

# O ALTO DOURO VINHATEIRO E PICO — QUINTAS E ADEGAS (SÉCULOS XIX-XX)\*

CARLA SEQUEIRA\*\*

PAULA MONTES LEAL\*\*\*

**Resumo:** *No presente artigo, abordaremos a vinha e o vinho no Alto Douro Vinhateiro e na ilha do Pico numa perspectiva comparada, centrando a nossa análise nos séculos XIX e XX. Socorrendo-nos quer de bibliografia especializada, quer de documentação de arquivo (em particular para o Alto Douro Vinhateiro), procuraremos realçar as diferenças e semelhanças entre as duas regiões vitícolas Património Mundial, detendo-nos nos seguintes aspectos: estruturas sócio-económicas ligadas ao sector vitícola, respostas dadas às doenças da videira na segunda metade do século XIX, formas de armação de terreno e castas usadas na produção vitícola. Como exemplo prático de estudo, no caso particular do Alto Douro, apresentaremos as quintas do Bomfim, Zimbro e Senhora da Ribeira.*

**Palavras-chave:** *Alto Douro; Pico; Vinho e vinha; Quintas.*

**Abstract:** *In this article, we will analyze the vineyard and wine in Alto Douro and Pico Island in the 19th and 20th centuries, in a comparative perspective. Using either specialized bibliography or archive documentation (in particular for the Alto Douro wine region), we will highlight the differences and similarities between the two World Heritage wine regions, focusing on the following aspects: socio-economic structures of the wine sector, responses to vine diseases in the second half of the 19th century, forms of the land frame and grape varieties used in wine production. As a practical example of study, in the particular case of Alto Douro, we will present the Bomfim, Zimbro, and Senhora da Ribeira Estates.*

**Keywords:** *Upper Douro; Pico; Wine and vine; Estates.*

## 1. DAS ORIGENS À RECONVERSÃO

Na região do Alto Douro, a mais antiga região demarcada e regulamentada do mundo, com predominância de solos de xisto, o cultivo da vinha remonta à época romana.

Os séculos XI a XIII registam uma particular expansão do vinhedo. E, logo no século XVII, negociantes ingleses, flamengos e holandeses estabelecem-se no Porto dedicando-se à exportação de vinhos do Douro.

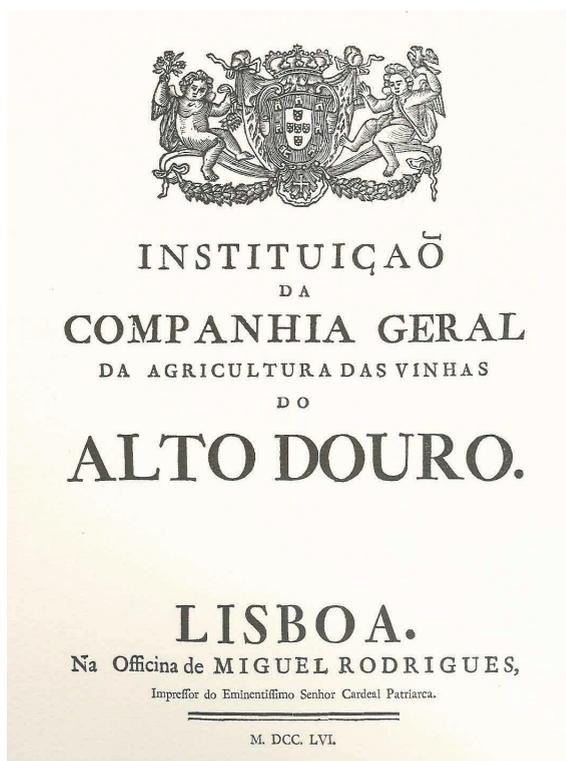
Ao mesmo tempo que aumenta a exportação de vinhos para Inglaterra, começam os primeiros conflitos entre produtores e comerciantes, levando à constituição da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro por alvará régio, em 1756, acompanhada da demarcação da região produtora.

---

\* As autoras não seguem o Acordo Ortográfico de 1990.

\*\* Investigadora doutorada contratada FLUP/CITCEM. Email: carla.m.sequeira@sapo.pt.

\*\*\* HUMANITATES; CITCEM. Email: paulamontesleal@gmail.com.



**Fig. 1.**  
 Capa do alvará régio de *Instituição da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro*, 1756  
 Fonte:  
*Instituição da Companhia Geral [...]*, 1756

Cerca de um século mais tarde, o aparecimento das pragas da vinha conduziria a uma profunda transformação. Em 1872, num quadro de livre-cambismo para o sector do vinho do Porto, a filoxera havia-se já espalhado pela Região Duriense. O poder central procurou tomar medidas, nomeando uma comissão de estudo. As primeiras soluções de combate à praga no Alto Douro datam de 1876, passando pela utilização de sulfureto de carbono e plantação de vinhas com bacelos americanos. Nesta data, já muitas quintas e terras se encontravam à venda, e a crise instalou-se no sector, motivada pela queda abrupta dos quantitativos de produção.

As diversas soluções de combate à doença então adoptadas acabariam por conduzir a mudanças nas técnicas vitivinícolas, com o aperfeiçoamento dos processos de vinificação, novas técnicas de plantação e armação do terreno.

