

Gaspar Martins Pereira**

O Vinho do Porto: entre o artesanato e a agroindústria*

R E S U M O

O sistema produtivo do vinho do Porto, comportando a complexidade de uma produção agrícola sujeita a várias fases de transformação e com forte vocação mercantil, assume características específicas determinadas pelas condições naturais do seu território de origem, pelas relações desse território com os mercados e pela história que lhe está associada. A evolução técnica é, neste caso, marcada por uma forte articulação entre elementos de tradição e de modernidade, permitindo destacar uma linha de continuidade secular, com capacidade para absorver quer lentos processos evolutivos quer rupturas e inovações revolucionárias, em especial nas épocas de crise, como aconteceu na segunda metade do século XIX com as transformações impostas pelas doenças da videira.

1. O sistema produtivo do vinho do Porto revela a complexidade que caracteriza qualquer produção agrícola sujeita a várias fases de transformação e com forte vocação mercantil e comporta, simultaneamente, especificidades relacionadas com as características do território de origem, das relações desse território com os mercados e da história que lhe está associada.

A complexidade do sector vitivinícola decorre, desde logo, da multiplicidade de factores que influenciam a produção e os mercados. Dos factores naturais (o relevo, o solo, o clima, as variações anuais, etc.) aos factores humanos e histórico-culturais (a formação, as tradições e inovações técnicas, a adaptação de determinadas castas, os modelos de regulação das actividades económicas, a evolução dos gostos, etc.). Por outro lado, o sector vitivinícola é socialmente complexo, agregando uma pluralidade de agentes, com interesses, representações e práticas diferenciadas, mais ou menos resistentes ou permeáveis às inovações, desde o pequeno viticultor, que trata da vinha e vende as uvas, até às grandes empresas exportadoras.

O sector vitivinícola foi sempre um dos sectores agroindustriais mais marcados pela evolução científica e tecnológica, mas também pela tradição, adquirindo esta, por vezes, um carácter de

* Comunicação apresentada ao Congresso da Associação de Professores de História, realizado no Porto, em 17-18 de Outubro de 2003.

** Professor do Departamento de História da FLUP. Investigador do GEHVID. Coordenador do projecto de investigação «O Douro Contemporâneo: Sociedade, Economia e Instituições», financiado pelo Programa Operacional Ciência, Tecnologia e Inovação (POCTI), da Fundação Ciência e Tecnologia, participado pelo fundo comunitário europeu FEDER.

distinção e prestígio. Nos tempos recentes, tem-se assistido a um forte investimento em projectos científicos ligados ao vinho, na biotecnologia, na análise química, na enologia, etc., a par da introdução de maquinaria cada vez mais sofisticada para grande parte das operações de cultivo da vinha (desde a armação dos terrenos à plantação e às operações de tratamento e granjeio), bem como dos sistemas de vinificação (lagares robotizados, cubas de vinificação automatizadas, controlo de temperaturas, etc.).

Sendo um dos produtos agroindustriais que mais precocemente, desde a Antiguidade, foram objecto de comércio a longa distância, o vinho tornou-se também um dos produtos mais marcados pela concorrência nos mercados internacionais e por políticas de regulamentação da sua produção, transporte e comercialização. Nos nossos dias, o comércio vinícola é dos mais globalizados, envolvendo interesses de grandes empresas transnacionais, com estratégias de gestão e *marketing* assentes na rapidez e controlo da informação sobre os mercados, campanhas publicitárias agressivas, redes de distribuição internacional, etc.

2. O vinho do Porto, um dos vinhos clássicos mais famosos do mundo, participa destas características comuns a todos os outros vinhos de prestígio. Mas, mais do que qualquer outro, é marcado por uma estreita articulação entre elementos de tradição e de modernidade. Além disso, fortes condicionantes naturais e históricos marcam a especificidade do sistema produtivo do vinho do Porto.

