

Henrique David *

Cor, corpo e gosto. O juízo do ano na viragem do século XVIII para o século XIX

O trabalho que aqui apresentamos tem por objectivo fornecer algumas informações que possam complementar os nossos conhecimentos sobre a quantidade e qualidade dos vinhos produzidos nas décadas finais do século XVIII e inícios do século XIX, bem como das razões que levaram a que as colheitas fossem consideradas «abundantes» ou «estéreis».

Como sabemos, os anos por nós considerados coincidem com um período de franco crescimento das exportações, as quais foram favorecidas pela guerra franco-britânica e pela subida dos preços. Este aumento da procura teve a sua contrapartida no aparecimento das novas Demarcações Subsidiárias de 1788 e 1791, as quais provocaram um alastramento para oriente da zona demarcada do Douro, ao mesmo tempo que a principal via de transporte dos vinhos do Alto Douro conheceu uma melhoria considerável – em 1780 dá-se início às obras de demolição do Cachão da Valeira, possibilitando, aquando da conclusão das obras em 1792, a navegabilidade do Douro desde Barca d’Alva até à Foz, embora esta ainda se fizesse com algumas dificuldades, no tramo entre o Cachão da Valeira e Barca d’Alva, durante cerca de dois decénios.

Como resultado destas medidas a produção de vinho de Embarque praticamente triplicou entre 1775 e 1805.

As fontes por nós exploradas foram, fundamentalmente, os juízos do ano existentes no Arquivo Histórico do Ministério das Obras Públicas. Estas informações, que infelizmente apenas conhecemos para os anos de 1779, 1785, 1795, 1797, 1799, 1800 e 1805, foram produzidas pelos Provedores e Qualificadores da Companhia, com o intuito de darem notícia sobre a qualidade e quantidade de vinhos

■ FLUP/GEHVID. Muito agradecemos ao Prof. Doutor Gaspar Martins Pereira toda a colaboração prestada na execução deste trabalho.

produzidos, medidas que deveriam ser tomadas em defesa da sua qualidade, ou então, propostas sobre as quantidades que viam como necessárias serem refugadas.

Assim, os vinhos da novidade de 1779 foram julgados de uma qualidade superior, como raras vezes costumava haver. Não obstante a boa quantidade produzida, os lavradores estavam desanimados: *«porque alem de saberem que ha muito os commerciantes nos fazem as diligencias que costumavão para compralos porem he esperavel que logo que os provarem, os apeteção, e se esforcem para comprar ainda mais que o de que necessitam para fazerem provimento de huns vinhos taes quaes pode ser que não haja em muitos annos o que só deixará de fazer quem não tiver meynos»*¹. Naturalmente, como resultado da grande produção, os comerciantes não se mostravam muito interessados com o intuito de poderem vir a comprar os vinhos por melhor preço.

Por carta de José António de Barros, datada de 9.11.1781, somos informados de que *«o anno preterito [1780] foi de uma copiosa produção»*, tendo nele entrado uma avultada quantidade de vinho do ano anterior e que a colheita de 1781 foi das mais diminutas de que se tinha conhecimento, tendo sugerido que se declarasse o ano estéril. Simultaneamente, suplicava à soberana que ordenasse que se fizesse uma terceira qualidade nos vinhos dos terrenos demarcados para Embarque na terça parte dos mesmos vinhos e que forem menos bons, como já se praticará nos da colheita do ano de 1773².

A um ano de 1782 fraco em quantidade e qualidade, seguiram-se, em 1783, uma colheita satisfatória, e em 1784 uma vindima de boa qualidade, embora limitada em quantidade³.

A produção de 1785 foi muito boa em quantidade – 33958,5 pipas e 18,5 almudes de vinho tinto, a que se juntou 4522,5 pipas de vinho branco, para um total de 38481 pipas e 18,5 almudes, o que dá menos 202 pipas do que no ano de maior produção que tinha havido no Alto Douro desde que se fazem os Arrolamentos, e que foi o de 1779. Porém, o mesmo não se poderá dizer no que diz respeito à qualidade. Através do «juízo do ano» ficamos a saber que os vinhos não tinham mais merecimento que os de 1782; os da superior qualidade em razão das cores, nada tinham que dar para beneficiar outros; os vinhos de menos bondade eram muitos faltos de cor e, tendo em si algum gosto, não tinham mais merecimento que para encher; e que alguns toneis que são mais inferiores não podiam entrar em lotação.

