedem-se depois dois armazens (celliers), um d'elles com 5 metros de pé direito, e o outro com 3, onde se podem arrumar à vontade 1600 barricas. As paredes do edificio são espessas muralhas, e a luz não penetra no interior senão por frestas e postigos, que podem gradual-a e estabelecer a ventilação ao mesmo tempo sem difficuldade. Ha na Borgonha o maior enidado em não deixar penetrar os raios do sol nos recintos om que se guardam as vasilhas, apesar do que vimos no meio dia da França, onde os vinhos envelhecem nos pateos dos armazens, expostos ao

calor e á luz. A temperatura regularisa-se com tanta facilidade em Clos de Vougeot, que no inverno póde manterse a 5º acima de zero, e no verão a 12º. As adegas subterraneas estão de accordo com o resto do edificio. Dois a tres graus centigrados é a maxima variação d'ellas em todo o anno.

Junta às paredes, encontram-se pilhas de garrafas, artisticamente apparelhadas, que simulam, com perdão da architectura classica, portadas de conventos, e frontespicios de edificações variadissimas, no mais agradavel desalinho.

Na parte superior da pilha as garrafas tomam diversas disposições, e formando varios grupos, completam a illusão, parecendo imitar as torres e as grimpas dos campanarios. São tão fortes e tão bem feitas estas pequenas vasilhas de vidro, que é possivel tiral-as do meio da pilha som a desmanchar, como quem abre uma janella n'um edificio ou um vão para collocar uma estatua, ao mesmo tempo que um homem anda por cima das pilhas sem reparar que passeia sobre um telhado de vidro.

A producção média de Clos de Vougeot está orçada em 20 hectolitros por hectare, o que da perto de 4000 por anno. A vindima, escusado era dizel-o, faz-se com muito esmero, e por zonas, sendo o processo de vinificaçãn ainda hoje seguido o dos frades. Todas as cepas se reproduzem por mergulhia, e em regra não são estrumadas. Clos de Vougeot quando o visitei, ia vender-se para partilhas entre os seus actuaes possuidores.

Pediam por elle 4 milhão e 900 mil francos, mas vale apenas 4 milhão e 400 mil. A propriedade em 1875 estava mal tratada por falta de dinheiro, e o seu vinho tinha ultimamente diminnido de reputação, por misturarem todas as uvas, quando Clos de Vougeot, tendo em miniatura todos os vinhos da Borgonha, exige que se façam muitas separações.

Depois d'estes reparos que se referem a um estado transitorio, e voltando aos processos de vinificação que legaram os frades, apontaremos summariamente como ali se procede. A vindima começa depois das 9 horas da manhã e termina antos que chegue a humidade das tardes. Corta-se a uva com rapidez, para que se encham em um dia pelo menos 4 cubas ou balseiros. Á tarde pisa-se a pés, e não ha desengace, senão nos annos de maturidade incompleta. Cheia a cuba sómente até 20 centimetros do seu bordo superior, nivela-se a massa, e applica-se-lhe uma tampa, que não une inteiramente ás paredes do balseiro, e que sóbe e desce sobre o chapeo, acompanhando os movimentos d'este, determinados pela fermentação.

Quando o gosto saccharino do mosto desapparece, levanta-se a tampa, e um homem nú mexe e infunde a balsa no mosto. Oito horas depois torna-se a fazer o mesmo serviço, e seis horas depois da ultima immersão do chapeo, envasilha-se o vinho.

O pé é levado à prensa quatro vezes, sendo o vinho da ultima espressão posto à parte.

A curtimenta, nos annos de boa colheita, dura cinco dias, mas se o tempo está frio pode demovar-se o dobro.

Hoje ha na Borgonha alguns estabelecimentos vinarios mais modernos, que não teem inveja aos de Clos de Vougeot. São conhecidas as caves do sr. Vienot com a agua canalisada em todo o edificio, e sem cheiro de bafio em virtude de uma ventilação methodicamente estabelecida. No caveau destinado aos vinhos engarrafados, tem estantes divididas em tres andares; no inferior põe as garrafas de vinho que convem atrazar, no médio as do vinho que é preciso conservar estacionario, e no superior as garrafas, cujo vinho é preciso adiantar. Funda-se para o conseguir na desegual temperatura dos tres andares, mas o principio verdadeiro em que assenta este processo é a imaginação.

O vinho de Clos de Vougeot para ser em tudo notavel, apresenta tres naturezas distinctas, porque participa das qualidades do Romanée Conti, do Chambertin e do Richebourg. E comtudo estes tres vinhos distinctos, quando se misturam, não formam o verdadeiro Vougeot, porque lhes

falta o flavor que apenas se encontra no vinho dos monges.

Quasi todos os viajantes catholicos, ao apartar-se do piedoso recinto, ficam rogando a Deus pelo eterno descanso dos seus fundadores.

Pouco além de Vougeot começa o valle de la Combe d'Orveau, e passado elle, a encosta vinicola segue sem interrupção até para diante de Gevrey; havendo ainda a oeste de Vougeot, e antes de chegarmos a Chambolle, as primeiras lavras de Musigny (les grands et les petits Musignys), e as Amoureuses, Hauts Douais etc. cujos vinhos se particularisam por finura excessiva. O vinho de Chambolle é tido como o Volnay da encosta de Nuits, com quanto seja mais encorpado e espirituoso do que este ultimo.

Deixando de parte todas as especialidades que se observam ao norte de Chambolle, passemos Morey e aproximemo-nos já do territorio de Gevrey, onde reside o famoso Chambertin, cuja superficie é de 25 hectares, mas que uão deixa por isso de ser classificado como o filho segundo da Borgonha, immediato ao Romanée Conti, e disputando a este no sentir de abalisados gourmets, a primeira graduação.

Chambertin foi sempre o vinho predilecto de Napoleão I, o que prova que este illustre militar se não contentava com qualquer bebida alcoolica. O prisioneiro de Santa Helena sabia dignamente apreciar a seiva, suavidade, finura e excellente gosto de um producto, cujo preço rivalisa com o Glos de Vougeot.

O Clos de Béze muito semelhante ao Chambertin, e depois d'aquelle as lavras mais inferiores de clos Saint-Jacques, clos de la Chapelle, Mazys, Mazoyères, etc. pertencem egualmente à zona vinicola de Gevrey.

É n'este ultimo ponto que as encostas das montanhas tomam nova feição orographica. Afé Gevrey apparecem as collinas associadas por grupos, d'ali por diante cada collina das que formam a cadeia, se apresenta isolada. E com isto começam a desapparecer egualmente os vinhos mais finos até chegarmos a Dijon, onde a Côte d'Or tem a sua terminação.

. No territorio de Brochon já não ha senão uma lavra valiosa, a de *Cré-Billon*. No de *Fixin* apenas se apontam as de la *Perrière* e *Chapitre*. *Fixey* e *Couchey* produzem como mais importantes os vinhos que apellidamos passetout-grain.

Marsannay la Côte tem vinhos de pouca finura, embora córados, espirituosos e de facil conservação; mas inferiores aos de Chenôve, que adquirem optimo perfume com o tempo, e se especialisam na sua melhor lavra de Clos du Roi. Depois de Chenôve só posso mencionar-vos o vinho de Marcs d'Or, no territorio de Dijon, ultimo membro distincto da extensa e productiva Côte d'Or.

. Aqui finalisa o mappa que nos ajudou a memoria, e com elle deve tambem terminar o nosso estudo. Quizera darvos ainda uma idéa exacta dos vinhos da Baixa Borgonha, que se não possue productos vinicolas tão notaveis como a Côte d'Or, ainda assim conseguin por alguns d'elles divulgar o seu nome entre os mais entendidos apreciadores.

Os vinhos de Yonne, com excepção dos de Tonnerre, são menos espirituosos e aromaticos que os da Alta Borgonha, além da verdura nativa que sempre conservam. Especialisam-se entre os tintos como lavras principaes, os de Dannemoine (Olivotes, Mont-Savoie, Poinsot, Chapelle), Tonnerre (Pitoy Perrière, Préaur, Grandes Poches, Basses Poches, Chartour) e Auxerre (Grande Côte, clos de la Chainette, Hauteur de Migraine); e entre os brancos, os de Vaumorillon de Jannay, Grisées d'Epineuil, Chablis (Clos Valmur, Grenouille, Vaux Désirs, Bougereau, Mont de Milieux).

Chablis é um nome muito conhecido para que valha a pena encarecer mais a sua importancia. Nascem os vinhedos d'este appellido n'uma encosta que tem 12,436 hectares de superficie, e cujo solo é essencialmente calcareo, com subsolo argilloso. A uva é o pinot blanc, e as cepas são arrancadas e replantadas aos 25 annos, mediando in-

tervalio de 5 annos entre as duas plantações, e em que a terra dá trigo, cevada, aveia e samfeno.

A vindima é feita em outubro, e as uvas vão á prensa á medida que se cortam sem desengace. O vinho é muito ligeiro, secco, fino, limpido e de flavor característico. Tem corpo sufficiente, e sóbe com facilidade á cabeça. Engarrafase no fim de dois anuos de tonel, e dois depois de engarrafado, attingo a maxima perfeição.

A cidade de Paris consome não só o vinho verdadeiro que andará por 25:000 hectolitros, mas recebe como tal o que lhe é fornecido pelas povoações visinhas de Chablis.

Entre os vinhos brancos de Mácon que passaremos em silencio, lembramos o de *Pouilly*, que pelas suas propriedades, diversas pessoas reputam um digno emulo do Chablis.

Os vinhos da alta Borgonha podem tomar-se como exemplo digno de imitação para muitas das nossas comarcas, e até em algumas que hoje fabricam exclusivamente vinhos generosos e aguardentados.

Distingue-se aquella região pela uniformidade do processo de vinificar, que dá a medida do seu grau de adiantamento e prosperidade, pela cultura resumida das castas, que se limitam a duas. A fermentação faz-se em balseiros como convém aos vinhos finos que não pedem ao alcool parte das suas qualidades, e o vinho depois encontra todas as commodidades indispensaveis para se organisar com boa hygiene. No celtier passa o primeiro periodo da sna existencia, onde esfria lentamente, terminando a segunda fermentação; na cave encontra a temperatura constante que o deixa apurar sem commoções uem abalos; no caveau adquire, passando ás garrafas, os ultimos toques que o aperfeiçoam.

O fabrico está dividido em duas partes: preparação e educação; e esta segunda verifica-se em vasilhas pequenas, sempre novas, de 228 litros, futailles, ou de 114 litros (feuilletes); porque, assim como as grandes cidades não foram nunca o melhor meio para educar nos bons costumes a mo-

cidade, assim tambem as grandes vasilhas não podem ser o melhor collegio para o aperfeiçoamento dos vinhos.

Falta-me agora fallar-vos da felicidade da Borgonha, dos laços de sympathia que prendem as familias, das affeições sinceras que ligam todos os homens, do convivio intimo que se estabeleceu entre o pobre e o rico, e que faz d'aquella região modelo e exemplo para os nossos agricultores.

Na Borgonha ha dois methodos de grangear a vinha. O primeiro que é entre nos o mais commum, dá ao proprietario todos os cuidados e beneficios da cultura. O proprietario dirige, faz os amanhos por meio de empreitadas, ou ajustes particulares com os trabalhadores em relação a cada serviço. O segundo methodo é o du meação ou parceria.

Dividem os proprietarios as suas vinhas em quinhões ou parcellas de 2 hectares e 75 ares, e entregam-n'as aos meeiros para estes as cultivarem, recebendo o meeiro metade do vinho da colheita.

Este methodo de cultura muito vantajoso n'aquolla região, como se póde observar, examinando as ligações dos meeiros com os proprietarios, está mais em vigor nos pontos da Côte d'Or, comprehendidos entre Santenay e Comblanchien, isto é, na encosta de Châlons e na encosta de Beaune, porque os vinhos d'estes territorios, com quanto finissimos e preciosos, não o são tanto como os da encosta de Nuits entre Comblanchien e Dijon. Nos sitios, porêm, em que o vinho se torna de primeira ordem, como succede nas fazendas de Volnay, Beaune e Pomard, havendo meação, o meeiro paga metade das contribuições, e cede da sua parte na colheita ao proprietario ¹/₁₂ ou ¹/₁₃ d'ella. O vinho fino costuma até ser vendido pelo proprietario, que depois da venda realisada, ajusta as contas com o meeiro, a quem dá a sua parte em dinheiro, e não em genero.

O meeiro ou parceiro recebe em média 336 fr. por hectaré (60\$480), ministrando-lhe o proprietario tudo que é necessario para a cultura, pagando as mergulhias verificadas boas, na razão de 5 centimos cada uma, e entregan-

do-lhe o estrume, que o inquilino transporta para a vinha á sua custa.

O parceiro encarrega-se do transporte das terras deslocadas pela chuva e pelas cavas, e que todos os sete annos se renovam, do foraccimento das estacas e despezas da vindima e vinificação até se recoller o vinho. Da sua intelligencia e actividade depende a colheita e o rendimento final, que lhe convém augmentar, porque terá o premio do sen trabalho, recebendo metade dos lucros.

Nas propriedades de vinhos communs (grands ordinaires), a cultura como succede em Gívry, tambem se faz por meação, recebendo o parceiro a sua parte em vinho, isto é, o inquilino e o proprietario dividem o producto da colheita ao meio. O descanço d'este ultimo é maior do que administrando directamente, e por tal modo este systema ali se encontra enraizado, que os moeiros se vinculam aos proprietarios por muitas gerações, passando as fazendas de paes a filhos.

Alguns proprietarios levam mais longe a sua amizade pelos inquilinos, e de tempos a tempos distribuem-lhes premios para recompensar os mais zelosos.

A meação não se tem introduzido na encosta de Nuits, entre Comblanchien e Dijon, porque o proprietario ali tem de dirigir por si mesmo todas as operações, para sustentar sem quebra o alto valor e rara qualidade dos productos. Sem attender a ontra coisa que não seja a boa fama do torrão que administra, assume a responsabilidade de qualquer rendimento minimo, e para o conseguir carece de toda a liberdade de acção, e não pode ter outros collaboradores senão os creados d'elle, promptos a obedecerlhe sem hesitações. E n'estas vinhas que os amanhos se fazem por ajuste a jornal, sendo dirigidos por um mestre de trabalhos, homem da maior competencia, probidade e confiança, em quem o proprietario descansa, e delega os seus poderes, e a que se dá o nome de régisseur. Conheci na Borgonha até onde chegam os conhecimentos d'esta classe de empregados agricolas, que teem a escola pratica da vida rural e os conhecimentos theoricos indispensaveis á profissão. Uma boa parte da fama dos vinhos francezes deve-se aos *régisseurs*.

A administração directa, attendendo ao fim que se tem em vista, é indispensavel, mas exige a mais activa vigilancia e capital circulante avoltado; em tanto que na parceria se distribuem as despezas, o colono é o socio do proprietario, o rico torna-se o maior amigo do pobre, e a miseria quasi um sonho. Bem entendido quando o proprietario seja, como é na Borgonha, um pae para os inquilinos. Ponham-lhes lá os senhorios de Lisboa, quo ficarão os meeiros a morrer de fome!

Disse um orador portuguez, de certo o primeiro que hemos tido, que esta nação se distingue de todas pelo seu caracter franco e jovial. Um portuguez, accrescentava elle, não encontra outro na estrada sem lhe tirar o chapeo e dar-lhe os bons dias.

Pois se isto é verdade, não somos os unicos que o praticamos, e os borgonhezes merecem egual elogio. O camponez mais pobre torce muitas vezes caminho, para o ir ensinar ao estrangeiro, que o interrogou sobre as suas aldeias. O proprietario abastado, que indo de carruagem, encontra um inimigo na estrada, esquece-se de que o é, e offerece-lhe um logar ao pe de si; como fariam os povos mais simples dos tempos patriarchaes. Tudo isto da a medida da hospitalidade d'aquella raça. Mas, eu fallei de inimigos para pintar mais ao vivo o meu pensamento, porque na Borgonha são elles quasi desconhecidos.

Todos os homens vivem associados para o hem commum, porque a videira matou a inveja. Os que dispõem de avultada riqueza, preferem em volta de si uma população risonha, alegre, e tranquilla, com quem a repartam, de que um aggregado de naturezas famintas que envenenam com a vista os prazeres do abastado. Inimigos que deixariam de sel-o, se ao menos lhes dessem as sopas que os gatos em casa dos ricos regeitam.

Teem por divisa os borgonhezes a formula da republica

helvetica—um por todos, todos por um. O egoismo que tanto affronta as sociedades modernas, e ameaça a existencia da familia não penetrou ali até agora. A vinha associou os homens!

Apesar de todos os defeitos de que possam ser accusados os francezes, e do seu caracter eminentemente voluvel e inconstante, desenhado por Chateaubriand com a irreprehensivel fidelidade da luz, traçando uma imagem sobre o alvo da camara escura; a França, está, ainda assim, em meu conceito, muito longe de merecer as censuras dos que buscam unicamente avalial-a pelos seus infortunios, ou pelo aspecto dos boulcoards de Paris, onde desaguam, como em caudaloso rio, todas as paixões dos ociosos, todas as manifestações da vaidade e do vicio, todos os caprichos da riqueza, que: procura n'aquelle immeuso turbilhão, vida, impressões e desenganos.

A maior parte da gente vae a Paris para se divertir, e depois de o haver conseguido, volta para a sua terra, dizendo mal dos francezes. De ordinario o viajante não se preoccupa com o estudo das coisas sérias. Frequenta os caffés e os restaurantes, visita os theatros e os passeios, consome parte do dia após as mulheres, atravessa a cidade como um leviano, e accusa depois a corrupção dos costumes que o attrairam, e o demoraram até ficar saciado.

Perde-se mais tempo no Mabille que nos salões do Louore, ou nos cursos da Sorbonne. Decóra-se com maior promptidão a cançoneta frivola a desregrada do Caffé Concerto, que os trechos esplendídos de Molière e Corneille, que se recitam, quasi todas as noites, no theatro francez. Gastar dinheiro e perder o juizo é o problema de viajante vulgar. Resolvem-lhe o problema. Queixa-se da solução.

O estrangeiro sentado á meza do Caffé Inglez, exige que lhe sejam servidos, por ordem inversa, os mais mimosos fructos do universo. A primavera no inverno, os tropicos em S. Petershurgo. Phantasia uvas em ahril, laranjas nos caniculares, faisões e perdizes, quando a caça é prohibida.

E o francez ha de por força pensar nas extravagancias e

velleidades de todas as nações do globo que vão espairecer a Paris.

Inventor das modas, tem uas mãos a humanidade inteira que vestir. A sensata humanidade, que exige mudança de figurino todos os mezes, como a creança pedindo trapos para enfeite da sua boneça. Architecto do luxo, precisa a cada instante descobrir novos methodos de inutilisar o dinheiro, ao sabor e a contento dos perdularios. Prototypo da vivacidade e da graça, é obrigado a dissipar a tristeza com o que não lembre a ninguem.

As gerações no occaso não se cansam de pedir-lhe, de todos os angulos da terra: Tira-me as manchas da cara, muda-me a côr dos cabellos, manda-me dentes postiços, dá-me cabellos e tranças, branqueia-me a pelle com arroz, mette Sansão n'um espartitho, viça as alcachofras queimadas!

Mas esta é a França dos insensatos, que se disfarçam na sociedade como os rapazes pelo carnaval. Esta é a França dos libertinos já gastos, que affluem ao mercado para viver fora de tempo.

Acima d'esta França, vejo eu outra, que espalha a gloria em torno de si, e que honra a familia das raças latinas.

É a França de Ampère e de Pascai, è a França de Condé

e de Racine. É a França que cogita, que lucta, que produz!

Hoje ainda, um tempos de decadencia, ali se ouve a voz de um salan, que vos inicia nos segredos da vida, com a clareza do inventor, que estivera explicando a sua machina. Hoje ainda, ali se aponta para um velho, que resgatou n'um dia de inspiração patriotica, todos os erros do seu largo passado, merecendo na vida a apotheose da historia. Ainda hoje ha ali um poeta, que se tornou o sol do seculo

Voltae a Paris, fechae os olhos nos boulevards, atravessae o Sena, percorrei as escolas, entrae nas bibliothecas, abri os livros, estudae-os, aproximae-vos dos philosophos, dos poetas, dos artistas e dos sabios, tomac nota das suas obras

no vasto horisonte das lettras.

e dos seus descobrimentos; volvei aos campos, meditae a agricultura, penetrae nas fabricas e nas officinas para verdes o engenho d'aquelle povo, pedi finalmente que vos recebam na familia, que voltareis dizendo commigo: A França, pondo de banda os nossos resentimentos passados, e os erros dos homens que não teem sabido dirigil-a, é uma grande nação que merece o respeito da humanidade.

Se n'este seculo as vossas aldeias foram queimadas, profanados os vossos templos pelas tropas dos Cesares, e as aguias d'estes vieram depois como abutres ao Tejo, arrancar-vos das mãos um pavilhão negro para o erigir em tropheo do imperio; o povo francez, livre n'este momento do jugo dos despotas, acaba de fazer-vos justiça, reconhecendo os descobrimentos e feitos heroicos dos navegadores portuguezes na Africa!

É assim que a imparcialidade do povo confunde a ambição dos tyrannos.

16.º CONFERENCIA

EM2DEDEZEMBRODE1875

No salão nobre do theatro da Trindade

SUMMARIO

Divisão da conferencia em duas partes.—Garacteres dos vinhos da Bordeos.—Classificação dos vinhos do departamento do tironda, e constituição geologica do seu solo vinicola.—Vinhos do Médoc.—Limites d'esta região.—Castas cultivadas nas primeiras lawas.—Plantação da vinha, poda, empa e cavas.—Ontras operações de viticultura seguidas no Médoc.—Clima e nuvens artificiaes.—Vindima e vinificação.—Pisa, desengace e formentação tumultuosa.—Envasilhamento do vinho.—Barricas bordelezas.—Trasfega methodica do vinho. Rolla e garrafa.—Protogonistas das adegas.—Divisão dos vinhos, segundo o merito relativo de cada um d'elles.—Titulos e habilitações do corrector de vinhos.—Lavras de primeira ardem no Médoc.—Ghátena Margana, Chátean Laffile, Chátean Latour.—Preços dos vinhos do Módoc.—Vinhos das Graves,—Ghátean Hant Brion e Cháteau de Iquem.—Vinhos de Saint-Émilion e dos paries.—Classificação geral dos vinhos mais celebres, tintos e brancos do departamento do Gironde.

Historia de um folheto de capa azul.—Debaixo de ruim capa se esconde um bom behedor.—Eu e o Jorge.— Retrato de Jorge e indicação summaria dos factos principaes que o terneram illustre.—Aventuras mysteriosas de Jorge no lagar do Desembargador, e primeiros passeios á Onta Banda.—Mallogro das melhores apparencias.—Naites perdidas por causa de meia pipa de vinho.—O Diario do Governo obriga Jorge a escrever para o publico.—Opinião do gosto dos mercados e do paladar dos nessos vinhateiros.—O que pensava elle do gosto dos mercados e do paladar dos behedores de hisboa.—Plano de lorge para regenerar o commercio dos vinhos.—Duas cabeças com a mesma idéa.—A guerra e o esquecimento.

Meus senhores I— Esta conferencia será dividida em duas partes. Na primeira tratarei dos vinhos de Bordeos. O objecto da segunda é isto... (agitando na mão um folheto). E sabem o que isto é? Uma surpreza, que se intitula— «Eu e o Jorge!» Não quero dizer mais nada. Logo saberemos tudo.

Os vinhos de Bordeos, e incluo debaixo d'esta denomi-

nação os vinhos principaes do departamento do Gironda. não em geral, os mais perfeitos, excellentes e preciosos vinhos de pasto que ha no mundo. Se os vinhos da Borgopha aquecem o corpo e o coração, augmentando a vivacidade do espirito, os vinhos de Bordeos, cujo elogio se tornou difficil para não cairmos em banalidades insonsas. avantajam-se aos primeiros, como vimos já, potas suas qualidades hygienicas e sensuaes. Apresentam certa aspereza caracteristica mui ligeira, seiva abundante e deliciosa finura. São medullosos, á falta de outra expressão que designe melhor esta propriedade, avelludados, macios e corpulentos. Teem um aroma, um perfame, um flavor enebriantes. Que admiravel bouquet! Uma côr de rubi que nunca perdem. Alcool e tamino em proporções typicas, e saes de ferro que os mudain, em certos casos, n'ama bebida medicinal. Ingerem-se em alta dose sem prejudicar a saude. Não revoltam o estomago nem excitam o systema nervoso. Vivem muito tempo, vinte annos e mais! Supportam longas viagens, e voltam d'ellas mais perfeitos em todas as suas partes constituintes. O orador que os beba torna-se humoristico nos seus discursos, o philantropo mais generoso, o artista melhor inventor, o soldado mais valente, e até o malvado menos cruel! Excitam a alegria, dissipam os maus pensamentos, estreitam os laços da amizade, e suavisam as cadeias do amor. Predispõem para a justica. Não embriagam à traição. Provocam agradaveis sonhos e somno franquillo. Nunca o alcool d'elles se eleva acima de 14 por cento e desce em alguns até 7, por onde claramente se vê, que a força só não è belleza, como o menino gordo nunca foi Hercules. São os unicos de que podemos ainda dizer:

> Assi nocturna tibi noceat potatio vini, Matutina hora rebibas et erit medecina»

«Se o viulio bebido á ceia, De noite te causar tédio; Madruga de copo á boca, Que não ha melhor remedio!.»

Os vinhos de Bordeos, considerando todo o territorio do departamento do Gironda, formam cinco grupos: vinhos do Médoc, das Graves (saibros), das Encostas, dos Paúcs e de Entre dois Marcs.

Na primeira divisão encontram-se os maiores vinhos tintos, na segunda o maior vinho branco, e nas tres primeiras em globo, os mais notaveis vinhos de pasto. Quem janta bem, e sabe jantar, põe sempre na mesa algum d'estes vinhos.

Os differentes districtos copiam-se nos pontos fundamentaes uns aos outros, e as maiores differenças que existem são na cultura. Em todo o Gironda, não ha processos mais perfeitos que os do Médoc, especialmente os de vinificação.

Os documentos officiaes revelam uma superficie cultivada de vinha, superior a 430 mil hectares, cuja producção é de 2:280 mil hectolitros.

N'esta quantidade, que pertence a todo o departamento do Gironda, figura o Médoc com 364.800 hectolitros, obtidos nos seus 20 mil hectares de vinhedos. Os vinhos mais superiores d'esta região andam por 44 mil hectolitros, e suppondo a producção dos vinhos de segunda classe egual a esta, teremos 82 mil hectolitros de vinhos finos unicamente, sondo o que falta para a totalidade de 360 mil hectolitros, representado por vinhos ordinarios, que apesar da sua natureza inferior, ainda são vendidos com muito proveito á sombra do pavilhão do Médoc.

É muito curiosa a geologia do Gironda, e convém que

⁴ A condemnação dos vinhos presuntos acha-se formulada ha muitos annos pela escola de Salerno.

Gignit et humores, melius vinum meliores, Si fuerit nigrum, corpus reddit tibi pigrum, Vigum sit clarum, subtile, vetus, maturum, Ac Bene lymphatum, saliens moderamine sumptum. ácerca d'ella demos algumas noções. Em geral estabelecemse n'este departamento varias categorias de terras entre as que se aproveitam para a cultura da videira.

Uns admittem tres classes principaes: solos siliciosos e saibrosos, formados de pequenos calhaus ou cascalho, cimentado por substancia ferruginosa; solos calcareos e margosos, e solos argillosos e de altuvião. Fazene entrar no primeiro grupo a maior parte dos terrenos das vinhas do Medoc, das Graves, etc.; no segondo as terras dos vinhedos das Encostas, e no terceiro os terrenos dos valles, uma parte do Baixo Medic, as margens do Isle, do Dordonha o do Garonna. Outros especialisam ainda mais, e admittem terras de alluvião chamadas paúes, que formam o fundo dos valles, ou bordam as margens dos rios e resultam dos seus mimerosos depositos, assentando geralimente sobre margas ricas em humus ou substancias organicas, areia, argilla. èto, como se observa em Lesparre e nos rios Garonna e Dordonha, onde se obteem vinhos de pouca finura, mas de bastante côr, e alguma vinosidade; terras fortes, em que a argilla predomina, formando as lombas e encostas dos outeiros e collinas, jazendo sobre calcareo, muitas vezes córadas pelo oxydo de ferro; terras calcareas, margosas, etc., mui frequentes no Gironda, e optimas para a vinha, quando a argilla, a arcia, e o saibro forem abundantes: terras saibrosas on cascalhentas (graveleuses), de todas as melhores, attendendo unicamente á qualidade do vinho, e podendo mudar de composição, mas que sendo ligeiras e formadas de quartzo rolado e de areia grossa sobre subsolo argilloso ou de atios, constituem os terrenos das melhores lavras do Médoc e das Graves; terras arenosas, de todas talvez as mais abundantes, cobrindo melade do departamento, e que associadas com argilla e elementos calcareos, podem dar com fortes adubos, optimas videiras; terras degeneradas, compostas de argilla branca, e grande quantidade de areia fina de duvidosa fertilidade.

Como succedeu na Borgonha, a natureza do subsolo é tambem de grande importancia para a vinha, e alguns es-

criptores formam seis classes differentes no departamento do Gironda, argilloso, silico-argilloso, calcareo ou margoso, saibrento ou pedregoso, arenoso e alioso.

O subsolo formado de argilla compacta e plastica prejudica a vinha, como em toda a parte acontece, retendo humidade excessiva sobre as raizes, e dando gosto de terroir ao vinho. Quando a areia se associa com ella, e em proporção conveniente, inetade pelo menos, de modo que o terreno adquira permeabilidade que não deixe empoçar a agua, a vinha produz muito, porque as suas raizes aproveitam da fresquidão, ainda que a qualidade da uva seja ordinaria.

Os subsolos calcareos ou margosos sendo de ordinario compactos estão no caso da argilla, se o solo for pouco fundo. Podem comtudo beneficiar-se, o que não acontece com a argilla, cavando-os á enxada e misturando-os com a terra vogetal. Os subsolos saibrentos ou pedregosos são favoraveis á vinha. Compõem-se de pequenos calhaus ou seixos rotados, brancos, escuros, azulados e algumas vezes tambem transparentes, que se chamam graves; ou de pequenas pedras fragmentares de côr branca matte ou opacas, ou de bancos de pedra e rocha em cujas fendas penetram as raizes das vinhas. Os vinhos que nascem sobre subsolos saibrentos teem grande finura, em tanto que os de subsolo pedregoso mais corpo, vigor e generosidade.

Quando o subsolo é arenoso, a vinha póde crear-se e produzir vinho delicado, sem apresentar grande estabilidade, porque embora o solo se mantenha no grau de humidade conveniente e as raizes possam descer a maiores profundidades, os alimentos são escassos.

Os subsolos aliosos são impermenveis. Começa emos por definir o que seja alios, palavra que não tem traducção. No Médoc, dá-se este epitheto local a um terreno proveniente da agglomeração de areias e pequenos calhaus, cimentados por uma pasta ferruginosa. Onde apparecem estes subsolos, formam leitos que impedem o escoamento das aguas, de modo que se o terreno é inclinado, tornam o

solo muito secco, se é horisontal, excessivamente humido e frio. E todavia, como em breve veremos, as primeiras vinhas do Médoc assentam sobre um subsolo d'esta natureza.

Conhecida a geologia geral do departamento vinicola do Gironda, entremos no seu districto mais nobre. O Médoc é uma lingua de terra que de um lado tem o Oceano e do outro o rio Gironda por limites. Divide-se em Alto e Baixo Médoc, mas esta divisão não é relativa ao relevo do terreno, porém á sua posição com referencia á foz do rio. O Baixo Médoc é a parte que fica para o lado da foz, e o Alto a parte anterior.

Geographicamente, começa o Alto Médoc na communa de Blanquefort, que demora a 45 kilometros de Bordeos. Para o cenologo principia mais adiante ém Ludon, antes de Cantemerle, na communa de Macau, a terra das alcachofras, e termina perto de Saint-Estephe, em Saint-Seurin de Cadourne. Entre estes dois pontos extremos estão os melhores vinhos de todo o districto. Château Marganx no coração d'elle, Château Laffite, Saint-Julien, etc. O Baixo Médoc é uma região inteiramente diversa, e o seu vinho está bem longe de ser distincto.