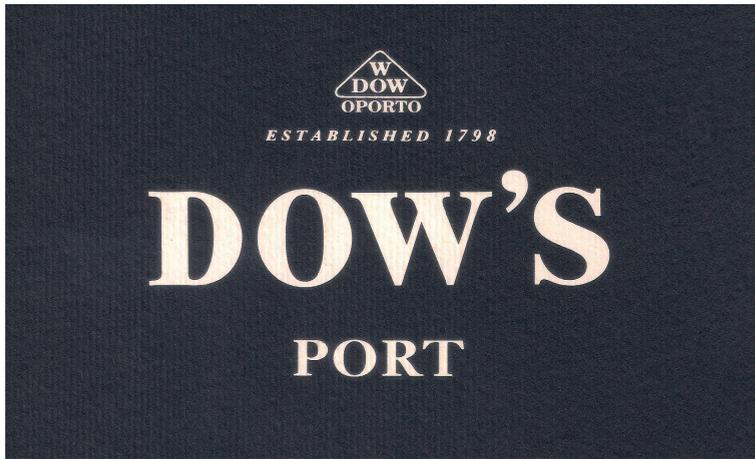
As pragas trouxeram também a crise social à Região Duriense. «A redução da produção e o investimento na reconversão acarretaram o endividamento e a miséria. As propriedades desvalorizaram.»<sup>1</sup> À semelhança do que se verificaria no Pico, «acelerou-se a transferência de propriedade»<sup>2</sup>. Em simultâneo, assistir-se-ia a uma

<sup>1</sup> SEQUEIRA, 2011: 77.

<sup>2</sup> SEQUEIRA, 2011: 77.

alteração na geografia do vinhedo, com a valorização dos vinhos produzidos no Douro Superior.

Seria nesta época que a Silva e Cosens<sup>3</sup> compraria três quintas emblemáticas da Região, todas elas afectadas pela filoxera e posteriormente replantadas com recurso a enxertia de vinha americana nas «mais conceituadas castas durienses»<sup>4</sup>.



**Fig. 2.**  
Logótipo Dow's  
Fonte:  
Symington Family  
Archives

A primeira a ser adquirida terá sido, em data anterior a 1886<sup>5</sup>, a Quinta do Zimbro, situada na sub-região do Cima Corgo; desde então, tem sido produtora dos vinhos da marca Dow's. Em 1896 seria comprada a Quinta do Bomfim, situada também na sub-região do Cima Corgo, e igualmente produtora de vinhos Dow's. Por fim, a Quinta da Senhora da Ribeira, localizada na sub-região do Douro Superior, seria adquirida em 1890<sup>6</sup>.

Quanto aos Açores, a introdução da vinha no arquipélago ocorreu no século XV, começando pelas ilhas de S. Miguel e Terceira. No caso particular da ilha do Pico, a casta introduzida, nos primórdios da colonização, foi a verdelho, com expansão rápida e abundante, abrangendo, «sobretudo, a parte da ilha virada para o Faial, concentrada esmagadoramente no concelho da Madalena, entre as freguesias da

<sup>3</sup> Empresa fundada em 1798 por Bruno Evaristo Ferreira da Silva, um comerciante portuense que se instalou em Londres, de onde importava vinho e outras mercadorias de Portugal, pondo fim ao monopólio até então praticamente detido por mercadores ingleses (cf. GRÊMIO DOS EXPORTADORES DE VINHO DO PORTO, 1948). Após várias parcerias empresariais e familiares, a empresa acabaria por pertencer ao grupo Symington, em 1961 (cf. LAGE, 2018: 369-371).

<sup>4</sup> MONTEIRO, 1911: 80.

<sup>5</sup> LAGE, 2018: 340.

<sup>6</sup> Cf. MAYSON, [1998]. Contudo, os documentos da Silva e Cosens relativamente a esta quinta começam em data anterior, podendo ler-se que o dono da quinta em 1888 é Francisco Pereira (Cf. *Symington Family Archives*, 1888-1891). Neste copiadador é possível verificar que as três quintas eram já exploradas pela Silva e Cosens se não antes, pelo menos em 1888, portanto antes da data da compra do Bomfim (1896) e da Senhora da Ribeira (1890).

Candelária, São Mateus e Bandeiras»<sup>7</sup>. Ao longo dos séculos XVI e XVII, o Pico apresentava-se coberto de vinhedos, em particular nas freguesias de Santa Bárbara, Santa Cruz das Ribeiras e na vila de S. Roque do Pico. Em finais do século XVII, o concelho da Madalena assumiria preponderância vitícola, em particular nas freguesias da Candelária e Bandeiras.



**Fig. 3.**  
Paisagem protegida da cultura da vinha, no Lajido da Criação Velha.  
Fonte: Paula Montes Leal, 2019

O tipo de solo, basáltico, confere «condições extremamente favoráveis para a boa maturação das uvas»<sup>8</sup>: «o Sol ia maturando os cachos que de noite recebiam o bafo quente que o basalto conservava, sazonzando completamente»<sup>9</sup>. E assim as populações locais se dedicaram a «meter plantas de vinha nas fissuras do manto requemado que recobre toda a encosta ocidental da Ilha do Pico»<sup>10</sup>.

Em meados do século XVII, a vinha começou a adquirir um progressivo valor comercial superando «em muito a produção vinícola das outras parcelas insulares»<sup>11</sup>.

A produção vitícola e a diversidade ampelográfica do Pico seriam prejudicadas com o oídio e a filoxera, na segunda metade do século XIX, levando ao desaparecimento de castas como as castas verdelho silvestre, bastardo branco e galega<sup>12</sup>. As condições geológicas e climáticas do arquipélago não ajudavam a que os produto-

<sup>7</sup> SOUSA, 2004: 135.