¹ Arquivo Histórico do Ministério das Obras Públicas. Ministério do Reino, 35.

² AHMOP. MR, 35.

³ BENNETT, Norman R. – *The Wine Growers of the Upper Douro, 1780-1800*. «Portuguese Studies Review», Durham. vol. 2, n°1 (1992-93), p. 36.

Embora não fossem detectados sinais de podridão ou de bolor, «os vinhos de algumas Adeegas, que costumão ter côres de tinta, para darem e beneficiarem os dos annos que tinhão falta dellas, só tem cores para si; e aquelles que se achão descorados, e são de segunda qualidade, são vivos tanto na prova como no gosto, e não tem defeito algum para que deixem de entrar em lotações, formando por essa razão huma lotação igual áquella de 1782»⁴.

Ainda no que se refere ao anno de 1785, o «juízo do anno» vem acompanhado de dois mapas que nos fornecem a qualificação dos vinhos tintos em vinte e uma freguesias da Região Demarcada. Dado o grande peso da produção destes vinhos relativamente ao total (33958,5 pipas de vinho tinto, num total de 38481 pipas), atrevemo-nos a fazer uma comparação com os anos de 1770 e 1797, os quais foram estudados por Gaspar Martins Pereira⁵. Pensamos poder concluir, após análise do quadro 1, da tendência para um decréscimo percentual dos vinhos de primeira qualidade na zona do Baixo Corgo, relativamente aos vinhos de segunda qualidade e, simultaneamente, uma tendência em sentido inverso na zona do Cima Corgo.

As produções de 1786 e 1787 foram inferiores às expectativas, havendo um nítido abaixamento relativamente ao anno anterior; no entanto, enquanto a primeira foi de muito boa qualidade, a segunda apresentou vinhos de qualidade média⁶.

Em 1788, naturalmente já como resultado da ampliação da Região Demarcada e de um anno de grande abundância, a produção ultrapassou, pela primeira vez, as 50000 pipas, quando, nos annos transactos, nunca tinham sido atingidas as 40000 pipas. No que diz respeito à qualidade podemos afirmar que ela foi média⁷.

O anno seguinte, 1789, conheceu nova quebra na quantidade produzida, e um vinho de inferior qualidade, aguado, áspero e pobre⁸. Como refere o autor de um manuscrito, em finais do século XVIII⁹: «Tão sómente comprei doze pipas de

⁴ AHMOP. MR, 35, nº 23.

⁵ PEREIRA, Gaspar Martins – *Aspectos sociais da viticultura duriense nos finais do século XVIII*. In «Primeiras Jornadas de Estudo Norte de Portugal/Aquitânia. Actas. Março de 1984». Porto: Universidade do Porto – Faculdade de Letras; Centro de Estudos Norte de Portugal/Aquitânia, 1986. p. 93-118.

⁶ BENNETT, Norman R. – *ob. cit.*, p. 37; BENNETT, Norman R. – *The Golden Age of Port Wine System, 1781-1807*. «The International History Review», Burnaby. vol. XII, nº 2 (1990), p. 229 e 232.

⁷ BENNETT, Norman R. – *The Wine Growers...* «Portuguese Studies Review». Durham, vol. 2, nº1 (1992-1993), p. 38.

⁸ Idem, *ibidem*.

⁹ *Um manuscrito inédito sobre o Douro Superior em finais do século XVIII*. Introdução de Aurélio de Oliveira, transcrição de Natália Fauvrelle Costa. «Douro – Estudos & Documentos», Porto, nº1 (1996), p. 215.

¹⁰ AHMOP. MR, 35, nº 4.

vinho, para servirem de Baliza da sua qualidade; não comprando máis na forma recomendáda por V. S^a por não achar digno de substância pela inferioridade do Anno». Seguiram-se duas colheitas de fraca productividade, sendo lamentada a falta de vinho de ramo em 1791¹⁰.

No ano de 1792 a produção volta a atingir o nível de 1788, crescendo de uma forma mais ou menos contínua (se exceptuarmos 1797, 1798 e o próximo ano de 1802 – 46263 pipas) até alcançar as 76350 pipas em 1805¹¹. Quanto à qualidade, em 1792, esta foi boa; no ano seguinte, foram dos piores vinhos provados desde há muitos anos, na opinião do agente; em 1794 a vindima não foi considerada de grande qualidade¹².