Mede em extensão e Alto Médoc cerca de 45 kilometros, n'uma largura variavel de 8 a 20. O seu comprimento total, incluindo o Baixo Médoc, é de 80 kilometros, e a largura maxima de 40.

O Baixo Médoc é muito mais accidentado, em contradicção flagrante com o epitheto por que é conhecido.

N'esta região, como temos ja feito em todas, propomonos a estudar o clima, o solo, as castas, a cultura d'ellas, a vinificação e a educação do vinho. São estes os assumptos principaes.

O clima é sobremodo inconstante, e parecido com o nosso. O inverno é humido e chuvoso, ameno e agradavel o outomno, que se diz em Lisboa a melhor estação do anno. Quente e muito secco o estio, as primaveras irregulares. Em Bordeos, as pessoas cuidadosas da saude, antes de fa-

zerem a toilette, consultam o thermometro que está fóra da janella, cada vez que vão á rua.

O solo entra na descripção geral que fizemos. É de formação terciaria, e compõe-se de arenatas, calhaus rolados de pequenas mas diversas dimensões, e de argilla em proporção variavel. O subsolo é de alios, e menos frequentemente de argilla e marga calcarea. O subsolo alioso fórma uma especie de pudding, que ora é friavel, ora excessivamente duro e compacto.

É pois variadissima a constituição do terreno, podendo esta variabilidade ajudar-nos a explicar a differença que se observa nos vinhos colhidos em propriedades muito proximas, e até dentro da mesma propriedade⁴.

N'este territorio se encontra, ao lado do quartzo rollado oval, amarello, branco e cinzento, o typo admiravel que se usa na joalheria, e que merecou o nome de diamante do Médoc.

O terreno do Alto Médoc apresenta-se muito pouco ondulado à vista, e parece até, quando se não observe do rio, uma extensa planicie. Na realidade, porém, as vinhas estão plantadas sobre pequenos oiteiros, no mais perfeito alinhamento, guardando as cepas, entre si a distancia de 4 metro a 4^m,10, em rengues parallelos rigorosamente traçados.

Os pequenos valles são muito espaçosos e consideravelmente pouco profundos. Ha varios pantanos e sitios pantanosos, mas que parece não prejudicarem a vinha.

N'esta região de primeira ordem, ha com effeito muito que aprender. Quem ali entra póde ter duvidas ácerca da plantação, porque a cultura da vinha no Médoc, se apre-

A côté de crus fort distingués, il n'est pas rare d'en rencontrer d'un ordre tout à fait secondaire, quoique placés, en apparence, dans les mémes conditions, et vice-versà. Ces anomalies se remarquent dans tous les vignobles; elles sont aussi fréquentes dans le Médoc qu'ailleurs; elles ne dépendent ni des cépages ni dit mode de culture, puisque cépages et cultures sont identiques dans cette contrée : leur véritable cause est encore inconnue.

senta com exigencias que a afastam dos methodos adoptados nas outras regiões—o tratamento da vinha em latada baixa, e fileiras equidistantes, differe de tudo que estamos habituados a ver, como diz V. Rendu; mas não póde duvidar de que o fabrico é perfeitissimo, e se não fôra tão perfeito, assevera outro escriptor francez de bastante notoriedade, os vinhos do Médoc seriam os peiores do mundo.

Cada paiz vinhateiro tem a sua casta predilecta, e este não podia fugir à regra. A uva por excellencia no Médoc é o cabernet, que corresponde pela sua grande reputação n'este sitio, ao pinot da Borgonha.

Cinco são ao todo as videiras mais propagadas, o cabernet sauvignon, o franc cabernet, o cabernet gris, o merlot, o malbec e o verdot.

A mais superior, e que predomina nos melhores vinhaes, é o cabernet sauvignon. A ella deve o vinho a suavidade e o aroma, assim como ao malbec a quantidade e a côr. O cabernet é a planta de Lassite e de Margaux e entra por ⁵/₈ na plantação d'estes dois dominios. Sem contestação é a cepa mais fina do Médoc, e que o digam as primeiras lavras de Pauillac e Saint-Julien. O vinho exige, comtado, quatro annos de barrica, porque antes d'isso é algum tanto aspero, e depois dois annos de garrafa. Augmenta sempre em bouquet e finura até os 46 annos, e chega aos vinte com as mesmas qualidades. O cabernet gris è uma variodade egualmente estimavel.

O vinho do Merlot, mais temporão que o cabernet, não tem o flavor nem a seiva d'este ultimo, é comtudo mais medulloso e menos duravel. Malbec dá muito, e por isso se não vê nas primeiras lavras do Médoc, assim como Verdot, que deve ser tida como planta auxiliar n'este districto, e a principal nos vinhedos dos paúes. Admittem-n'a em pequena proporção nos vinhos de primeira ordem, porque os torna duraveis e se casa naturalmente com o cabernet, com quanto tenha o inconveniente de ser a casta mais serodia da comarca.

Ha ainda o cruchinet e o carmenère, que juntos produzem optimo vinho.

Estas cepas mudam de nome nas differentes comarcas vinhateiras do Gironda. Nos suburbios de Bordeos chamase petite vidure ao cabernet sauvignon, e ao Malbec noir de Pressac, Gourdoux, etc.; não importa, porém, que o façam, porque a synonymia completa é conhecida, e está sufficientemente valgarisada.

Exigem solo identico ou parecido estas videiras, e 108 dias de calor, entre a época da floração e vindima, com a temperatura média de 19,º44 c. Acima d'este grau, Cabernet, Malbec e Merlot produzem vinhos duros e asperos; abaixo d'elle vinhos verdes.

A cultura da vinha no Alto Médoc é feita por um processo uniforme. Qualquer que seja o estado anterior do terreno, nunca se mette de vinha sem primeiro ser cavado e nivelado. O nivellamento torna-se ali uma operação essencial, para que as aguas fiquem com escoante facil, a as plantas não morram por excesso de humidade.

Comprehende-se a operação, depois do que dissemos sohre a natureza geologica dos subsolos. Se o terreno é horisontal, cleva-se com movimentos de terras o centro, até que a superficie nivelada apresente uma inclinação para os lados, que servem para a descida das aguas pluviaes.

Quando esta suave inclinação para esgoto não baste, corcam-se as vinhas com fossos ou valleiras nos pontos mais baixos, onde as aguas se accumulam; nos casos difficeis e complicados, recorre-se à drenagem.

Depois procede-se ao ataque do solo, que se cava abrindo mantas regulares e successivas com a enxada, a profundidade das quaes chega a 48 centimetros, e a largura a 1 metro. Se o alios está proximo da superficie tambem é revolvido. A primeira manta, enche-se com a terra tirada da segunda, esta com a da terceira e assim successivamente até a ultima que recebe a terra da primeira. Com estacas (pieux) marca-se o logar dos bacellos em cada manta, iendo o cuidado de fazer com rigor o alinhamento. Espera-se que

as chuvas endureçam um pouco o solo, e depois abre-se um buraco com uma alavanca (barre) nos sitios marcados até a profundidade de 33 centimetros, mette-se o bacello e alguma areia, e rega-se com aguas carregadas de principios fertilisadores, conchegando finalmente a terra em volta d'elle.

Cada planta fica com dois olhos fóra da terra, e ligada ao tutor com um fio de vime. O hectare, tendo em vista as distancias que já sabemos guardarem as cepas, contêm nove mil.

Em outros sitios varía um pouco o modo de fazer a plantação. Encosta-se verticalmente o bacello a uma das paredes da manta, de modo que a extremidade inferior da vara toque no fundo d'esta, lançam-se na cova tres ou quatro litros de estrume, acabando de encher-se com a terra da manta seguinte. Estes dois modos de plantação são os mais geraes, havendo poucas variantes no numero de copas por hectare. Nas *Graves* são 8 mil, em *Sauteraes* 7.500, nos paúes 2.500.

Ha diversos modos de podar as vinhas no departamento do Gironda, mas sempre perfeitos.

Occupando-nos mais especialmente da poda do Médoc, ó facil de reconhecer que ella é simples e racional. Ao terceiro anno arma-se a cepa sobre dois braços, os quaes terminam por uma vara, cada uma com dois, tres ou quatro olhos, conforme o vigor da cepa, e sempre os mais proximos dos braços. Os olhos da ponta da vara capam-se porque o prolongamento d'ella apenas serve para a fixar á travessa longitudinal, que fórma com as estacas de pinho ou de castanheiro, uma junto á cepa e outra no intervallo de duas cepas, o cabide para a empa.

A erguida não é horisontal, nem vertical, mas a 45°, e as duas hastes ou varas depois de presas às travessas ficam em forma de V. Com o crescimento das cepas, crescem os braços mais do que é necessario, e para os encurtar deixam-se-lhes dois talões bem situados, que os substituam. Inutilisam-se os primeiros, e a cepa não desarvora. Se esta é muito an-

tiga e muito alta, aproveita-se o primeiro rebento que haja na base da cepa, corta-se o tronco, e arma-se de novo baixa.

O comprimento das hastes que terminam os braços da cepa, augmenta com a edade e robustez d'ella, e quanto mais compridas ficam essas hastes, maior é o numero de olhos com que podem deixar-se.

Este processo de podar e empar a videira é bom e elogiado por todos, mas, é necessario dirigir as operações com muito acerto, para que o braço mais vigoroso não destrua o mais fraco.

O systema de poda bilateral tem este inconveniente, e exige grande pericia no podador para que a seiva seja egualmente distribuida.

O aspecto gerat das vinhas é extremamente agradavel, embora as cepas se mostrem muito baixas e não se elevem a mais de 30 centimetros. Todas ellas bifurcadas pela empa, e armadas em espaldar ou em leque, impressionam pela regularidade o observador. A poda deve estar terminada antes das geadas do inverno, começando a empa nos principios de dezembro. O intervallo da poda á empa é pequeno. Concluida a primeira põem-se as estacas e as travessas, e ata-se a vinha. A latada depois de feita nunca se desmancha, nem se lhe toca, a não ser para substituir alguma parte deteriorada.

Nos logares em que os bacellos das novas plantações faiham, mettenr-se barbados que pegam com facilidade, obtidos nos viveiros. O methodo da mergulhia é sobriamente usado.

Ao passo que na peninsula os trabalhos da vindima se suspendem em novembro, no Médoc nunca ha ferias. Os trabalhos duram sempre. O vinhateiro quando não está na vinha, está na adega.

As lavras das vinhas feitas começam com a primavera, e quatro se dão ordinariamente até julho, além de duas a braço para desfazer os torrões.

No Médoc a não ser o humilde proprietario de alguns palmos de vinha, ninguem usa da enxada.

Todos se servem de charrias, das quaes as mais antigas e frequentes são ali denominadas cabat e courbe. A primeira tem por fim descalçar a cepa, é um arado com o timão para a esquerda, o ferro é em S. A segunda deita a terra sobre as raizes da cepa, tem o timão para a direita, e o ferro é em S invertido. Já existe uma charrua mais moderna que faz os dois serviços, mas que por ora é apenas adoptada por alguns vinhateiros¹.

A primeira lavra verifica-se no princípio de março. Faz-se passar o cabat junto dos renques de cepas e por ambos os lados. A terra é levantada para o meio ou intervallo das cepas. A segunda lavra executa-se em abril com a courbe, cujo effeito à inverso, ficando um sulco aberto no intervallo das fileiras (réges) por onde as aguas caminham. Torna-se a empregar o cabat na terceira lavra e a courbe na quarta. Aquelle em maio è esta no fim de julho ou principio de agosto. Estas machinas agricolas são puxadas por dois bois ou por um só. No primeiro caso o jugo é comprido, e cada animal caminha por um dos intervallos contiguo a uma fileira de cepas.

O estrume animal é pouco usado nas vinhas finas, mas muito mais do que nas vinhas de primeira ordem das outras regiões em que temos fallado. Victor Rendu chega mesmo a asseverar, que a estrumação começa com as lavras, porque no solo das graves, não é possivel prescindir d'ella. Cava-se em volta de cada cepa um buraco de 46° de profundidade, que recebe o estrume, na proporção de 1 metro cubico para 50 videiras. Quando a courbe passa, acaba de encher a cova de terra, sendo todos os annos estrumadas assim as fileiras das cepas. O unico inconveniente d'esta operação é multiplicar as hervas parasitas e crear raizes adventicias. Sobre a boa qualidade do vinho, o es-

As charruas do Médoc que mandei vir para o exc.º sr. Fernando Palha, continuam a dar optimo resultado no Alemtejo. Espero que d'aqui a alguns annos a cultura da videira n'esta provincia esteja completamente transformada.

trume n'estas proporções não chega a ter influencia. Tambem em dadas circumstancias, empregam terras como adubo, que transportam para a vinha de diversos pontos.

Depois da floração, que se verifica entre 10 e 15 de junho, começa a poda viva feita cautellosamente porque já governa as operações do anno seguinte, além de ter influencia sobre a colheita do anno. Nas proximidades da vindima, procede-se ao córte das extremidades dos pampanos para concentrar a seiva nos fructos. Antes d'este, porém, faz-se ontro córte (rognage), logo depois do esladroamento, para facilitar a lavra. É lamentavel acrescenta o sr. Victor Rendu, que muitos proprietarios tenham como util esta operação, por lhes dar comida para o gado.

A desfolha nem sempre é feita com extrema prudencia. Não só a não praticam gradualmente como é preciso, de modo que a uva não passe da sombra para a chapa do sol, como tambem não distinguem, quando a ella procedem, as cepas serodias das temporãs.

Ainda ha outras operações que se fazem com esmero. O enxoframento e a caça dos insectos. Na época competente lançam-se na vinha as aves domesticas, gallinhas, patos, etc., sendo conduzidas em capoeiras rodadas. Quando começa a inflorescencia da planta, retiram-se aquelles animaes, porque poderiam prejudicar muito a producção.

Em algumas vinhas de primeira ordem, usam de um ingrediente chamado *Helicite*, para matar os caracoes, que são um verdadeiro flagello da vinha. Vi em Margaux applicar o insecticida na base da cepa, em volta do tronco e da estaca.

Ao contrario do que notámos na Borgonha, a vinha vive pouco, relativamente, e em Margaux e Cantenac é necessario substituil-a a miudo. A substituição, porém, faz-se sem afolhamento, o que é pouco racional.

Apesar da bondade do clima em relação a vinha, as geadas são o mais temivel inimigo d'ella, empregando os vinhateiros os maiores cuidados para evitarem as funestas consequencias d'este flagello. Estudam-se agora com maior

attenção as nuvens artificiaes, conhecidas já no tempo de Olivier de Serres, e a varias experiencias nocturnas tivo occasião de assistir. As nuvens artificiaes com fumo de palha e outras substancias, seriam efficazes, se todos as fizessem, e se o vento tambem se combinasse para estar quieto.

Muitas vezes o vinhateiro vé o vento leval-as para a propriedade do visinho, que está dormindo na cama muito bem descançado, e que não trabalhou nem dispendeu para gosar do beneficio. As geadas mais temiveis succedem em abril e maio.

Faz-se a vindima sem tumulto e com a maior discrição. As primeiras lavras do Médoc começam este trabalho, nos bons annos, a 20 de setembro. Quando a estação corre mal, entre 25 de setembro e o 1.º de outubro. A época, todavia, é sempre escolhida ao sabor do vinhateiro, que no Médoc não está sugeito ao pregão da vindima. O batalhão dos vindimadores divide-se em ranchos, e cada rancho tem o seu capataz. Os cachos são cuidadosamente cortados, limpos dos bagos verdes e podres. Nas propriedades de melhor reputação, faz-se mesmo a vindima por duas ou tres vezes, para separar às uvas segundo os seus diversos graus de maturidade. Cada fileira de cepas (rangée de vignes) tem um homem (rangeur), que colloca as uvas nos cestos e os passa a outro (vide-paniers), que os despeja em pequenos tinos ou celhas (bastes). Oito carreiras de cepas são servidas por dois trabalhadores (porteurs), que levam às costas os tinos até os carros, onde outros dois despejam a uya nas dornas (douils), e a calcam on conchegam para que estas levem mais de cada viagem. Póde simplificar-se a vindima substituindo os carregadores (porteurs), por homens que recebam os cestos directamente dos vindimadores, e despejem as uvas nas dornas.

Chegados os carros ao lagar, vasa-se a uva nas lagariças, ou içam-se por meio de guindastes as dornas para um andar superior aquelle em que se acham os balseiros, a fim de evitar a entrada dos carros no local em que se está fazendo a fermentação dos mostos.

Ha lagares antigos e modernos; os antigos teem um só pavimento, estão ao rez-do-chão; os modernos teem dois pavimentos, no superior procede-se á pisa, e existe nm estrado com carris do ferro por onde correm as lagariças.

O mosto é lançado por um alçapão para os toneis collocados no pavimento inferior. Assim o recinto ondo se faz a fermentação tumultuosa póde conservar sempre a mesma temperatura, sem estar exposto a correntes de ar, porque todo o serviço que exige maior movimento, entradas e saidas, se executa no pavimento superior que é separado.

As lagariças são de cantaria ou de madeira, ligeiramente esconsas, e com uma abertura para sair o mosto. São mais baixas que as nossas, e em geral as adegas antigas (cuviers) reunom as lagariças e as cubas no mesmo recinto, aquellas de um lado da casa, e estas do outro, as primeiras em numero de tres, uma para a pisa, outra para o desengace e a terceira para se fazer o pé. As vasilhas são de madeira de dimensões variaveis, 436 a 464 hectolitras, e ficam descobertas quasi sempre durante a fermentação tomultuosa.

Diz o dr. Guyot, que a Borgonha e o Médoc seguem eguaes preceitos no fabrico e educação do vinho, apenas com ligeiras variantes relativas ao desengace e á pisa, operações estas que se fazem geralmente no Médoc, e se não põem em practica na Borgonha.

O desengace é feito com tridente e balde, tremonha de cylindro, ou taboleiros, cujo fundo é de rede de arame ou de varetas de pau ligadas por arames de ferro (desengaça-deiras).

Outr'ora todos pisavam a uva no Médoc, hoje metade dos proprietarios talvez se dispensem de o fazer, sem que tenham sentido differença (?). O vinho pisado, ao que parece, não limpa tão bem, mas o vinho sem pisa não fermenta com tanta egualdade. Quando se pisa, a melhor machina é o pó humano bem lavado, porque no Médoc não se espera pela vindima para lavar os pés.

As lagariças mais modernas teem duplo fundo, por cu-

jos intervallos cae o mosto para baixo, ficando o pé dos lagareiros sempre sobre as uvas.

Dissemos que algumas vasilhas eram tapadas, e agora accrescentaremos, que as tampas podem ser simples ou duplas, e em Château Laffite se usa apenas uma tampa barrada com argilla, posta depois da fermentação tumultuosa se declarar com vigor.

A tampa dupla de Mimard, com que se obtem melhor cor e vinho de mais força, tem-se empregado em algumas adegas, assim como os diaphragmas de Perret. Seria inutil procurar nas primeiras Invras estes methodos modernos. Vinhos que chegaram á perfeição de Lasilte e Margaux não carecem que lhes compliquemos o fabrico. Outro tanto não succede aos vinhos ordinarios, que exigem maiores precauções e cuidados para que saiam perfeitos. Nos balseiros tapados a fermentação é mais lenta; porém podendo sem perigo prolongar-se a curtimenta, não offerece risco essa demora.

As cubas perfeitamente lavadas, e passadas ás vezes com aguardente, enchem-se em poucas horas, não se admittindo nunca que no dia seguinte recebam nova porção de mosto, e ficam no mais completo repouso até que o vinho esteja formado. A duração da curtimenta não tem regras absolutas. Depende do grau de maturidade das uvas e da temperatura da estação. Que seja rapida é o que se pretende, e nunca se espera que o vinho clarifique ou esfrie no balseiro. A delicadeza, suavidade e bom gosto do vinho desapparecem com as curtimentas prolongadas; comtudo, o envasilhamento não deve fazer-se em quanto o mosto conservar doçura. Muito em geral dura a curtimenta de 4 até 40 dias. Os vinhos haixos são os que teem curtimenta mais longa.

A auscultação do balseiro, a temperatura do mosto, a sua côr e o gosto d'elle decidem do envasilhamento. Os olhos, os ouvidos e o paladar constituem os instrumentos mais usados, com quanto estejam muito conhecidos os glycometros. A operação do envasilhamento é praticada com grande cuidado, e como talvez se não faça em nenhuma outra região vinicola. Dirige-a nas grandes propriedades o maître de chai, e nas pequenas o tonnelier, personagens importantes de que adiante nos occuparemos.

Os vinhos de mais fina qualidade não se envasilham senão em barricas novas, que são barris de 228 litros, conhecidos em Bordoos com aquelle nome. Estas barricas, quando chega o momento de sangrar os balseiros, já se acham perfeitamente lavadas e arrumadas, sendo feita a lavagem com duas aguas, e depois com vinho ou aguardente.

A lavagem é methodica, e varia conforme a qualidade da madeira; primeiro com agua quente e depois agua fria, se a madeira é da Bosnia, com agua fria sómente, sendo de Stettin ou Dantzig. A passagem com vinho hranco, cognac ou armagnac, bom é que se applique a ambas.

Quando chegam as barricas, abre-se-lhes um buraquinho para ver se vedam com perfeição, e n'uma das aduellas se faz depois o batoque com uma broca. Á escolha da madeira e seu tratamento applicam os viuhateiros todos os cinco sentidos.

A capacidade da barrica, em seguida a largos debates da Camara do Commercio e da Sociedade de Agricultura do Gironda, foi fixada pela lei de 13 de junho de 1866 cm 225 litros, assim como o foram as dimensões das suas differentes peças e a espessura de cada uma por deliberação anterior da Camara do Commercio de Bordeos com data de 12 de maio de 1858.

Estas barricas que servem para as transacções commerciaes são as mesmas em que se envasilham os vinhos finos, e pelo que vimes agora, estão sujeitas a um regulamento tão severo, como na maior parte das nações o uniforme dos militares.

Dentro da adega estão dispostas em linha e recebem os diversos vinhos, por ordem de merito. No Médoc não está em uso separar o vinho de cada balseiro, mas tendo-se calculado o numero de barricas necessario para receber o vinho de primeira qualidade, deita-se em cada uma d'ellas uma porção de vinho egual, tirado dos differentes balseiros, acabando de enchel-as com o vinho saido do ultimo balseiro de vinho fino. Esta escolha representa o vinho mais superior. O vinho de segunda classe compõe-se das uvas de segunda qualidade, e o de terceira do vinho de prensa.

Na maneira de encher as barricas do vinho mais superior ainda ha que acrescentar alguns pormenores. Estas não recebem todo o vinho do balseiro, a ultima porção envasilha-se á parte, formando outra classe, que é o vinho do fundo de balseiro. Tanto este como o vinho da prensa podem ser envasilhados em barricas já servidas, posto que bem limpas e em optimo estado.

A passagem para as batricas póde fazer-se á mão ou com bomba. Esgotado o balseiro, procede-se rapidamente á formação do pé.

Assim como os balseiros se enchem de mosto em algumas horas, para que a fermentação seja homogenea, o mesmo deve acontecer ás harricas com o vinho, não se demorando a operação por mais de dois dias; o que exige que a duração da vindima e fermentação tumultuosa esteja muito bem calculada, para se dar cumprimento ao preceito.

A fervura de todos os vinhos de primeira ordem deve terminar com pequeno intervallo ou ao mesmo tempo.

As prensas são de diversos modelos, e as mais vulgares de gaiola e parafuso. O pé imprensado trata-se para agua pé (piquette).

O attestamento das vasilhas é seguido com muito rigor. No primeiro mez faz-se todos os cinco dias, no segundo todas as semanas, e depois todas as quinzenas até o momento de chegar a trasfega. Para attestar nunca se usa senão do vinho de egual qualidade. A trasfega no primeiro anno repete-se tres vezes, em janeiro, junho e setembro, nos annos seguinres duas vezes, no outomno e na primavera. O vinho fica nas barricas quatros annos. É potavel aos seis, mas muitos ha que levam mais tempo a fazer-se.

Os vinhos de 1825, diz V. Rendu, que só poderam devidamente apreciar-se 20 annos dopois!

Escreveu um œnologista francez que a barrica, e em geral a vasilha em que guardamos os vinhos, desde o tonel até o barrit, uão saiu de um jacto da cabeça do homem. O genio pratico dissipou n'este invento toda a sua sagacidade. E se a natureza se immortalisou no ovo das aves, a especie humana soube imital-a no barril de vinho, que tambem è um ovo, mas de madeira.

As adegas do Médoc (celliers ou chais) ficam proximas dos lagares (cuviers), e são casas mais ou menos espaçosas, ao nível do solo, com uma das faces voltada ao norte, e a face opposta assombrada por outras edificações mais altas, ou por arvores muito desenvolvidas e de grande copa. Sobre as adegas correm sobrados que geralmente teem applicação para palheiro. Estes depositos do vinho (chais) não podem rivalisar com as caves, a temperatura d'elles não é constante; pelo contrario, varia bastante com as estações, comtudo a variação é gradual, e por isso menos perigosa. Teem as paredes internas caiadas, e apesar dos seus defeitos, são frescos, abrigados e pouco humidos.

A cave não é possível generalisar-se no Médoc pela natureza particular do solo que tornaria a construção muito dispendiosa. Algumas ha, comtudo, excellentes nos dominios de Margaux e de Laffite, e nos da sociedade des Entrepôts de Moulis. As grandes caves dos vinhos do departamento do Gironda pertencem aos negociantes, e estão situadas em Bordeos. Bastava visital-as uma vez para nos convencermos da importancia que ligam os bordelezes ao tratamento dos vinhos.

As vegetações das adegas (chais), pertencem á familia das mucedineas, e apresentam-se ora verdes, ora brancas. Estas vegetações que encontrei em Château Margaux indicam duas coisas, que a luz e a humidade teem ingresso no deposito dos vinhos.

As barricas estão levantadas do chão sobre traves assentes em cachorros de pedra, e formam uma ordem apenas,

CONE. P. M.

18

quando o vinho é novo. Se for velho, como não é necessario vigial-o com frequencia, põem-se quatro ordens, e o batoque de lado para que o vinho o cubra perfeitamente.

Recolhido o vinho nas barricas e attestadas estas regularmente com um regador sem ralo, tapam-se os batoques com rolhas de diversas fórmas e de differentes materias: pau, vidro e cortiça:

A rolha não se põe de uma vez. Primeiramente, em quanto o vinho se aftesta de 5 em 5 dias, applica-se a rolha ao de leve; no segundo mez, em que esta operação so se faz no fim de cada semana, a rolha chega-se mais, e em janeiro ou fevereiro, que se procede á primeira trasfega, a rolha de pau é substituída por outra mais chata envolvida em panho.

Descreverei como se procede a trasfega, para nos convencer da facilidade d'esta operação. Lava-se e mécha-se nma barrica nova, que se põe a direita da primeira barrica da linha, e por meio de um tubo de coiro com torneiras, adaptadas aos dois tampos anteriores das vasilhas, passa-se o vinho de uma para a outra, ate que o nivel d'elle seja o mesmo nas duas. Para que a trasfega prosiga com facilidade, applica-se ao batoque da vasilha que se quer despejar, um folle que obriga o vinho a sair sem turvação, auxiliando-se a manebra no fim por meio de cunhas que se põem por de traz da barrica d'onde sae o vinho, e a inclinam para diante com maita suavidade.

O resto do vinho turvo constitue o vinho da lia que se passa para outra barrica, onde pelo repouso dá metade de vinho ainda aproveitavel. A barrica despejada lava-se muito bem, e serve logo, depois de méchada, para receber o vinhio da que lhe fica á esquerda. O que se faz com esta executa-se com as outras, de modo que só é preciso para a

Hoje ha syphões de construcção simples, que com um folle permittem trasfegar o vinho pelo batoque das barricas, sem necessidade de lhes abrir buracos nos tampos. Encontram-se á venda em casa do sr. Vive 41, Rue des Douves, Bordoos.

O preço dos syphões de trasfega varia entre 40 e 50 francos.

trasfega uma barrica a mais do que as que estão cheias de vinho, podendo a ultima de cada grupo servir de primeira ao grupo seguinte.

Depois da segunda trasfega em junho, pelo mesmo methodo, e da terceira em setembro, deixa-se de attestar as vasilhas por já não ser necessario. Então ataca-se melhor o batoque, e colloca-se a barrica de modo que a rolha fique de lado. Não se cuide, porém, que o vinho vae ficar esquecido. Para se conhecer, estando a rolha de lado, se o vinho ainda trabalha, abre-se um furo com uma verruma nas aduellas, e se elle sair para fóra seur ser necessario comprimil-as, procede-se a uma trasfega e a uma collagem, depois de doze dias de repouso.

O vinho fica despojado da lia e dos fermentos, e só tem por inimigo o ar, que dissipa o aroma e o alcool. O attestar expelle o ar, a trasfega separa os residuos, a mécha paralysa os fermentos. Todas estas operações fazem o vinho duradoiro. São como a gymnastica para o desenvolvimento dos musculos.

A collagem é feita com clara de ovo, na proporção de 5 claras por barrica. A pulverina substitue muitas vezes este magnifico meio de limpar os vinhos. O vinho antes de engarrafar-se, é sempre collado.

No fim de quatro annos, procede-se ao engarrafamento. É para ver o modo cautelloso por que se faz esta operação. Escolhe-se época em que o tempo esteja claro e sereno, o chegam alguns a esperar que sopre o vento leste, como sendo o mais propicio; mas estes exageros não passam de verdadeiros prejuizos.

As torneiras são postas nas barricas muito antes que se tire o vinho, para que esteja no maximo estado de repouso. Entretanto escolhem-se garrafas bem fabricadas, de egual capacidade, cuja materia não seja soluvel no vinho, porque tambem é necessario saber-se, que ha garrafas que estragam o vinho, e tambem algumas rolhas de cortiça dasimais caras, sem defeito.

Procede-se depois vagarosamente a encher as garrafas,

e rolham-se estas com machinas de agulha, que lhes extrae todo o ar. Lutam-se as rolhas para as garrafas de vinho ordinario, e cobrem-se além d'isso com capsulas as de vinho fino. Põe-se depois o letreiro, e quando se chega ao fim, pôde a garrafa gabar-se que lhe fizeram a toilette de uma elegante.

Mas quem preside a todos estes trabalhos? Como é que se póde ser tão minucioso e perfeito nas operações de fabrico? Qual é o espirito miudinho que não falta a nenhum preceito de tão longa ceremonia?

Nas casas grandes é o mattre de chai o cabeça, especie de sacerdote bacchante, que vive perto das vasilhas, como as vestaes no templo alimentando o fogo sagrado. Nas fazendas mais modestas é o tonnelier, que não traduzo por tanoeiro para não haver confusão, e que exerce o officio de mattre de chai n'aquellas propriedades que o não podem sustentar por falta de meios.

O Médoc possue tres categorias de productos. Vinhos classificados, que pertencem aos districtos de Bordeos e de Lesparre, vinhos burguezes e camponezes.

Os primeiros dividem-se em cinco lavras; os segundos em burguezes superiores, bons burguezes e burguezes ordinarios; os terceiros são os vinhos dos mais pequenos e humildes proprietarios. Ainda se fazem além d'estas distincções, mais tres: vinhos das parochias superiores, vinhos burguezes e cómponezes do baixo Médoc.

De primeira qualidade ou vinhos classificados contam-se 64 propriedades ou lavras. Château Margaux, Château Laffite, Château Latour são pela ordem em que pronuncio estes nomes, as tres primeiras lavras do Médoc.

Perguntemos aiuda, quem é o juiz d'estas classificações? O juiz é o courtier, em portuguez corrector, vocabulo que me não satisfaz.

Os courtiers são os profetas, leem nos vinhos como nos nes livros. Sem as linhas da mão adivinham o futuro do divino licor. Parecem augures vaticinando o porvir pelas entranhas das victimas, pelo vôo das aves, ou a disposição

das nuvens no occaso do sol e ao romper da aurora. São os ciganos da buena dicha da cepa.

Nem todos os homens podem exercer este officio. Os dotes do bom courtier nascem com o individuo. Pelo que toca ao moral, a honradez e a probidade são a base da profissão. Em quanto ao physico, é preciso que tenha olho de lynce, boca de prata, embora a lingua não seja do mesmo metal, paladar afinado, e faro de perdigueiro. Faro 1 quanto mais faro, melhor! O genio do courtier é o faro.