<sup>8</sup> SILVA, 1951: 46.

<sup>9</sup> DUARTE JÚNIOR, 2004: 48.

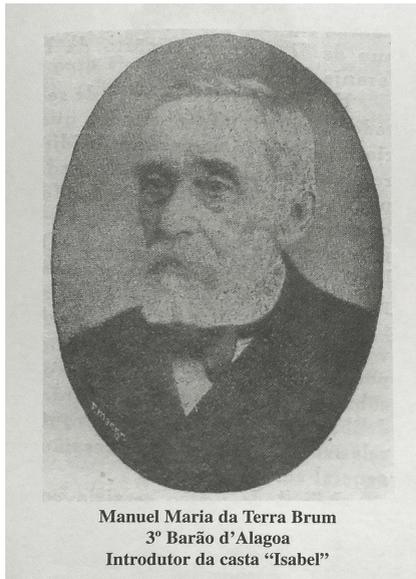
<sup>10</sup> DUARTE JÚNIOR, 2004: 27.

<sup>11</sup> COSTA, 1995: 90.

<sup>12</sup> Cf. SILVA, 1951: 47.

res investissem em factores tecnológicos como, por exemplo, o uso de sulfatos para combate às pragas por se tratar de uma técnica cara e de uso repetido, no caso dos Açores, devido às chuvas constantes.

A verdelho, casta mais atacada pelas pragas, foi substituída pela Isabela, introduzida por Manuel Maria de Terra Brum<sup>13</sup>, um dos maiores viticultores do Pico. Esta casta americana — produtor directo — tinha grande resistência às pragas, rusticidade, vigor vegetativo e produtividade, pelo que rapidamente se estendeu a toda a ilha.



**Fig. 4.** Manuel Maria de Terra Brum, introdutor da casta Isabela na ilha do Pico  
Fonte: DUARTE JÚNIOR, 2004: 187



**Fig. 5.** Casta Isabela  
Fonte: Foto MM, 2005<sup>14</sup>

Seguir-se-ia um período de completa reconversão da viticultura açoriana, marcado por um novo posicionamento na economia agrícola do arquipélago e o quase desaparecimento das castas europeias «menos resistentes que foram sendo substituídas por castas americanas de inferior qualidade»<sup>15</sup>.

Em consequência do processo de reconversão, a área de vinha aumentaria, registando 3022 hectares em 1903, nas ilhas do Faial, Pico, Flores e Corvo, mas o vinho produzido era diferente e de inferior qualidade — o chamado vinho de cheiro. Por

<sup>13</sup> DUARTE JÚNIOR, 2004: 187. Na página da Comissão Vitivinícola Regional dos Açores (<https://www.azoreanwines.com/historia>) refere-se que o introdutor da casta Isabela foi António Borges da Câmara Medeiros (14-6-1812 – 18-3-1879; marquês da Praia e Monforte, grande proprietário, negociante, político açoriano), trazendo-a para a ilha de S. Miguel em 1853-54.

<sup>14</sup> Disponível em <<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:UvaFragola.jpg>>.

<sup>15</sup> SOUSA, 2004: 150.



**Fig. 6.**  
Adega Cooperativa  
Vitivinícola  
da Ilha do Pico  
Fonte:  
Carla Sequeira, 2019

outro lado, assistia-se à ausência de critério definido para a escolha das castas, a uma produção fraccionada e vinificação de forma empírica em adegas rudimentares. Esta situação apenas começaria a inverter-se com a constituição da Adega Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico, em 1951, no sentido da reorganização do sector através da fixação de um único tipo de vinho licoroso aperitivo e recuperação da «fama do antigo e esquecido verdelho»<sup>16</sup>.

## 2. FORMAS DE ARMAÇÃO DE TERRENO E CASTAS

Na Região Demarcada do Douro, conforme refere Natália Fauvrelle<sup>17</sup>, a evolução das técnicas agrícolas, as doenças da vinha e a falta de mão-de-obra conduziram à alteração nas formas de armação do terreno e de condução das vinhas.

No período pré-filoxérico, a armação do terreno fazia-se em socalcos e a condução da vinha era feita com recurso a tutores de madeira; os muros de pedra estavam mais ou menos afastados conforme o declive do terreno. Após a filoxera, as paredes dos muros tornaram-se mais altas e de traçados rectilíneos. Assistiu-se, então, a uma «alteração radical do modo de armar o terreno» também pelo facto de as castas americanas exigirem «surribas mais profundas». Introduziu-se também a prática de embardar a videira com esteios de lousa e arames de zinco. Mais recentemente (a partir da década de 1970), a necessidade de mecanizar os trabalhos da vinha levou à substituição dos muros por taludes e à construção de patamares acompanhando as curvas de nível das encostas. Viria também a ser ensaiado um novo modelo, de vinha ao alto, nas encostas com declive inferior a 40%.

<sup>16</sup> SOUSA, 2004: 215. Era também objectivo, a prazo, a demarcação da região vinícola e o «reconhecimento oficial da marca de garantia do vinho». SILVA, 1951: 57.

<sup>17</sup> Cf. FAUVRELLE, 2006: 181-239.