Os Provadores e Qualificadores, responsáveis pelo «juízo do ano» de 1795, referem a *«inferior qualidade dos vinhos em geral [...] não há lembrança de ter sido semelhante, por serem muito froxos, e faltos de côr; e apesar de alguns poucos Toneis, que se acháram melhores nas margens do Douro, nos quaes ainda lhe nótão a falta de cheiro ao fructo, não podem juntos fazer huma lotação geral capaz da carregação para Inglaterra, por não terem as particularidades necessarias, que são Côr, Corpo e Gosto»*. Defendem o refugo de grande parte do vinho; e declaram: *«Todo o vinho refugado, deverá ser tirado aos Lavradores, para lhes evitar a occasião de o remostarem na futura vindima, como nos consta com toda a certeza terem praticado alguns Lavradores neste mesmo anno, e nos antecedentes; vindo assim a fazer reproduzir vinho de Embarque, o que lhe tinha sido refugado no ano anterior, com conhecido prejuízo da qualidade. E deverá o mesmo vinho refugado ser applicado para os uzos de Ramo da nossa Companhia, pelos preços do seu merecimento, verificados pela prova feita na sua entrada nos Armazens desta Cidade; exseptuando os vinhos que tenham defeitos pelos quaes nem possão servir os referidos uzos de Ramo»*¹³. Desta forma se tentava que vinhos de inferior qualidade pudessem vir a ser beneficiados numa futura vindima. Foi muito pobre a qualidade da vindima de 1796, mas no ano seguinte houve uma melhoria. No «juízo do ano», para 1797, é referido o seguinte: *«Dizem-nos ser a qualidade dos ditos Vinhos legaes da ultima colheita mais segura que o da novidade anterior, e que são no geral faltos de côr e com propensão para a verdura»*. São manifestadas preocupações no que diz respeito ao vinho armazenado, vinho arrolado na colheita e perspectivas de comercialização, dado que a existência era considerada *«huma quantidade extraordinaria, que nas circunstancias actuaes do Commercio, fornece vinhos para exportação de quatro annos sem*

¹¹ MARTINS, Conceição Andrade – *Memória do Vinho do Porto*. Dir. e Prefácio de António Barreto. Lisboa: Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, 1990. p. 201.

¹² BENNETT, Norman R. – *ob. cit.*, p. 38-39.

¹³ AHMOP. MR, 35, n^o 38.

¹⁴ Parece-nos que esta afirmação, tendo em vista os valores conhecidos, peca por excessiva.

*dependencia de novas compras das novidades futuras»*¹⁴. Era pois sugerida a diminuição da produção da última novidade, aprovando-se somente como Vinhos de Embarque do Norte a quantidade para que pudesse haver compradores sem barateio, o que implicava um limite de 24000 pipas, refulgando-se além do defeituoso todo o resto que superabunda¹⁵. A vindima de 1798 foi de alta qualidade, a melhor desde 1786, na opinião de alguns¹⁶.

No «juízo do ano» de 1799 é afirmado o seguinte: «... *todos os vinhos serão vendidos promptamente, por isso parece estar nos termos de se declarar o anno esteril, com os maiores preços de trinta, e trinta e seis mil reis a pipa*»¹⁷. Esta proposta aponta no sentido de que a declaração de abundância ou esterilidade não era função unicamente da produção, mas levava em linha de conta outros factores, estando entre eles a quantidade do vinho armazenado e as perspectivas de comercialização. Outra questão prende-se com o facto de as classificações atrás referidas não coincidirem, por vezes, nas diferentes fontes conhecidas, principalmente quando se comparam com os preços das diferentes qualidades produzidas.

Em 1800, o «juízo do ano» informa-nos que «*os vinhos são no geral faltos de cor, e pendem para verdes, e que são mais sãos, que os da novidade de 1799 por não serem agoádos, porem que servem para o Commercio do Norte*». São sugeridos os preços iguais aos da vindima anterior¹⁸.

O ano de 1802 ficou marcado por uma grande esterilidade¹⁹.