A vmha está dividida entre elles, como a terra pelos lavradores, e cada courtier se occupa de uma extensão limitada. Conhece o solo, o clima, a cepa, a colheita, o vinho, e até a vida intima do proprietario! N'este ultimo ponto vale o courtier o policeman. Fareja um vicio de fabrico como este um crime. Descobre uma vasilha mai lavada, depois de morrerem todos que a deixaram suja! Aponta um bolor n'um sitio, em que o microscopio o não enxerga!

E assim é preciso que o faça, porque o courtier não diz sómente o que o vinho é hoje; tem de prognosticar o que elle será no futuro. Vê para diante é para traz. Não é homem, é bruxo. Uma gota de vinho que lhe entre na boca, sae de lá com toda a sua historia em pratos limpos.

São os Cuviers do sumo da uva. Sobem até o maravilhoso, adivinham tudo que os outros não sabem, deixam a perder de vista as mulheres de virtude, e os vedores de agua.

Estes ultimos dizem-se inspirados; vão a uma localidade para descobrir aguas subterraneas, lobrigam os poços das visinhanças, deitam-se no chão ao comprido para espreitar os vapores que elle emitte, voltam-se de costas para o sol, põem o mivido á escuta, batem com a varinha n'esta ou n'aquella pedra, e mandam cavar na terra até que a agua appareça. D'esta maneira acham sempre.

Nós que temos pela agua a veneração dos sequiosos, sustentamos o védor, e apesar do vinho ser a nossa primeira industria, não conhecemos o courtier. Como este vive em parte da credulidade publica, embora diga, que applica ao

vinho o calculo das probabilidades, não me parece difficil que um dia cheguemos a nacionalisal-o.

. Mas, qual é o primeiro vinho do Médoc?

Nos annos famosos é o Château Margaux, o rei dos reis, como lhe chamou o primeiro poeta dos vinhos:

«Idole des gourmets, c'est le plus grand des trois, Il est seul sur son trône, il est le rois des rois.»

Nos annos mediocres, ficam-lhe superiores Laffite e Latour.

É esta a opinião geral e tambem a dos courtiers. Sem pretender contrarial-a, quiz por mim proprio formar juizo, e com a lembrança dos versos de Biarnez, chegar a conhecer qual era o mais real.

Depois de alguns ensaios encontrei um aldeão de Pauillac, que me ajudou a fazer a distincção. Château Margaux 6 o macho, e Château Laffita é a femea; porém nenhum d'elles teem filhos.

Château Margaux abrange 80 hectares, mas o talhão de Sampeyre é o que produz melhor vinho. O solo possue mais de 3 % de oxydo de ferro, e 6 % de materias organicas; os outros corpos são a alumina, a magnesia, o acido phosphorico, a potassa, a soda e o carbonato de cal, que não chega a 4 % O residuo insoluvel nos acidos attinge 85 % E propriedade do visconde Aguado, e regisseur d'ella o sr. Desmirail, a quem devo a fineza de ser recebido em tão importante dominio. As castas principaes são poucas, e % estão representados pelo cabernet sauvignon. A terra é lavrada á charrua, a vinha podada baixa e empada em leque. Causou-me espanto de ver sobre os cachos verdete, não só aqui, mas n'outras fazendas do Médoc, para affugentar os pardaes, e provenir o furto.

Tudo é grandioso n'este castello. As adegas subterraneas são muito espaçosas, é de portas duplas. O caveau em que se guarda o vinho engarrafado é excellente. Tem grandes cubas e prensas de parafuso. Château Laffite é um pouco menor que Margaux, e dispõe de 67 hectares de vinha. O solo é bastante accidentado, o que constitue excepção no Médoc. Domina o cabernet sauvignon como em Margaux, associado com o merlot e cabernet gris.

Este vinho tem, como se costuma dizer ás vezes na linguagem quasi incomprehensivel do courtier, uma seiva admiravel. O corpo é proporcionado, porém não chega nos bons annos à finura nem à virilidade do Margaux. Assim como se diz de uma pessoa de merito, aquillo é um homem! Do Margaux nos bons annos se póde dizer, aquillo é um vinho! Laffite tem uma compleição mais delicada, sahor de amendoa e aroma de violeta. Para mim, e já o declarei n'outra parte d'estas conferencias, acho que é possivel caracterisar melhor o gosto do Laffite, dizendo que sabe a caffé verde. Com effeito o meu paladar fica mais satisfeito com esta indicação.

Château Latour é mais pequeno que os dois, e a vinha so occupa 42 hectares. É muito menos accidentado que Lassite. O cabernet sauvignon forma ²/₃ das plantações, o resto é malbec e cabernet gris. O vinho é menos fino que os precedentes, e menos aromatico que elles. Pela sna maior aspereza e adstringencia, exige mais dois annos de barrica.

O preço dos vinhos do Médoc, por classes, é o seguinte:

4.ª classe 2:000 a 5:000 fr. (tonel de 912 lit.) 4:200 a 4:400 » 800 a 900 » 700 a · 900 -.600 a 700° » 5.a Burguezes superiores 400 a 500 » ordinarios 350 a $400 \rightarrow$ 325. » 300 a Camponezes

Os vinhos do Médoc não são unicamente estimados em França. O seu principal mercado é no norte da Europa. A

Russia, a Hollanda e a Inglaterra fazem d'elles largo consumo.

Os vinhos das *Graves* ou saibros são egualmente de grande valor, e alguns de primeira ordem. O terreno presta-se bem á propagação da vinha, e os vinhos tintos, que elle dá, são até mais espirituosos e córados que os do Médoc. Apresentam comtudo mais fraco flavor e a seiva é inteiramente differente. Levam mais tempo a organisar-se, e nunca se engarrafam sem 6 a 8 annos de barrica.

As Graves distinguem-se pelos vinhos brancos, e possuem apenas um vinho tinto de primeira ordem, classificado a par das primeiras lavras do Médoc. Esta excepção é Haut Brion, na communa de Pessae, distante apenas 6 kilometros de Bordeos. Château Haut Brion, que é este o seu nome todo, tem 44 hectares de vinha, cuja cultura differe da do Médoc, e symbolisa a das Graves, mas a vinificação é identica.

Possue optima côr o vinho de Haut Brion, muita vivacidade e aroma agradavel. É menos avelludado e macio que o dos tres *châteaux* do Médoc. Exige 7 annos de vasilha em vez de 4 para se engarrafar.

A uma grande distancia de Hant Brion, ha ainda o vinho de Haut Tolence, que na classe dos tintos occupa e segundo logar, e abaixo d'este os de Mérignac, Carbonnieux e Léognan.

Victor Rendu diz, que o de Carbonnieux é quasi o Borgonha de Bordeos Esta propriedade produz excellente vinho branco, porém menos ticoroso, encorpado e espirituoso que os de Santernes. Caracterisa-se pelo gosto particular de pierre à fusit (pederneira), e pertenceu este notavel dominio, onde se encontra a collecção ampelographica, instituida sob os auspicios da Sociedade Linneana do Gironda, aos frades bentos de Santa Croz de Bordeos, que outr'ora fizeram grande commercio de vinho com os turcos, sob o nome de aguas mineraes de Carbonnieux. Percebe-se a necessidade da mudança de nome, em nos recordando que o alcorão prohibe o uso do vinho.

Nas Graves de Sauternes acha-se o inimitavel Château de Iquem, propriedade dos herdeiros do Marquez de Lur Saluces, dirigida pelo sr. Vivé, régisseur.

Esta lavra vinicola excepcional, sob qualquer ponto de vista que a consideremos, pertence à communa de Sauternes, a qual com outras que lhe são visinhas, dà origem aos vinhos brancos que se conhecem em todos os mercados com este epitheto. A circumscripção de Santernes vinicolamente fallando, começa nas encostas da margem direita do Ciron, e comprehende a communa d'aquelle nome, as de Bommes, Barsac, parte de Preignac e de Fargues. O terreno é ocraceo e tem calhaus, a composição d'elle é argillo-calcarea. Apresenta-se muito accidentado e cortado de estreitissimos valles, em que abundam verdejantes prados.

Os vinhos de Barsac teem muito corpo, espirito e flavor, e sobem mais rapidamente à cabeça que os de Sauternes, cuja côr é menos alambreada.

A primeira lavra d'esta communa é *Château Coutet*. Em Barsac os trabalhos da vinha são a braço, em Sauternes e Haut Preignac á charrua, estando as cepas plantadas em leiras (joualles).

As castas são duas principalmente, o sauvignon blanc, de que se apontam 4 variedades, e o sémillon. A primeira folga immenso nos terrenos arenosos, e a segunda nas argillas fertes.

Começam as vindimas nos primeiros dias de outubro e prolongam-se até o S. Martinho na comarca de Sauternes. Geralmente são fraccionadas; na primeira apanha, cortam-se apenas do cacho os bagos passados e os que parecem podres ou estão cohertos de bolores (moississures). São estes os que produzem o melhor vinho. A uva é logo transportada ao lagar, pisada, esprimida e o mosto vasado nas barricas. O mosto do pé mistura-se com o primeiro da pisa, e constitue esta mistura o futuro vinho mais fino. Attestam-se as vasilhas com frequencia, e trasfegam-se os vinhos tres vezes no anno; em março, junho e fim de agosto.

Em cada trasfega, e principalmente na primeira mécha-se o vinho fortemente, para o branquear e emmudecer. Varia a dose do acido sulfuroso, segundo o gran saccharino do mosto. Depois de 4 annos de vasilha póde engarrafar-se.

Voltando á primeira lavra de Sauternes, isto é, ao vinhó de Château de Iquem, completemos a sua historia. O solo d'esta propriedade possue como o dos vinhedos das primeiras lavras do Médoc, uma proporção notavel de oxydo de ferro (2,85 %), ainda que menor que a de Margaux, e proximamente os mesmos corpos que nas outras lavras se encontram. A potassa e soda não chegam a 1,5 %, e o acido phosphorico não passa de 0,109 por 100.

As vindimas são feitas sempre o mais tarde possivel, e por meio d'ella se conseguem as seguintes divisões: crême de tête, que é o vinho escolhido bago por bago; vin de tête menos doce, com maior finura, e talvez o mais alcoolico; vin du centre, que é o mediano, e vin de queue, de que se procura obter a menor quantidade possivel, como indicio de boa colheita e boa direcção.

O sr. Vivé por accordo com os negociantes, simplificou estas divisões, e desde o anno de 1874 faz duas qualidades de vinho—vin de tête, contendo 2/3 de uva passada e apparentemente apodrecida, e vinho de mistura, composto da uva mais ordinaria que lhe sobeja do primeiro. D'esta modificação resultou tornar-se o vinho de Iquem menos licoroso e enjoativo, e aproveitar-se para o vinho de preço elevado uma parte que se perdia sem justificação plansivel.

Château de Iquem tem hojo novas e espaçosas adegas (chais), no mais perfeito e irreprehensivel aceio. Os vinhos novos guardam-se em barricas novas que se enchem até o batoque, para em parte se depurarem de muita lia e corpos suspensos, durante o primeiro movimento de fermentação. As harricas são attestadas com rigor, e as trasfegas feitas com bastante mecha. As rolhas de cortiça, que vedam as vasilhas, passam-se por agua de 8 em 8 dias, por ser

este o meio mais simples e commodo de as conservar sempre em bom estado. Os vinhos velhos, que não teem nem podem ter fermentação, por se haverem depurado de todos os principios que as determinam, é costume em Iquem guardal-os em toneis. A vasilha grande n'este caso não tem inconvenientes.

A força alcoolica do vinho de Château d'Iquem oscilla entre 12 e 15° de Gay-Lussac, e segundo o sr. Vivé póde considerar-se feito em 2 annos. As barricas não ficam nunca com o batoque de lado. Em certo periodo da sua organisação, o vinho engorda, soffre como que uma doença, com a qual melhora. É a este estado que corresponde a transformação do assucar de uva em mannite, segundo a opinião de varios chimicos conologicos.

Os vinhos que se querem rapidamente espelhentos, filtram-se em Château de Iquem, mas não sei o que é, todo o vinho filtrado fica conhecido. Perde parte da graça que apresenta o que naturalmente se depura.

Os vinhos mais finos de Iquem são amarellos um pouco mais claros que a cor de canario, dourados talvez como o azeite de Italia mais fino, densos, uncluosos e cheios de seiva. Sobem em lagrimas alongadas pelas paredes dos copos, e antes de haverem entrado na boca, já embriagam e delejtam os sentidos, pelo aroma e flavor activo que expalam. O cheiro d'elles sómente constitue metade da belleza da prova, e com subido criterio lhes chamou um escriptor francez a extravagancia da perfeição. São procurados pelos gourmets, como os quadros dos mestres pelos amadores de pintura. Um tonel de Iquem vale tanto como um tela de Meissonnier. Uma adega d'aquelle vinho tem a significação de um museu.

Os vinhos mais interessantes das *encostas*, que no departamento do Gironda constituem-a cadeia de collinas que bordam a margem direita do rio Garonna, desde Ambarez até Saint-Croix du Mont, são os de Saint-Emilion, e os de Pomerol, com os quaes rivalisam, mas de que differem consideravelmente. Os vinhedos de Saint-Émilion occupam uma superficie de 1,049 hectaros e 82 ares, e estão plantados de Noir de Pressac, Mertot e Bouchet on Cabernet. Sem nos occuparmos da plantação para que não temos tempo, bastará dizer-vos, que os vinhos d'esta comarca se podem engarrafar do 4.º até o 6.º anno, apresentando bastante corpo, bellissima côr, bastante espirito relativamente fallando, e flavor característico. A côr brilhante e avelludada, e outras qualidades que mánifestam com a edade, teem feito com que muitos cenologos lhes deem o epitheto de Borgonha do Gironda. Pude certificar-me dos grandes dotes destes vinhos n'uma das suas melhores origens, na propriedade da Vinva Troplong.

Dos vinhos dos *paúes* em que se encontram muitos especimens estimaveis não farei descripção especial, porque não tirariamos d'ella immediato proveito.

Depois de conhecida a historia dos vinhos da Borgonha e de Bordeos, nada se póde accrescentar que illucide com mais proveito os nossos agricultores. Bordeos e Borgonha devem servir a todos para typo de vinificação, e os seus productos escapam aos caprichos da moda. Os que quizerem acertar copiem as duas regiões.

Agora olhae para estes quadros, em que vereis indicada a classificação dos principaes vinhos do departamento do Gironda, como foi estabelecida em 1855 pela camara dos correctores, classificação que começou a adoptar-se no seculo passado com grande proveito do commercio.

Vinhos tintos

Primeiras layras

• Nomes	Districtos	Hactares	Producção (Tonel de 912 litros)
Château Laffite	Pauillac	67	120 150
Cháteau Margaux	Margaux	80	100 110
Château La Tour	Pauillac	42	70 90
Château Haut Brion	Pessac	44	100 120

Segundas lavras

Districtos	Heetures		ueção : 912 litros)
Pauillac	52	120	140
Margaux	Si ·	70	75
(65	80	100
S. Julien	30	40	60
(25	50	- 70
Margaux	32	30	35
))	24	15	20
S. Julien	54	100	450·
Cantenac	45	50	60
Pauillac	50	100	420
S. Juien	35	70	90
S.t Estèph	e 28	70	80
» * .	50	100	120
	Pauillac Margaux S. Julien Margaux S. Julien Cantenac Pauillac S. Julien S. Esteph	Pauillac 52 Margaux 51 S. Julien 30 25 32 Margaux 32 y 24 S. Julien 51 Cantenac 45 Pauillac 50 S. Julien 35 S. Estèphe 28	Pauillac 52 420 Margaux 51 70 S. Julien 30 40 25 50 Margaux 32 30 21 15 S. Julien 51 100 Cantenac 45 50 Pauillac 50 100 S. Julien 35 70 S. Estèphe 28 70

Terceiras lavras

Nomes	Districtos	Hectares	Producção (Tonel de 912 litros)
Kirwan	Cantenac	24	35 40
Château d'Issan	»	43	50 70
Lagrange	S. ¹ Julien	122	12 0 150
Langoa	»	70	100 120

Districtor

Hectares

Комев

Producção (Tonel do 212 litros)

			(10001	o o e a minusj
Giscours	Labarde	45	80	100
Malescot	Margaux	30	25	30
Brown Cantenac	Cantenac	35	80	90
Palmer	8	85	50	. 60
La Lagune	Ludon	36	30	40
Desmirail	Margaux	14	20	25
Calon Ségur	S. Estephe	55	120	160.
Ferrière	Margaux	8	10	16
Becker	. »	4	4	4
Vin	hos branc	os		
Prime	ira lavra supe	rior		
Komes	Districtos		Producção (Tonel de 912 litros)	
Château de Iquem	Sauternes		140	180
P	rimeiras lavra	s		
Nomes	Districtos		Produ (Tonel de	•
La Tour Blanche	Bommes		45	55
Peyraguey	D		60	80
Vigneau	, v		50	60
Suduiraut	Preignac	•	100	120
Coutet	Barsac		100	120
Climens	»		50	60
Bayle	Sauternes		60	80
Ricussec	Fargues		20	30
Rabaut	Bommes		15	25
Segundas lavras				
Nomes	Districtos		Produ (Tonel do	eção 912 litros)
Myrat	Barsac		30	33
Doisy	B		40	12
Peixotto	Bommes		20	25
D'Arche	Sauternes		33	3 0 [
Filhot 4.7	n		100	120

Nomes	Districtos	Producção (Tonel de 912 litros)
Caillou	Barsac	30 40
Suau	· »	15 18
Malle	Preignac	80 100
Romer	ď	30 40
Lamothe	Sauternes	<u> </u>
Tultomo	Sagrer Mes	23 30

A classificação dos vinhos brancos é mais recente que a dos tintos, e data de sete annos apenas.

O preço do vinho branco das primeiras lavras rivalisa com o dos tintos. O vinho de Iquem de 1859 vendeu-se por 10:000 fr. o tonel, e o de 1847 foi comprado pelo grão duque Constantino, em 1859, quando esteve em Bordeos, por 20:000 fr. Pude avaliar de perto a perfeição d'estes vinhos, e de entre os mais modernos, sem ter pretenção a courtier, parece-me que o de 1874 ha de ficar com fama na historia das preciosidades conologicas d'aquelle dominio. Difficilmente me esquecerei da visita que fiz ao castello na companhia do sr. Laliman. Ha dias que nunca se olvidam, e favores que nunca se pagam.

Agora a surpreza!—È um folheto de titulo complicado 4, que veiu a lume em 1836, e de capa azul, como todas as composições d'aquelle tempo; mas que não pertence a cavallaria do Arsenal que se bambolêa sobre um cordel, agi-

Folheto in 8.º de 21 pag. que não traz no frontespicio o nome do auctor. Tem a data de 27 de julho de 1835, e vem assignado na ultima pagina por Bento Alexandre Jorge.

Reflexões diversas relativas à factura dos vinhos da Extremadura, suas qualidades egrande variedade, seguidas de considerações sobre o commercio do vinho na Capital para consumo e para embarque, e tambem sobre a conveniencia e necessidade de que em Lisboa se organise uma poderosa companhia para o commercio de vinho, designando-se muitas circumstancias, que devem facilitar a formação da companhia—Lisboa. Na tipographia de A. J. C. da Cruz—rua dos Douradores, n.º 22—1886.

tado pelo vento, em qualquer vão de porta com escriptos, nem aos atiradores da Feira da Ladra, que se conservam na formatura, seguros por quatro pedi inhas aos cantos da pagina mais interessante.

É um folheto de capa azul, repito segunda vez, que se não encontra nos unicos mercados de fivros que temos, porque se não filia na escole litteraria da Princeza Mangalona, nem na da Vida e Aventuras do grande imperador Carlos Magno e dos doze pares de França. Não é o Bertholdo nem o Bertholdinho, não é um opusculo de moral e hygiene, nem tão pouro alguna das novellas, que em todo o seu contexto não admittem as vogaes.

De que trata o folheto? De um assumpto que nos interessa a todos, e que deve aguçar a nessa curiosidade. Occupa-se de pma questão palpitante. Falla d'elles! É simplesmente uma pequena obra sobre vinhos, escripta n'uma época em que esta palavra para muitos começava por u, e se lia Uinhos!

Quem a redigiu? Mysterio.

O auctor assigna o que escreve e ninguem o conhece. Indica a sua profissão e ninguem me dá noticia d'elle. Até o incansavel sr. Innocencio a quem não podia escapar o folheto, no seu diccionario nada nos diz sobre o escriptor.

Viverá aínda que o possamos ver? É esperança que me não illude! Um homem assim se existisse agora, tinha-me apparecido já. Conseguiu em vida a recompensa do seu trabalho? Tirou o proveito das suas idéas? É provavel que morresse pobre. Foi lido depois de morto? Nem isso! porque eu proprio, que ha seis mezes nado em vinhos, desconhecia o folheto, e não me chegaria nunca á noticia, so não fora o meu dedicado amigo o tir. Thomaz de Carvalho que o descobriu e m'o offereceu. É pois, um folheto que não fugiu à lei geral—nasceu e morreu sem leitores, e que foi escripto, vemol-o agora, unicamente para me chegar hoje ás mãos, quarenta e seis annos depois de publicado! É uma voz que se levanta do sepulchro para me defender, já que tantas n'este mundo se hão erguido para me condemnar. Uma

sombra que louva o que eu fiz, e que não avança, como alguns vivos, que eu vim ao mundo para desacreditar os vinhos. Mas ao passo que me defende, rebaixa-me. Querendo-me dar razão, aniquita-me. Transforma-me de mestre em discipulo, de corpo luminoso em illuminado, de occeano em rio, de iniciador em vulgarisador, de original em plagiario.

Sim! em plagiario, que é dos ladrões que passeiam um dos que eu mais despreso! Mas um plagiario innocente, porque tenho a consciencia de que não o roubei. O tribunal, porém, não quer saber d'estas coisas, e em vendo as provas julgará o contrario, porque tambem eu tendo Jorge, que assim é que elle se chama, vi nas suas palavras quasi todas as minhas idéas.

Podeis levantar-vos e dizer-me: Tu não és tu, és o Jorget Aqui estou para soffrer o castigo, e tornar conhecida esta obra, embora seja depois condemnado. Sim, Jorge, preciso mostrar o ten bom senso, a tua intelligencia, a lucidez do teu espirito, e como tu vias claro em 1836, o que para a maior parte da gente ainda é tão obscuro na actualidade!

Jorge escreveu n'aquelle anno, em um folheto de capa azul, o que eu disse em 1875. Eu disse o que elle escrevera n'aquella época, sem ter conhecimento da sua obra. Eu e o Jorge somos duas creturas distinctas, mas com um só pensamento verdadeiro. Um ao outro completamo nos, e logo vos direi porqué.

Esbocemos, porém, antes de desenvolver este ponto, o retrato de Jorgo, sem lhe tirar, sendo possivel, a poetica idealidade que o reveste.— Vejamos quem era Jorge, quando andava pelo mundo.

Jorge exerceu a profissão de negociante de vinhos. A blase da sua instrucção, como elle dignamente o confessa, foi o desejo de saber do seu officio, a que se dedicou por largos annos.

Desde 1807 até 1836, data da publicação do folheto, occupou-se exclusivamente da pratica do commercio de vinhos, principiando logo nos primeiros tempos da sua profissão, a sentir curiosidade de saber, porque n'um anno

achava vinho superior n'uma adega, e no seguinte vinho inferior, e ás vezes pessimo; ou porque da mesma colheita e com a mesma uva, se fabricava algum vinho bom e outro rum. Em 1811 deixon-se vencer pelo desejo das investigações, e começou de observar os processos de vinificação em algumas adegas dos seus amigos, e assim continuou ale 1823, tomando nota do que la observando. Ao principio embarcava modestamente n'uma falúa do Terreiro do Paco, e la incognito, que é o unico meio que ha de saber alguma coisa, até Cacilhas. Mero espectador, Jorge limitava-se a seguir simplesmente os processos dos vinhateiros de Almada. Via, como elle nos diz, as apparencias dos mostos nos balseiros, e as apparencias dos vinhos nos toneis, e sem se lembrar do adagio, de que muita gente se engana quando nas apparencias se confia, ficava triste, reconhecendo depois, que dos melhores mostos resultavam os pciares vinhos.

Jorge não cra, porém, um negociante vulgar, que se contentasse com o papel de mero espectador, e por isso, quando tinha onze amos de frequencia de adegas, pensando que era já tempo de passar a experimentador, mandou em 1823 construir um balseiro gervasiano. Assim chamava Jorge á dorna inventada por m. ello Gervais, e é para notar, que sendo invenção mui recente, o nosso heroe, como se diz nos romances de cavallaria, tivesse d'ella conhecimento, isto n'uma época em que as publicações estrangeiras não affluiam como hoje a Portugal.

Com o seu balseiro gervasiano, foi Jorge outra vez para. Almada. Comprou uva de primeira sorte, e na adega do seu amigo Simões da Costa fez experiencias para conhecer se o methodo tão elogiado em França, e ali proposto, um anno antes, era realmente vantajoso. Comprou, disse cu, as uvas de melhor qualidade, e insisto n'este facto, porque os innovadores cá da terra pagam todas as experiencias á sua custa, e trabalham de graça.

Em 1824 repetiu as experiencias em Almada, porém com uvas de pessima qualidade, tendo n'esse mesmo apno

mandado fazer e experimentar outra dorna do mesmo systema, no termo do Cadaval, em casa de Mello Fialho, a quem presenteata com o balseiro e as instrucções. No anno seguinte, alarga mais o seu campo de experiencias, levanta novos balseiros e fixa a sua opinião sobre o methodo indicado.

Dois annos depois, em 1827, conhecendo optimamente as vantagens da dorna gervasiana, resolveu o seu amigo Simões a fazer o vinho pelo mesmo processo, o qual vinho pela sua bondade deixou espantado o negociante Barbosa, que fez acquisição d'elle.

Jorge, porém, não descançava um minuto, e n'esse mesmo anno, de balseire atraz de si, como um vendedor ambulante que transporta a loja, ou um domador de feras esfomeadas seguido por ellas, dá um pulo a Azeitão, e com a peior uva da adega de João Punentel, faz o melhor vinho d'aquelle anno, como o testemunham os seus compradores, os negociantes Falcões.

A todos que encontrava, Jorge ia aconselhando o nove processo, e por insinuações d'elle varios vinhateiros de Almada o adoptaram. Jorge fazia sempre cair a conversa sobre os vinhos.

Era, como se vê, Jorge um revolucionario, que teria chedado ás maiores alturas, se em vez de prégar a vinificação, em proveito do proximo, prégasse a egualdade dos homens para ser mais do que elles. O publico de Lisboa, porém, nunca se incommodou a ir vel-o atravessar o Tejo com a dorna gervasiana, como affluira antes para ser logrado pelo homem das botas.

A revolução que elle pretendia fazer era das mais difficeis, porque não demandava apparato, e o publico, ou não lia, ou estava entretido com as fiecreações philosophicas do padre Theodoro de Almeida, e os dialogos de José Daniel. No theatro dominava então o dr. Sovina e o Manuel Mendes Enxundia. Graça e gosto portuguez ambos se mediam pela mesma bitola.

Durante a vindima de 1828, foi para o termo do Cada-val continuar as suas experiencias, em sitios inteiramente

differentes dos que até ali estudára, e dirigiu a vinificação em Alguber e Figueiros. Como o Adamastor do nosso immortal poeta, ficou n'esse anno com um bruço uo Cadaval e o outro no Cartaxo. Por caminhos de pé posto, e sem outro mobil que não fosse o melboramento do vinho, andou n'uma debadoura. Jornadeou noite e dia, como um explorador africano, que procura as origens do Nilo, e promove a civilisação de Tombuctů.

Venceu, comtudo, todas as difficuldades que lhe poz a preguiça maldizente, e que depois de servida, não tem como premio para dar aos outros, senão o epitheto de carola!

Em 1829 vae à Villa de Constança que tinha então outro nome, e de Constança ao Cartaxo pela segunda vez. Dirige n'aquella terra uma lagarada, em casa do commendador Falcão, e no Cartaxo a vinificação na adega do sr. Mayer. Em 1830 prosegue em continuo gyro durante a vindima, dá tres voltas pelas Cachociras, Aldegavinha, Cortegana, Pontevel e Cartaxo, como os mordidos pelos cães hydrophobos no adro de Santa Quiteria de Méca. Nas Cachoeiras, qual outro Miguel Angelo velando à cabeceira do creado enfermo, passa a noite inteira na adega do desembargador Brito, de guarda ao melhor balseiro, onde estava meia pipa da melhor uva para se converter em vinho com todos os ff e rr. Pela noite velha, sobreveiu certo incidente que Jorge nos não explicou; mas que occulta sem davida uma historia horrenda de nefandos crimes contra o mosto. Transfornam-se as apparencias da vespera, e quando o desembargador, em casa, esfregava os olhos do somno, e se dispunha para lavar a cara e fazer a barba, entra-lhe no quarto Jorge, de olhos pisados e de faces lividas, como era proprio de quem passara uma noite em claro, annunciando-lhe que estava perdida a sua melhor pipa de vinho! Altos mysterios de adega, que nem Jorge nos quiz revelar.

No dia seguinte, por que uma desgraça nunca vom só, assiste ao sacrificio de 20 pipas de mosto, as quaes succede no lagar o que succedera á meia pipa no balseiro. As observações de Jorge tinham entrado por um ouvido e

saido pelo outro ao proprietario, que fizera ouvidos de mercador, apesar de terem ellas tomado o caracter de revelações extraordinarias.

E Jorge desattendido, mas não vencido, encerra-se em monologo comsigo mesmo, lamentando que o incidente, que destruira os vinhos d'aquella adega, não seja considerado nocivo por nenhum vinhateiro, antes pelo contrario o reputam benefico. Ninguem evita que elle appareça, ninguem o combate, ninguem o destroe quando se annuncia!

Que pena, senhores, que hoje seja completamente impossivel saber-se, o que era o *incidente* de que Jorge nos falla!

Em 1831 e 1832 não teve opportunidade de sair de Lisboa, mas apesar d'isso não descansa, porque vae dirigir a adega de um amigo aos Olivnes. Em 1834 foi convidado para presidir á vinificação nas adegas dos herdeiros do capitão Affonso, no Cartaxo, e em 1835 em casa do sr. Emilio Infante da Camara, no termo de Santarem, e com quanto a vindima fosse feita em pessimas condições, o vinho saín bom, quanto podia esperar-se das circumstancias desfavoraveis da colheita.

Tal foi a vida do incansavel Jorge, durante este largo periodo, atravessando pessimas estradas, indo de uns para outros pontos mui distantes, dormindo nas adegas, tendo por travesseiro os guarda-vinhos dos lagares, e fazendo-se acompanhar muitas vezes pelo sen halseiro! Tudo com o desejo de se instruir na fabricação dos vinhos, e de melhoral-a em beneficio dos sens ingratos compatriotas!

Jorge depois da exposição que faz no seu folheto, mostrando as habilitações que possue para escrever sobre vinhos, lamenta, corotudo, uma falta! Não se julga habilitado para fazer analyses chimicas, as quaes entende serem indispensaveis para o seu melhor e mais prompto aproveitamento. No fim de tão insano lavor, resta-lhe ainda um pesar. Não sabe fazer analyses! mas fiel à verdade, declara terem-lhe servido de muito as idéas que adquirira sobre as sciencias experimentaes, no curso professado na Casa

da Moeda por Mousinho de Albuquerque, que então começava a balbuciar as primeiras noções de chimica. Matriculou-se(?) e frequentou assiduamente o curso como ouvinte. Bebeu na unica fonte que tinhamos. Mais beberia de certo, se houvera então outros mananciaes.

En te admiro e respeito, Jorge, na tua chā linguagem e simplicidade rustica! Respeito em ti o desejo de saber. Como te distingues dos que não aprendem, e ainda em cima a sciencia despresam. Que severa lição lhes não dás com a modestia da tua sincera confissão!

Tu crês na sciencia, to crês na chimica, tu crês nos principios cenologicos, na utilidade das escolas, na luz das analyses, nos fructos da leitura, nos trabalhos dos sabios, na auctoridade dos teus compatriotas, na nocessidade dos estudos! Podesse ao menos o teu exemplo servir de espelho aos que sómente acreditam na ignorancia e no acaso, aos que só cuidam dos seus interesses, aos que só tratam do seu bem estar, aos que só confiam nos caseiros, aos que vivem e morrem sem fazer um serviço, e que se mordem de inveja contra aquellos que os querem gratuitamente prestar. Para ti o livro era o melhor conselheiro, a palavra o mais aperfeiçoado instrumento da civilisação, a experiencia o melhor guia, o exemplo o melhor mestre. O progresso uma aspiração, o trabalho um culto, a vida um sacrificio, o ensino um dever!