Em primeiro lugar, o vinho do Porto é o resultado de condições geo-climáticas excepcionais, propícias à cultura da vinha na região de origem, situada no vale do Douro, entre Barqueiros e a fronteira — o clima de feição mediterrânica, a exposição das encostas íngremes, os solos cascalhentos de xisto. Mas é ainda mais o resultado do trabalho humano que aproveitou esses factores naturais, criando e aperfeiçoando, ao longo de séculos, técnicas específicas de cultivo da vinha e de vinificação, sujeitando-se a condições de vida penosas e repulsivas. As condições naturais do território determinaram sempre fraquíssimos índices de produtividade, colheitas muito irregulares em quantidade e qualidade, ao mesmo tempo que um excessivo trabalho do homem para criar a vinha num ambiente inóspito, quer pelo rigor do clima e pelo carácter doentio do lugar, quer pela natureza acidentada e pedregosa dos solos.

Existem na Região Demarcada do Douro 33.080 viticultores, que cultivam 38.588 hectares de vinha¹. A maior parte deles tem menos de meio hectare de vinha, o que, face à fraca produtividade regional, os coloca em situação de pobreza. Trata-se, além disso, de um grupo social com elevados índices de envelhecimento e fraquíssimos índices de formação, escassa capacidade de investimento e de inovação². Este grupo, dominante em número na viticultura

¹ Dados de 1996. Cf. Instituto do Vinho do Porto, 2002: 29-30.

² Veja-se, entre outros estudos recentes: Centro de Estudos de Desenvolvimento Regional e Urbano, 2000; MARTINS, 1999.

duriense, vende as uvas aos exportadores, aos produtores-engarrafadores ou às cooperativas, mantendo técnicas tradicionais de cultivo da vinha, em muitos aspectos não muito diferentes das que utilizavam os seus antepassados em séculos anteriores.

No lado oposto, surgem-nos as grandes quintas, algumas com centenas de hectares, muitas delas pertencentes a grandes empresas exportadoras, que recorrem a mão-de-obra assalariada, da região ou de fora dela (hoje, em certos casos, ucranianos e outros imigrantes de Leste; outrora, galegos), que reconverteram os vinhedos com formas de armação mecanizáveis (substituindo os velhos socalcos com muros de xisto por patamares e vinhas ao alto), que investiram em maquinaria e em processos de vinificação mais modernos. Além de controlarem os circuitos comerciais, têm vindo a aumentar o seu peso na produção.

3. Em segundo lugar, o sistema do vinho do Porto foi muito marcado pelas condições históricas. Desde há séculos, a integração dos vinhos do Douro nos circuitos comerciais, primeiro para o mercado portuense, depois também para a exportação, em especial para Inglaterra, fez com que se desenvolvesse na região duriense uma cultura de vinhos finos, destinados ao comércio. Mas essa vocação mercantil dos vinhos finos do Douro e as condições naturais do território contribuíram para uma crescente separação de interesses sectoriais entre o comércio (sediado no Porto e em Gaia) e a produção. Os conflitos entre esses interesses determinaram a intervenção precoce do Estado central (ainda em meados do século XVIII) para regular esses interesses e, simultaneamente, controlar um sector-chave da economia nacional. Tal lógica de intervenção assentou sempre na dicotomia produção-comércio e perdurou, através do modelo corporativo, praticamente até aos nossos dias, dificultando ainda hoje a implementação de um sistema de regulação de carácter interprofissional, como existe na maior parte das grandes regiões vitícolas europeias³.

4. Conhece-se mal a história antiga dos vinhos finos do Douro. Mas, do que se sabe, os vinhos do Porto actuais pouco têm a ver com a maior parte dos vinhos finos do Douro anteriores a meados do século XIX. No entanto, existe uma linha de continuidade secular, marcada ora por lentos processos evolutivos ora por rupturas e inovações revolucionárias, em especial nas épocas de crise.