**Fig. 7.**  
Trabalhos da vinha  
na Quinta do Bomfim  
(início do século XX)  
Fonte: Col. Symington  
Family Archives



**Fig. 8.**  
Embardamento da  
vinha com estacas  
de lousa e arames  
de zinco  
Fonte: Foto Alvão, c.  
1935. Col. Instituto  
dos Vinhos do Douro  
e Porto



**Fig. 9.**  
Vista aérea da  
Quinta do Bomfim  
(século XXI)  
Fonte: Autor  
não identificado.  
Symington Family  
Archives

A variedade ampelográfica da Região do Douro mostrou-se sempre diferente em relação à ilha do Pico, embora seja de notar a existência de algumas castas em comum.

Em finais do século XVIII, estavam identificadas 67 castas na zona de Lamego (38 tintas, 29 brancas). Desde logo, contudo, a viticultura duriense se preocupou com a «selecção das castas que melhor se adaptassem à produção de vinho do Porto»<sup>18</sup>, «de acordo com os tipos de terrenos e os vinhos»<sup>19</sup> que se pretendia produzir.

Em meados do terceiro quartel do século XIX, entravam na composição do vinho do Alto Douro cerca de vinte variedades de uva, entre as quais as castas tintas alvarelhão, bastardo, casculho, cornifesto (uma das boas castas tintas do Douro, bastante comum no Cima Corgo e Douro Superior; resistente ao oídio), mourisco tinto, moreto (casta predominante no Alentejo mas também muito apreciada no Alto Douro), sousão, tinta amarela, tinta-carvalha, tinta Francisca ou francesa, tinta lameira, rufete, tinto cão e touriga; entre as brancas, côdega ou malvasia grossa, diagalves, gouveio ou verdelho, malvasia e moscatel (incluindo a moscatel de Jesus).

A de maior reputação era a touriga. A tinta Francisca era igualmente muito apreciada, sendo cultivada nas principais quintas do Cima Corgo. «O sousão, a única das restantes variedades de uva tinta do Alto Douro que mereça especial referência, foi trazida das margens do rio Lima, nos princípios do século [século XVIII]»<sup>20</sup>, tendo-se tornado predominante em Vila Flor, Alijó e Sabrosa.

Nas três quintas adquiridas pela Silva e Cosens, em 1910 plantavam-se, entre outras, a tinta Francisca, tinta amarela, casculho, cornifesto e moreto<sup>21</sup>. Nos inícios da década de 1920, as castas eram as mesmas, à excepção da casculho substituída pela rufete (casta tinta, também conhecida como tinta pinheira, usada na região da Beira Baixa, mas igualmente no Douro, primeiramente nos concelhos de Vila Nova de Foz Côa e Figueira de Castelo Rodrigo), a que se acrescentava também a côdega (cultivada em larga escala no Cima Corgo)<sup>22</sup>.

Tal como no Alto Douro, no Pico revelar-se-ia «impressionante o esforço sobre-humano que as populações locais foram capazes de realizar, ao longo de séculos, para transformar terrenos aparentemente improdutivos em torrões úberes, ricos e muito valorizados. Foi assim criada uma nova área de paisagem de características únicas»<sup>23</sup>.

Para protecção dos ventos fortes «provenientes de todos os quadrantes e do rossio do mar, foram elevados muros de abrigo com a pedra basáltica retirada do próprio local, que deram origem a uma sequência de rectângulos, os característicos “currais”»<sup>24</sup>.

<sup>18</sup> PEREIRA, 1991: 83 e 85.

<sup>19</sup> PEREIRA, 1991: 85.

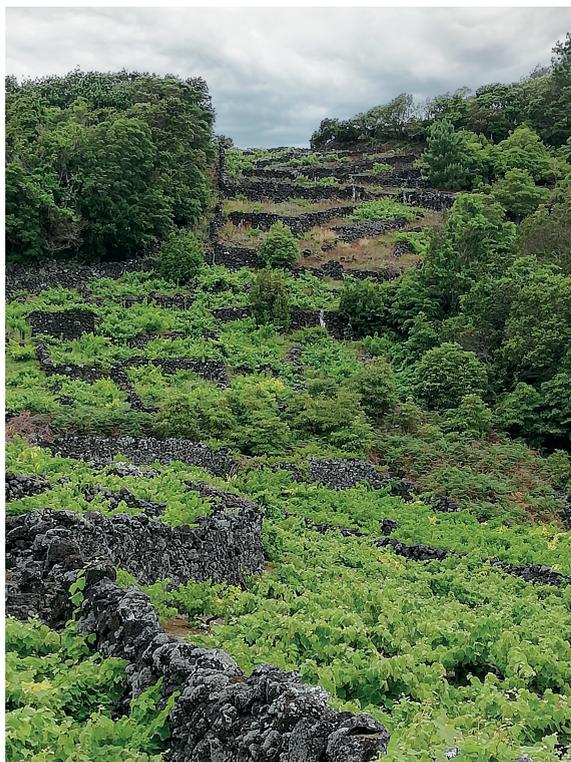
<sup>20</sup> PEREIRA, 1947: 60-63.

<sup>21</sup> *Symington Family Archives*, 1908-1919.

<sup>22</sup> *Symington Family Archives*, 1918-1922.

<sup>23</sup> SOUSA, 2004: 217.

<sup>24</sup> SILVA, CARQUEIJEIRO, *coord.*, 2004: 109.



**Fig. 10.**  
Paisagem da Cultura da Vinha da  
Ilha do Pico  
Fonte: Paula Montes Leal, 2019

Em termos de técnica vitícola, «dava-se ao solo apenas uma raspagem, não se atavam nem estacavam as videiras, aplicava-se raramente o sulfato e o enxofre, e fazia-se a erguida na época da maturação»<sup>25</sup>.