Tu não eras dos que pedem as pharmacias vigiadas pelo conselho de saude, e as tendas e os armazens esquecidos da policia. O maior cuidado pelos docntes, e o maximo desprezo pelos sãos. Tu não eras dos que pedem a destruição completa do paladar para venderem com facilidade tudo que não querem em casa. Tu não virias zombar chocarreiramente á praça publica contra a voz que se levanta para corrigir os abusos, e farias justiça á minha probidade scientifica, quando mesmo não soubesses apreciar os meus conhecimentos. Tu não serias capaz de fazer teu filho corcunda para ganhares melhor a vida á custa dos defeitos d'elle, nas feiras e nos arrayaes com o applauso da turba ignara!

Não dirias, como no Minho a gente das aldeias, da mais baixa condição:—«É rico, tem dois filhos cegos! Aquelle não precisa de trabalhar!»

Sabemos quem era Jorge, digamos agora o que o obrigou a escrever o folheto.

Em 1836 ainda não eram conhecidas as feiras cosmopolitas que hoje chamamos exposições universaes, e onde muitas vezes as nações mais preguiçosas ou infelizes vão mostrar, pela loucura dos governantes, a sua decadencia e nullidade.

Tendo Jorge lido n'um Diario do Governo de 1836, que debalde procurei para ver o theor do annuncio, um convite aos possuidores de vinhos de certos sitios da Extremadura para apresentarem amostras, a fim de S. A. R. o principe D. Fernando se habilitar a fazel-os conhecer e estimar n'alguns paizes do norte da Europa, resolveu-se a imprimir o folheto em que modestamente expunha as suas idéas.

Jorge, habilitado com 13 annos (1823-1836) de observações e experiencias nas adegas, duas vezes o tempo necessario para ser medico ou engenheiro, e 29 annos de pratica no commercio dos vinhos, aproveitou a occasião de semelhante convite para levar a effeito aquella publicação, ancioso de secundar, quanto lh'o permitissem as suas forças, as beneficas intenções do principe a favor da nossa patria.

Em uma exposição preliminar, depois de reconhecer que os vinhos portuguezes são pela maior parte de hoa compleição, elogia a superioridade dos vinhos do Douro e da Beira, gaba os da Extremadura que principalmente conhece, os de Carcavellos embora mal fabricados, os do Lavradio, do Termo, Palmella, Azeitão, Setubal, Collares, Torres Vedras, Obidos, Cadaval, Runa, Sobral, Arrada, Almada, e alguns do Minho, que em geral reputa inferiores aos outros. Não aprecia os do Algarve nem falla nos do Alemtejo. Passando depois à classe dos brancos, cuja variedade é menor, e tambem menos perfeitos, por não saberem os vinhateiros dirigir a vinificação d'elles, conclue mostrando-se favoravel unicamente à bondade nativa da uva. O vinho, diz elle,

não é obra da natureza, porém sim da industria humana. A natureza pela sua parte sómente ministra a uva em differentes graus de bondade, precisa-se depois direcção, para que o mosto possa ser convertido em vinho, e por muito que esta operação seja antiga, como os nossos vinhateiros se achám atrazadissimos nos precisos conhecimentos para bem a dirigir, os vinhos bons que ainda possuimos são apenas o resultado do acerto casual, e não o effeito de uma fabricação bem encaminhada.

Nota depois, que de boa uva se tira communmente vinho ruim, ou de todo arruinado, e só applicavel para vinagre ou para queima; que a rotina prevalece ás mais sensatas ponderações n'este importante fabrico, que embora tenhamos alguns proprietarios vinhateiros bastante instruidos, ainda não encontrou nenhum que o fosse sufficientemente na sua especiatidade, pois até os do Douro que suppõe mais adiantados, estão muito abaixo da instrucção que n'elles se devera esperar.

Tudo isto está escripto sem rodeios nem hesitação. Que seria de ti, Jorge, se os teus collegas chegassem a ler semelhante folheto, quando vivias!

Aponta como meio de obter hom vinho, não interromper jámais a fermentação tumultuosa, não a abafar, fervendo-se o mosto umas vezes com o engaço e outras sem elle, conforme os casos; avaliar bem o periodo do envasilhamento, e conhecer os differentes graus de maduração da uva, coisas estas que não sendo bem observadas, destroem a perfeição do vinho.

Calcula apenas os vinhos bons em 5 por cento de cada colheita annual; os soffriveis, porém já com algum defeito, em 35 a 40 por cento, os vinhos inferiores, ruins, impossiveis em 60 a 65 por cento.

E agora, senhores, que podeis responder-me a estas avaliaçõs? Jorge não era sabio com propensão para a maledicencia, mas um simples negociante de vinhos.

Comprara uva e halseiros, e contava 29 annos de adega. Era o typo ideal que se pede para ser juiz na minha terra. Tinha cabellos brancos quando escreveu, e lavrava sentenças por este theor! Jorge fizera pacto com Satanaz, porque adivinhou o resultado da exposição de Londres em 1874!

Que dirão os eccos das habilitações d'este critico comonze annos de espectador, cinco de observação, e treze de experiencias? A propria rotina foge espavorida por ver um homem assim resistir ao caruncho!

Passemos a examinar a opinião de Jorge acerca dos mercados. Fallando do vinho de consumo da cidade, diz com extrema lucidez, que n'este ramo predominam gostos inteiramente estragados, e só vinhos ruins lhes correspondem, que vem a ser vinhos tirando para doces ou mesmo quasi doces, è tambem pelo extremo opposto um pouco asperos, com propensão para o envinagramento, e umbos estes estados são oppostos á bondade do vinho e destruidores do aroma e sainete dos vinhos perfeitos, finos e delicados, etc. Os melhores vinhos perdem-se nos armazens de grosso trato com os lotes e preparos. O publico tem por defeito as qualidades, que muitas vezes attribue ás confrições, e por qualidades os preparos, que accommodam os vinhos ao mau gosto communt

Indica em seguida o estranho facto de se preferir em Lisboa o vinho novo ao velho, e declara estar persuadido, que aos estrangeiros affeitos o vinho velho, que não seja á maneira do Porto, ha de ser lhes pouco menos de impossivel o fornecimento de bom vinho a seu gosto, porque são muito raros os vinhos, que entre nós depois de um anno, se conservam bem sãos, se não teem sido tratados á maneira, do Porto. Accrescenta por taes razões estar convencido, de que mui poucas amostras de vinhos velhos perfeitamente conservados concorreriam ao convite de sua alteza, e se alguna amostra apparecesse de primor, provavelmente só poderiam haver-se d'ella algunas duzias de garrofas, quando muito.

Tratando do vinho para exportação, escreve, que debalde procurariamos nos armazens dos nossos exportadores vinhos apropríados aos mercados do norte da Europa; nenhum se thes acharia, e seria preciso que elles tivessem vinho de dois amos ou d'ali para cima bem conservado sem aguardente ou com mui pouca.

Da nossa exportação trivial de vinhos brancos para Inglaterra, elle se queixa egualmente, affirmando ser mui limitada, estando também reduzida a menos de ¹/4 a exportação para o Brasil depois da independencia.

Jorge lamenta-se muito, na época em que viveu, da falta de estabelecimentos para realisar a exportação, e propõe como remedio, a formação de uma sociedade poderosa, que possa, no mercado interno e externo, regenerar a industria dos vinhos, mantendo em toda a parte a pureza d'elles e a sua perfeição de fabrico.

No plano da sociedade que phantasia, toma para base o capital de quatro mil contos, em ações de 10 a 400 mil réis, avaliando em 5 annos o praso necessario para estabebelecer relações, e em 10 o tempo preciso para elevar a exportação a 30 mil pipas e o consumo interno a metade.

Esta phantastica sociedade deveria chamar-se «Companhia de Vinhos Lisbonense ou de Lisboa ou do Tejo. En proponho alteração de titulo, e em homenagem ao esforço mallogrado de um homem util, appellidal-a-hei —Companhia do Jorge!

Quarenta annos mais tarde, chegava en a eguaes conclusões, depois de viajar na Europa, de ter visitado as principaes comarcas vinhateiras do mundo com o passaporte de chimito, e com estudos e pratica especial de vinificação em differentes adegas do paiz.

Que mesquinho papel! Só tenho sobre Jorge a superioridade de saber fazer analyses!

Já ouvistes o Jorge? Dizei-me agora o que conseguiu elle?! Nem conseguiu, que o seu folheto se divalgasse!

Deixou de ensinar o fabrico, elle que la de dorna ás costas, de adega em adega, comprando uvas do seu bolsinho, para fazer experiencias em proveito dos outros?!

Esqueceu-se das bases fundamentaes da transformação da industria vinicola, quando eu proprio confesso, que me julgo plagiario depois que o li, e me parece estar pensando por elle?!

Não era pratico, e como tal anctorisado para dar-vos con-

selho e merecer confiança, elle que tinha trinta annos de praça, e se podia por tanto chamar um veterano do rubro licor?

Desprezou a associação, unico meio plausivel hontem, hoje e amanhã, de chegarmos a resultados proficuos?

Nada, senhores! A coisa é clara. Por um Jorge que pensa com juizo, ha centenas de Felizardos que zombam ainda em cima dos consumidores.

Se apparece um pratico a aconselhar-vos, pedis um theorico. Se é este que se vos offerece, exigis um pratico.

Hoje, porém, acabou-se o subterfugio. Eu e o Jorge, como ha pouco dizia, completamo-nos. Elle é o pratico, eu sou o theorico, e ambos affirmamos a mesma coisa.

Quereis um pratico? Aqui está o Jorge. (Indicando o folheto). Quereis um theorico? Aqui estou eu. Com intervallo de meio seculo pensamos do mesimo modo. E tudo porque? A resposta é bem facil. Porque ambos estudámos o nosso plano no campo da batalha.

En e o Jorge chegamos ao mesmo sitio por caminhos oppostos, porque a verdade é só uma.

Mas, para que mais illusões? Se Jorge resuscitasse, diria: Eu escrevi, esqueceram-me. Tu fallaste, ouviram-te, e movem-te a guerra. Entrega a tua obra ao tempo, como o tempo levou o meu folheto as tuas mãos, e se elle não desvanecer as trevas, fiquemos com a consciencia de que soubemos cumprir com os nossos deveres.»

Acceito o conselho Jorge, e quero tambem fazer justiça à tua memoria. Foste um bom cidadão, um negociante honrado e intelligente, um homem util—supremo elogio—que mereces o nosso respeito. Apesar de tudo, o teu folheto não caiu ao mar!

Não olhaste para o teu paiz, como o ambicioso que só trata de engrandecer-se.

Tu comprehendias, que o homein nasceu para o combate e para a luta, e que o triste quadro da sua historia todo se resume na guerra.

En disse guerra? Pois disse bem.

Guerra no berço contra a fraqueza, em que as creanças tantas vezes perecem, não tendo os afagos da mão.

Guerra na juventude contra as paixões, em que o futuro quasi sempre é naufragio, sem a experiencia de um pae.

Guerra na virilidade contra a inveja, se a luz do entendimento brilha com mais fulgor.

Guerra na velhice contra a doença, que parece acabar com todas as guerras do mundo.

Guerra, depois da morte, na sepultura, do corpo que se volatilisa em miasmas, contra os vivos que não o seguiram á cova.

Guerra contra a calumnia, guerra contra a ignorancia, guerra contra a preguiça. Guerra para ser virtueso, guerra para ser malvado. Guerra para subir às nuveus, guerra para descer aos abysmos.

Guerras por toda a parte! Guerras por toda a vida!

17.ª CONFERENCIA

EM.16DEDEZEMBRODE1875

No salão nobre do theatro da Trindade

- 136339

Duas palavras de introducção, com que o prefector se justifica de metter a foice em ceara alheia, apparecendo a tratar da phylloxera.—De como as numerosus publicações sobre ella, deixam o leiter impossibilitado de tecoohecer a verdade.— Esbeço da invasão da nova doença.—O que é a phylloxera, e que es são os trabalhos mais interessantes derea da sua bistoria.—O naturalista Asa Fitch e o professor Westwood.—Estufas de Hammersmith.—Uescobrimento da phylloxera em França.—O professor Planchon e o dia 15 de Julho de 1868.—O pemphigus ritifoliae e o Rhizaphis vastatrix.—Viagem de Planchon a America e do Riley á Europa.—Identidade da phylloxera da Europa com a phylloxera da America.—Pradigios do historia dos insectos.—Historia natural da phylloxera rastatrix.—Quantas intelligencias incominodou este insecto para se levantar uma ponta do vén dos seus emisos costumes.—Balbiani e a phylloxera quercus.—Insecto aptero e insectoalado.—Phylloxera vastatrix.—Ovos da phylloxera alada.—Descobrimento do oro de inverno.—Consequencias.

Caracteres das vinhas atacadas pela phylloxero. -Raizes das cepas e suas alterarões. -- Como apparecen a phytloxera na Europa?--- l'oi importada da America?—Phylloxeristas e antiphylloxeristas.—A phylloxera é causa ou effeito da nova doença da vinha?— Meios de combater a phylloxera.— Bapida indicação dos processos mais notavais. - A areia, a agua e os venenos. -- Inundação das vinhas do sr. Faucon.— Os insecticidas e os empiricos.—Sulfureto de carbonio e sulfocarbonatos alkalinos.—Telegramma annunciando a derrota da phylloxera. --Emquanto o mundo batia as palmas, apanhava o conferente, no campo de experencias du Mas de la Sorres, phylloxeras que haviam sobrevivido aos ataques do sulfocarbonato. - Invenções ephemeras: - Os estrumes intensivos no Château de Roquetta... - A pedra philosophal e a extincção da phytioxera são problemas equalmente difficeis. - Cepas americanas. - O sr. Laliman e as videiras resistentes. - Especies americanas e variedades cultivadas. - Quaes são na actualidade as cepas resistentes? - Cultura das cepas americanas em ponto grande, emprehendida pelo sr. Fabre de Saint Clément.—Trabalhos de Millardet sobre a resistencia das videiras da America. - Principio de hereditariedade. - Rehabilitação official das cepas dos Estados Unidos. - Transformação das vinhas. - A enxertia. - Processos mais rapidos para dar raizes resistentes á vinha curopea.— Conclusões.— Deveres do homem para com as plantas que o cercam.

Meus senhores!--Poderia bem, com a conferencia auterior, ter-me despedido d'este respeitavel e benevolo audi-

¹ Esta conferencia foi ampliada com os factos descobertos até a data da sua publicação.

torio, que vae em seis mezes me escuta com applauso superior ao meu merito, e assiduidade sem exemplo nos aunaes dos prelectores portuguezes. Não quero, porém, fazel-o sem que haja primeiro traçado a vida e costumes do novo polgão da vinha, que ha annos apparecen na Europa, e ao qual o sr. Planchon deu o nome de phylloxera vastotrix, Estou moralmente obrigado a desenvolver este assumpto. que preoccupa com fundamento os vinhateiros do Douro. onde elle se manifestou já, ainda que por emquanto de uma maneira benigna, mas podendo augmentar de um instante para o outro, e propagar-se a todas as regiões do paiz. Levado por estas considerações, não devia esquecerme, quando estive em França, de percorrer as comarcas vinicolas mais atacadas, com quanto as minhas instrucções m'o não indicassem, para, como testemueha presencial, dizer-vos tudo que vi, e aconselhar os nossos agricultores, em quanto for tempo, a não se deixarem adormecer, confiados na Providencia, que muitas vezes se esquece dos preguiçosos, quando sómente teem lagrimas para chorar desgraças.

Quero tambem no futuro ficar com a consciencia tranquilla por vos haver avisado, se não forem tomadas em consideração, como o caso merece, as minhas reflexões.

Para estudar a *phylloxera vastatrix*, temos duas fontes à nossa disposição. Os escriptos até agora dados à estampa, em que se acham compendiados os descobrimentos e tentativas dos investigadores, e as minhas impressões de viagem, recebidas no sul e sudoeste da França.

A primeira, de certo a melhor, e mais copiosa, apresenta, comtudo, serias difficuldades. São contradictorias as observações, mal conduzidas as experiencias, exagerados os factos, infinitas as theorias, e estas, na maioria dos casos, sem base para merecerem credito. Os livros e os folhetos crescem todos os dias prodigiosamente, não ha pena que se não julgue bem aparada para escrever sobre esta questão, e a maior parte dos escriptores levados por preconceitos, com a mira nos premios outros, com a ganaucia de interesse alguns, e o menor numero com o habito de

observar e a sciencia correspondente, conduzem o publico e os vinhateiros por tortuosos caminhos, como um vehicula sem governo, on uma locomotiva que salton fóra dos trilhos.

Só eu trouxe de França uma mala cheia de folhetos e livros sobre a phylloxera. No men gabinete de estudo deixei, airida ha pouco, para cima de 300 publicações, e estas são apenas uma pequena fracção da bibliotheca phylloxerica, que o sr. Planchon me mostrou completa na sua casa de Montpettier, e que promette tornar-se dentro em pouco tempo maior que os archivos da nossa Torre do Tombo!

- Procurar a verdade entre tantos escriptos contradictorios, acertar com o que é util no meio d'este labyrintho confuso, pôr a mão sobre o que deva saber-se, discernir qual é o auctor que só conta o que viu, e que sabe ver sem perfilhar illusões, conhecer os que inculcam remedios só com o fito de augmentar a fabrica de que são donos, colher fluelmente o fructo bem sazonado de tanta leitura, é tarefa de tal sorte difficil, como a pesca segura da melhor perola do Oceano.

E é por isto, que en vos fallei da segunda fonte, e trouxe para aqui as minhas impressões de viagem; não porque me julgue mais vidente que os outros, nem mais apto observador, mas sim porque estou a sangue frio n'esta questão, não tendo remedios meus que quelta vender-vos, nem específico alheio que pretenda inculcar-vos. E ainda também porque conheço melhor do que vós, os homens que escrevem, e sei com mais exacção os que mentem por querer, e os que podem errar, mas não sabem mentir.

Que vençam os insecticidas ou as cepas americanas, tornase para mim indifferente. Que as inundações, ou os estrumes destruam o flagello, sinto com isso a mesma satisfação.

O que eu desejo é que haja um especifico, capaz de curar a vinha!

Não tenho partido, nem estou filiado em qualquer dos grupos que se accommettem encarnicadamente, como se os

dividisse a religião. Não sou Capuleto nem Montaign, mas não digo tambem é andaço que anda, desapparecerá como veiu, rezemos e façamos preces para que se vá quanto antes.

Isso não! Latemos com energia, lutemos até que se ache o específico, porque para tudo ha remedio! Embora seja tardio o triumpho, não desesperemos de o alcançar. Por tim de contas que a propria phylloxera se convença, que e odiamos de morte. Olho por olho, dente por dente, na phrase dos inimigos encarniçados. E se não tem dentes; porque é um insecto, persigação a até o ultimo ovo das suas potentes colonias.

A phylloxera manifestou-se, nos vinhedos de França, ao mesmo tempo, em dois pontos differentes e muito afastados. Nas margens do Rhodano, junto de Avignon, em 4865, e n'uma vinha dos paúes de Floirac no departamento do Gironda, pouco distante de Bordeos.

Começaram as vinhas a mostrar-se doentes, sem causa conhecida, e em breve aquelles dois pontos se tornaram os focos principaes da molestia, que mais ou menos rapidamente se propagou aos cantões visinhos.

Temos aqui os mappas da invasão publicados pela Academia Franceza. Esta mancha vermelha indica o primeiro ponto atacado,—as vinhas do planalto de Pujaut, proximo de Roquemaure, no departamento do Gard. Em 1866 observaram-se eguaes phenomenos de enfraquecimento das cepas n'outros logares, e os symptomas do flagello foram virificados em uma area maior. O mal descera do planalto, invadindo as cercanias de Roquemaure, ao passo que se denunciara em varios sitios dos departamentos de Vaucluse e das Bocas do Rhodano.

A distancia entre os dois pontos invadidos, não era todavia consideravel; porque a aldeia de Roquemaure não fica muito afastada de Pujaut; no anno seguinte, porém, desenvolveu-se a doença com grande intensão, apoderando-se de todos os terrenos que primeiro atacara em pontos isolados, è conquistando-os a palmo e palmo. E reunidos ficaram constituindo duas grandes manchas na margem esquerda do Rhodano, como se vé no mappa; uma no departamento das Bocas do Rhodano, e outra maior nos de Vaucluse e do Gard.

Reuniram-se em 4868 as duas nodoas, cujo centro estava em Avignon, e a doença continuou caminhando para o norte e para leste. Invadiu o valle de Durance, appareceu em Salon, Arles e Martígues. Ao mesmo tempo notou-se um novo ponto de ataque isolado, entre Beaucaire e Nimes, no Gard, e um segundo ao norte, acima de Montélimart. Um anno depois este ultimo ponto não ficou isolado, e outros se observaram mais ao norte, em Loriol e Crest. Do lado de Aix, ao sul de Durance, desenvolveu-se ainda mais. Novos pontos de ataque muito numerosos se encontraram no departamento da Var.

Os postos avançados da phylloxera, descobertos em 1868 no Gard, reuniram-se á grande nodoa, e ella se dilatou rapidamente por meio de pontos isolados, na direcção de Nimes e de Montpettier. Chegado o amo de 1870, multiplicaram-se ainda os diversos focos. As manchas de Loriol e Crest fundiram-se em uma só, outras alargaram, e novas se pronunciaram.

Em 4871 a grande nodoa chegava sem interrupção até Valence. Novas vedetas, nas tres direcções, norte, sadoeste e sueste se manifestaram. Em 4872 continuou a molestia avançando para o norte, desenvolveu-se juntu a Tain, progridiu no valle de Durance, e chegou de um lado a Hyères e do outro passou além de Montpellier.

Como acontecera desde o principio, os pontos de ataque isolados incorporaram-se na modoa central, e esta em 4873 dilatou-se pelo norte, além de Tournon e Tain, pelo sueste até Draguignan, continuando na direcção opposta sem solução de continuidade até a cidade de Montpellier.

No anno de 1874, são novos vinhedos invadidos. Ao sul do departamento do Rhodano é encontrada a phylloxera em Ampuis, ao norte estende-se além de Brignais e Soucieux, junto de Lyon; manifesta-se mais adiante no Beaujolais, em

Villié-Morgon e em Vaux Renard, a poucos kilometros do departamento do Saône e Loire. Em 1875 invade este departamento, e occupa Moncey a 5 kilometros de Tournus. galgando em um anno, na direcção norte, quarenta kilometros que é a distancia entre este ponto e Yaux-Renard. No departamento do Rhodano continúa a desenvolver-se, ameacando destruir todos os vinhedos que oncontra na sua passagem. Ameaça apoderar-se da Borgonha[†], cuja importancia vinicola vos é conhecida, e Deus sabe quando se cansará de tantas desgraças, tendo percorrido na direcção norte em nove annos 275 kilometros, isto é, uma distancia média de 30 kilometros por anno, a qual se poderá reduzir com major verdade a 47 kilometros unicamente, não considerando senão o limite superior da nodoa continua, ainda circumscripta ao departamento da Drôme, e por tanto a 455 kilometros do primeiro ponto invadido.

Para sueste, em 1874, os pontos extremos phylloxerados estavam na distancia de 200 kilometros de Roquemaure, e a nodoa continua na de 130, d'onde se deduz a velocidade de propagação de 22 kilometros para os pontos extremos, e de 16 para a mancha geral. Na direcção sudoeste os pontos isolados achavam-se a 140 kilometros, e a nodoa sómente a 95, isto é, 46 kilometros de velocidade para as manchas extremas, e 14 para a mancha continua.

A disposição das vinhas e a configuração do solo explicam sem difficuldade a desegual rapídez da propagação da phylloxera. Segue os valles com maior velocidade que as montanhas, as quaes não póde transpor sem esforço consideravel.

O segundo foco da doença, a que já me referi, foi na margem direita do rio Garonna, departamento do Gironda, na communa de Floirac².

¹ Vede Cartes annuelles de mr. Duclaux.

² Segundo o sr. Laliman, o primeiro ponto atacado, no departamento do Gironda, não foi a sua propriedade de la Touratte, mas a vinha do sr. Trapeau de Colombe, antigo maire de Floirac, á qual me levou quando estive em Bordeos, e onde me disseram a mesma coisa.

Da invasão n'este territorio não ha mappa publicado, mas posso apresentar-vos a carta inedita que obsequiosamente pôz á minha disposição o dr. Azam de Bordeos. N'esta carta completei, á medida que visitava as localidades, algumas lacunas relativas ao anno de 4875, por não haver ainda feito a excursão annual aos vinhedos o illustre medico que m'a confiara⁴.

A propagação da phylloxera no Gironda tem sido muito mais lenta que no sul da França. Desenvolveu-se de oeste para leste, invadindo successivamente os vinhedos de Entre-Dois-Mares, Saint Émilion, e Libourne. Até 4874 poupou a grande região do Médoc, a qual embora em Bordeos não o queiram acreditar, ja lutava com o flagello, quando deixei aquella cidade em julho de 4875.

A phylloxera tinha, com effeito, apparecido em junho d'esse anno na margem esquerda do rio Garonna, nas communas de Ludon e Macau.

Na sua marcha de oeste para leste, foram alacados o Dordonha, o Lot e Garonna, e egualmente ao norte as duas Charentes, onde apparereu em 4870 e 1871 nos districtos de Saintes e Cognac, propagando-se mais rapidamente n'estas localidades em 4874, época em que tambem se desenvolveu na ilha de Olcron. O sr. Monillefert considera a invasão de Cognac, como um terceiro foco, devido á importação directa das cepas americanas, assim como tambem o sr. Planchon quer que sejam independentes este ultimo, e o do Beaujolais no centro da França.

No Gironda a doença em 4875 encontrava-se a 120 kilometros do ponto do seu apparecimento, sem formar como no sul da França, uma nodoa continua, o que aliás se observa claramente no mappa do dr. Azam. Entre os pontos

Acabo de receber, hoje 28 de agosto de 1877, a carta da phylloxera no departamento do Gironda até o fim do anno de 1876, levantada pelo dr. Azam. É a reproducção ampliada da carta inedita de que me servi nas conferencias.

extremos a velocidade annual de propagação não excede de 42 kilometros, e a superficie invadida é menor que a do sul da França, mas ainda assim a simples inspecção d'esta carta é para atterrar os menos cobardes. O terrivel inimigo da vinha não está longe de Château de Iquem, e hoje (1877) ninguem duvida que invadio o Médoc, como se dissera ha dois annos,

A Corsega já foi visitada por elle em 4875, tendo-se desenvolvido bastante nas visinhanças de Corte. Nem as ilhas são poupadas, como nos succedeu na Madeira!

No departamento do Gironda tem continuado com pertinacia a propagação da doença em 1876. Citarei alguns factos que vos illucidem. Já se encontrou em Barsac; foi vista egualmente proximo de Pessac, e no Médoc saltou das communas que vos indiquei, para Soussans, Ordonnac e S.^t Izants. Receio muito que até exista já nas principaes lavras d'esta região.

Assim, pois, a phylloxera, no centro da Europa, em França, invadiu ou está de posse dos vinhedos da Provença, Languedoc, Dauphiné, Lyonnais, Beaujolais; margem direitá do Garonna, Médoc, margem esquerda do Gironda e do Garonna, Dordonha, Duas Charentes, Lot e Garonna, Deux Sèvres, Puy de Dôme, etc. Mais de 24 departamentos atacados! Fóra de França, mas ainda no centro da Europa, manifestou-se na communa de Prégny, no fim do anno de 1874, proximo ao lago de Genebra, na Suissa. Com quanto mui perto da região do leste da França, a invasão da Suissa parece ter outra origem, e attribue-se geralmente ás plantas americanas, compradas em Liverpool para as estufas de Rotschild. O insecto foi também encontradu no cantão de Zurich e no cantão de Saint Gall.

No norte da Europa já se descobriu em varios pontos da Allemanha; em Annberg, Carlsruhe, Hochheim, Erfurt etc. Na Austria, nas vinhas da estação œnologica de Klosterneuburgo, onde o governo abriu um curso ácerca da phylloxera e dos meios de a combater, para instrucção pratica dos viticultores do imperio. Em Inglaterra nas estufas de Ham-

mersmith, nos suburbios de Londres, sendo ali que pela primeira vez em 1863, o entomologo Westwood a encontrou na Europa, como tambem, singular coincidencia, no mesmo paiz, nas estufas de Margate em 1845, appareceu o oïdium Tückeri.

No sul da Europa, diz-se existir na ilha da Sicifia, na Italia, e em Hespanha nos campos de Tarragona, mas não conheço facto nenhum positivo que o demonstre. Em Portugal está no Douro onde começou a manifestar-se na mesma época que em França, na quinta de Gouvinhas do sr. Lopo Vaz, e em cujas cepas pela primeira vez a observei, como podeis verificar no microscopio que está presente, e em que se acham varias preparações, feitas com as phylloxeras d'aquella quinta.

A Inglaterra, França e Portugal foram os tres paizes da Europa primeiramente invadidos. Existe, além d'isso, no novo mundo, do outro lado do Aflantico, d'onde geralmente se julga importada, em troca do gorgulho do trigo e da lagarta da couve que a Europa mandou para lá. E prepara-se para fazer uma viagem á roda da terra, não em ojtenta dias como o heroe do romance de Jules Verne, mas de vagar e com prudencia, porque parece conhecer o ditado que assim é que se vae ao longe. De todos os paizes vinicolas, a França até agora é o que tem mais soffrido. Nos 24 departamentos, ha cerca de 600 mil hectares destruidos ou em risco do se não poderem salvar, o one representa um quarto da área cultivada de vinha. Não se póde facilmente prever, quaes serão as consequencias d'esta calamidade, se a boa estrella do homem não permittir, que se descubra o remedio para combatel-a com efficacia. Difficilmente o thesouro francez encontrará outra industria como a da vinha, que possa pagar-lhe de contribuição 340 milhões de francos.

Alguns departementos perderam quasi todas as cepas. O de Vaucluse, que em 1866 possuia 30 mil hectares de vinhedos, contava unicamento 4 mil em 1874!

Conhecidos os estragos produzidos pela phylloxera, tor-

na-se indispensavel qué mais uma vez mude de especialidade, e que assim como passei por motivo de força maior, de chimico para œnologista e ampelographo, agora invada o campo dos entomologos, para vos dar uma idéa das phases principaes da vida d'este insecto.

A palavra «Phylloxera» deriva-se do grego, significa destruidor da folha, e foi empregada ha annos por Boyer de Fonscolombe para designar um genero particular de pulgão das plantas, e originariamente escolhida para denominação de um insecto, que se observa com frequencia nas folhas do carvalho da Europa, a phylloxera quercus. O genero abrange na actualidade varias especies, sendo a mais celebre a que ataca a videira, e á qual Planchon deu o nome de phylloxera vastatrix.

A primeira publicação que veiu a dume acerca da sua historia, foi feita pelo Dr. Asa Fitch² distincto entomologista de Nova York, que a encontrou nas folhas da vinha, dentro de bolsas de que fallarenos logo, ou galnas, originadas pela bicada do insecto sobre o parenchyma da folha, tendo-lhe então chamado pemphigus vitifoliae³. Fitch, se nos louvar-mos nas palavras de Riley, conheceu comtudo muito imperfeitamente o insecto.

Em 1857, o dr. Henrique Schimer propoz que se formasse em honra d'elle a nova familia dos *Daktylospheridae*, regeitada pelos homopteristas pouco depois, em virtude de não haver sufficiente fundamento para a sua adopção.

Tanto Fitch como os naturalistas que se lhe seguiram immediatamente, apenas tiveram conhecimento do typo das folhas, e não observaram o animal que vive sobre as raizes, ignorando as relações que entre elles existem.

A historia natural do insecto achava-se pouco desenvolvida, quando em maio de 1863, o professor da Universi-

¹ Annales de la société entomologique de France, tom. 111, pag. 222.

New York Entomological Reports, vol. i, pag. 158.

^a Sixth annual report on the noxious, beneficial and other insects, of the state of Missouri, by Charles V. Riley, state entomologist.

dade de Oxford, o sr. Westwood recebeu das estufas de Hammersmith, uma folha de vinha, coberta de excrescencias com a fórma de galhas, tendo cavidades que se abriam sobre a pagina superior, e dentro d'ellas ovos e pequenissimos insectos.