Já em inícios do século XVI, de acordo com a descrição de Rui Fernandes, os melhores vinhos do Douro se caracterizavam por serem «aromáticos» e terem grande capacidade de envelhecimento, reforçando a sua excelência com a idade⁴. Tais vinhos eram produzidos por

³ A recente reforma institucional do sector dos vinhos do Porto e Douro (Dec.-Lei 277/2003 e 278/2003, ambos de 6 de Novembro de 2003) determinou a fusão da Comissão Interprofissional da Região Demarcada do Douro no Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (absorvendo as funções da CIRDD e do anterior Instituto do Vinho do Porto e alargando-as à regulação dos vinhos de mesa do Douro). Se o Conselho Interprofissional passou a assumir um papel-chave na nova estrutura de regulação do sector, mantém-se uma forte tutela estatal.

⁴ Cf. FERNANDES, 2001: 37.

uvas bem maduras obtidas por vindimas tardias e sujeitas a processos de pisa prolongada (talvez derive daqui a expressão «vinho de pé» utilizada no século XVI; e, num documento do século XIV, citado por Águedo de Oliveira, encontra-se a expressão «vinho de três vezes o pé posto»⁵). Esse «processo antigo» de vinificação, defendido ainda no século XIX por autores como Forrester⁶ e praticado então por muitos produtores, pressupunha a fermentação completa do mosto e, portanto, a obtenção de vinhos secos.

Em contrapartida, a tecnologia de produção de vinhos doces, com características próximas dos vinhos do Porto actuais, ter-se-á desenvolvido, a partir de finais do século XVII - inícios do século XVIII, com a adição de quantidades crescentes de aguardente vínica ao mosto para travar a fermentação e, desse modo, conservar a doçura natural das uvas⁷.

O aperfeiçoamento contínuo dessa tecnologia de vinificação dos vinhos generosos do Douro constituiu um processo longo e foi muito influenciado pela vocação comercial desses vinhos. O mercado inglês que, entre finais do século XVII e meados do século XX, absorveu a maior parte dos vinhos do Porto, marcou profundamente a evolução do gosto, cor e corpo das categorias produzidas e das respectivas práticas de vinificação, bem como as diversas designações (*tawnies*, *rubies* e *vintages*). Já no século XVIII, os exportadores britânicos sediados no Porto eram acusados de promoverem a elaboração de vinhos retintos, aguardentados, doces e aromáticos. Segundo um documento de 1754, os ingleses só compravam aos lavradores do Douro vinhos que fossem «um fogo potável nos espíritos, uma pólvora incendiada no queimar, uma tinta de escrever na cor, m Brasil na doçura, uma Índia no aromático...»⁸. Certo é que a evolução dos processos de vinificação dos vinhos generosos do Douro acabou por se orientar para este tipo de vinhos doces, mantendo, paralelamente, muitos aspectos da tradição.

Desde finais do século XVIII, a emergência de uma cultura enológica inovadora, promovida pelos círculos iluministas, em especial os associados aos memorialistas da Academia Real das Ciências de Lisboa, contou com a participação activa de académicos originários do Douro, alguns deles viticultores, que, longe de entrarem em ruptura com as práticas vitícolas tradicionais, as racionalizaram e aproveitaram como modelo⁹.

⁵ Trata-se de um prazo de uma quinta na Sermenha (Sedielos, Régua), feito por Pero Pires de Távora, em 1323, determinando, além do foro de uma quarta de vinho, o tributo da «lagarádiga de vinho, como é uso e costume, e da vinha que fizerdes o quarto de vinho que aí sair de três vezes o pé posto sem escândalo e fazerdes vinha em aquele lugar onde foi a vinha velha, e dardes ameiado do vinho que Deus aí der de três vezes o pé posto». Cit. por OLIVEIRA, 1941: 69.

⁶ FORRESTER, 1844: 15.

⁷ Cf. PEREIRA, 1991: 94-97.