Quanto ao leque ampelográfico da ilha do Pico, em 1822, o visconde de Vilariño de S. Romão<sup>26</sup> referia as castas alicante, boal, galego, verdeho, verdeho valente, terrantez do monte (branco) e bastardo (tinto). Em 1884, as castas cultivadas eram a casta verdeho, «que tomou logo foros de casta-mãe, pela sua elevada qualidade», verdeho silvestre, boal, bastardo, terrantez, e também castas de uvas de mesa, como moscatel branco e roxo, e dedo de dama. Existiam ainda outras variedades: moscatel de Jesus, diagalves, uva do monte, ferral, entre outras, usadas para completar o lote na feitura do vinho e também como uvas de mesa.

A base de produção era a casta verdeho, misturada com as outras «em partes proporcionais»<sup>27</sup>.

<sup>25</sup> SOUSA, 2004: 206.

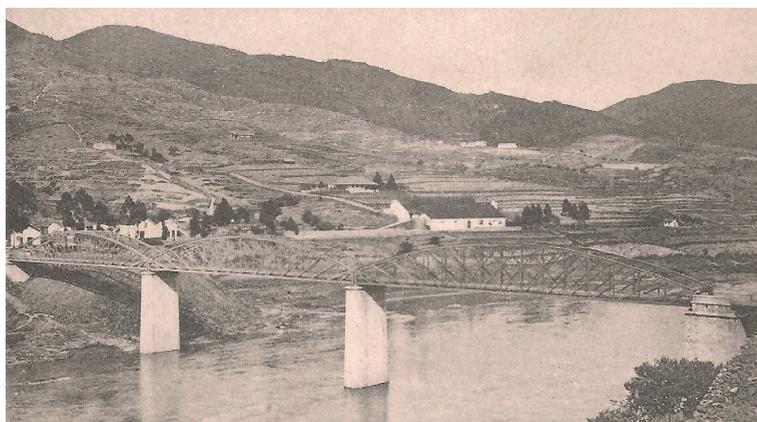
<sup>26</sup> GIRÃO, 1822.

<sup>27</sup> SILVA, CARQUEIJEIRO, *coord.*, 2004: 133.

### 3. QUINTAS E ADEGAS

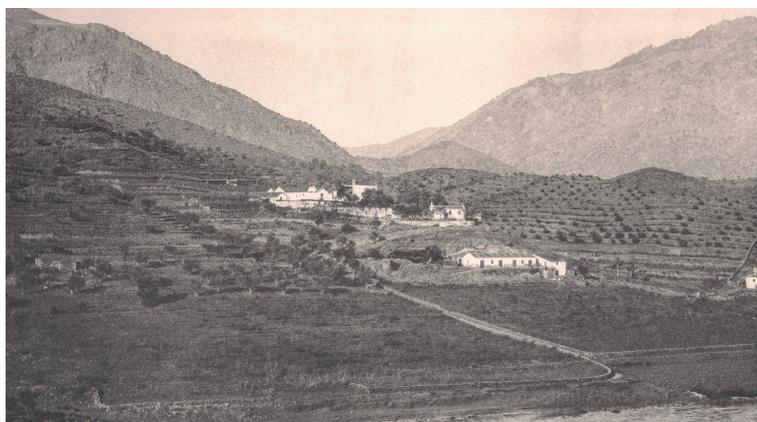
No Alto Douro, «a unidade de exploração agrícola é por excelência a quinta, modelo de estrutura agrária regional que assume grandes proporções e cuja composição permitiu a gestão da actividade vitivinícola de forma autónoma ao longo dos tempos»<sup>28</sup>. Em paralelo, «pequenas parcelas de terreno são trabalhadas pelos habitantes dos povoados»<sup>29</sup>.

A quinta duriense é constituída por uma «grande diversidade de construções, rodeadas de terrenos de cultivo e monte»<sup>30</sup>. Ao centro, as principais estruturas de habitação e de produção, «espaços de maiores ou menores dimensões, directamente associados à actividade vinhateira ou vocacionados para outras culturas»<sup>31</sup>.



**Fig. 11.**

Quinta do Bomfim no início do século XX  
Fonte: Postal Silva e Cosens, c. 1910. Symington Family Archives



**Fig. 12.**

Quinta da Senhora da Ribeira no início do século XX  
Fonte: Foto Emílio Biel, c. 1910 *apud* MONTEIRO, 1911: 8

<sup>28</sup> FAUVRELLE, 2006: 182.

<sup>29</sup> FAUVRELLE, 2006: 182.

<sup>30</sup> FAUVRELLE, 2006: 182.

<sup>31</sup> FAUVRELLE, 2006: 182.

A casa de habitação do proprietário, habitada principalmente durante as férias ou nas vindimas, «é quase sempre a maior construção da quinta»<sup>32</sup>. Apresenta entre dois e três pisos<sup>33</sup>.

Em termos funcionais, além da habitação (nos pisos superiores), a casa albergava também estruturas de produção (nos pisos térreos), destacando-se os armazéns de vinho que, tirando «o máximo proveito da inclinação do terreno» surgiam «encaixados num socalco de modo a poder ter nas traseiras uma outra casa, onde se coloca[va]m os lagares de modo a que o vinho escorr[esse] pela força da gravidade através de caleiras de granito até aos tonéis, depositados no andar de baixo. Esta situação verificava-se nas casas mais antigas do Douro»<sup>34</sup>. Por exemplo, na Quinta do Bomfim e na Quinta da Senhora da Ribeira, os armazéns comunicavam com os lagares, situados em plano superior<sup>35</sup>.