Calou-se com a observação, que ficou inedita e incompleta, porque não pôde contingar este estudo senão alguns annos mais tarde. Em 1867 a 68, publicou uma nota ácerca das folhas que recebera no outomno, do conde de Chester, e que como as primeiras, tinham sido creadas em estufa, e arrancadas a uma cepa plantada em fevereiro do mesmo anno; mas, que era a unica, entre outras da mesma origem, que apresentava aquelle phenomeno. Um mez depois. em novembro, receben do mesmo individuo as radiculas de outras cepas, que lhe pareceu conterem o mesmo insecto, vista a impossibilidade em que se encontrava de fazer distincção entre os dois. Em janeiro de 4869 annunciou ter recebido novas remessas de Inglaterra e da Irlanda, dando parte do que observara em 1863 nas estufas de Hammersmith, e confessando-se incapaz para notar differenças entre o typo das galhas e o das raizes, taes eram as semelhancas que os confundiam n'um só, deu-lhes o nome de Peritymbia vitisana, allusivo á fórma da galha.

N'aquella epoca, como vimos pela historia da invasão da phylloxera, já a França começava a sentir os seus perniciosos effeitos. A nova doença da vinha tinha no sul, inquietado com sobejo motivo os agricultores, e causado tanta impressão, que o governo francez determinara conceder um premio de 20 mil francos², a quem descobrisse um remedio efficaz para a combater.

Designada até ali como podridão das raizes, e explicada por innumeras theorias, qual d'ellas mais abstrusa e incongruente, foi afinal caracterisada pela commissão da Sociedade Central da Agricultura do Hérault, composta dos srs.

¹ Gardener's Chronicle, January 30, 1869.

² Messager du Midi, Juillet 22, 1868.

Gaston Bazille, Sahut e Julio Planchon. Depois de percorrerem os principaes vinhedos atacados, encontrou este ultimo na propriedade do sr. Lagoy em Crau de Saint Rémy, um insecto sobre as raizes das cepas doentes, ao qual desde logo attribuiu a doença. Este facto verificou-se a 45 de julho de 1868, e logo em seguida Planchon incluiu o novo insecto na familia dos Aphididae, descrevendo-o na sua forma aptera, com o nome de Rhizaphis vastatrix. Só em setembro seguinte, quando se descobriu o insecto alado, lhe den o nome de phylloxera vastatrix com que todos o conhecemos actualmente.

Na primavera de 1869, o entomologo de Montpellier J. Lichtenstein aventurou a opinião de que a phylloxera vastatrix de Planchon, não era senão o insecto americano descripto por Asa Fitch. Em 1870, e quando mais accesa estava a guerra franco prussiana, Riley conseguiu estabelecer a identidade do insecto das galhas européas com o das galhas americanas, depois da publicação feita por essa época de um magnifico estudo de Signoret. Riley mostra ainda no mesmo anno a identidade do insecto das galhas com o das raizes; no anno seguinte 1871, vem a França, e depois de longo estudo, confirma a observação anterior, que não só era importante para a Europa, mas também para a America, pois explicava, porque as cepas européas derivadas da vitis vinifera, e algumas hybridas das cepas americanas com estas, nunca se baviam podido acclimar na America, apesar da semelhança das condições meteorologicas, e da analogía dos terrenos. Reconhece ainda a immunidade das cepas americanas, e propõe-n'as egnalmente como meio de salvar a vinha no sul da França, confirmando os importantes trabalhos sobre este assumpto do sr. Laliman.

O governo francez por sollicitação da sociedade central do Hérault, e cooperação da mesma sociedade, deu auctorisação ao sr. Planchon para visitar os Estados Unidos. Este sahio partiu em julho de 1873, e demorou-se ali pouco mais de um mez ntil. As suas investigações comtudo corroboraram as conclusões de Riley, e tomando conhecimento das diver-

sas variedades de vinha americana, cujas raizes resistem á phylloxera, veiu dar maior importancia ao facto singular que fora pela primeira vez annunciado em 1869 no Congresso dos Agricultores do França, celebrado em Beaune, pelo men particular amigo de Bordeos, o sr. Laliman, que desde logo havia sabido tirar as consequencias praticas do seu descobrimento, apontando as variedades exoticas que enlão eram quasi desconhecidas em França, susceptiveis de substituir as variedades indigenas.

Emfim dos trabalhos assiduos d'estes e de outros observadores, que não posso citar-vos de memoria, por figurarent em segunda plana, chegou-se á conclusão, que o pemphigus vitifoliæ de Asa Fitch, a peritymbia vitisana de Westwood, o Rhizaphis vastatry de Planchon, se reduziam a uma unica especie, a que este ultimo dera o nome e sobrenome de phylloxera vastatrix.

Concluiu-se mais, que o insecto aptero das raizos, o insecto alado em que o precedente se transforma, e o inserio aptero das galhas das folhas, são tres fórmas distinctas da mesma especie, em cuja historia, sejamos conscienciosos, encontraremos ainda algumas lacunas. O primeiro multiplica-se por modo prodigioso, e devora as radiculas, conquistando o terreno a palmo e palmo, o segundo facilita a propagação da especie a distancia, e o seu meio é o ar, como o do outro é a terra, o terceiro produz ovos sobre ovos, que se entranham no solo, onde se transformam ém larvas que accommettem as raizes. Este ultimo observa-se principalmente na America, e é raro na Europa. Comtudo, aqui tendes no nieu album de cepas americanas, a follla de uma cepa charhada Clinton, colhida na propriedade do sr-Laliman, coberta de galhas. A pouca frequencia da phylloxera sobre as folhas da vinha, em França, não é argumento sufficiente para se estabelecer differença entre os dois typos, como primeiro quizeram fazer alguns investigadores. A anatomia do insecto não o permitte, e experiencias no captiveiro provaram, que a phylloxera das folhas ataca egualmente as raizes.

Ainda hoje porem, se dá o nome de gallocola ás que habitam nas galhas para as distinguir das que vivem nas raizes, que se appellidam radicicola. As primeiras são as que Asa Fitch nos descreveu em 1856. Encontra-se escripto com grande frequencia, que ellas são muito abundantes na America, em todas as vinhas phylloxeradas, porem Riley e Planchon affirmam, que o apparecimento do typo gallocola é muito irregular. Ha variedades cujas folhas nunca as apresentam, e outras em que é raro deixarem de se encontrar. Nos vinhedos de França poneas vezes se teem observado. O primeiro que deu noticia d'ellas, foi o sr. Laliman. Viu-as n'uma cepa americana, e depois n'outra cepa indigena, da sua quinta de la Touratte, em Bordeos.

Quasi pelo mesmo tempo, e a 11 de julho de 1869, no departamento de Vaucluse, em Sorgues, o professor Planchon disse tet-as achado sobre as folhas de uma cepa franceza chamada *Tinto* (?) O naturalista Signoret, que em 1870 publicou notaveis estudos sobre a phylloxera, falla egualmente das galhas nas vinhas francezas, e depois d'estes tres observadores, ninguem mais que me conste em França, as encontrou nem descreveu.

A historia natural dos insectos inspira, pelos prodigios que nos revela, o maior interesse e curiosidade. Ha romances na vida d'estes ignorados animaes, que se fossem postos em linguagem facil por homens de verdadeiro engenho, deliciariam as naturezas mais reheldes à lettura, ao passo que lhes trasmittiriam com deleite utilissimos conhecimentos.

A força prodigiosa da formiga deixaria na sombra as aventuras mythologicas do *Atlas* trazendo o mundo ás costas. Os saltos e a agilidade do gafanhoto apresentam-nos, como exercicios sem valor, todos os arrojos dos funambulos.

Os amores da aranha, cuja historia tornou celebre o nome de Bertoud, descobrem até que ponto os animaes despresíveis que vivem escondidos nas cavernas de uma tabba carunchosa; our na dispensa solitaria de um castello arruinado, se parecem com as Messalinas.

E depois nos insectos ha phenomenos de reprodução que surprehendem singularmente os espiritos. Que exemplo nos fornecem os ephemeros, cujo nome pinta o facto e a maravilha! Ha nos hemipteros, do genero aleurodes, a phalcena de Linneo, cuja femea pôde, segundo Reaumur, no mesmo anuo produzir mais de 200 mil individuos! Nos pulgões, cujo nome latino é aphis, de que conheceis um typo muito vulgar o pulgão da roseira, aphis rosae, dá-se ainda outro phenomeno mais notavel, que é succederem-se muitas garações sem a copula do macho, indispensavel para a reproducção da phalcena.

A femea alada faz uma postura no fim do outomno, depois da copula com o macho, tal qual como para os outros insectos; os ovos passam o inverno como de ordinario, e na primavera seguinte dão origem a larvas, que cresce m ainda como as larvas dos ontros hemipteros. Aquí, porém, começa o facto extraordinario, e sem exemplo no resto da animalidade. Estas larvas, tendo chegado a um certo tamanho, dão origem a animaes novos, que lhes saem vivos do corpo, sem que esta creação tenha sido precedida de copula; os novos insectos não tardam que produzam uma nova geração nas mesmas condições, isto é, sem que se lhes haja aproximado um macho, e continuam assim durante 6 a 7 mezes, dando de 9 a 41 e mais gerações, das quaes a ultima sómente dá femeas, que cessam de ser viviparas, e nõem depois da copula ovos, que devem servir para as gerações do anno seguinte.

Os individuos novos que nascem vivos, diz Geoffroy, saem do ventre da mãe com o abdomen para fóra, e algumas vezes a mesma mãe dá quinze e vinte em um dia, sem diminuir sensivelmente de tamanho! Não creio que possa haver nada mais curioso, nem ao mesmo tempo tão eloquente.

A phylloxera vastatrix, ou como vulgarmente se diz, phylloxera da vinha, pertence à classe dos insectos que entram no grande grupo dos articulados. Tem, descendo mais no quadro zoologico, a sua arvore genealogica comprehendida na fa-

milia dos aphidios, secção dos aphididios, e possue como articulado, corpo e appendices constituidos de articulos, tres pares de patas, o duas antennas.

O genero phylloxera abrange differentes especies, das quaes a mais conhecida é a phylloxera quercus. Esta, cuja existencia é aerea desdobra-se ainda em duas especies differentes, a do carvalho commum, e a do kermes do meio dia da França.

Todos os insectos durante o cyclo da sua vida, passam por transformações que receberam e nome de metamorphoses. Debaixo d'este ponto de vista, e tendo em attenção o modo por que ellas se operam, podem aquelles animaes dividir-se em insectos de metamorphoses completas ou incompletas. Os do primeiro grupo saem do ovo no estado de lagarta, que depois de differentes mudas, se transforma em chrysalida, e finalmente em insecto perfeito, o qual pode ser aptero, sem azas, ou alado, isto é, com um e outras vezes com dois pares de azas. Os insectos de metamorphoses incompletas, conservam geralmente a fórma com que saem do ovo, apenas modificada por mudas de pequena importancia, durante as quaes se desenvolvem os estojos on bainhas que se transformam em azas; havendo alguns, que apenas augmentam de dimensões, e se conservam sempre sem ellas.

Os insectos, attendendo ainda á forma da hoca, podem dividir-se tambem em trituradores e sugadores, conforme possuam mandibulas que triturem os alimentos, ou tão sómente um apparelho mais fraco, composto de differentes peças, soldadas e reunidas em fórma de tromba, canal ou rostro, com que aspiram os liquidos; sendo para notar a existencia de alguns, que dispõem das duas ordens de apparelhos, um com que trituram, e outro inferior, em fórma de tubo, com que chupam e sugam. Comem a dois carrilhos.

A phylloxera é do grupo dos sugadores, e pertonce á ordem dos hemipteros. São incompletas as suas metamorphoses; no estado perfeito, tem dois pares de azas, e uma tromba ou esporão articulado, o qual, em repouso fica es-

condido ao longo do corpo, alojando-se por baixo do tho-rax e do abdomen.

O ovo das femeas apteras, que se fixam sobre as radiculas, é eliypsoidal, côr de enxofre ao principio, e mais tarde pardo. Mede O^{mm},24 de comprimento e O^{mm},43 de largura. Em oito dias, dá origem a um pequeno insecto, cuja forma se conserva até o estado adulto, ultimo período da sua evolução.

A pequena larva è amarella, dotada de muita agilidade. e muda facilmente de logar. Alguns dias depois de nascer fixa-se pela tromba ou esporão sobre as radiculas. A cabeca parece formada de uma unica peça. As antennas são compostas de tres articulos, dos quaes o ultimo é o maior, notando-se n'elle como que uma especie de cicatriz, rodeada de tres ou quatro pellos rijos. Os olhos são quasi rudimentares e compostos de tres faces globulares. O rostro ou esporão é muito comprido, e attinge o setimo segmento abdominal. O thorax compõe-se de quatro segmentos, o abdomen de oito, e as patas são mais compridas que as do insecto adulto. Crosce rapidamente, e após tres mudas successivas, converte-se ponco mais on menos, ao vigessimo dia da eclosão (saída do ovo), na femea adulta, que como boa mãe poedeira, começa logo a pôr ovos, em numero de trinta aproximadamente, os quaes seguem as phases de desenvolvimento já indicadas, chegando em curto periodo os animaes que d'elles procedem, a fazer novas posturas sem copula com o macho.

O corpo da femea adulta ou mãe poedeira é dividido em segmentos por sulcos transversaes, e apresenta tuberculos symetricamente collocados em relação á linha mediana, no thorax e no abdomen, os quaes inherculos são pouco visiveis nas larvas.

Nos primeiros segmentos ha seis, nos restantes quatro. A maior largura do animal corresponde aos segmentos thoraxicos. A caneça é um pouco recurvada para baixo, e tem adiante duas antennas divergentes, formadas de tres artículos, sendo os dois primeiros grossos e curtos. O

terceiro tem a fórma de uma clava alongada, cuja extremidade parece cortada em apito. Aos tados da cabeça affloram dois olhos, cuja superficie apresenta numerosas faces.

Por baixo do corpo do animal encontra-se a curiosa tromba on esporão, composto de quatro articulos, e varias lancetas com que perfura as raizes. O primeiro articulo da base é o mais grosso, o segundo mais aloigado, o terceiro mais curto que este, e o quarto fórma a extremidade do rostro, que no seu interior tem quatro sedas, das quaes duas estão tão unidas, que ao todo parecem só tres. O abdomen tem oito segmentos, e as patas são mais curtas que as das larvas.

As dimensões das mães poedeiras são as seguintes: 0^{mm},75 de comprimento e 0^{mm},50 de largura.

Desde o principio de abril até o fim de outubro, e nos climas mais frios, depois de quinze de maio até meiado de outubro, a vida da phylloxera está em plena actividade.

Rei morto, rei posto. Ovo saido, phytloxera nascida; phytloxera nascida, ovo incubado. As gerações succedemse como as peças concentricas de um jogo, d'onde alternadamente se tiram phytloxeras vivas e ovos fecundos.

Basta calcular, durante a estação que apontei, a descendencia de um ovo, para se fazer idéa clara da posteridade.

Nas raizes da vinha, que ella escolhen para theatro das suas façanhas, encontram-se os ovos e os insectos, em diversos graus de desenvolvimento.

A larva nascida do ovo, fixe-se pelo esporão sobre a raiz, passa pelas mudas, convertendo-se em mãe poedeira, e esta deposita novos ovos, que por sen turno se desenvolvem, correndo as mesmas phases. Chega, porém, um momento em que a colonia phylloxerica se vé contrariada nos sens habitos ordinarios, quando a temperatura desce abaixo de 40° c. O frio embrutece-a, immobilisa-a, e obriga-a a esperar no logar onde foi surprehendida por elle, a volta de um calor benefica que la permitta recuperar o exercicio das funcções, e que a deixe reproduzir-se. A phylloxera, porém, como todos os insectos; escravos d'esta lei, conhece

quando o frio se aproxima, e antes que elle chegue, esconde-se por instincto de conservação profundamente na terra, para assim com maior segurança atravessar o inverno, preparando-se para novas depredações na volta da primavera, e d'ahi por diante até o outomno. É vel-a n'este periodo toda entregue à sua obra. Sempre a sugar, sempre a parir.

As suas colonias atacam primeiramente o cabellame da cepa e as radiculas, alteradas estas, saltam nas raizes medianas, em seguida passam ás raízes mais grossas, e cariadas todas ou apodrecidas, emigram para outra cepa sã e visinha, á qual vão fazer o mesmo estrago. Na mudança aproveitam-se de todas as fendas para se insinuarem, as proprias raizes que se expandem no solo, abrem caminho para o inimigo passar. Se a terra é compacta, sohem á superficie, e tornam a descer pelas gretas que encontram até que se apoderam da victima.

A phylloxara não gosta de cadaveres, e por isso será inntil procural-a nas raizes destruidas das cepas moribundas. Foge sempre para as videiras sadías, que rodeiam as atacadas, d'onde procede que a doença da vinha se propaga por camadas concentricas, como uma nodoa de azeite.

Tocamos n'este momento uma das phases mais curiosas do insecto. Proximamente no mez de agosto, algumas larvas subterraneas, que bem examinadas apresentam duas pequenas manchas lateraes, tendo passado pelas mudas ordinarias, apparecem com pequenos cotos, que successivamente se desenvolvem até formar dois pares de azas perfeitas, de desegual comprimento, e com uma nervura mediana.

É muito característica a organisação do insecto alado. O corpo é maior que o do aptero, e como que parece estrangulado pelo meio, tem o abdomen distendido, e de cada lado do thorax os appendices. Os seus movimentos são muito rapidos, e depois de certo tempo que não é conhecido, e differentes mudas, abandona as raizes, e apparece a superficie do solo com as azas perfeitas. Alguns ob-

servadores querem, que a transformação se opere durante o trajecto, porque nunca encontraram á superficie do solo senão insectos perfeitos, nem viram nunca estes sobre as raizes.

A côr do insecto alado é mais clara que a do aptero. As azas são branco-amarelladas, o corpo amarello-claro. É mais comprido que o subterraneo, e mede 41400,50 de comprimento. Apenas vê a luz do dia, trata sem demora de cumprir os deveres que a natureza lhe impõe,--regenerar a especie e propagal-a. Foi para isso que recebeu azas, que lhe permittem ir fundar novas colonias, distante do ponto em que nasceu. E tanto o comprehende, que o seu primeiro cuidado é emigrar. Começa andando muito depressa, agita todo o corpo com frequencia, levanta as pequeninas azas, fal-as vibrar com força, imprime-lhes o maior movimento, de que pode dispor um organismo tão delicado, reconhece o terreno, trepa a qualquer grão de areia, faz a ascensão de algum torrãosinho, quem sabe se para descobrir mais largo horisonte, atreve-se a subir até o apice de uma folhinha de herva, cria animo quando lá chega, esquece-se do pouco que é, e entrega-se com confiança á fragilidade das suas azas, que valendo ponco mais que as de Icaro, o precipitam a alguns millimetros do ponto d'onde partira. Sem que o abandonem as forças, torna a recomecar nos seus exercicios de gymnastica, e depois de muitos esforços, manobras sem conto, marchas e contra marchas, avança, quando muito, alguns centimetros na sua derrotat A par dos que caminham tão lentamente, ha outros, cujo vôo não é possivel seguir. São os que se deixam raptar pelo vento, e fluctuam no ar ao acaso como os papagaios de papel.

A phylloxera alada é, como se póde suppor, gerada pelos insectos apteros, apesar dos ovos que lhe dão origem se não differençarem antes da éctosão. Por analogia com outras especies, acredita-se, que o ovo do insecto aptero produz larvas de duas especies.

Nas azas do vento, ou simplesmente pelas azas de que

dispõe, vae a phylloxera fixar-se sobre os vegetaes, que encontra na sua viagem aerea. Não tem sido possível aos observadores dizerem o que lhe succederá, quando poise sobre planta, que não seja a videira, mas se for esta, presame-se com maior ou menor plausibilidade, que ella se agarre à pagina inferior da folha, onde encontra a sua nutricão. Durante o periodo que ali permanece, tornam-selhe as azas, como que prateadas, o abdomen quasi côr de laranja, a cabeça e o therax amarello torrado, conservando os orgãos de nutrição embora menos desenvolvidos que os do insecto aptero, mas ainda sufficientemente perfeitos para que não corra risco a vida individual. Em vez de dezenas de ovos, como põe o insecto autero, a phylloxera alada, enia força prolifica se acha sensivelmento enfraquecida, não da mais de tres ou quatro de deseguaes dimensões, e faceis de distinguir pelos caracteres externos.

Estes ovos encontram-se nos vertices dos angulos formados pelas nervuras das folhas, no parenchyma, e sobre o peciolo; debaixo das camadas corticaes das varas e tronco da cepa, sobre a pennugem ou pelios das gemmas ou olhos da videira, ora isolados e distantes uns dos outros, ora em grupos de dois, tres e quatro, poucas vezes em maior numero. Para os depor, insinúa o mais profundamente possivel a extremidade do abdomen nos angulos das nervuras, ou na ultima camada da casca, a mais moderna e viçosa. E depois... morre. O cadaver do insecto escurece, séca como as mumias, e adhere com força ao sitio que lhe serviu de tumolo.

Os ovos da phylloxera alada são de diversos tamanhos, e teem sexo. Dos maiores nascem as femeas, dos mais poquenos os machos, sendo estes em muito pequeno numero relativamente, segundo as observações dos entomologistas. Distinguem-se dos ovos dos apteros pela fórma, côr e ontras particulariedades em que não insistirei. Os erros n'esta materia são consideraveis ainda. O insecto femea que sae dos ovos é amarello claro, e não escurece com a edade. Não se lhe tem observado mudas, e é muito mais grosso

que a larva aptera, apresentando 000,38 de comprimento e 0mm, 45 de largura. Tem o abdomen globular, constituindo mais de metade do comprimento total do corpo. Coisa singular! Os orgãos de nutrição desapparecem. O apparelho de sucção e o tubo digestivo não existem, e acham-se substituidos por um rostro, que se aleja sob o therax, com o extremo arredondado, e sem prolongamento, em forma de bainha. No abdomen ha um ovo unico, que enche toda a cavidade, subindo até o thorax. A femea, apenas nascida, anda de um lado para o outro n'um desespero. Comprehende-se a afflicção. Sabe que morrerá breve, e antes d'isso precisa encontrar o macho. Se o não encontra, e não póde haver copula, faz a postura da mesma maneira, mas o ovo infecundo distingue-se pela côr e pelo aspecto. Se o macho lhe apparece, então ha fecundação, como verificou o sr. Balbiani, e o ovo continúa a geração.

A femea depois de fecundada, não socega ainda; precisa esconder o ovo, deixando-o bem abrigado. E como o destino d'ella é perpetuar a especie, deixa as folhas, desce pelos pampanos ou varas, muitas vezes chega ao tronco das cepas, ou pelo menos á base d'aquellas até achar uma gruta ou esconderijo na camada mais externa da casca viva por cujos infersticios caminha, a fim de depositar a prole.

O ovo depositado adhere aos pontos que se não acham esfoliados, ou ás partes lateraes dos raios medullares. Ali se encontram com effeito pequenas galerias que o insecto segue instinctivamente, e onde abriga o fructo do seu abmen!

Este é o ovo de inverno, que foi objecto de pacientes e longas investigações. De Balbiani recebeu o nome de baptismo. Os ovos sexuados da puylloxera alada foram descobertos por Boiteau.

Contribuiram poderosamente para estes resultados, os estudos d'aquelle eminente entomologista sobre a phylloweru quercus, a qual pelas relações de parentesco, devia ter uma historia semelhante. Em uma notavel memoria sobre este insecto, dada á estampa em 1874, Balbiani con-

signava, que a *phyloxera quercus*, cuja vida aerea é mais facil de estudar, tinha dois modos de reproducção—por ovos ferteis no verão sem o concurso do macho, ou por individnos com sexos, de cuja copula resulta no outomno um ovo solitario, destinado na primavera seguinte, depois de haver hiberpado, a perpetuar a especie.

Os individuos de que procede o ovo solitario fecundo, pertencem, entre os da sua especie, a uma geração anã. Apenas nascidos, como a natureza os destina exclusivamente para a reprodução, não cuidam de alimentar-se nem passam por mudas. Nutrem-se emquanto vivem da sua propria substancia, isto é, da materia vitellina, que não foi assimilada durante o desenvolvimento do embryão, e que ficou no corpo do insecto! Um macho fecunda muitas femeas. No fim de 4 dias, põe a femea o unico ovo que se forma no organismo d'ella, e que the distende o corpo, á medida que vae crescendo. É este o ovo de inverno, que se não assemelha aos do estio das femeas parthenogenesicas (virgens-mães), nem aos ovos que produzem os individuos dicicos.

Quanto não valem mais que Lovelace e D. João estes bia chinhos, que vos tenho descripto! Que seres tão maravilhosos são estes que nasceram para o amor, ou antes para a paternidade, que é um sentimento mais elevado!

A evolução é semelhante nas duas phylloxeras. No entando o tabalho de Balbiani sobre a phylloxera quercus, aplanou consideravelmente as difficuldades para se conhecerem os costumes e as funcções da phylloxera vastatrix. Dedicando-se depois a esta, os trabalhos d'aquelle sabio estavam paralysados por falta de observações ácerca do insecto alado, quando o sr. Boiteau no dia 23 de agosto de 1875 descobriu casualmente os ovos sexuados sobre uma folha de vinha, fortemente phylloxerada. Poucos dias depois chegava o sr. Balbiani ao campo de investigações onde operava o sr. Boiteau, e em 24 horas encontravam sob a casca de uma cepa, que ambos haviam colhido, o ovo que resulta da geração sexuada, tendo egualmente determinado

os logares em que a phylloxera alada costuma refugiar-se para fazer postura. Estava descoberto o ovo de inverno da phylloxera vastatrix, pelo qual todos perguntavam, com desejos de saber onde se escondia, e a cuja pergunta os proprios sabios desde o principio responderam: hoc opus, hic tabor est l'Este ovo é o mais pequeno de todos que põe o insecto, nos seus diversos estados.

Tem de comprimento 0, mm21 e de largura 0, mm10. Em acto continuo à postura é amarello, escurecendo depois, e fazendo-se côr de azeitona. Apresenta-se com manchas, e parece estampado, como é frequente nos ovos dos insectos destinados a hibernar. A sua fórma é cylindrica, arredondado nas extremidades, e no meio, examinado de certo modo, apresenta uma depressão, que lhe dá a apparencia de um feijão microscopico. O ovo que não chega a ser fecundo, tem a mesma forma e dimensões, mas conserva-se sempre amarello-claro, e atrophia-se em pouco tempo. Se ajuizarmos pela grande quantidade de ovos infecundos que se encontram, podemos concluir, que os machos são em pequeno numero. Por analogia podemos tambem suppor que a vida d'elles é curta, terminando logo depois da fecandação. A femea gosa de vida mais longa, para que se torne viavel o ovo, após a copula com o macho, e tenha tempo de escondel-o em logar seguro.

O sr. Balbiani affirma, que em dadas circumstancias, a phylloxera aptera, que nós vimos reproduzir-se por ovos parthenogenesicos sem o concurso de macho, póde ter tambem individuos sexuados, dando origem a uma geração sexuada hypogêa, para me servir do mesmo termo que elle empregou; no entanto, este facto não se acha sufficientemente demonstrado.

Volvendo ás galhas produzidas sobre as folhas de algumas variedades de cepas indigenas e americanas, já sabemos, que ellas são formadas pelas bicadas do insecto; das quaes resulta na pagina inferior um engrossamento mais ou menos irregular. A abertura da galha é representada na pagina superior da fotha por uma fenda, cujos bordos

estão revestidos de pellos, e no interior da cavidade encontra-se a phylloxera immovel, fixada aos tecidos pelo esporão, rodeada de ovos, cujo numero em média póde elevar-se a 200 l. D'estes ovos saem larvas, que se distribuem provavelmente pelas raizes e folhas. O sr. Boiteau tem feito ultimamente curiosas observações ácerca da phylloxera das galhas, que não reproduzo n'este logar, por me parecerem de menor importancia para o fim que levamos em vista².

Em resumo, a phylloxera sae de um ovo, e n'um ovo sa converte.

O individuo que nasce do evo de inverno, com tubo digestivo bem organisado, orgãos perfeitos de sucção e locomoção, apparelho reproductor completo, e admiravel força prolifica, morre, deixando numerosa descendencia aptera, quasi tão fecunda como elle, composta exclusivamente de femeas, que veem já fecundadas do abdomen materno por muitas gerações.

Este estado, porém, em que as gerações se succedem umas ás outras já fecundadas, dispensando o concurso do macho, não póde durar indefinidamente, e tende a enfraquecer cada vez mais. As virgens-mães vão-se tornando a pouco e pouco meuos productivas, e os individuos que d'ellas resultam mais fracos e peor organisados. Então a natureza, para não deixar extinguir a especie, permitte que o insecto tome outra fórma e outro aspecto. De subterraneo fal-o aereo. Dá-lhe azas, modifica-lhe os olhus ciu harmonia com o novo meio em que elle tem de viver, conserva-lhe ainda osorgãos de sucção, mas, assim transfigurado, diminue-lhe a força prolifica, e em logar de posturas de muitos ovos, não lhe deixa pôr mais de tres ou quatro, sexuados, maiores que os dos apteros, de desegual grandeza, ou com mais exacção, de duas grandezas sómente;

⁴ The number of eggs found in a single averages about 200; yet it will sometimes reach as many as 500, and, if Dr. Shimer's observations can be relied on, it may even reach 5000. I have never found any such number myself (Riley).

² Vede Comptes Rendus de l'Académie des Sciences 1876.

sendo os maiores aquelles que produzem as femeas, e os menores os que produzem os machos. Os individuos sexuados, descendentes d'estes ovos, não nascem senão para reproduzir a especie. Os orgãos digestivos desapparecem, bem como o apparelho de sucção, a femea põe um unico ovo, e o macho é dotado de apparelho genital bem conformado, que possa fecundar muitas femeas.

Executada a copula, morre o macho, posto e escondido o ovo, morre a femea.

Quatro typos de ovos, e quatro typos de phylloxeras fecham o cyclo da evolução d'este insecto. Ovo de inverno fecundo, phylloxera aptera descendente directo do ovo de inverno, ovo parthenogenesico da phylloxera aptera... phylloxera alada, ovo masculino do individuo alado, ovo feminino do mesmo individuo, phylloxera sexuada macho, phylloxera sexuada femea.

Descripta a marcha da doença, e feita a historia natural do insecto que a produz, vejamos como aquella se manifesta exteriormente, e porque signaes com maior facilidade se tornará conhecida. Quem viu, como eu, muitas vinhas atacadas no sul e oeste da França, póde affirmar, que ninguem definiu melhor, e em menos palavras, que o sr. Fallières de Libourne, a triste physionomia das vinhas doentes.

No centro do espaço atacado, observa-se, logo que se aproxima o mez de maio ou de junho, uma pausa completa de desenvolvimento nas cepas, que o anno precedente vegetaram vigorosas e sadias.

Tornam-se conhecidas pela côr amarellada ou vermelhidão anormal das suas folhas, formando uma mancha, que se destaca da côr verde escura das cepas em bom estado. No fim de julho ou por agosto e setembro, murchem e caem as folhas dos pampanos principaes; em vão os lançamentos ou rebentos secundarios tentam desenvolver-se, mas não o podendo conseguir, definham-se languidamente. Então o inverno interrompe estes phenomenos, e quando vem a primavera seguinte, muitas vezes a cepa já está morta. A doença, porém, nem sempre chega tão rapidamente ao termo fatal. Cepas ha que resistem mais, e que depois de accusarem fraqueza de vegetação, produzem colheita. N'este caso, o viticultor não pensa em phylloxera, on se pensou, dissuade-se d'isso vendo as nvas, para no anno seguinte reconhecer o sen erro, quando os phenomenos se pronuciarem melhor. Chegada esta época, as gemmas rebentam, mostrando as folhas encrespadas. Os pampanos ficam muito mais curtos, que os do anno precedente, a nascença do frucio é pequena, e nunca amadurece, até que a vida vegetativa se extingue de todo.

Em volta d'estas, começarão de apresentar signaes identicos, as cepas, que se haviam regularmente desenvolvido, e assim a nodoa irá augmentando a olhos vista, de annu para anno. Ao mesmo tempo, e a uma certa distancia da primeira mancha, outra e outras menos extensas, accusarão novas invasões separadas, até que pela reunião de todas ellas, ficará o vinhedo completamente atacado. As cepas vão morrendo por zonas concentricas, o que justifica o dito do sr. Gaston Bazille, que comparou a propagação da molestia com uma nodoa de azeite.

Póde fazer-se de longe o diagnostico das vinhas enfermas.