Por fim, através do «juízo do ano» de 1805, ficamos a saber que os vinhos foram inferiores aos da colheita anterior, no geral faltos de cor, porém com algum gosto. O vinho de Embarque arrolado é considerado em excesso, facto para «*que tem concorrido as Introduções de vinho de Ramo no d'Embarque*». Este problema é assiduamente referido na documentação coeva. À semelhança do que foi referido para 1797, e dado que «*pelas actuaes circunstancias senão pode esperar maior Exportação, que a do anno passado que foi, como dito fica, 36320 pipas, por isso não convem approvar-se maior quantidade do que 36000 pipas dos melhores do anno, e ser o seu preço de 36\$000 reis os da primeira qualidade, e da segunda de 30\$000, como anno d'abundancia*»²⁰. Estes eram os novos preços a pagar à produção desde 1802²¹. Todo o vinho excedente das 36000 pipas aprovadas para o Embarque de Inglaterra ficaria separado para os usos de ramo.

¹⁵ AHMOP. MR, 35, n° 38.

¹⁶ BENNETT, Norman R. – *The Wine Growers...*, p. 39.

¹⁷ AHMOP. MR, 35, n° 23.

¹⁸ AHMOP. MR, 35, n° 23.

¹⁹ AHMOP. MR, 35, n° 2.

²⁰ AHMOP. MR, 35, n° 23.

²¹ MARTINS, Conceição Andrade – *ob. cit.*, p. 157.

²² AHMOP. MR, 35, n°3.

Em conclusão, pensamos que este tipo de documentação é do maior interesse para o conhecimento, não só das quantidades e qualidades dos vinhos produzidos, como também de medidas que eram preconizadas para responder aos excessos de produção, ou que funcionariam em defesa dos preços e qualidade dos vinhos.

Quadro 1 – Vinho arrolado por freguesias, segundo as 1^{as} e 2^{as} qualificações, nos anos de 1770, 1785 e 1797, em pipas (1785 – somente vinhos tintos)

FREGUESIAS	1770		1785		1797		
	1 ^a Qual.	2 ^a Qual.	1 ^a Qual.	2 ^a Qual.	1 ^a Qual.	1 ^a Qual.	
Baixo Corgo	Barqueiros		43,5	–	33	40	
	Cambres	1789	869	1707,5	684	1479,5	677,5
	Lobrigos (S. João)	780	1310	1583	1294	602	2325
	Lobrigos (S. Miguel)	601	659	827	839,5	498	968
	Penajóia	422	827	313	1186,5	384	771
	Samodães	277	281	43	342,5	199	273
	Sanhoane	547	–	418,5	627	152	813,5
	Vila Jusã			39	114,5	100	101
	TOTAL	4416	3946	4974,5	5088	3447,5	5969
%	52,8	47,2	49,4	50,6	36,6	63,4	
Cima Corgo	Adorigo		55	62	221,5	209,5	
	Armamar	176	265	88	58	295	177
	Covas (S. João de)			99	22	1023,5	336,5
	Covelinhas	130	346	343,5	172	525	583
	Folgosa			90	68	507	228
	Fontelo	79	55	52	19	68	29
	Galafura	294	61	346	135	471	224
	Gouvinhas	257	100	320	104	390,5	134
	Guiães	401	567	638	443,5	1097	312
	Parada do Bispo	94	52	162,5	50	268	19
	Poiães			616	70	1205	595
	Valdigem	494	241	479,5	229	552	244,5
	Vila Seca			102	43	84	327,5
	TOTAL	1925	1678	3391,5	1475,5	6707,5	3419
%	53,3	46,7	69,7	30,3	66,2	33,8	

Quadro 2 – Arrolamentos do Vinho d’Embarque e do Vinho de Ramo (1775-1783)²²

ANOS	Vinho d’Embarque			%	Vinho de Ramo			%
	Pipas	Almudes	Canadas		Pipas	Almudes	Canadas	
1775	25911			42,4	35172	21	6	57,6
1776	29627			50,9	28606	16		49,1
1777	27210	12	6	56,3	21118	16		43,7
1778	32856			50,6	32130	7	6	49,4
1779	38684			50,7	37663	13	6	49,3
1780	34483			54,4	28852	15	3	45,6
1781	26730	18		50,6	26113	6		49,4
1782	27221			45,9	32102	6		54,1
1783	33279	21		46,8	37870	12	6	53,2
TOTAL	276003	1	6	49,7	279630	14	3	50,3