⁸ *Resposta dos Comissários Veteranos às Novas Instruções da Feitoria*, 1754; ver também *Novas Instruções da Feitoria Inglesa, a respeito dos Vinhos do Douro*, 1754. Ambos os documentos estão transcritos, na íntegra, em TENREIRO, 1944: 76-82

⁹ Basta compulsar os vários tomos das *Memórias Económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa*, em que as Memórias relacionadas com a viticultura destacam claramente a região do Douro, sendo, de resto, da autoria de durienses ou de académicos que tinham relações de parentesco ou profissionais com a região, como Constantino Botelho de Lacerda Lobo e Francisco Pereira Rebelo da Fonseca. Ou, ainda, as *Memórias de Agricultura premiadas pela*

5. Na segunda metade do século XIX, o aparecimento das doenças da videira (em especial, o oídio em 1852, a filoxera em 1863 e o míldio em 1893) e a introdução e difusão de meios de combate a essas doenças provocaram profundas transformações nas técnicas vitivinícolas. A filoxera obrigou à introdução de porta-enxertos americanos e a novas formas de armação dos terrenos, com a disposição regular dos bardos e a construção de socalcos mais largos, que tiveram quer um impacto decisivo na paisagem quer implicações importantes na cultura da videira. O Douro vinhateiro conheceu, na segunda metade do século XIX, uma verdadeira revolução técnica. Novas formas de tratar os solos, novas formas de plantação, novas operações de tratamento¹⁰...

Verificaram-se também, ao longo do século XIX, mudanças decisivas no processo de vinificação. Mas, neste caso, é a própria cronologia que necessita de ser afinada. Há um fundo de verdade na explicação de Forrester, segundo a qual a difusão do novo processo de vinificação estaria relacionada com a excepcional qualidade da colheita de 1820, «em que todos os vinhos foram naturalmente (e fora do costume) cheios, doces e saborosos»¹¹. Os viticultores, estimulados pela grande procura de vinhos semelhantes aos de 1820, teriam sido levados a imitarem, nas colheitas seguintes, por processos artificiais, esses vinhos. De facto, a evolução para vinhos mais doces, através da prática da adição de aguardente durante a fermentação do mosto, parece ter-se expandido por essa altura. Mas a importância da novidade de 1820 como causa imediata do «novo processo de vinificação» foi exagerada por Forrester. A polémica entre «vinhos secos» e «vinhos doces», que ressurge na primeira metade do século XIX, é bem mais antiga, remontando pelo menos a meados do século anterior, aos tempos da ideação da Companhia Geral das Vinhas do Alto Douro¹². Por outro lado, a produção de «vinhos finos» secos, com pouca ou nenhuma adição de aguardente, correspondentes ao «processo antigo», com um prolongado trabalho de lagar (cerca de 72 horas, os tais «de três dias o pé posto» do século XIV, e, certamente, os «vinhos de pé» de que falava Rui Fernandes, no século XVI), continuará, ao longo do século XIX, a ser cuidadosamente recomendado por alguns grandes proprietários para os seus melhores vinhos (é o caso, por exemplo, dos da Quinta do Vesúvio, de D. Antónia Adelaide Ferreira, em relação aos quais ela recomendava, repetidas vezes, que fossem produzidos com especial cuidado, mas sem aguardente)¹³. O «novo processo de vinificação» e os vinhos doces acabarão por se impor, na segunda metade de Oitocentos. Mas penso que não devemos perder de vista que, como na história de outros grandes vinhos, o aperfeiçoamento das técnicas de vinificação foi, no caso do vinho do Porto, um processo longo e não linear¹⁴.

Academia Real das Ciências de Lisboa, nomeadamente o tomo II, que integra memórias de Francisco Pereira Rebelo da Fonseca e Vicente Coelho Seabra e Silva Teles. Um pouco mais tardio, mas não menos importante, é o *Tratado* de António Lobo de Barbosa Ferreira Teixeira Girão, futuro visconde de Vilarinho de S. Romão.

¹⁰ Cf. PEREIRA, 1998^a: 225-237.

¹¹ FORRESTER, 1844: 6.

¹² Cf. PEREIRA, 1991: 94-100.

¹³ Na vindima de 1854, por exemplo, D. Antónia, então em Vigo, dava ordens para se fazerem vinhos «puros» na vindima da Quinta do Vesúvio: «Não lancem aguardente aos vinhos na incuba [...] este benefício só deve fazer-se depois de bem fermentados os vinhos, excepto se razões que as práticas achem fortes obriguem o contrário porque contra a experiência não há argumento». Arquivo Histórico A. A. Ferreira — *Correspondência*, Copiador particular, 1848-1854. Correspondência de D. Antónia Adelaide Ferreira, em Vigo, para Joaquim Monteiro Maia (23.09.1854).