Passemos ao que se não ve logo, por succeder debaixo do chão. Quando se arrancam as cepas já mortas, saem do solo com a mesma facilidade com que se desenterra uma estaca, e nota-se, que o cabellame e raizes estão podres, sem haver sobre ellas sequer um insecto! Se d'estas passarmos para as que ainda vegetam bem, e se encontram á roda, reconheceremos, que nas raizes existe um pequeno animal amarello, que pela sua grande abundancia, fórma em algumas, placas continuas da mesma côr, e de distancia em distancia, nos fitamentos radiculares, acharemos dilatações ou grossuras, que receberam o nome de nodosidades. E estes dois caracteres são mais que sufficientes, para fazer conhecida a doença até das pessoas, que nunca antes a hajam observado.

As alterações das raizes atacadas pela phylloxera, tambem se estudaram chimicamente. Boutin aîne, delegado da Academia das Sciencias, publicou, que n raiz sã contem assucar, sem vestigios de glycose, em tanto que na raiz doente succede o contrario. A primeira apresenta uma quantidade de albumina tres vezes maior que a segunda, e esta um quarto apenas dos acidos oxalico e pectico existentes na outra, e só metade do amylo. Ha, pois, alteração profunda nos differentes principios immediatos da videira, tendo além d'isso o sr. Cornu encontrado forte quantidade de amylo na substancia que fórma os engorgitamentos ou nos.

Mais recentemente o sr. Fabre recorreu á analyse chimica das raízes, para observar não somente as alterações d'ellas, senão também para ver se chegava por aquelle caminho, a explicar a resistencia das cepas americanas. Não me consta que conseguisse o que queria. A solução do problema é difficil, exige trabalhos e investigações repetidas, e mesmo que nos conduza a algitina conclusão, são duvidosos os resultados praticos. Não reside em nós o poder de introduzir nas plantas os princípios que ellas perdem por uma circumstancia anormal, nem também podemos accrescentar-lhes os que não possuem, para que se modifiquem nas suas propriedades.

Estes estudos são proveitosos, não o devemos negar; porém, no proprio interesse da verdadeira sciencia, muito convém que se lhes não exaggore o alcanco.

O que todos os viticultores devem conservar de memoria, é o modo de reconhecerem a phylloxera nas vinhas. Logo que alguma cepa mostre pouca vitalidade, e os signaes exteriores que indicámos, devem cavar a terra até que descubram as pequenas raizes e o cabellame. Se o enfraquecimento for devido á phylloxera, encontrarão n'estas os engorgitamentos, e se a doença não estiver muito adiantada, que haja já podridão, uma pequena lente os auxiliará a descobrir o insecto. Se este não apparecer na cepa que se examina, mas se encontrarem unicamente as nodosida-

des, procural-o-hemos nas raizes das cepas proximas, que ainda vegetarem bem, onde elle estará, se effectivamente a phylloxera existir.

Depois d'isto o conhecimento da nova doença da vinha é uma coisa tão simples, como ver um argueiro nos olhos dos outros. Comtudo, muito conviria que o governo, nos paixes atacados pela molestia, mandasse os seus delegados na primavera e junho, percorrer as comarcas vinicolas, constatando regularmente as invasões, e aconselhando aos viticultores os poucos meios que conhecemos de nos oppormos a ellas. Este estudo feito por individuos competentes, tem a vantagem de circumscrever a extonsão do mal em quanto está incipiente, ou mesmo evitar a sua propagação. impedindo que se façam remessas de productos, e troca de bacellos entre localidades, que ainda não estejam infestadas. Nós, porém, ate agora pouco caso fizemos da phylloxera, e ainda estamos persuadidos que não merece importancia. Muitos dos pontos atacados no sul da França não o foram unicamente pelas viagens da phylloxera alada, mas pelo transporte inconsciente de insecto aptero. A invasão da Corsega não está de modo algum relacionada com a de Floirac nem com a de Roquemaure. Foi determinada pelas cepas de Bagnols sur Cèze, no departamento do Gard, que se introduziram n'aquella ilha. E o mesmo vimos já que succedera em Pregny, com as cepas do barão de Rotschild.

D'onde veiu a phylloxera? Qual é a origem da doença? Para responder a estas perguntas, temos duas respostas. Uma, que representa a opinião dos sabios, e outra a dos viticultores, que cultivam ou possuem cepas americanas.

Os homens de sciencia suppõem, que a phylloxera veiu da America, sendo o criminoso que a trouxe a cepa-americana; e o complice d'ella o vapor, applicado á navegação e aos trilhos de ferro. Da America propagou-se nas estufas de Inglaterra, e em dois pontos principaes da França, bem como ao mesmo tempo em Portugal, e no segundo d'estes paizes, a pouco e pouco se foi estendendo aos seus

principaes vinhedos. Entrou na Europa, como d'esta depois se desseminou na Suissa, importada de Inglaterra, e na ilha de Corsega, levada do continente francez.

Os viticultores, que cultivam cepas americanas, não podem accommodar-se com semelhante parecer, e sustentam, que a phylloxera existe na Europa desde a mais remota antiguidade, encontrando sómente agora as condições favoraveis ao seu desenvolvimento, e devendo desapparecer ou diminuir consideravelmente, quando ellas se tenham modificado. Para afastarem das cepas americanas a terrivel accusação que sobre ellas pésa, accumulam factos sobre factos, tendentes a provar que estas cepas já existiam no velho mundo, antes do apparecimento da phylloxera; como se por este caminho fòra possivel confundir a opinião contraria, que nunca exigiu, que a phylloxera viesse logo nas primeiras remessas. Dizem tambem, com os mésmos intuitos, que nos focos de infecção e nos pontos infeccionados depois, ainda hoje ha cepas americanas sem o insecto, e citam entre outros, o viveiro de Sahut na cidade de Montpellier, onde estive e verifiquei o facto; assim como se encontram em sitios até agora poupados, em Carbonnieux, por exemplo, e em Bouchereau, em Macheiaux, e até em Florença na Italia. Segundo argumento que tambem apresenta pouco valor, porque ninguem disse, que todas as cepas americanas vieram infeccionadas, e uma que entrasse doente na Europa, bastava para se provar, que o insecto fôra transportado da America, embora muitos antes e depois d'ella, apparecessem vindas d'ali completamente sãs. Não se esquecem ainda de fazer sentir, que bastantes das cepas americanas accusadas procedem de varios pontos da America, onde a phylloxera é desconhecida, estando n'este caso as da quinta de la Touratte do sr. Laliman de Bordeos, que as mandou vir da casa Berkmann de Augusta, na Georgia; sem embargo de ter sido aquella propriedade uma das primeiras, senão a primeira, onde a mojestia so declarou. E finalmente accrescentam, que a ser verdadeira a opinião contraria, já não deveria existir na

America nenhuma videira labrusca, que nem na Europa resiste á phylloxera .

A Sociedade de Agricultura do Gironda nomeou uma commissão para averiguar a origem da doença. Esta commissão de que foi presidente o sr. Régis, e relator o sr. Froidefond, mairo de Ladaux, deu á estampa um relatorio em 1874, que se intitula «Enquête publiée par la Commission Départamentale de la Gironde» onde se encontram as seguintes passagens, relativas a Portugal.

Mr. Lopo Vaz, honorable viticulteur, dont le nom est rappelé par mr. Planchon dans son travail sur la matière, fournit la note suivante dans sa correspondance, à la date du 20 Janvier 1873—Gouvinhas,

(Portugal).

_19:15. J

• C'est moi le propriétaire qui ai le premier éprouvé dans ce pays les terribles effets de la maladie, elle m'a ravagé déjà les vignes qui produissaient plus de 5000 (?) hectolitres de vin. Mil pipas, è espantoso!

-C'est vrai que j'eus dans la vigne premièrement attaquée quelques cops américains, et des autres greffés avec ce sorment, toutefois, nous avons réconnu que déjà en 1862, quarante on chaquante ceps indigènes séchaient et que ceux réplantés à leur place séchaient également, taudis que les ceps américains n'ont été introduits chez moi que de 1863 a 1864.

Le secretaire-général de la Société Royale d'Agriculture de Lisbonne, mr. Batalha Reis, attaché au ministère de l'Agriculture, écrit le 20 janvier 1873:

J'ai vu en Portugal, à Regua et au Porto, des vignes américaines; mais je les ai vues completement libres de la maladie, amsi que les vignes qui les entourent, qui n'étaient pas atteintes dans un rayon de 20 kilometres de Regua et de plus de 40 de Porto.

l'ajoule, que dans la commune de Regua il y a des vignes d'origine américaine qui ne sont pas encore attaquées, tandis qu'il y a des rignes indigénes qui sont mortes.

Ce déposant déclare que les vignes autéricaines n'ont été introduites chez mr. Lopo Vaz de Couvinhas qu'un an aprés l'invasion de la nouvelle maladie de la vigne (page 19 e 20).

Mr. Planehon cite mr. Oliveira Junior, comme lui ayant appris que l'introduction des cépages américains à Gouvinhas était cause de la maladie en Portugal. Il faudrait, diz o relator Froidefond, pour que cette assertion eut une base solide, que ce savant se fut mieux renseigné et que nous ne puissions pas opposer à son affirmation précipitée, une preuve tirée des termes propres d'une lettre, aiusi conque: Porto, 22 Février 1873—Je crois que l'insecte n'est qu'un effet, et je ne crois pas à son importation américaine. Tous les renseignements que je pou-

Do choque violento das duas opiniões oppostas, nasceu uma terceira mais tarde conciliadora, que é a que reconhece haver argumentos pró e contra a invasão americana, não julgando possível na actualidade averiguar-se a verdade.

Depois de roubados, trancas nas portas; lembra aqui o ditado. Vão lá saher no incendio, a que ninguem sobreviveu, por onde foi que começou o fogo.

Os factos principaes em que se baseam as pessoas que dizem ter sido a phylloxera importada da America, são os que passamos a indicar. Nos primeiros focos em que a molestia se declarou, o sen apparecimento coincidiu com a existencia de cepas americanas no proprio sitio ou nas visinhanças do ponto atacado. Assim, por exemplo, a phylloxera em Bordeos, que foi o segundo foco, mostrou-se nos vinhedos do sr. Laliman que as tinha, e em Roquemanre, que foi o primeiro ponto de ataque, também as havia e ainda hoje as conservam. No valle do Rhodano existiam em Tarascon e nas collecções do sr. Pulliat em Chiroubles, que é uma aldeia situada entra Villié Morgon e Vaux-Renard, ultimas localidades atacadas em 1875 no mesaio valle. O sr. Mouillefert achon a phylloxera, em Cognac, nas raizes de vinhas americanas, que foram, no estado de barbados, directamente trazidas da America. Na Austria, encontrou-se ella nas collecções vindas d'aquelle paiz para a estação cenologica de Klosterneuburgo. As cepas das estufas de Hammersmith, que appareceram primeiramente com galhas, tiveram a mesma origem, assim como as das estufas de Rotschild, procedentes de Liverpool.

Mas ha ainda outras provas. A phylloxera completamente

vais vous donner, vous les avez reçus de nur. Lopo Vaz de Gouvinhas, etc.—Signé: Oliveira Junior (page 46).

A proposito d'esta carta escreve o sr. Planchon na pag. 83 do primeiro numero dos «Anuales Agronomiques, premier fasciente», algumas linhas que não transcreverei para não alongar demasiadamente esta nota, sendo o meu fim principal deixar aqui consignada a opinião de alguns dos nossos compatriotas, que se teem occupado d'este assumpto.

desconhecida na Europa até os modernos tempos, não o era nos Estados Unidos em épocas auteriores à recente invasão. Descoberta já, e descripta em 4854 por Asa Fitch, encontram-se vestigios mais antigos da sua existencia no herbario de Engelman de São Luiz, que contém folhas de vinha selvagem com galhas, colhidas em 1834 no Texas. pelo naturalista suisso Berlandier. A presenca d'este insecto foi, além d'isto, directamente assignalada pelos professores Riley e Planchon nos Estados do Kansas, Illinois, Missouri, Pensylvania, Carolina do Norte, Ohio e Massachussets etc., vindo ainda dar mais força a esta observação, a completa impossibilidade que tiveram os europeus, de acclimar as cepas do velho mundo n'aquelle feracissimo continente, a que, em consequencia dos sens extensos bosques de vinha selvagem, os scandinavos deram, no decimo seculo, o significativo epitheto de paiz do vinho. Já Humboldt em vão tentara explicar a impossibilidade de acclimação, porque desconhecen a phylloxera, e agora se comprehende porque Lakanai em 1836, não duvidou avancar, perante a Academia das Sciencias de Paris, que a vinha da Europa jámais se acclimaria, nem havia de ser cultivada nos Estados Unidos. Bem sei, que me podeis responder, que o facto não é geral em todo o continente norte-americano, e que as cepas da Europa presperam na California. A excepção não invalida a regra. É porque alí ainda não existe a phylloxera, como succede a leste das montanhas Rocheuses, e desde o Canadá até Florida.

Durante trinta annos, n'este ultimo territorio, ensaiou Longworth sem proveito a acclimação das cepas francezas e da nossa ilha da Madeira, até que cansado de muitas tentativas infructiferas, teve a idéa lucida de medificar pela cultura e pelo tratamento as cepas americanas selvagens. Elle e os seus continuadores crearam mais tarde importantissimas variedades, que n'estes catalogos constituem uma extensa ampelographia.

⁴ Bushberg, Illustrated descriptive catalogue of americain grape-vines. Missouri.—Berkmann's catalogue.—Georgia, 1875.

Mas, porque motivo a cepa americana não deixa vegetar ao pé de si a cepa da Europa? A historia da phylloxera deu-nos a chave do enigma. As cepas obtidas na America pela cultura da videira selvagem, resistem geralmente á phylloxera, e as nossas não. Logo, se este insecto existe ha muitos seculos no Novo Mundo é mais provavel que fosse d'ali importado, adherente as cepas americanas, do que imaginar que só agora se desenvolveu espontaneamente na Europa, onde ninguem notara antes a presença d'elle. E as cepas americanas, se em alguns pontos do velho mundo não determinaram o apparecimento da molestia, n'outros a introduziram, como se evidenceia por experiencias e observações de pessoas competentes e imparciaes.

Conhecida a historia da vinha europea na America, e estando na Europa actualmente a phylloxera que ali a não deixou propagar, assalta-nos um presentimento terrivol. A vinha indigena corre risco de perder-se! E se estiver provado, como me parece que está, em todos os tempos historicos, que o homem por seu alvedrio, nunca conseguin anniquilar uma especie, chegaremos a concluir, que a vitis vinifera e suas variedades se acham ameaçadas de destruição proxima. A questão posta assim gela o sangue nas veias. No ontanto é aqui que devemos lembrar-nos da phrase latina, que servia de epilogo ao antigo calendarista do patriarchado, nos juizos do anno que elle compunha para as folhinhas de porta e de algibeira: «Deus super omnia!»

As pessoas que combatem a origem americana do insecto, e eu creio que muitas d'ellas que tinham introduzido cepas americanas, mais o fizeram para afastar de si uma responsabilidade de que nenhum homem sensato lhes poderia pedir contas, do que por verdadeira convicção, argumentam com o inquerito da commissão departamental do Gironda em que já fallei, e do qual se deduz, que a phylloxera têndo-se manifestado em muitos pontos conjunctamento com as cepas americanas, n'outros em que ellas tambem existiam, deixou de apparecer, conhecendo-se tambem

alguns onde a doença se declarou, e não as havia. Não podendo tão pouco demonstrar, que a introducção do insecto na Europa seja de antiga data, e só agora começasse a deyorar com tanto ardor as raixes da vinha, recorreram aos eruditos, que tomaram o logar que n'estas coisas só pertence aos observadores. A phylloxera, escreveu Koressios de Athenas, que é um grego dos nossos dias, é o phteir dos gregos antigos, o piolho da vinha descripto por Strabão. Depressa, porém, se lhe provou, que o phteir era uma cochonilha, cujos caracteres não podíam confundir-se com os da uhylloxera, e que ainda hoje é facil de verificar porque o phteir existe na Criméa, nas vinhas do Mediterranco, e do Mar Negro. Vieram depois outros auctores com nova erudição dizer-nos, que a phylloxera, se não era o phteir, era a doença chamada gabel, que grassara o seculopassado na Allemanha e em varios pontos da França. Tambem a isto se respondeu, mostrando-se, que o gabet se tinha por origem alguma causa animada, esta não podia ser senão um myceho de cryptogamica. Por fim entraram tambem em scena os viticultores de Vaucluse, com à opinião de que a phylloxera seria o blanquet ou pourridié dos seus antepassados. Poude convencel-os o sr. Planchon, que o pourridié era um mal das raires, independente de insecto, e para o qual unicamente contribuia uma cryptogamica subterranea, que se desenvolve em condições conhecidas.

Nada, porém, do que vos conto obstou, nem poderá obstar a que continuem certas pessoas com as suas opiniões. Nos é que não podemos perder o tempo com ellas, e quer queiram, quer o não queiram acreditar, ha toda a razão para dizer, que o novo insecto veiu da America. Se foi pelo ar nas azas da tempestade, ou se veiu embarcado em algum navio de vela ou vapor sobre as cepas americanas, ou ainda envolvido em outro qualquer objecto, que o discutam os ociosos. O importante n'este momento é expungil-o. Direi methor combatel-o, visto que elle ca está. Já depois da phylloxera, a America nos presenteou com o besouro listado (dori-

phora decemlineata), que devora batatas com a voracidade do irlandez.

Outro ponto, que tem sido tratado com a maior virulencia, e o ardor mais extraordinario, é, se a phylloxera deve de ser considerada a causa da nova doença da vinha, ou o effeito d'ella. Este assumpto que parece frivolo à primeira vista, mas que realmente o não é, porque se a phylloxera for o effeito, a cura da videira não está unicamente na destruição do insecto, sendo preciso remontar á causa primaria da doença, dividiu tambem os viticultores em deis partidos, que se guerream desapiedadamente, tendo quebrado como presenciei, entre amigos, affeições sinceras e de longos annos. De parte a parte os factos melhor ou peior observados se accumulam, e os raciocinios se desenvolvem a favor de uma ou de outra theoria, e para que nada falte de que é costume nas pugnas partidarias, os que consideram a phylloxera como origem do flagello, chamaram-se phylloxeristas, os que a suppõem effeito anti-phylloxeristas. Sem que pretenda desconsiderar este ultimo partido, devemos lembrar-lhe, que as theorias d'elle são já muito antigas, e os, desenganos formaes. Todos estarão lembrados do oidium causa e do oídium effello. Appareceu o tira-teimas do enxofre, e depois ninguem mais discutiu os soffrimentes da vinha, que davam em resultado aquella cryptogamica. Descubrase um remedió como este para a phylloxera, que a reduza com segurança a proporções minimas, e nos veremos em que ficará o partido dos anti-phylloxeristas.

— «O bicho não vale nada, objectam-nos elles, são as intemperies, o frio, a secura, o calor, a humidade, a degeneração da videira, o systema de cultura, a constituição atmospherica, como diriam os medicos, que obrigamos a explirações de phenomenos inexplicaveis, que matam a vinha. E a observação dos factos naturaes responde-lhes; as chuvas de 1867 e 1868 não impediram a propagação da doença no sul da França que vinha de passar por uma longa secca. O ameno inverno de 1872 a 1873 não paralysou os estragos que ella havia causado nos invernos rigorosos de 1870 e

4871. A composição do terreno por mais variada que seja, não impediu que ella fosse sempre caminhando, sem prestar attenção á pobreza nem á riqueza do solo. Mas, vinde cá, observaremos ainda, fazei a lista de todos os parasitas que accommettem a vinha, e com os quaes o viticultor se acha familiarisado, porque pode tornar-se o arbitro do nestmo d'elles,—o pulgão, a lagarta ou perilhão, o besouro, a vespa, as abelhas e o caracol, e respondei-nos, se os consideraes effeito do mau estar da vinha? Descerraes os labios para sorrirdes? Pois o mesmo será para a phylloxera d'aqui a alguns annos, quando a poderdes dominar sem custo.

Os poetas da phylloxera, que pertenciam ao partido anti-phylloxerista, avançaram até, que este insecto como a mosca, procurava os cadaveres! A historia natural ensinou-lhes, que a phylloxera é um hemiptero, e que os hemipteros atacam os animaes e vegetaes em plena vida. Os poetas não sabiam, que são os dipteros a que a mosca pertence, e os coleopteros, que tripudiam com as carnes mortas e os vegetaes em decomposição.

Quereis, porém, factos decisivos? Narrar-vol-os-hei. Teemse salvado nas estufas da Grã-Bretanha muitas cepas atacadas transportando-as simplesmente para outra terra, e tirando-lhes as phylloxeras das raizes. A lavagem, o novo chão, o novo vaso, deixam a cepa continuar a viver. Como resnrgirta a planta, se a phylloxera não fòra a causa da doenca?

Não ficastes satisfeitos com este exemplo, e exigis um facto semeihante passado na grande cultura? Posso apontar-vol-o egualmente. Visitae as vinhas do sr. Faucon, de que em breve fallarei. Se a phylloxerá não fôra a causa da doença, repito, não estariam ellas a esta hora completamente curadas peia submersão. Inundação completa! que me não parece o melhor systema para fertilisar o solo, nem para elaborar novos succos aos vegetaes. A phylloxera é o effeito, e a submersão salvou a vinha!!!

Porque vêem um insecto microscopico, julgam princi-

palmente muitas pessoas, que não seja capaz de destruir uma planta, como é a videira — um gigante ao pé d'elle.

Visitae uma vinha phylloxerada, se quizerdes comprehender o milagre.

A força da phylloxera não está no tamanho,—está no numero. Mais pequenos são ainda os miasmas organicos, que escapam ao microscopico, e todavia matam o homem. Só quem nunca observou as raizes de uma vinha phylloxerada póde discutir se a phylloxera é effeito.

Ponhamos, porém, de banda estas questões secundarias para entrar em outro campo mais util. Ataquemos de frente o problema difficil, cuja solução completa esperamos ainda. Entremos no exame dos alvitres propostos para destruir a phylloxera, e salvar a vinha. N'este campo encontramos os phylloxeristas e anti-phylloxeristas. Aquelles combatendo simplesmente o insecto por todos os modos, e deltando abaixo a prateleira dos laboratorios, em que se guardam os philtros mais activos. Estes, pelo contrario, offerecendo ás videiras os alimentos mais fortes e dispendiosos, que a matariam de indigestão, se ella os assimilasse.

Afoguemol-o, asphixicmol-o, envenenemol-o, bradaram os phylloxeristas. Dito e feito. Venha agua, appareçam os gazes. A nós os venenos.

Comecemos pela primeira. A agua, isto é, a submersão ou inundação das vinhas doentes, foi emprogada, em larga escala, por Luiz Faucou. Desde os primeiros tempos da doença, que este habil agronomo se lembrou de fazel-o, conseguindo a regeneração completa da sua vinha.

Passou-se o facto n'uma propriedade, que se intitula o Mas de Fabre, a dez kilometros de Avignon. Não julgueis, poréin, que se trata de simples régas. As vinhas soffreram uma inundação prolongada. Trinta a quarenta dias no outomno, e quarenta e cinco a cincoenta, no inverno. As raízes devem ficar submersas por muito tempo, porque a phylloxera pode viver quinze e até vinte dias debaixo de agua. Este curiosissimo insecto tem o corpo como que re-

vestido por um verniz, que se oppõe à penetração pela agua, excepto se ella for alkalina, onde é soluvel rapidamente.

A inundação, todavia, deve fazer-se attendendo a certas regras, e as vinhas é preciso que satisfaçam a condições determinadas. Não póde inundar uma vinha quem quer fazel-o. E não basta possuir agua com abundancia. O subsolo deve de ser impermeavel, a superficie da vinha sensivelmente plana, e a agua ter movimento. Conservando-se estagnada, no fim do tempo que dura a experiencia, inorrem a cepa e a phylloxera. Por outro lado vão lá inundar as encostas do Douro, os vinhedos de Rüdesheim, as fazendas da Borgonha!

Depois da inundação — que é uma lixiviação prolongada das terras, tambem é preciso adubal-as com estrume, para que a videira livre da phylloxera não succumba de anemia. Á inundação deve seguir-se sempre estrumação abundante. Muitas vinhas exigem o levantamento de barreiras e diques que retenham a agua, não se tornando possivel fazer a submersão na primavera, como seria mais efficaz, quando a phylloxera accorda do sen torpor, em consequencia do prejuiso que maria á vegetação da cepa.

Traduzamos em numeros que ferem melhor os sentidos, os resultados que obteve o sr. Faucon. A colheita do Mas de Fabre em 1867, antes da invasão, foi de 925 hectolitros de vinho. Um anno depois, estando já invadida aquella propriedado, baixou a 40! Em 1869 deu só 35!! No anno de 1867 fizeram-se tres mil molhos de vides, em 1868, 95, e em 1869, 83; sem embargo de haver sido a vinha copiosamente estrumada. Tudo devorava o insecto. Fructo e vara! Concluida a inundação, e estrumado o terreno, augmentou logo rapidamente o rendimento, e em 1875, quando por lá passei, havia o sr. Faucon colhido na vindima anterior, apesar das geatas d'aquelle anno, — 1.175 hectolitros de vinho.

Na mesma localidade todas as vinhas contiguas que não soffreram inundação, tinham desapparecido em 1871!

Nada mais persuasivo que a eloquencia dos factos.

Agora a despeza. Cada hectare de vinha inundada lhe custou 60 fr., não incluindo estrumes, cujo emprego é bem compensado pela maior producção das videiras.

Felizmente o sr. Faucon tinha proximo um canal, que lhe forneceu a agua precisa, na razão de 35 fr. por hectare, e só fez de novo os nivellamentos, barreiras, e canalisações parciaes, etc. Nós, que desde que somos nação, deixamos correr os rios á redea solta, convertendo muitas vezes a agua no flagello da agricultura, talvez que nem mesmo este processo possamos ensaiar nas planicies i

Aqui tenho eu sobre a mesa, e n'isto se vé como são os francezes, um projecto do engenheiro Dumont para a construcção de um canal de derivação das aguas do Rhodano, que torna exequivel o plano de plantar cem mil hectares de vinhas submersiveis e por tanto inatacaveis pela phylloxera, nos quatro departamentos do Drôme, Vaucluse, Gard e Hérault. A colheita d'estes vinhedos em perspectiva póde representar ¹/₇ da producção vinicola actual da França. Abençoado projecto que concilia dois inimigos. É a agua contribuindo para o augmento do vinho, sem ser pelo processo do nosso almocreve! ¹

Abramos um novo capitulo—o dos Borgias. Adivinhastes de certo que vamos tratar dos venenos. Entremos desassombradamente no santuario das drogas. À luz da sciencia e da razão, acha-se plenamente justificado o emprego dos insecticidas. A difficuldade, porém, está toda na pratica. Trata-se de levar a morte ao seio de milhares de individuos, que vivem debaixo do chão, protegidos pelo meio em que se acham, e pela camada de ar e de verniz que os reveste. É preciso contrabalançar as pressões, que resultam das emanações do solo, e que se oppõem á diffusão dos liquidos. O veneno deve custar pouco dinheiro, e ser de facil emprego, não se alterar em contacto da terra, se nem ter perigo ou difficuldade de manipulação. Convém que matando a phylloxera, não mate ao mesmo tempo a vi-

A despeza do canal esta orçada em 80 milhões de francos.

deira, ou mesmo a não mate antes, como já tem succedido.

Os insecticidas podem ser de varias especies—gazosos e liquidos.

Os primeiros matam o insecto, porque este os absorve pelos orgãos respiratorios. Criam em torno d'elle uma atmosphera irrespiravel. Os segundos são corpos soluveis na agna, que operam por contacto, penetrando no corpo do animal. Todos os gazes deleterios podem servir, quando sejam obtidos em boas condições economicas; a maior parte dos venenos soluveis estão egualmente no mesmo caso.

Sabeis que a Academia de França, depois de haver proposto varios premios sobre esta questão, elevou a 300 mil francos o valor da recompensa, a quem achasse o meio efficaz de destruir a phylloxera em todas as circumstancias. Este auxilio promettido aos que o descobrissem, fez surgir bem depressa centenas de inventores infelizos, vendo-se a Academia obrigada a escolher uma commissão especial para os... aturar.

Estive em Paris ligado com varios membros d'aquella commissão, e pude ver que se occupava de classificar mais de 600 receitas, une recebera em poucos mezes. Havia correspondencias de toda a parte do mundo. Até da India t Vêde o que na India se podía saber da phylloxera! Quasi tudo remedios empiricos — reproducção dos catalogos dos fabricantes de productos chimicos. Citarei meia duzia de exemplos. Houve quem propozesse a polyora e a dynamite, como se a phylloxera fôra um peixe ou uma ave! Quem se lembrasse da solução concentrada do sulfato de baryta, -que é o typo dos corpos insoluveis! Quem lhe preferisse o collodion, que nos serve em pharmacia e photographia ! Quem projectasse, e só me admira que seja lembrança de um sisudo inglez, a destruição da phylluxera á mão pelos rapazes de escola, nas freguezias roraes, durante as horas de recreio! Este processo, ainda que fosse efficaz, não nos podia servir a nós, que não temos escolas ruraes, nem rapazes que as frequentem. Quem escolhesse o fei de vaca;

com que as mulheres do nosso povo lavam o fato domingueiro aos maridos! Quem abrisse um furo nas cepas com uma verruma, para introduzir na seiva por este buraco, essencia de terebenthina! Quem se pronunciasse pelo vacuo da machina pneumatica, applicado não se sabe como ás cepas phylloxeradas! E até quem envenenasse terra, videira e vinho, com 300 a 500 grammas de acido arsenioso, vasado sobre a raiz de cada cepa!

É caso para repetir os versos de Tolentino:

Escapava da molestia, Se não morresse da cura.

Ao passo, porém, que os corpos mais extravagantes eram aconselhados, varias pessoas de merecimento provado propunham alguns, que se não foram inteiramente efficazes, hão servido para demorar a marcha da doença, oppondo obstaculos serios à propagação d'ella.

Duas substancias, entre os insecticidas gazosos, e uma no estado de vapores, teem sido particularmente indicadas-o ammoniaco, o acido sulphydrico e o sulfureto de carbonio. Os dois primeiros corpos, com quanto matem ifistantaneamente o insecto, não produziram resultados satisfactorios na pratica, porque o ammoniaco é mais leve que o ar, e foge do solo em vez de permanecer, e o sulphydrico decompõe-se rapidamente com a humidade, dando productos que não são toxicos. O sulfureto de carbonio satisfaz melhor, tendo sido aconselhado pelo barão Thénard, logo que a phylloxera appareceu. Pelo modo, porém, como se applicou, muitas cepas foram victimas da sua acção, devendo acrescentar-so, que é uma substancia com influencia sobre o organismo, e que precisa ser manipulada com extrema cautella. O sulfureto de carbonio è um liquido, à temperatura ordinaria, mas que ferve a 46°. Vaporisa-se com extrema facilidade, e mesmo sem ser aquecido, emitte vapores em grande abundancia. Inflamma-se facilmente, e e seu vapor misturado com o ar, da origem a violentas

detonações, quando se lhe aproxima a chamma de uma vela. Da combustão resultam dois gazes irrespiraveis,—o acido carbonico e o sulfuroso. Deve guardar-se em frascos com uma camada de agua, que sendo mais leve que elle, lhe tolhe a evaporação. As suas emanações, além de desagradaveis, exercem sobre os orgãos reproductores, sendo continuadas, effeitos perniciosos. Do conjuncto das suas propriedades toxicas e da densidade do seu vapor muito superior á do ar, derivam a acção rapida que tem sobre o insecto, e a facilidade de penetração no solo.

Ao principio a dóse aconselhada para cada cepa foi de 450 grammas, dividida em tres porções de 50 gr., que se deitavam em tres huracos, em volta da videira, abertos com uma alavanca. Introduzido o liquido, tapavam-se logo com rolhas do argilla. Aquella dóse exagerada, está reduzida a 30 grammas, mas ainda n'este caso a cepa póde ser mortalmente ferida. Quem o preferir deve empregal-o em dóse minima, e com muita prudencia, não tendo emquanto a mim o apparelho de volatilisação de Rohart, facilitado muito o seu emprego.

O professor Damas, que e uma das maiores glorias scientificas da França, reconhecendo as vantagens do sulfureto de carbonio, e querendo afastar dos viticultore sos perigos da sua applicação directa, propoz para o substituir os sulfocarbonatos alcalinos, e em especial o sulfocarbonato de potassio.