Segundo refere Natália Fauvrelle, «a partir de finais do século XVIII estes dois espaços [lagares e adega] ganharam maior autonomia, constituindo um edifício à parte da casa de habitação»<sup>36</sup>. Como exemplo, a Quinta da Senhora da Ribeira apresentava, além da casa de habitação do proprietário, casas do pessoal e três lagares independentes<sup>37</sup>.

Além da casa de habitação e das estruturas ligadas à produção vinícola, as quintas do Douro apresentavam outras estruturas arquitectónicas: a casa do caseiro (junto da casa principal), bem como outras «estruturas de apoio» à actividade da quinta, entre as quais «cavaliças, tulhas, pocilgas, galinheiros, frasqueiras ou pombais»<sup>38</sup>.

Já no Pico, em termos sócioeconómicos, a viticultura ficou marcada pela presença significativa das elites entre os produtores, que ali mantinham feitores e casas de Verão, com o «domínio das casas faialenses na cultura da vinha da mais importante área da ilha do Pico a ela dedicada [Madalena]»<sup>39</sup>. Os picoenses detinham uma pequena percentagem de vinhas, significando uma produção pouco superior a 25%.

Toda a zona ocidental da ilha do Pico pertencia «às diversas casas senhoriais implantadas na Horta»<sup>40</sup>, contando-se, entre estas, as famílias Arriaga, Brum, Cunha, Silveira, Terra, Goulart de Medeiros, Carvalho de Medeiros (primos), Dabney, Furtado, Lemos, Melo e Bettencourt.

Em finais do século XIX, em consequência das pragas da videira, assistir-se-ia à transferência de propriedade: «desencorajados, muitos dos proprietários faialenses

<sup>32</sup> FAUVRELLE, 1999: 9.

<sup>33</sup> FAUVRELLE, 1999: 29.

<sup>34</sup> FERREIRA, 1999: 51.

<sup>35</sup> Cf. MONTEIRO, 1911: 79.

<sup>36</sup> FAUVRELLE, 1999: 52.

<sup>37</sup> Cf. MONTEIRO, 1911: 79.

<sup>38</sup> FAUVRELLE, 1999: 60.

<sup>39</sup> COSTA, 2004: 130.

<sup>40</sup> DUARTE JÚNIOR, 2004: 88.

desfizeram-se das vinhas e também de residências e outros edifícios de apoio à actividade vinícola»<sup>41</sup>, vendendo-as aos feitores. Em 1893, em 46 viticultores recenseados no concelho da Madalena, apenas 22 habitavam na Horta. «Os restantes eram já naturais» da ilha do Pico e «residentes da Madalena, Bandeiras e Criação Velha»<sup>42</sup>.

Apesar da transferência de propriedade citada, Pico e Faial continuaram a «viver numa espécie de complementaridade económica»<sup>43</sup>. O Faial enviava para o Pico os cereais de que a ilha carecia (milho e trigo) e o Pico remetia gado, lenha, carvão, frutas e vinho. Além disso, «no caso do Pico as poucas evidências parecem apontar para de um lado os grandes vinhateiros, morgados do Faial, que vendiam a produção em bruto, e do outro os negociantes da Horta que os preparavam e exportavam»<sup>44</sup>.

**Fig. 13.**

Pastagem de altitude para gado bovino na Reserva Natural da Montanha do Pico  
Fonte: Paula Montes Leal, 2019



Era na ilha do Faial, mais concretamente, na cidade da Horta, que se concentravam as empresas, sobretudo inglesas, que se dedicavam à exportação de vinho, sob a denominação de «Faial»<sup>45</sup>. Desde, pelo menos, o século XVIII, «em toda a América de feição inglesa, os bons vinhos do Pico» eram «chamados “Fayal Wines”»<sup>46</sup>.

A casa mais importante no comércio de vinhos no Faial era a Scott Idle e Sobradello, firma inglesa que se fixou no Faial no final do século XVIII. Segundo Ricardo Madruga da Costa, e a título de exemplo, no ano de 1805, esta casa exportou 441 pipas de vinho «da maior regulação» e 468 pipas de vinho comum<sup>47</sup>.

<sup>41</sup> DUARTE JÚNIOR, 2004: 78.

<sup>42</sup> SOUSA, 2004: 204.

<sup>43</sup> SOUSA, 2004: 135.

<sup>44</sup> SOUSA, 2004: 137.

<sup>45</sup> SOUSA, 2004: 136.

<sup>46</sup> DUARTE JÚNIOR, 2004: 56.

<sup>47</sup> COSTA, 2005: 146.



**Fig. 14.**  
Exemplo de casa/adega tradicional da Paisagem Protegida de Interesse Regional da Cultura da Vinha da Ilha do Pico (Lagido de Santa Luzia, concelho de S. Roque do Pico. Fonte: Foto de José Luís Ávila Silveira/ Pedro Noronha e Costa, 2010<sup>48</sup>



**Fig. 15.**  
Alambique. Museu do Pico — Pólo do Museu do Vinho  
Fonte: Carla Sequeira, 2019

Quanto às tipologias arquitectónicas ligadas à produção vitícola, temos as «casas solarengas das famílias abastadas e as demais construções de apoio: adegas, arrecadações, lagares, alambiques e, em muitos casos, acomodações para os jornaleiros que se deslocavam de longe, principalmente para as vindimas»<sup>49</sup>. De registar ainda os núcleos costeiros, organizados em torno das casas senhoriais e com um complexo de produção constituído por alambique, armazém e adegas.