¹⁴ Cf. PEREIRA, 1999: 13-69.

6. Nos últimos vinte e cinco anos, o sector do vinho do Porto atravessou mudanças significativas no domínio das práticas vitivinícolas, na estrutura do comércio e na organização institucional. As empresas exportadoras reforçaram o seu papel na produção, ao mesmo tempo que alguns produtores se lançaram na comercialização directa dos seus vinhos, recuperando uma tradição perdida há mais de meio século. Em 1986, acabava legalmente o exclusivo do Entrepósito de Gaia, criado em 1926, que obrigava ao armazenamento nessa área de todos os vinhos destinados à exportação, legalizando-se, simultaneamente, a figura do produtor-engarrafador. Do lado dos exportadores, o Noval passou os seus armazéns para o Douro, após o incêndio que, no início dos anos oitenta, destruiu grande parte dos seus armazéns de Gaia. Mais recentemente, a Rozès. As opiniões dividem-se quanto a este regresso às origens. O clima quente e seco e o envelhecimento rápido dos vinhos que ele provoca, dizem, não se adequa às novidades mais finas e às categorias superiores, em especial os «Vintage», que ganham um gosto e aroma especiais, entre o «torrado» e as «especiarias», com uma elevada acidez volátil. Mas este «Douro bake», na gíria dos enófilos anglo-saxónicos, «tão sensacional como incomum»¹⁵, tem também os seus adeptos e pode contar com uma previsível evolução técnica na arquitectura e no equipamento das novas adegas do Douro.

Neste regresso às origens, entrevê-se uma nova atitude cultural valorizadora da terra, do património e da produção vitícola, que conflui no espírito do lugar (o «terroir» francês), garante da tipicidade dos grandes vinhos. Não deixa de ser curioso, aliás, que, nos últimos anos, este movimento seja significativamente participado por empresas francesas, aliadas a prestigiados nomes nacionais (a Quinta do Noval ou a Ramos Pinto) ou à recuperação de diversas quintas (Quinta do Convento de S. Pedro das Águias, Quinta do Tedo, etc.).

As dicotomias tradicionais do sector do vinho do Porto e os antagonismos que lhes estavam associados, entre a produção e o comércio ou entre o Douro e Porto/Gaia, só agora começam, verdadeiramente, a perder terreno, reforçando-se a lógica da complementaridade e da integração.

Por outro lado, os processos tradicionais de vinificação articulam-se, cada vez mais, com novas técnicas e saberes enológicos, permitindo aproveitar, da melhor forma possível, todas as qualidades de uma colheita. Mas, na vitivinicultura duriense, a modernização científica e tecnológica, longe de expulsar a tradição, continua a apoiar-se nela para elaborar os vinhos mais requintados. Desde o lagar à garrafa. Não é, por isso, de estranhar que os melhores mostos do Douro continuem a ser pisados a pé e, por vezes num lagar ao lado, a mesma operação seja realizada por moderníssimos *robots* mecânicos informatizados. Ou que, nos mais avançados centros de vinificação, cubas de fermentação dotadas de sofisticados sistemas de controlo emparelhem com velhos tonéis de madeira de carvalho ou de castanho para envelhecimento dos melhores vinhos, cada vez mais entendidos como produtos de arte.

¹⁵ HOWKINS, 1982: 48.