Estes corpos, que eram até ali verdadeiras enriosidades scientificas sem uso conhecido, derivam-se da combinação do sulfureto de carbonio (C S²), com os sulfuretos alkalinos e terrosos, dando o sulfocarbonato de potassio (K², C S³), on o sulfocarbonato de cal (Ca", C S³); como o acido carbonico produz com os mesmos oxidos, os carbonatos (K²,CO³) 'e (Ca" CO³).

O sulfocarbonato de potassio absorve rapidamente a humidade, é deliquescente. Pela acção dos acidos, incluindo o carbonico, que entra no ar atmospherico, e volve sulphydrico e sulfureto de carbonio, deixando o carbonato de potassio, como residuo.

Emprega-se, pois, o sulfocarbonato de potassio em dissolução, como insecticida. Desapparecem todos os perigos da manipulação do sulfureto de carbonio, e não se prescinde d'este corpo, que mata tão facilmente a phylloxera. O transporte é facil. Não é inflammavel, nem deleterio; reune todas as qualidades que a pratica exige para se apoderar de uma droga, destinada a espalhar-se entre gente ignorante. A unica difficuldade que houve que vencer, foi preparal-o industrialmente, mas bem depressa desappareceu, porque estamos felizmente em uma época, na qual a industria fabrica todos os productos que os mercados lhe peçam. Em logar do sulfocarbonato de potassio póde usar-se o de sodio (Na², C S³), que é mais barato; no entanto o residuo d'este, carbonato de sodio (Na², Co³), não é tão vantajoso para a vinha como o de potassio.

Os sulfocarbonatos alkalinos vendem-se em dissolução aquosa. A dissolução do sulfocarbonato de potassio contém proximamente metade do seu peso d'este corpo puro e secco. Quando saí de Paris em julho de 1875, 100 kilogrammas, com a percentagem garantida de 73 por cento de substancia real, marcando a dissolução 42 graus do areometro de Baumé, custavam 115 fr. na fabrica do sr. Gélis, em Villeneuve la Garenne, près Saint Dénis, Seine. A mesma porção de sulfocarbonato de sodio vendia-se por 85 fr. Mais tarde, li algures, que o preço do sulfocarbonato de potassio oscillava entre 120 e 150 fr. Parece-me caro, e julgo ser preço em mão de intermediarios.

As experiencias do professor Dumas com estas substancias, datam de 1875, tendo communicado n'esse anno á academia das sciencias de Paris, que as plantas supportam indefinidamente as régas dos sulfocabornatos diluidos. O sr. Mouillefert chegou às mesmas conclusões, todavia, en verifiquei, que repetindo muito os tratamentos ou exagerando

um pouco a dóse, como é mister ás vezes quando a cepa está muito phylloxerada, a vinha se ressente.

Disse-me o sr. Rommier, que tambem é delegado da academia, no laboratorio do barão Thênard, que 10 litros da solução de sulfocarbonato deviam pesar 14 kilogrammas, e que costumava servir-se de 85 centimetros cubicos de uma dissolução com 50 por cento d'aquelle sal, diluida em 10 litros de agua para matar as phylloxeras existentes n'uma superfirie de dois metros quadrados, até a profundidade de 70 centimetros. O sulfocarbonato é tão activo como o cyaneto de potassio. A phylloxera não resiste a uma solução que contenha ½2000.

Em uma interessante publicação de Dumas, se encontram notadas as dóses mais rasoaveis de sulfocarbonato de potassio de 40 graus de Baunié, em relação ás diversas edades da videira.

Os sulfocarbonatos augmentam espantosamente a densidade da agua, o correm atravez deste liquido como um xarope. As aguas pluviaes arrastam-n'os adiante de si sem mesmo se misturarem.

As experiencias do sr. Mouillefert executadas em Cognac, dão egual energia aos sulfocarbonatos de potassio e sodio.

Sobre o modo pratico de applicar o insecticida, convém que se faça o seguinte. Suppondo uma cepa isolada, abre-se em volta d'ella uma excavação quadrada, com 60 a 80 centimetros de lado e 5 a 40 de profundidade.

Deita-se dentro da cova, por uma on duas vezes, vinte litros de agua com uma pequena porção de sulfocarbonato, não se vasando a segunda sem que esteja a primeira absorvida, e em seguida áquella, 5 a 10 litros de agua pura. Se em logar de uma cepa, forem muitas, isto é, uma nodoa de phylloxera, ou uma vinha inteira, o mesmo se praticará em relação a cada planta; não esquecendo o ad-

dicionamento final da agua, para que o insecticida penetre ate as ultimas ramificações das raizes. Nunca o agricultor deve ter receio de exagerar a dóse da agua, porque o sr. Mouillefert reconheceu na grande cultura, que a phylloxera morre pelo contacto das dissoluções, que contenham uma parte de sulfocarbonato para vielte mil de agua!

Està calculado em 50 centimetros cubicos de sulfucarbonato, diluido em 500 vezes o seu volume de agua, o limite maximo de insecticida para um metro quadrado. A diluição póda fazer-se, lançando n'um bectolitro de agua 200° de sulfocarbonato, e tomando d'esta para cada metro quadrado de superficie, 25 litros. Esta dose é na maioria dos casos muito elevada, e basta empregar 70 a 90 centimetros cubicos de sulfocarbonato por hectolitro.

A operação repete-se quasi sempre mais de uma vez, e tantas quantas forem necessarias para exterminar a phylloxera, n'uma só época, on em épocas seguidas.

O tratamento da cepa pelos sulfocarbonatos faz grande despeza. Segundo informações que me deram em França, eleva-se, em média, a 300 francos por hectare, sem que n'esta verba entre a mão de obra nem o preço da agua, cujo emprego quasi que não tem limite. Nem todas as vinhas podem com tão grande despeza, e em muitas que poderiam cobril-a, não existe a agua para a applicação do remedio. Um só tratamento não destroe completamente a phylloxera, e muitos tratamentos multiplicam os gastos. As dóses exageradas matam as cepas. Das que eu vi, no campo de experiencias do Mas de la Sorres, tratadas por este methodo, muitas havia que ainda lutavam com a phylloxera, a qual por vezes se esconde a 2 e 3 metros de profundidade. Levou-as até ao professor Dumas o sr. Gaston Bazille, que commigo as colhera, na occasião em que a telegraphia electrica espalhava nos dois hemispherios, ter-se afinal descoberto o remedio infallivel!

Bem sei quo è facil dizer-se, que o sulfocarbonato foi pouco, quando isto aconteça, ou que foi muito, quando a cepa morra; mas, o que deixamos dito claramente confirma, que o insecticida proposto, sendo um des melhores, não póde comtudo ter applicação geral.

É tão grande as vezes a difficuldade do obler a agua, que varias pessoas se lembraram de o misturar com os estrumes. Quando cu estava em Paris, julgou-se esta lembrança uma solução, mas o sr. Rommier mostrou-me que os saes ammoniacaes dos estrumes decompunham o sulfocarbonato, dando sulfureto de carbonio, que promptamente se vaporisa. As misturas com a cat apagada, gesso cosido e pulverisado, e guano do Perú, são egualmente incertas nos seus resultados. Recentemento o barão Thénard propoz para substituir os sulfocarbonatos alkalinos, o sulfocarbonato de bario, cujas propriedades, segundo este chimico, facilitam as manipulações.

Balbiani depois do descobrimento do ovo de inverno, tambem aconselhou o coaltar ou alcatrão de hulha; porque exerce uma acção prompta e energica sobre o insecto no seio da terra, e egualmente ao ar livre. Póde espalhar-se este insecticida no chão da vinha, na época do apparecimento da phylloxera alada, e applicar-se sobre os tecidos da cepa, em que vimos ellas deporem os ovos sexuados, e a geração seguinte os ovos de inverno.

O sr. conde de La Vergne já se occupára, na minha presença, em Bordeos, de egual tratamento, mas, apesar de saber-se agora, com toda a certeza, onde a phylloxera depõe o evo de inverno, a perseguição d'este não é tão facilcomo ao princípio se julgara.

Os alcalis do alcatrão da hulha, como succedaneo do sulfureto de carbonio, foram propostos pelo sr. Rommier, que já os estudava em 1875, quando estive em Paris, e parece que algum resultado proficuo se tem obtido com elles. São notaveis pela acção toxica que exercem sobre o insecto, e difficuldade de evaporação, ao mesmo tem po que não ata-

¹ O leitor que deseje ter mais amplo conhecimento d'este processo, pôde consultar a brochura do sr. Boileau: "Conf d'hiver et son produit Traitement, par P. Boileau. Libourne, 1876.

cam as raizes da cepa, embora se empreguem em alta dóse.

Seria esta conferencia interminavel, se eu quizesse passar em revista todos os processos, todas as drogas e todos os apparelhos. Para que se não dê este caso, apenas citarei o instrumento de Rohart, hem pouco pratico e perigoso para a injecção dos vapores, e os cubos impregnados de substancias toxicas volateis, que se collocam na proximidade das raizes, e estão constantemente emittindo vapores. A dissolução do acido sulfuroso, e a que resulta da lixiviação das pyrites de ferro ustulladas, também figuram com louvor de varias pessoas, na extensa lista dos insecticidas.

Antes de passarmos aos estrumes intensivos, aconselhados pelos anti-phylloxeristas como meio poderose de regenerar a vinha, quero dizer duas palavras ácerca da influencia protectora da areia sobre as raizes das cepas phylloxeradas, precedendo este estudo de algumas considerações relativas á composição chimica dos terrenos.

Quando appareceu a phylloxera em França, notou-se passado pouco tempo, que não eram invadidos todos com a mesma facilidade.

A observação mostrou logo que os terrenos siliciosos se oppunham á propagação do insecto, principalmente quando a silica está sob a fórma de areia, cujos grãos são outros tantos penedos, que elle tem de afastar para abrir caminho, constituindo um solo movediço de que se não tira, sem esforços prodigiosos de gymnastica. N'estes terrenos a phylloxera converte-se n'um acrobata, e taes exercicios fatigam·n'a, e demoram·lhe a jornada. As argillas e as margas não se acham no mesmo caso, e são os terrenos mais favoraveis à propagação do insecto, em virtude de immensas gretas e fendas, que representam, como que um paiz cortado de estradas para elle jornadear. Depois dos solos argillosos seguem-se os calcareos terrosos, que a phylloxera percorre quasi com a mesma facilidade, e em ultimo logar os terrenos de composição intermedia, com diversos graus

de penetração. A profundidade do solo é ainda outra circumstancia que muito influe na propagação da doença. Nos solos fundos são os estragos menores, porque as raizes dispõem de maior cubo de terra, e a phylloxera gasta mais tempo em consumar a sua obra.

A difficil penetração dos solos siliciosos não escapou, como era natural, aos viticultores, que experimentaram fançar areia em cova aberta junto da raiz das cepas, para se opporem ás invasões; sendo o sr. Espitalier, da Camargue, quem nos póde dar o melhor exemplo d'este curioso tratamento. Embora a phylloxera fique apanhada na areia, como o rato na ratoeira, o areamento das cepas não mata o insecto. Além da areia é preciso estrume, e em alguns pontos, como vi junto da celebre *Pont du Gard*, nos suburbios de Nimes, não foi possível evitar com ella que a vinha perecesse.

Em relação a um hectare de terreno com quatro mil cepas, está calculada a despeza, suppondo a areia a uma legoa de distancia, na importante quantia de 1648 fr.

Tentativas sem grande exito, mas tudo se deve tentar nas grandes calamidades. E por isso não admira que se procurasse tambem combater a phylloxera pelos insectos, ou com algum mycelio filamentoso, propagado sobre as raizes da vinha. Insectos que estejam no caso ha poucos. O Thrips phyttoxerae è um d'elles, e até se diz com certa malicia, que o sr. Planchon o tronxera quando voltou da America, mas que lhe fugiu no caminho. Bouchardat publicou. que a mergulhia se oppunha'á propagação da doença. Varios viticultores sustentam, que se deve comprimir fortemente o solo para destruir os tunneis de circulação; que se acabe com as cavas das vinhas, porque é da compressão do solo que resulta a immunidade relativa das parreiras e latadas. Outros teem cultivado plantas odoriferas e excretoras, cujo cheiro e secreções affugentam a phylloxera. Temse deitado agua a ferver nas raizes. Arrancado e queimado as vinhas doeutes, e nem por isso o flagello se pôde até agora circumscrever.

No Gard, vi eu um desgraçado aldeão, quando o arrancamento e a queima eram obrigatorios, pedir de mãos postas elemencia para a sua vinha!

Que abundancia de medicamentos, e que pobreza de resultados. Muitas batalhas perdidas e quasi sempre derrotas.

Passemos a analysar o effeito produzido pelos estrumes intensivos e cuidados culturaes, transformados em panacea pelos antiphylloxeristas. Infelizmente também aqui se não achará remedio de merecimento. Antes pelo contrario, maiores decepções que na escola antagonista.

—«A nova doença da vinha, dizia-me o sr. Henrique Mares, membro da Commissão da phylloxera e do Instituto, um dos mais ricos e notaveis viticultores do Meio-dia da França, e talvez o primeiro defensor do systema antiphylloxerista, está no caso da peste bovina, cujo germen ninguem atacou nem pretendeu destruir. Colleca-se o animal em circumstancias de lhe resistir, e outro tanto se deve praticar com a cepa.

Foi no Hérault, que a questão dos estrumes intensivos se debateu mais, tendo emprehendido experiencias de grande vulto o sr. Léon Marés, na sua outr'ora bella propriedade, *Château de Roquette*, situada na comarca de Saint Gélis. Léon Marés tinha conselheiro de casa, e sendo riquissimo, poz a sua fortuna á disposição da theoria.

Eu estive em Montpellier em maio de 1875, mas, já no fim de 1872, se havia dito d'ali para Paris, que todos os saes soluveis de potassa, bem como as estrumações exageradas, faziam com que a vinha recuperasse o seu antigo esplendor, não chegando comtudo a phylloxera a desapparecer. Im anno depois, modificava-se esta redacção, e apenas se asseverou, que os estrumes e adubos ricos de potassa e materia azotada, davam bons resultados. Em 1874 escrevia-se, que os estrumes nas circumstancias dos precedentes, especialmente os que continham elementos com propriedades insecticidas, activavam a vegetação, e augmentavam a colheita, sem comtudo destruirem a phylloxera. Al-

guns mezes mais tarde um professor da Escola de Agricultura de Montpellier tirava, como conclusão das experiencias feitas durante tres annos no Mas de la Sorres, que uma vinha phylloxerada podia regenerar-se e produzir colheitas normaes, se recebesse do solo e dos estrumes, dóses elevadas de principios azotados, juntamente com potassa e acido phosplforico. No mez de abril de 4875, communicavam à Academia das Sciencias de Paris, que as propriedades do sr. Léon Marés estavam satvas com a applicação dos estrumes intensivos e sulfuretos alcalinos, associados aos saes potassicos! E a verdade era, que o campo de experiencias do Mas de la Sorres, no talhão em que se ensaiaram estes processos, tinha quasi todas as cepas mortas, e o Château de Roquette, que visitei com o sr. Fabre de Saint Clement, e onde depois me encontrei com os irmãos Marés, jazia no mais triste estado de ruina!

- «Com semelhante inimigo, não é possível combater, exclamava o sr. Léon Marés, sentindo-nos aproximar; gastou-nie em dois annos cincoenta mil francos de estrume, e estou vendendo por doze, o vinho que saiu a 16 francos o hectolitro! Basta de loucura e de experiencias. Vejo-me semeando oiro, para colher desenganos!

Aqui tandes em bem poncas palavras a historia dos estrumes intensivos, não como está escripta nos livros dos antiphylloxeristas, e nos que são inspirados pelos fabricantes de adubos, mas como a presenciei.

Os primeiros resultados dos estrumes illudem, porque a planta se reanima. Vive mais tempo, mas não se cura. A vinha fica no caso do doente a quem aconselham Bordeos, e que não tem dinheiro para elle. A phylloxera não roe somente as raizes, devora o viticultor.

A nova molestia das vinhas è um flagello tão extraordinario, que até parece ter resistido ao arrancamento das cepas e à sua queima immediata. Algumas vezes, porque não se executou a operação no invurno, no periodo da hibernação, antes que os individuos alados tenham principiado as emigrações, outras vezes porque effectivamente é quasi

impossivel fazer-se uma fogueira bem grande, que chegue a queimar os insectos que se abrigam no solo, e povoam as ultimas ramificações do cabellame das cepas. Na Suissa, onde se procedeu á queima com melhor methodo, o arrancamento foi seguido de desinfecção com sulfocarbonato de potassio em larga escala, e o terreno applicado depois a outras culturas. Mas como se poderá fazer isto em todos os casos, e quaes são os governos que indemnisam os proprietarios de tantas perdas?! O arrancamento e o fogo seriam remedio, ao principio, nos focos em que a phylloxera appareceu. Mas já ella estava farta de caminhar, quando nós principiamos a conhecel-a. E d'ahi quem sabe tambem se a phylloxera seria como os miasmas, que zombam a maior parte das vezes dos cordões sanitarios!

Occupemo-nos agora das cepas antericanas, tão preconisadas como o unico meio de triumphar da phylloxera, e unica esperança de salvação para a vinha europêa. Segundo se dissejá, a primeira pessoa que notou a resistencia. d'aquellas videiras foi o sr. Laliman de Bordeos. O estudo das cepas que elle havia importado da America alguns annos antes do apparecimento da phylloxera, por serem refractarias ao oidium, levou-o a uma das mais notaveis conclusões praticas, a que se tem chegado n'esta dosgraçada questão. Riley na America confirmou a observação do habil viviticultor francez, a qual tem sido ampliada e sustentada vigorosamente pelo professor Planchon, Lichtenstein e Gaston Bazille de Montpellier, e mais do que tudo, submettida a experiencia, em ponto grande, pelo sr. Augusto Fabre, antigo deputado e antigo maire de Nimes, no seu extenso dominio de Saint Clement pouco distante d'aquella cidade.

A idéa de Laliman explicou promptamente todos os factos até então pouco comprehensiveis, de que nos temos occupado, acerca da difficil acclimação da cepa indigena

Acerca do arrancamento das cepas, consulte-se o relatorio do sr. Risler.

na America; mas, embora a resistencia da vide americana esteja provada por uma cultura de 40 annos nos Estados Unidos, tornava-se necessario demonstrar, que as cepas depois de introduzidas na Europa, continuavam a resistir, e que os vinhos d'ellas estavam nas circumstancias de ser potaveis.

A primeira parte parece provada, pelo menos para algumas variedades, com quanto se possa perguntar ainda até que ponto durará a resistencia; a segunda foi resolvida negativamente, pois, se bem que haja uma que outra cepa, capaz de dar vinho soffrivel, a maior parte d'ellas produz vinhos de pessima qualidade, muito desagradaveis, que na Europa se confundiriam com a triaga e o diascordio da polypharmacia. O papel da cepa americana não é porém dar-nos vinhos, é dar raizos resistentes. Como se diz em linguagem de horticultor, servir de cavallo à videira do velho mundo.

Tem sido combatida por quasi todos os viticultores a introducção das cepas americanas. Idêa nova soffreu, como as que estão n'este caso, a guerra dos numerosos partidos conservadores; no entretanto a pouco e pouco se foi infiltraudo nos espiritos, seguindo o seu curso natural, e modificando a opinião dos que se lhe haviam, com mais ardor, mostrado adversos.

A má natureza do vinho, quando ainda se não pensava tanto em aproveitar sómente as raizes das cepas, foi argumento que as deixou mal feridas. A difficuldade de transformar os vinhedos, o tempo e dinheiro que a transformação exige, depois que se fallou em serem applicadas exclusivamente nas enxertias, outra razão vigorosa para as desconceituar. E todavia a despeza, estava patente, que era bem fraco argumento, comparada com a dos insecticidas. A esperança que muitos nutriam de achar um veneno efficaz e de facil applicação, impunha silencio ás pessoas que desde o principio julgavam ser impossível achal-o. A accusação de que tinham sido a origem da nova doença, uma suspeita terrivel que obrigava os viticultores a fugirent

d'ellas. As informações pouco conscienciosas ácerca d'estas videiras, dando se como resistentes as que não o eram, e como cepasade vinho as que nem podiam servir para vinagre, outro obstaculo serio á sua propagação. E não admira que assim se fizesse, porque o homem não dispensa aproveitar-se das desgraças do seu semethante, quando d'ellas pode tirar partido. Não serei eu que me espante de que alguem se servisse da phylloxera para augmento e prosperidade dos seus negocios, e que chegasse a vender por alto preço varas de vinho sem valor.

No departamento do Gironda principalmente era tal, em alguns pontos, a animosidade dos viticultores contra as cepas americanas, que declaravam ser mais facil deixarem-se arruinar, que adoptal-as. E hão faltavam as carpidenas para os apoiar. Pobre Malbect Infeliz Cabernet Sauvignont Desgraçado Sémillont Iremos com elles á covat

Em certa lavra encontrei um viticultor dispondo cepas indigenas das melhores quabdades em grandes caixotes, porque pensava d'aquelle modo subtrail-as à phylloxera.

— Preparo-me para salvar a vinhal» — bradava elle a toda a gente que o interrogava sobre a utilidade de tanta cepa encaixotada, como um homem que se julga predestinado para realisar uma empreza extraordinaria.

As cepas da America dividem-se em dois grupos. Comprehende o primeiro as vinhas primitivas descobertas accidentalmente nos Estados Unidos, e o segundo as vinhas hybridas, obtidas pelo cruzamento das antecedentes com as variedades europeas de qualidade superior.

Os botanicos especialistas admittem onze especies distinctas de vinha americana silvestre, havendo entre estas unicamente quatro que produziram variedades cultivadas, ou pelo menos sendo as unicas em que é possível achar a filiação directa entre a variedade e a especie.

Os seus nomes são ha seguintes:

Vițis rotundifolia (Michaux) Vitis labrusca (Linneo) Vitis aestivalis (Michx) Vitis cordifolia (Michx).

A primeira, cujas variedades se encontram nos Estados do Sul, também designada por alguns vitis vulpina, caracterisa-se por vigorosa vegetação, grande fertilidade, cultura facil, e ausencia completa de phylloxera nas raizes. Berkmann e Hardy de Beaulieu, talvez por que possuiam muitos exemplares d'estas videiras para vender, recommendaram-n'as com grande empeuho. As principaes variedades appellidam-se scuppernong, mish, Thomas e flowers!. Com a primeira fizeram-se muitas tentativas de acclimação em França, porém, todas sem resultado. Aquella cepa não tem facies de videira, cresce muito, e na America dizem que trepa aos ultimos e mais elevados lançamentos dos eucalyptos. Dá cachos pequenos, e de poucos bagos, e ordinariamente em numero de seis. Cada bago tem o tamanho de abrunhos ou de rainhas claudias. Destacam-se à medida que amadarecem, e são muito serodios. O mosto é poucosaccharino, o que obriga os americanos a juntar-lhe assucar.

Ao norte de uma linha que passe pela Sicilia e Gibraltar, não chegam a maturação, e mesmo ao sul d'aquella linha são ordinarios os seus vinhos. O scuppernong não póde tambem servir para cavallo de enxerto, pela singular estructura das suas varas, e por tanto é uma videira de pouca ou nenhuma utilidade na Europa. Todas que vi em França vegetavam difficilmente, e o mesmo me succedeu com um exemplar que trouxe para Lisboa. Hoje que se vão desfazendo as trevas ácerca das vides americanas, podemos concluir que o grupo das rotundifolia não está no caso de nos prestar serviços.

A segunda especie, vitis labrusca, caracterisa-se pelas

^{&#}x27; Vede o interessante relatorio dirigido a sociedade central de agricultura do Hérault por Vialla e Planchon, Etat des vignes américaines dans le département de l'Hérault, pendant l'aunée 1875, onde se encontram uteis informações sobre esta materia.

folhas felpudas na pagina inferior. Os bagos são grados, mas com gosto de cassis, que as torna improprias para vinho em França. Sabem algumas a morangos e outras a framboezas. Exceptua-se a casta tinta catawba, que sendo aproveitada para vinho branco, apresenta flavor agradavel sem aquelle defeito. O grupo comprehende grande numero de variedades, todas facilmente sensiveis aos ataques da phylloxera. Não são resistentes, incluindo o concord, que fôra como tal considerado por Planchon, mas que já em 1875 eu observei que não era, e mais tarde se confirmou. As videiras principaes d'esta especie são a Catawba, Concord, Diana, Hartford prolifico, Yves, Isabel, Maxatawney, Tokalon. O seu grau de resistencia à phylloxera é comtudo superior ao das cepas européas. A importancia das labruscas é minima para os europeus, pelo mau gosto dos fructos, e fraco grau de resistencia. Quando se desenvolvem em terreno são, e se armam em grandes cordões ou laladas, conser ando-lhes compridas varas, fructificam consideravelmente. Uma Isabel, que encontrei na propriedade do sr. Laliman mostrava mais de mil cachos, e tinha-se conservado vigorosa por excepção, no meio de uma terra inçada de phylloxeras.

O methodo de cultura das cepas americanas deve de ser differente do nosso. O sr. Sahut de Montpellier teve-as muitos annos no seu viveiro em latada baixa, completamente rachiticas, bastou armal-as dois amos seguidos em latada alta, para se desenvolverem, como que por encanto.

A vitis aestivatis tem folhas com pellos, os bagos dos seus cachos são pequenos, e o mosto não possue gosto particular. As variedades d'esta especie, menos numerosas que as da labrusca, resistem sem excepção à phylloxera. A ellas se devem os melhores vinhos dos Estados Unidos, e muitas, se triumpharem da influencia do nosso clima e solo, podem utilisar-se directamente.

Vede os relatorios do sr. Leenhardt-Pomier, Saint Pierre e Foex sobre os vinhos americanos, Montpellier 1875.

O vinho de Jacquez que me apresentou o sr. Lalimam, não é inferior, em meu conceito, ao das castas indigenas dos paúes de Bordeos. A côr é magnifica, e superior á dos vinhos francezes. A cultura directa das castas d'esta especie póde considerar-se uma valiosa conquista para a agricultura. As principaes variedades são o Cuaningham ou Long, Cinthiana, Devereux ou Black Joly, Elsimboro, Eumelan, Herbemont ou Warren, Herrmann, Ohio ou Jacquez, que é identico ao Lénoir do sr. Latiman, Louisiana, Norton's Virginia, Neosho, Paulina, Rulander. Todas são tintas, e apenas ha uma variedade branca, imperfeitamente conhecida.

A vitis cordifolia tem folhas pubescentes, pequenos bagos, e sabor de cassis em algumas variedades. Resiste á phylloxera pelas raizes, mas é muita atreita a ella sobre as folhas, onde não apresenta perigo. As suas variedades são menos conhecidas que as dos grupos precedentes, e até acerca de algumas se nota confusão das descripções. Certos escriptores dão como variedade d'esta especie a vitis riparia de Michaux, de que ainda não fallámos, em tanto que o sr. Millardet, que é para mim na Europa uma das primeiras auctoridades sobre cepas americanas, considera esta ultima como: especie distincta. Para este professor a vitis riparia abrange o Clinton, Augwick, Golden-Clinton, Marion, Oporto, Elvira, e a Souys. O Taylor do mesmo grupo, tem sangue de labrusca, segundo o sr. Millardet. O Clinton è dado pelo sr. Planchon como a variedade mais conhecida da vitis cordifolia.

Os hybridos ou cruzamentos das cepas americanas com as da Europa, pouco ou nada resistem à phylloxera, e bem assim pode haver duvida acerca da resistencia das cepas americanas, que, como o York Madeira, e o Taytor, procedem do cruzamento de duas ou mais especies americanas, em que haja uma não resistente.

Tratemos agora da applicação d'estas cepas. Para que foi que indiquei as principaes castas da America? Será para que vos aconselhe a preferil-as ás cepas indigenas? Não foi, com certeza.

A substituição pura e simples das nossas videiras, acabaria com os vinhos afamados. O merito da solução do problema está em outro ponto, que é possuir uma cepa resistente á phylloxera, sem prejuizo da qualidade dos vinhos. Está em estabelecer a vinha do bom vinho sobre a cepa forte, para que se não acahem os vinhos celebres. A phylloxera ataca as raizes da vinha européa, e poupa as das cepas americanas? Liguemos as duas por enxertia, e saiam da vara americana as raizes, e os fructos da vara européa.

Não penseis, porém, que as cepas americanas resistentes deixam de ser atacadas pela phylloxera. Apparecem sobre as raizes egualmente as nodosidades, mas, coisa de notar! como o mostrei na sessão da Sociedade de Agricultura do Hérault, celebrada em maio de 1875, ellas se destacam das radiculas com a mesma facilidade, com que as contas de um rosario correm ao longo do cordão em que foram enfiadas.

A bicada do insecto não apodrece os tecidos e o cabellame e pequenas radiculas da cepa continuam a desenvolver-se do mesmo modo. Se alguma raiz perece, com a facilidade de regeneração que estas teem, pouco se faz sentir a sua falta. Eis a differença capital, que se deveria ter estudado com particular attenção, e que eu não pude fazor, porque não possuo os materiaes necessarios. A resistencia, porém, das cepas americanas, não é absoluta, como pretendeu o sr. Fabre. Ha graus diversos de resistencia, e até a mesma cepa, conforme os meios que a cercam, póde vel-os restrictos ou augmentados dentro de certos limites.

Um dos pontos que teem na pratica a mais elevada importancia, é o conhecimento da genealogia das cepas, porque permitte affirmar à priori, com a maior certeza, em quasi todos os casos, qual será a resistencia provavel de cada variedade. Em geral, pode dizer-se, que a cepa é resistente, quando em linha recta descende de uma especie ou de duas ou mais especies que o sejam. Assim a casta que tiver os caracteres da vitis aestivalis, deve de ser re-

sistente, e o mesmo succederá quando proceda do cruzamento d'esta com a riparia, porque ambas o são, no estado silvestre. Pelo contrario, se o cruzamento tiver sido
feito entre a vitis aestivalis e a labrusca, que não é resistente, o grau de resistencia da cepa derivada será duvidoso. Herdam as cepas os caracteres da especie ou especies de que procedem. Tal pae, tal filho, póde applicar-se
o proverbio. É o principio da hereditariedade, que nos organismos faz lei, e sobre o qual o sr. Millardet principalmente tem insistido.

Subordinando-se a este principio, estabeleccu aquelle professor pelos seus estudos, que o cunningham, o herbemont por antonomasia a borracha de vinho, e o Jacquez¹, variedades puras da vitis aestivalis, são completamente resistentes, assim como a Sonys, descendente directo da vitis riparia, e o Pédroni, derivado por cruzamento da vitis aestivalis e riparia.

O Taylor, cujos caracteres principaes se filiam n'esta ultima especie, è resistente como ella, mas em grau inferior às variedades precedentemente apontadas, porque participa das propriedades da vitis labrusca, que não o è. Está quasi no mesmo caso o York Madeira com sangue da vitis aestivalis e labrusca. O Clinton aproxima-se do Taylor. A Delaware que se deriva da vitis vinifera e tabrusca não è resistente

Millardet aconselha aos vitieultores que precisarem povoar os seus terrenos phylloxerados com cepas americanas, se não quizerem ser illudidos pelos vendedores de bacellos, que estudem os caracteres das especies, e examinem com a lente as amostras. Sempre que encontrarem, ao nivel dos entre-nós, pellos de 1 a 2 millimetros de comprimento, erectos mas frageis, côr de castanha e terminados por uma cabecinha negra, podem estar certos que as varas descendem da vitis labrusca, e não são resistentes. A es-

⁴ Alguns monographos de cepas americanas dão o Jacquez como hyhrido.

pessura dos diaphragmas das varas do Clinton, Taylor e da Souys, não excede de 1 millimetro, e quando passe, é porque as varas são de lambruscas da Europa ou de cepas francezas. O Jacquez, Warren, e o Cuaningham na base das genimas teem pellos muito aguçados e arruivados, e as primeiras folhinhas que partem dos olhos na primavera, são avermelhadas.

Outro assumpto que muito convirá esclarecer, é se as cepas resistentes se propagam e reproduzem como as castas indigenas, a que andamos habituados.