As adegas são edifícios de pedra negra, de relativamente pequena dimensão, de planta rectangular e com um ou dois pisos. Na sua maioria, são edifícios que servem

<sup>48</sup> Disponível em <<https://commons.wikimedia.org>>.

<sup>49</sup> COSTA, 2005: 28.

de adegas, lagares (rés-do-chão), e simultaneamente de habitação sazonal (primeiro piso) durante o Verão. Os alambiques são estruturas usadas para produção de aguardente de vinho ou de figo. Podem ser «edifícios autónomos com um só piso ou podem possuir anexos, tais como poços de maré e cisternas para fornecimento de água necessária para o seu funcionamento, e armazéns com barricas e balseiros onde se armazenam as frutas em fermentação para depois serem “queimadas”. Os armazéns são muito semelhantes aos edifícios já descritos, diferindo apenas na sua volumetria: edifícios mais compridos e com poucas aberturas»<sup>50</sup>. Temos, como exemplos, os núcleos dos Arcos, Cachorro e Lajido (freguesia de Santa Luzia, concelho de S. Roque do Pico), no centro do qual fica o Solar dos Salgueiros, datado do século XVIII e rodeado por adegas, casas de arrumos e poço de maré<sup>51</sup>.



**Fig. 16.**

Poço de maré  
(ilha do Pico)

Fonte:

Carla Sequeira, 2019

As casas solarengas, como por exemplo o Solar dos Salemas (com data de construção inicial remontando aos séculos XVIII-XIX<sup>52</sup>), construídas normalmente em «extensas propriedades vitivinícolas, de chão lajido, junto ao litoral», encontram-se implantadas num complexo constituído por diversas estruturas complementares entre si: «um edifício principal, destinado à habitação de veraneio, constituído por dois

<sup>50</sup> SILVA, CARQUEIJEIRO, *coord.*, 2004: 73.

<sup>51</sup> No seu poço de maré pode ler-se a inscrição «1756». Além de estar classificado como Valor Concelhio, o Solar também está integrado na Paisagem Protegida de Interesse Regional da Cultura da Vinha da Ilha do Pico, criada pelo *Decreto Legislativo Regional n.º 12/96/A*, de 27 de Junho. AÇORES. Assembleia Legislativa Regional, 1996.

<sup>52</sup> Cf. <[https://www.iac-azores.org/iac2018/projetos/IPIA/pico/madalena\\_fichas/61\\_11\\_72.html](https://www.iac-azores.org/iac2018/projetos/IPIA/pico/madalena_fichas/61_11_72.html)>.

pisos, sendo o primeiro destinado à actividade vitícola e o segundo à habitação. Sendo a planta em L, remete para um segundo edifício onde ficaria localizada a cozinha, forno e copa». O acesso à casa faz-se por uma escadaria em basalto, «colocada num dos topos do edifício principal, coberto por alpendre»; edifício de um piso, «destinado ao apoio da actividade vitivinícola», com adega, lagar e alambiques. «Normalmente, possuem um poço de maré ou cisterna, jardim e árvores.»<sup>53</sup> Algumas destas casas teriam capela.



**Fig. 17.** Solar dos Salemas, com construção inicial dos séculos XVIII-XIX (freguesia da Criação Velha, concelho da Madalena). Fonte: Foto de José Luís Ávila Silveira/Pedro Noronha e Costa, 2010<sup>54</sup>

## CONCLUSÃO

Alto Douro e Pico apresentam diferenças e semelhanças nos seus processos históricos e produtivos, quer numa perspectiva conjuntural, quer numa perspectiva estrutural.

As duas regiões apresentam particularidades que as distinguem de forma inequívoca: a área destinada à vinha, o tipo de solos e de armação do terreno, o clima, as castas e o tipo de vinho produzido.

Ressaltam, contudo, as semelhanças no processo de construção histórico-social, como, por exemplo, a complementaridade entre Porto-Douro, Faial-Pico, levando, entre outros aspectos, a que o vinho produzido nas duas regiões se tenha tornado conhecido pelo porto por onde era exportado.

A grande semelhança consiste no facto de, em ambas as regiões, se ter assistido à reivindicação da criação da marca regional. No Alto Douro, de modo mais

<sup>53</sup> SILVA, CARQUEIJEIRO, *coord.*, 2004: 77.

<sup>54</sup> Disponível em <[https://pt.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:Solar\\_dos\\_Salemas,\\_concelho\\_da\\_Madalena\\_do\\_Pico,\\_ilha\\_do\\_Pico,\\_arquipélago\\_dos\\_Açores,\\_Portugal.JPG](https://pt.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:Solar_dos_Salemas,_concelho_da_Madalena_do_Pico,_ilha_do_Pico,_arquipélago_dos_Açores,_Portugal.JPG)>.

precoce — desde finais do século XIX e com primeiros resultados na legislação de 1907-1908; na ilha do Pico, somente a partir de meados do século XX, com a criação da Cooperativa Vitivinícola, na sequência de um lento processo de reorganização pós-floxérico e que teria o seu epílogo com o *Decreto Regional n.º 25/80/A*<sup>55</sup>, de 16 de Setembro, instituindo a Região Demarcada do Verdelho do Pico, e o *Decreto-Lei n.º 17/94*<sup>56</sup>, de 25 de Janeiro, instituindo a Denominação de Origem Protegida «Pico» e classificando o vinho nela produzido e comercializado como Vinho Licoroso Produzido em Região Determinada (freguesias da Madalena, Candelária, Criação Velha e Bandeiras, do concelho da Madalena, freguesia de Santa Luzia e parte da freguesia da Prainha, lugar da Baía de Canas, do concelho de São Roque do Pico, freguesia da Piedade, nos lugares de Engrade e Manhenha, no concelho das Lajes do Pico).