Referências bibliográficas:

- Centro de Estudos de Desenvolvimento Regional e Urbano, 2000 — *Potencialidades do Douro Sul*, s. 1.
- FERNANDES, Rui, 2001 — *Descrição do terreno ao redor de Lamego duas léguas [1531-1532]*, 2ª ed, Lamego, Associação Beira Douro (Edição crítica de Amândio Morais Barros).
- FONSECA, Francisco Pereira Rebelo da, 1791 — *Descrição económica do Território que vulgarmente se chama Alto Douro*, in “Memórias Económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa”, Tomo III, Lisboa, Academia Real das Ciências de Lisboa, p. 36-72.
- FONSECA, Francisco Pereira Rebelo da, 1791 — *Memória sobre o assunto proposto pela Academia Real das Ciências para o ano de 1790. Qual é o método mais conveniente, e cautelas necessárias para o cultivo das vinhas em Portugal; para a vindima; extracção e fermentação do mosto; conservação, e bondade do vinho, e para a melhor reputação, e vantagem deste importante ramo do nosso comércio?* in “Memórias de Agricultura premiadas pela Academia Real das Ciências de Lisboa”, Tomo II, Lisboa, Academia Real das Ciências de Lisboa, p. 1-273.
- FONSECA, Francisco Pereira Rebelo da, 1791 — *Memória sobre o estado da Agricultura, e Comércio do Alto Douro*, in “Memórias Económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa”, Tomo III, Lisboa, Academia Real das Ciências de Lisboa, p. 73-153.
- FORRESTER, J. James, 1844 — *Uma ou duas palavras sobre Vinho do Porto dirigidas ao Público Britânico em geral, e com especialidade aos particulares; mostrando como e por que é adulterado, e apontando alguns meios de se conhecerem as adulterações por um residente em Portugal há onze annos*, Porto, Tip. Comercial.
- GIRÃO, António Lobo de Barbosa Ferreira Teixeira, 1822 — *Tratado teórico e prático da agricultura das vinhas, da extracção do mosto, bondade, e conservação dos vinhos, e da destilação das aguardentes*, Lisboa, Imprensa Nacional.
- HOWKINS, Ben, 1982 — *Rich, Rare and Red*, Londres, The International Wine and Food Society.
- Instituto do Vinho do Porto, 2002 — *Year Boook 2002*, Porto, Instituto do Vinho do Porto.
- LOBO, Constantino Botelho de Lacerda, 1791 — *Memória sobre a cultura das vinhas de Portugal*, in “Memórias Económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa”, Tomo III, Lisboa, Academia Real das Ciências de Lisboa, p. 16-134 e 198-284.
- MARTINS, Luís Paulo Saldanha, 1999 — *Em torno de uma ruralidade em regressão e sobre um processo de concentração urbana — a população do Norte interior*. “Douro — Estudos & Documentos”, Porto, GEHVID, nº 7, p. 27-59.
- Novas Instruções da Feitoria Inglesa, a respeito dos Vinhos do Douro*, 1754.
- OLIVEIRA, Águedo de, 1941 — *Estudo das Condições Económicas do Vinho do Porto nos Tempos Clássicos*, Lisboa, Portugalgia.
- PEREIRA, Gaspar Martins, 1998a — *A evolução das técnicas vitivinícolas no Douro oitocentista*, in “Os Vinhos Licorosos e a História”, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico, p. 225-237.
- PEREIRA, Gaspar Martins, 1991 — *O Douro e o Vinho do Porto, de Pombal a João Franco*, Porto, Afrontamento.
- PEREIRA, Gaspar Martins, 1998b — *Um vinhedo milenar, um vinho universal*, in “Enciclopédia dos Vinhos do Porto e Douro”, Lisboa, Chaves Ferreira Ed., p. 36-77.
- PEREIRA, Gaspar Martins, 1999 — *Origem e evolução de um grande vinho*, in “Porto Vintage”, dir. Gaspar Martins Pereira e João Nicolau de Almeida, Porto, Campo das Letras.
- Resposta dos Comissários Veteranos às Novas Instruções da Feitoria*, 1754.
- TELES, Vicente Coelho Seabra e Silva, 1791 — *Memória sobre a cultura das videiras e manufactura dos vinhos*, in “Memórias de Agricultura premiadas pela Academia Real das Ciências de Lisboa”, Tomo II, Lisboa, Academia Real das Ciências de Lisboa, p. 275-411.
- TENREIRO, A. Guerra, 1944 — *Douro, Esboços para a sua História Económica. Conclusões*, Porto, Instituto do Vinho do Porto.