No começo asseverava-se, que as cepas americanas em geral não pegavam de bacello. A experiencia encarregou-se de mostrar que o principio estabelecido não era verdadeiro para todas as variedades das differentes especies, de que fizemos menção:

As melhores castas do grupo aestivalis pegam difficilmente de bacello. Disse-m'o o sr. Laliman na sua quinta, e hoje é um facto averiguado por todos. Pelo contrario os descendentes da vitis riparia propagam-se com immensa facilidade por aquelle modo, apresentando tambem a vantagem de poderem servir de cavallo ás cepas indigenas, o que não succede geralmente ás æstivalis. Se fora o inverso, tudo teriamos a nosso favor.

Depois do apparecimento da phylloxera, os viticultores francezes teem-se dedicado muito á reproducção por sementeira das cepas americanas e indigenas. No Mas de Fournel, propriedade do sr. Fabre, havia em 1875, quando a visitei, uma sementeira de vinhas americanas da primavera d'aquelle anno, dirigida pelo sr. Milardet, a quem a experiencia depois parece ter provado, que é possivel utilisar as sementes das especies astivalis, riparia, cordifotia, e as variedades resistentes que d'ellas procedem. Como seja, porém, difficil distinguir na America as cepas silvestres primitivas das hybritlas, difficuldade que existe até para os primeiros botanicos d'aquella nação, basta que nos contentemos em aproveitar as sementes das variedades cultivadas que soubermos resistam á phylloxera.

Na sementeira da vinha é no entanto necessario desfazer preconceitos devidos à ignorancia. As sementes não dão o que se semeou. Os descendentes differençam-se pela fórma das folhas, caracteres das varas e fructos, e como se trata de resistencia principalmente, é necessario saber-se, se ella tambem soffrerá modificação. Nada se póde avançar com segurança a este respeito, porque faltam, por em quanto, as observações indispensaveis em relação às cepas americanas; comtudo, se attendermos às leis conhecidas da physiologia vegetal, deveremos unicamente fazer sementeira das cepas que procedam de uma ou mais especies resistentes, desprezando as hybridas, em que haja algum progenitor que não esteja n'este caso.

E admittindo este principio, a lista que formulei para a plantação das cepas americanas, é a mesma que se pide aconselhar para as sementeiras, São ellas, para maior clareza, embora o cital-as aqui importe uma repetição, o Herbemont, Cunningham, Jacquez, Sonys, Clinton, e talvez o Taylor, que já tem sangue de labrusca, e por isso se não pôde affiançar. As grainhas devem de ser escolhidas de cepas resistentes, que não tenham vegetado ao pe de outras que não o sejam, indigenas on americanas, para que haja segurança de que não resultam de nenhum cruzamento.

Os dois deminios vinicolas, onde estudei melhor as cepas americanas, encontrando todos os esclarecimentos que um investigador precisa alcançar, foram o de la Touratte do sr. Laliman em Bordeos, e o de Saint-Clement, em Montpellier, do sr. Fabre. No primeiro familiarisei-me com as novas videiras, que não conhecia, no segundo pude aprecial-as na grande cultura, porque era então o unico ponto onde este estudo se devia emprehender. E de tal forma pozeram á minha disposição os dois illustres francezes, cujos nomes citei, os conhecimentos especiaes que sobre aquella materia haviam adquirido, que a confissão do med reconhecimento é fraco testemunho para se avaliar os serviços que me prestaram. Sem que consiga n'esta conferencia resumir tudo que com elles aprendi, tratarci de pôr em evidencia os factos principaes que despertem a attenção adormecida dos meus compatriotas.

Em 4873, o sr. Fabre, que havia tido a desgraça de perder quasi todas as cepas dos sens vinhedos, não acreditando para os regenerar nos effeitos dos insecticidas, uem nos estrames intensivos, vendo-se por assim dizer arruihado, começou de fazer estudos serios sobre as cepas americanas, e para os realisar nas melhores condições, deixou a sua casa, e foi ter com o sr. Laliman a Bordeos. Recebido cordialmente por este honrado viticultor, percorreutoda a propriedade, hoje historica, de la Touratte, observon com os seus olhos as cepas que haviam resistido, e para afastár duvidas e incertezas de classificação, colheu as folhas de todas as videiras n'aquelle caso, que enviou para a America a fim de receber d'ali os verdadeiros nomes d'ellas. Não se fizeram esperar muito os esclarecimentos pedidos, e com a convicção de que já não haveria outro remedio para as suas vinhas, mandou vir os bacellos dos Estados Unidos, que plantou em larga escala na vinha phylloxerada, sem beneficiar previamente o terreno com nenhum tratamento, que ao menos diminuisse o numero dos insectos. Visitou também as cepas americanas do sr. Borty de Roquemaure, e reconheceu que eram as mesmas que Laliman line apontara como resistentes.

O sr. Fabre, como muitos viticultores com quem fallei, estava cansado de nove annos de lutas estereis. Via que apesar dos esforços do governo, das sociedades de agricultura e dos sabios de merito elevado, ninguem conseguira ainda ganhar o premio de 300 mil francos, ha tanto tempo promettido. Custava-lhe presencear que muitos espiritos esclarecidos vivessem discutindo acaloradamente a questão da causa e do effeito, d'este ou d'aquelle insecticida, enchendo periodicos e volumes com as declamações mais frivolas e as observações mais falsas. Tinha bem presente na memoria, que no dia em que o telegrapho annunciara ao mundo o descobrimento dos sulfocarbonatos como remedio infalli-

vel, a commissão do Hérault constatara no Mas de la Sorres a derrota de todos os insecticidas, incluindo o annunciado, embora depois se dissesse, que a experiencia não fora bem conduzida. Perto das suas propriedades os estrumes intensivos haviam causado o estranho phenomeno que descrevi nas vinhas de Leon Marés. Estava, por tanto, em relação á phylloxera, como um doento abandonado pela medicina, e que se entrega facilmente nas mãos do primeiro curandeiro que lhe appareça.

As cepas americanas eram, com effeito, combatidas pelas maiores auctoridades scientificas da nação, mas significavam comtudo uma esperança.

Em torno d'ellas, nos circulos officiaes, havia-se feito uma atmosphera de silencio, que é a peior de todas as conspirações. O oidium fora vencido pelo velho enxofre dos alchimistas, julgava-se que a phylloxera o seria tambem por um veneno da actualidade. As cepas americanas com fundamento accusadas de terem trazido a phylloxera á Europa, não podiam suppôr-se com as virtudes da lança de Achilles. Os variadissimos alvitres propostos como remedio efficaz, tinham uma vez on outra demorado a catastrophe, prolongando a existencia da vinha, mas só um, o de Faucon, a salvara de perecer. Este não era possivel applical-o. Fabre não podia hesitar. Voltou-se para as cepas americanas. Nos seiscentos mil hectares de vinhas perdidas, contava as suas.

Recebidas as videiras da America, todas ellas dos grupos das aestivalis, cordifolia ou riparia, isto é, Clinton, Herbemont, Norton's Virginia, Cunningham, etc. propaga-as em mui larga escala. Rapidamente planta para cima de 12 mil bacellos, distribue gratuitamente quasi 30 mil, e cede pelo custo proximamente 100 mil ás sociedades de agricultura, e a outras pessoas que tinham desejos de ensaial-as mas encontravam difficuldade em as obter. A experiencia mostra-lhe em pouco tempo alguns factos novos, e confirma outros já conhecidos, dando logar a que em 1876 publique uma lucida brochura, em que resumiu os seus trabalhos, e onde se lê que plantára e enxertára mais de

300 mil Clintons, cujas varas attingiram em pouco tempo 5 e 6 metros de comprido, e as raizes no primeiro anno mais de 1 metro, pegando de bacello com promptidão, como conseguiu n'um viveiro que dispoz com 200 mil pés, e no qual apenas perdeu 5%. Reconhece que o Clinton nos seus terrenos alem de resistente à phylloxera, é ainda a melhor planta para enxertar as variedades européas, experimentando a enxertia com 30 mil hacellos americanos. Faz vinho d'esta cepa, cujo alcool sóbe a 15 %, e cuja côr se aproxima dos melhores vinhos de Narbonne; segue parallelamente as phases da vida vegetativa do Taylor, Herbemont, Gunningham, Norton's Virginia, Jacquez de Laliman, Cinthiana, e de alguns hybridos da America, a cornucopia. Confirma a difficuldade das *aestivalis* para pegarem de bacello, verifica que entro ellas algumas podem comtudo servir de cavallo, e consegue que o sr. Millardet, delegado da Academia, a cujo cargo estava o estudo das cepas americanas, ganhe animo e experiencia sufficiente nas suas propriedades para publicar notaveis trabalhos, em que se faz plena justiça aquellas videiras!. Socega um pouco mais o espirito dos que acreditando ainda na possibilidade de se descobrir um insecticida efficaz, não creem comtudo na sua facil applicação, por exigir fabutosas despesas². Mostra que a cepa

Diz o sr. Millardet.— C'est au mois de mai 1874 que l'Académie des Sciences me fit l'honneur de m'associer à ses travaux, en qualité de délegué. Au cours de ces études, j'ai acquis l'intime conviction que le salut, pour la vigne européenne, est dans l'application du princips énoncé, pour la première fois, par M. Lalimon, il y a sept années, c'est à dire, dans la greffe de nos cépages sur vignes résistantes... l'ai donc attendu avec patience, tout en continuant mes études, un moment plus favorable à la réflexion et à la discussion impartiale. Ca moment est arrivé. Les faits sont nombreux aujourd'hui qui démontrent d'une manière éclatants combien il est difficile de lutter contre le phylloxera area les engrais, l'eau et les insecticides proprement dits... On peut donc dire que la cause des vignes américaines est gagnée, non par la propagande, mais par la force des choses. Vid. «La question des vignes américaines, par A. Millardet, professeur à la Faculté des Sciences de Bordeaux.—1877.

² Ainda que o insecticida seja o mais barato possivel, e não custe an-

americana se converte em pouco tempo n'una vinha vigorosa, havendo phylloxeras sobre as raizes de 60 mil plantas. Estuda novos enxertos e a maneira de regenerar com promptidão as vinhas perdidas. Desperta a emulação dos outros viticultores, que se lançam no mesmo caminho, alargando com proveito geral o campo pratico das investigações, e a mim proporciona-me o completar esta conferencia com factos de grande alcance para os que quizcrem lutar até o fim contra os estragos da phylloxera.

Da cultura em ponto grande emprehendida pelo sr. Fabre resulta para os praticos, que só a vitis riparia se presta com verdadeiro exito à plantação por bacello e enxertia. A vitis destivalis não se propaga facilmente senão por mergulhia de vara (marcotte), é difficil de enxertar em viveiro sobre as cepas indigenas, e o preço das suas variedades pelo pequeno numero d'ellas, muito elevado. Estas circumstancias limitam bastante o uso das aestivalis, cuja resistencia é maior que a das riparias, e cujo vinho é excellente e directamente potavel. As castas cultivadas da especie vitis riparia são ainda menos numerosas que as da antecedente, porém excessivamente vulgares algumas, e por tanto baratas.

A Souys é optima, mas não se encontra com facilidade na America nem na Europa. O Taylor é aproveitavel, embora possua algum sangue de labrusca. Resta-nos a terceira, o Clinton, que na actualidade constitue o melhor cavallo para enxerto, com quanto tenha as varas notoriamente delgadas, e tendencia para se alongar muito em vez de adquirir grossura. É abundante em toda a parte, vende-se por ponco dinheiro, e multiplica-se bem, podendo aconselhar-se conscienciosamente, pelo menos até que appareça alguma outra especie silvestre resistente e melhor confor-

nualmente ao viticultor senão 5 centimos por metro quadrado, se o quizerem applicar aos 15 milhares de cepas que a França possue, havera que dispender uma quantia superior a um milhão de francos. Ora, homens muito competentes d'aquelle paiz asseveram, que a vinha em geral não pode com este tributo. mada, ou seja possivel modificar pelo tratamento as propriedades das castas actuaes das *astivalis*.

O Clinton, cuja historia é conhecida na Europa pelas plantações do sr. Fabre, está no caso de satisfazer aos vinhateiros, que forem forçados a adoptar as-cepas americanas, sem lhes causar despezas improductivas e tristissimos desenganos. Note-se, porém, que o Clinton se não dá nos terrenos de má natureza ou exhaustos, nom nas terras argillosas compactas, em que prospera muito o *Herbemont*. O Clinton em terra pobre, diz o sr. Fabre, a despeito das suas propriedades rusticas, tão apregoadas pelos americanos, exige estrumes!

¹ Como me não estaria bem occultar a verdade, nem o meu caracter me permitta fazel·o, devo acrescentar que me constou; depois de haver feito esta conferencia, que o Clinton não resistira na propriedade do sr. Aguillon, plantado em terreno phylloxerado. O meu estimavel amigo o sr. Fabre quer attribuir a morte do Clinton n'aquella vinha, exclusivamente á pessima natureza do solo, mas tomando em conta as observações de Fuller e Husmann, acerca da rusticidade d'esta planta, é mais curial suppor que a resistencia d'ella não é alisoluta, e se manifesta desegualmente conforme as circumstancias, em parte por nós ignoradas.

Não partilhando a opinião do sr. Cabre da resistencia absoluta, lembrei-me, quando sai de França de trazer commigo para Lisboa, bacellos das principaes variedades das duas especies-aestivolis e riparia, previamente hanhados n'uma dissolução de suffocarbonato de potassio, a fim de que, encontrando aqui toda a protecção para estes estudos, podesse, se a phylloxera vier a estender-se a todo o paíz, indicar aos vitienttores quaes seriam as cepas sob o nosso clima mais resistentes. Não succedeu, porém, o que eu esperava, e tive de modificar os meus modestos planos. Dei da minha collecção alguns exemplares ao sr. visconde de Villa Maior, que os plantou em Coimbra, no jardira vinicola creado por elle na Universidade, e plantei outros em vasos na Escola Polytechnica. Um anno depois tinha perdido 2/3 das minhas videiras, para o que concorreram bem pouco as causas naturaes, e não podendo conservar as restantes no mesmo local, resolvi offerecel-as ao Jardim de Coimbra onde estavom as outras. Mais tarde o sr. visconde de Villa Major, se o julgar de inferesse, dará conta d'esta tentativa.

Não satisfiz ao pedido de alguns viticultores que sollicitavam videiras americanas, para evitar que depois me accusem de haver introduzido a phylloxera nas comarcas que não estão invadidas, com quanto nas varas que trouxe de França, como me assegurei pelo exame directo, não A cepa americana, além de uma cultura differente da que damos à videira da Europa, requer, em vista do fim a que se destina, que o pessoal agricola esteja familiarisado com a enxertia. Em primeiro logar não podemos perder as nossas antigas castas, e ainda que estivessemos resolvidos a sacrifical-as, as circumstancias não nol-o permittiriam, porque apenas temos o Jacquez, o Herbemont, o Cumingham no caso do produzirem vinhos potaveis, que são mnito inferiores aos viuhos bons da Europa. Torna-se pois de absoluta necessidade lançar mão da enxertia para crear depressa raizes resistentes ás videiras que cultivamos, e esta operação na grande cultura está pouco generalisada, mesmo nos paizes agricolas adiantados.

A necessidade, porem, habitum os homens aos trabalhos mais penosos, — e por isso não deveis surprehender-vos que vos diga, que os processos de enxertia da vinha teem caminhado rapidamente nos ultimos dez annos. As mulheres, sobretudo, mostram rara habilidade para os executar, não sendo por falta de enxertadores que a vinha ha de perder-se, se no enxerto estiver o verdadeiro remedio contra a phylloxera.

Do que presenciei nas propriedades do sr. Fabre, e do que depois d'essa época se tem publicado sobre este assumpto, conclue-se, que é facil regenerar uma vinha por dois modos; plantando cepas americanas no logar das enropêas, ou cepas curopêas com raixes resistentes. Qualquer das operações, porem, convirá que se comece a fazer o mais cedo possível, e logo que o proprietario adquira a convicção, de que o seu vinhedo não póde salvar-se.

O sr. Lassite propõe, que enxertemos subterraneamente

houvesse insectos nem ovos. Nas vinhas do Douro em que existe a phylloxera, já se deveria ter ensaiado, como o propuz apenas cheguei do estrangeiro, se o Clinton é resistente, e bem assim qual será o comportamento do Taylor e das aestivalis sob a influencia do nosso clima e solo. Todos sabem que a minha profissão de chimico e de professor me inhibem de tomar parte activa em taes trabalhos, atém de que outros factos publicos e notorios fizeram talvez para sempre desviar a minha attenção d'estes estudos.

por aproximação (approche), os bacellos ou barbados das cepas resistentes da America sobre a cepa indigena, que ainda vegetar soffrivolmente. Excava-se esta, corta-se com um serrote alguns centimetros abaixo do nivel do solo, e sobre o tronco colloca-se o garfo.

O sr. Fabre adopta o enxerto de fenda (fente). Corta a cepa indigena 20 cent. abaixo da superficie do solo, e emprega um enxerto-bacello (greffe-bouture) de Bouschet, que é uma vara já enxertada, e composta de duas partes, a que fica para baixo é Clinton, a que fica para cima é franceza. Aproveita d'este modo a vida que ainda possa ter a cepa velha, e depois de pegado o duplo enxerto, o fructo sae da vara franceza, e as raizes da vara americana. Faz-se por uma vez o que se praticaria em diversas operações. Ganha-se tempo, que é o essencial.

Infelizmente este processo falha muito. Não vinga metade dos enxertos, umas vezes porque o Clinton não péga sobre o tronco da cepa velha, outras vezes porque a vara da cepa franceza não adhere á do Clinton. Diminue-se um pouco o numero das falhas, substituindo o bacello-enxerto por barbado-enxerto, que é o antecedente disposto em viveiro durante um anno para crear raizes. Assim se consegue, que a vara âmericana e franceza já estejam soldadas, no acto da enxertia sobre a cepa velha. Quando está não se ache muito deteriorada pela doença, ou muito enfraquecida, a suspensão da colheita durará unicamente dois mnos.

Querendo evitar a perda do rendimento, podemos fazer plantações de bacellos-enxertos, directamente na vinha, em numero egual ao das cepas indigenas que ella contém, dispondo-os nos intervallos dos alinhamentos. Os bacellos enxertados sobre plantas americanas resistentes, exigem estrume. As velhas cepas que elles vão substituir cortam-se no fim de 3 annos.

Se adoptarmos o enxerto versadi do sr. Fabre, que este distincto viticultor me communicou em carta particular, a qual agora agradeço publicamente, não se perderá colheita alguma durante a transformação da vinha.

O converto versadi executa-se ligando á ponta de uma vara da cepa franceza, com o comprimento aproximado de 1 metro, uma vara americana resistente de 30 centimetros.

A ligação é feita pelo methodo do enxerto inglez, consolidada por meió de um cordel, e coberta com greda amassada, ou um inducto de cera. A vara mixta curva-se, e enterra-se pela ponta, até que a parte enxertada fique 5 cent. abaixo da superficie do solo. Liga-se com dois fios a uma estaca para se conservar sempre na mesma posição, capam-se todos os olhos á vara franceza, exceptuando os dois que estão proximos da terra, e no anno seguinte separa-se da cepa mãe.

É como vedes uma mergulhia de vara, cuja extremidade se compõe de uma vara americana. Esta disposição permitte ainda que variemos a forma de realisar a plantação. O caso que descrevemos póde chamar-se o versadi bacello-envertado, mas se em vez de um bacello americano escolhermos um barbado da mesma origem, creado em viveiro, teremos o versadi-barbado livre, que deve pegar mais facilmente, podendo ainda applicar-se o versadi sobre plantas enraizadas presas (enracinés en place), que facilita o aproveitamento das aestivalis para cavallo (porte greffe).

O tempo mais proprio para as enxertias é o que decorre de dezembro a abril, e aqui tendes sobre esta mesa para examinardes á vossa vontade, os modelos vivos dos enxertos mais usados, cuja descripção resumirei em breves palayras.

O enxerto de aproximação (approche) executa-se com muita facilidade. Escolhidas duas varas, tira-se-lhes a casca com uma navalha bem afiada na extensão de 6 centimetros. Sobre cada vara, na parte média da zona descascada, faz-se uma incisão obliqua de 3 cent. que chegue a medulla; na vara que deve servir de cavallo, dirigida de cima para baixo, e no garfo de baixo para cima. Encaixam-se as varas uma na outra pelos dentes que a incisão abriu, aproximam-se as duas superficies desnudadas, apertam-se com um cordel, e cobrem-se de luto os pontos de juncção

com toda a cautella. Plantam-se as duas varas, ficando a parte enxertada alguns cent. abaixo da superficie do solo, e no anno seguinte corta-se com o secator de um lado a extremidade inferior do sarmento europeu, e do outro a extremidade superior do cavallo americano. A separação das porções innteis á reproducção da planta enxertada, tambem se pode fazer, apenas o enxerto se ache coucluido. A quarta parte d'estes enxertos vinga.

O enxerto de fenda è preferido nas videiras de 2 a 4 annos. Excava-se a terra em volta da cepa, descobrindo-a até o collo da raiz, corta-se com um serrote transversalmente o tronco que serve de cavallo, e com uma especie de escopro fende-se este pelo meio no sentido longitudinal até 4 ou 5 centimetros de altura, mantendo a fenda aberta por meio de uma cumha. A extremidade inferior do garfo, apara-se em gume na extensão de 3 cent., e introduz-se no cavallo, de modo que coincidam exactamente os cambiums, isto é, as zonas de tecido que residem entre a porção lenhosa e a casca, porque não é exacto o que vulgarmento se diz de ser necessario, que só as cascas do garfo e do cavallo estejam em perfeito contacto e correspondencia. Quando o cavallo é uma cepa feita, não é preciso conselidar o enxerto, que fica sufficientemente apertado pelos labios da fenda, depois de tirada a cunha, bastando cobrir de greda ou luto a secção transversal da videira. Este modo de enxertar também se applica a qualquer parte aerea da planta, servindo principalmente nos casos emeque o diametro do cavallo é muito superior ao de garfo. Quando o primeiro for mais que uma cepa adulta, isto é, uma videira antiga de tronco muito grosso, não é preciso fendel-o em toda a espessura. Basta que se faça uma fenda lateral para receber o garfo. Vi em Bordeos, em videiras de mais de dez aunos, com grande diametro, collocar dois garfos sobre o mesmo cavallo, abrindo no tronco duas fendas la-

Gras e Issartier — Rapport adressé au conseil général de la Gironde — 22 sout 1876:

teraes, para no caso de se inutilisar um garfo, haver ainda possibilidade de vingar o outro.

O enxerto inglez é muito bom, e sobretudo recommendavel para varas do mesmo anno, de diametro proximamente egual. D'elle se servin o sr. Bouschet em 1874 para vulgarisar os enxertos-bacellos, compostos de uma vara franceza e de outra americana. Encontrei-os pela primeira vez em Bordeos, e depois nos viveiros do sr. Fabre, onde havia mais de 22 mil Aramons e Petits bouschets enxertados por este processo sobre varas de Clinton, que depois vingaram na proporção de 56 por cento.

Escolhem-se daas varas do mesmo diametro, e cortam-se em cunha (biseau) na extensão de 4 a 5 cent., fendendo-as ao comprido um pouco excentricatnente, na altora de 3 a 4 cent. Os dois dentes feitos pelas cortaduras em cada vara, encaixam-se ums nos outros, atam-se ambas as varas com cordel alcatroado, fixando-as solidamente, e depois de coberta a ferida com cera, enterram-se até que fique a parte enxertada 2 cent. abaixo do chão. O cavallo, que é preste caso a vara americana, deve ter 2 a 3 olhos, e o garfo um ou dois. Estes enxertos podem fazor-se a larcira nas noites de inverno, e plantar-se em março no viveiro, ou no logar delimitivo da vinha. Conservam-se abacellados em areia ou em terra humida, até o momento da plantação:

O enxerto duplo proposto e applicado peto sr. Fabre para obter a transformação da vinha, em alguns mezes, evitando perda de colheitas, consiste em enxertar de fenda sobre a cepa indigena, cortada a 25 cent. de profundidade abaixo do chão, um bacello-enxerto, preparado pelo processo inglez. Para maior segurança escolhem-se enxertos-barbados que já tepham passado no viveiro um anno 4.

O sr. l'abre deveras enthusiasmado com as cepas americanas, cónclue a sua exposição com um rasgo hespanhol.

A. Fabre Comment on peut guerir les vignes malades. — Montpellier, 1876.

A phylloxera, diz elle, é para estas videiras um parasita tão inoffensivo, que todos os que destruiram os vinhaes da Provença e do Languedoc, accumulados sobre as raizes de uma cordifolia, ou de uma aestivalis, não seriam capazes de diminuir-lhes em cousa alguma o seu vigór de vegetação.

Que Deus a oiça, e o futuro o não desminta, é o que mais desejo no interesse da viticultura do globo.

Concluamos em poucas phrases o que nos mostraram os factos.

A agua póde salvar a vinha, es insecticidas e os estrumes intensivos prolongar-lhe a existencia, a troco de penosos sacrificios do agricultor, as cepas americanas transformar es vinhedos quando a phylloxera os colloca nas circumstancias de não produzirem colheita.

Estará só n'isto a solução verdadeira do problema? Affirmal-o ou negal-o seria prematuro de mais. A cepa americana será com effeito o verdadeiro remedio? N'uma questão como esta do tanta gravidade para todos, não deve haver predilecções por uma seita, nem opinião antecipada a favor de um systema. O tempo e os factos é que nol-o-hão de ensinar. Mas até que appareça a verdade, não percamos nenhuma observação tendente a esclarecel-a. O governo e as sociedades agricolas devem patrocinar todas as tentativas, aconselhando os vinhateiros a que não empreguem, como vulgarmente se diz, às escuras as receitas dos especuladores. O problema é difficil, mos bem poucas são boje as questões superiores às forças humanas.

Tambem se hão procurado cepas indigenas, que à semelhança das americanas, resistam à phylloxera. Entre nós, por exemplo, apregea-se como tal, o Mourisco do Douro. As experiencias, porém, não me inspiram confiança até agora, para que declare o facto verdadeiro. Eu sei o que succedeu em França às videiras indigenas resistentes. Estude-se, comtudo, convehientemento mais esta questão.

Ultimamente annunciaram com grande alvoroço i, que a

¹ On écrit de Bourg-Saint-Andéol, le 6 juillet 1877, au Patriote de

cepa mostrava tendencia de querer curar-se sósinha, e não faitou quem jurasse, que vinhas já mortas haviam resuscitado! Os homens sensatos não devem acreditar em milagres. Em tudo que diga respeito á phylloxera, vêde e crêde como S. Thomé.

Acabo de debuxar-vos o quadro do maior flagello que tem assolado a vinha nos tempos modernos. A existencia da phylloxera nas duas mais ricas comarcas vinicolas de Portugal, justifica o meu empenho. Eu não podia esquecerme lá fóra, que deixara na minha patria tão forte inimigo da sua prosperidade.

Conheço que para a gente rude, que attribue os males das nossas culturas aos castigos do ceo, fazendo da Providencia um implacavel tyranno, este trabalho será uma tentativa baldada; porém, eu não me dirijo às pessoas que são fatalistas para agradar á preguiça, escondendo na plurase—tinha de acontecer—o vexatorio tributo que pagam á ignorancia. Fallo para aquellas que acreditam na intelligencia, e que applaudem todos os meios de que ella se serve para descobrir as leis por que a natureza se rege.

Sabe-se hoje, e Deus é tão omnipotente como o foi no tempo do obscurantismo, que o tanger dos sinos, as preces e as procissões não attraem tão depressa as chuvas como a plantação de arvoredos, que inudam a face dos climas. Tambem se não ignora, que os jejuns e abstinencias não affugentam as epidemias com a mesma facilidade que a boa hygiene. Será optimo purificar a alma quando peque; mas

l'Ardèche.— Le phylloxera tiendrait-il à disparaître de notre région? Mölheureusement les faits ne sont pas encore assez nombreux pour que l'on puisse répondre très affirmativement à cette question. Tout ce qu'on peut dire à ce sujet a trait seulement à quelques vignes, qui se trouvent sur nos coteaux. Ces vignes où le terrible insecte, qui a causé de si grands ravages, avait commencé à signaler sa présence, offrent actuellement un bien meilleur aspect que l'an dernier; on y voit même heaucoup de fruits, ce qui évidemment est un assez beau signe pour donner de l'espérance à nos vignerous, et l'espérance, on le sait, adoucit tout.

dos peccados do corpo, ninguem se absolve, senão destruindo os verdadeiros inimigos da carne. Miasmas e parasitas não se combatem com penitencias.

Quando uma invasão estrangeira ameaça a nação, todos os cidadãos, quaesquer que sejam os antagonismos que entre elles existam, depõem os odios no altar da patria para guerrear o inimigo commum. Todavia, a civilisação não impõe ao homem sómente o dever de se defender a si e ao seu semelhante. Ao culidado d'elle forum confiadas as plantas e os animaes que lhe passam no sangue e se transformam em musculos. Deve, por tanto, a estes seres, na defeza ligitima da sua propria existencia, todo o auxilio de que careçam, para justificar a supremacia que alcançou sobre elles, como o primeiro ente do universo.

Perder a vinha, seria uma calamidade para que não vejo nome. Deixal-a desamparada nas mãos do seu inimigo cruel, uma cobardia sem absolvição no futuro!

Escrava da ignorancia ou protegida pelo saber, a vinha rivalisa em suas obras com as mães extremosas, que amam a todos os filhos com o mesmo affecto. Tem sempre o seio patente para os alimentar. Ensina os ricos a que pratiquem o bem, excede a generosidade dos philantropos, enche de jubilos a familia rural, cercando-a de felicidade.

Fallaes com emphase dos vossos rios, das vossas montanhas, e do vosso clima! Deixae perecer a vinha, e vereis então o que vos resta!

A vinha abastece o anno inteiro a dispensa do lavrador, sobre terrenos que nunca produziriam senão magro alimento para o gado. Anima a navegação dos rios, e repete para além das fronteiras o nome dos portuguezes. Fóra das gidades é o nosso architecto para edificar as aldeias, é o nosso engenheiro para nos abrir as estradas!

Se não lutaes com a miscria, se pagaes regularmente os impostos, se educaes vossos filhos, se ainda os ultimos não fugiram por emquanto para a America, á vinha em grande parte o deveis!

Estão terminadas as glorias do Oriente, o Brasil sepa-

rou-se de nós, o oiro das Indias perdeu-se de todo; America e Oriente vejo eu agora nos terrenos incultos de Portugal, que esperam por ella para o encher de riqueza.

No combate contra a phylloxera todos os vinhateiros se devem mostrar bons soldados. Com uma tunica de amiantlio entra-se no fogo, com um sino mergulhador desce-se fundo do mar, com um frasco de chloro penetra-se n'um foco de podridão, com uma mala de hydrogenio viaja-se na atmosphera; a amputação de um membro evita a gangrena do corpo, a transfusão do sangue chama á vida o moribundo; com as raizes resistentes da America, começa a experiencia à ensinar-vol-o, surge para o mundo a esperança de salvar-se a vinha.

E avaliacs $\mathfrak n$ importancia do facto? Pintar-vol-a-bei com um exemplo.

Custaram d França as victorias teutonicas, além do meihor sangue de seus filhos, cinco milhares de francos que afastaram para longe das fronteiras d'aquiella nação o ultimo soldado das hostes germanicas, em tanto que a phylloxera já lhe tem devorado maior thesouro que este, sem tacticos nem espingardas de agulha, promettendo não levantar arrayaes do seu territorio.

É grande de mais a mão do homem para a destruir, fraca a fortaleza da polvora para a intimidar, impotente o dinheiro do mundo para a satisfazer. Dotada de uma força prolifica incommensuravel, que é o apanagio d'aquella raça, tem vida e gerações que sacrifique aos venenos subtis, que se opponham á sua marcha invasora.

N'uma semana de primavera mobilisa milhares de soldados, que apenas nascidos partem para a guerra, vomitando exercitos pelas regiões que atravessam. Renasce das proprias cinzas. Multiplica-se como a calumnia, que dispõe como ella, de ovos parthenogenesicos!

O ousado pigmeu saiu do abdomen materno viajante e guerreiro, com longa espada de conquistador. Caminha por debaixo do chão com mais arte que os mineiros habeis. Nas fendas apertadas do solo descobre tunneis e galerias. O fundo de uma agulha é para as pequenas larvas d'este insecto o nosso Arco da Rua Augusta! Cada ovo é uma familia. Cada individuo uma colonia. Cada geração um cahos infinito de combatentes. Todos juntos são uma praga!

Oh! não zombeis da phylloxera! Lembrae-vos bem, para a respeitardes, que em qualquer sitio que appareça, corta sempre a questão pela raiz!