## FONTES

SYMINGTON FAMILY ARCHIVES. *Copiadores de correspondência da firma Silva e Cosens* (anos de 1888-1891; 1897-1900; 1906-1909; 1908-1919; 1914-1922).

## BIBLIOGRAFIA

- AÇORES. Assembleia Regional (1980). *Decreto Regional n.º 25/80/A*. «Diário da República Série I». 214 (1980-09-16) 2744.
- AÇORES. Assembleia Legislativa Regional (1996). *Decreto Legislativo Regional n.º 12/96/A*. «Diário da República Série I-A». 147 (1996-06-27) 1648-1650.
- COSTA, Ricardo Manuel Madruga da (2004). *Uma perspectiva da vitivinicultura na ilha do Pico nas duas primeiras décadas do século XIX*. In *O Faial e a periferia açoriana nos séculos XV a XX*. Horta: Núcleo Cultural da Horta.
- COSTA, Ricardo Manuel Madruga da (2005). *Os Açores em finais do regime de Capitania-geral. 1800-1820*. Horta: Núcleo Cultural da Horta; Câmara Municipal da Horta, vol. II.
- COSTA, Susana Maria Goulart da (1995). *O Pico (séculos XV-XVIII)*. *Contributo para o estudo de uma ilha “com pouca história”*. Ponta Delgada: Universidade dos Açores. Trabalho de síntese para Provas de Aptidão Pedagógica e Capacidade Científica.
- DUARTE JÚNIOR, Tomaz (2004). *O vinho do Pico*. Madalena: Câmara Municipal da Madalena.
- FAUVRELLE, Natália (1999). *Quintas do Douro: as arquitecturas do vinho do Porto*. Porto: FLUP. Dissertação de mestrado.
- FAUVRELLE, Natália (2006). *O Douro das quintas do Cima Corgo*. In SOEIRO, Teresa, coord. *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na região do Douro. Estudos preliminares*. Peso da Régua: Fundação Museu do Douro, pp. 181-239.
- 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.
- GRÊMIO DOS EXPORTADORES DE VINHO DO PORTO (1948). *Álbum comemorativo da sua instalação definitiva no Palácio da Associação Comercial do Porto*. [S.l.]: GEVP.

<sup>55</sup> AÇORES. Assembleia Regional, 1980.

<sup>56</sup> PORTUGAL. Ministério da Agricultura, 1994.

- INSTITUIÇÃO da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro*. Lisboa: Na oficina de Miguel Rodrigues, 1756.
- LAGE, Otilia (2018). *Um caso de fronteira no «Douro novo». Carrazeda de Ansiães. Para a história do vinho do Porto*. Porto: CITCEM.
- MAYSON, Richard [1998]. *The story of Dow's Port 1798-1998*. [S. l.]: Segrave Foulkes Publishers.
- MAYSON, Richard (1999). *Port and the Douro*. London: Faber and Faber.
- MONTEIRO, Manuel (1911). *O Douro: principaes quintas, navegação, culturas, paisagens e costumes*. Porto: Edições Livro Branco. Facsimile ed., 1998.
- NO PAÍS do vinho do Porto* (1947). Porto: Instituto do Vinho do Porto.
- PEREIRA, Gaspar Martins (1991). *O Douro e o vinho do Porto. De Pombal a João Franco*. Porto: Edições Afrontamento.
- PEREIRA, Mário Bernardes (1947). *No país do vinho do Porto*. Porto: Instituto do Vinho do Porto. Tradução da Parte II da obra de Henry Vizetelly *Facts about Port and Madeira* (London, 1880).
- PORTUGAL. Ministério da Agricultura (1994). *Decreto-Lei n.º 17/94*. «Diário da República Série I-A». 20 (1994-01-25) 354-356.
- SEQUEIRA, Carla (2011). *O Alto Douro entre o livre-cambismo e o proteccionismo*. Porto: CITCEM; Edições Afrontamento.
- SILVA, Hélder Marques; CARQUEIJEIRO, Eduardo, coord. (2004). *Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico. Candidatura a Património Mundial*. Horta: Secretaria Regional do Ambiente. [Consult. 12 Jun. 2019]. Disponível em <<http://whc.unesco.org/uploads/nominations/1117rev.pdf>>.
- SILVA, Manuel Ribeiro da (1951). *A ilha do Pico sob o ponto de vista vitivinícola*. «Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do arquipélago dos Açores». 14, 45-58.
- SOUSA, Paulo Silveira e (2004). *Para uma história da vinha e do vinho nos Açores (1750-1950)*. «Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira». LXII, 57-159. [Consult. 23 Mai. 2019]. Disponível em <<https://docplayer.com.br/13593047-Para-uma-historia-da-vinha-e-do-vinho-nos-aco-res-1750-1950.html>>.

