

José Morilla Critz \*

# A Califórnia e o vinho do Porto entre dois séculos \*\*

## 1. INTRODUÇÃO

A presença do vinho do Porto no mercado norte americano foi sempre bastante limitada quanto à quantidade, ainda que talvez tenha sido o vinho mais consumido durante a segunda metade do século XIX e a primeira do século XX (1868-1945). Esta aparente contradição explica-se, logicamente, através da produção de uma variedade de vinho que cobria, com o mesmo nome, a possível procura do produto do Douro português no mercado dos Estados Unidos.

Como se observa no Quadro 1, as importações de vinho do Porto nos Estados Unidos eram muito reduzidas<sup>1</sup>, tendo em conta que nessas quantidades estão incluídas as entradas via Grã-Bretanha. Contudo, a produção e consumo de «vinho do Porto» nos Estados Unidos eram as mais importantes entre os chamados *fortified wines* (vinhos generosos com um grau alcoólico acima dos 14%), tanto no período anterior à *Proibição* (Julho 1919 – Dezembro 1933), como nos anos que se seguiram. Em 1900, dos 917.900 hl. do vinho produzido nos E.U.A., 333.648 eram *fortified wines*, dos quais 156.300 correspondiam a *Port*, sendo essa a principal variedade entre essa categoria, seguida do *Sherry* com 106.730, o *Angélica* com 32.937 e o *Muscatel* com 32.868<sup>2</sup>.

\* Universidade de Alcalá.

\*\* Tradução de Natália Fauvrelle Costa. Revisão de José Ignacio de la Torre Rodríguez.

<sup>1</sup> Não dispomos de dados exactos para períodos da segunda metade do século XIX, mas há que ter em conta que, entre 1886-1888, as importações da Grã-Bretanha andavam à volta de dois terços do total; o restante terço distribuía-se entre o Brasil e a França, ficando muito pouco para os restantes países (ver Dupuy, 75-76, *British Consular Reports* (B.C.R.), 1892. LXXXIII.A.S. 1075).

<sup>2</sup> Dados do *Report of State Board of Agriculture for the year 1911*. Sacramento, 1912, p. 194 e UNITED STATES Tariff Commission – *Grapes Raisins and Wines*. Report n° 134. 2ª série Washington D.C. 1939, p. 234.

**Quadro 1**  
**Exportações portuguesas de Porto e importações nos EUA**

Período	média exp.	média imp. USA	%
1910-13	286.000	5.766	2,00
1932-35	386.922	6.737	1,74

Fontes: Cincinnato da Costa, 18. Bulletin International du Vin n° 98, 10. United States Tariff Commission, 271.

A importância tanto da produção como do consumo dos *dessert wines*, como também eram chamados os vinhos generosos nos Estados Unidos, cresceu extraordinariamente depois da abolição da Lei Seca, até ao ponto em que, nos anos 60 do nosso século, o seu consumo esteve acima dos vinhos de mesa. A maior diferença a favor dos vinhos generosos deu-se entre 1935 e 1942. Em 1941, na Califórnia (90% de toda a produção vinícola dos EUA) a produção de *dessert wines* alcançava o valor de 2.945.487 hls. frente aos 447.917 hls. dos restantes vinhos. O consumo de vinhos generosos atingia o máximo destacamento frente aos vinhos de mesa em 1942, com 2.941.000 hls. para os primeiros e 1.202.237 hls. para os segundos<sup>3</sup>, sendo todavia o do *Port* de maior importância, logo seguido pelo *Sherry* que, não obstante, nos anos imediatamente a seguir à Guerra encabeçaria a tabela desse tipo de vinhos, pelo que os peritos consideravam que o *Sherry is the most important California wine type* (Amerine, 391).

O domínio dos vinhos generosos no mercado americano durou até aos anos 60, mas o seu declínio acentuou-se desde então, crescendo paralelamente o consumo de vinhos de mesa. Em 1961, o consumo de vinhos generosos alcançou o seu maior valor de sempre com 3.179.000 hls., estagnando nessa década e decaindo na seguinte, quando os vinhos de mesa cresciam a taxas anuais de 10,5 e 9,5%, respectivamente (Multon, 395). Em 1983, momento em que se alcança um valor histórico de consumo total e *per capita* de vinho nos Estados Unidos, o consumo de vinho de mesa era de mais de 15 milhões de hls. e o de generosos somente de 1,4 milhões (White, 165).

Em consequência, verificamos que, pelo menos até à grande mudança do consumo de vinho registada em todo o mundo depois da II Guerra Mundial, a favor dos vinhos de mesa de qualidade e de diversos tipos, e contra os vinhos licorosos vindos das zonas mais soalheiras da Europa (cf. Briggs, 156-160), as tradicionais variedades vinícolas ibéricas tiveram uma grande importância na viticultura dos Estados Unidos. Mas há que reconhecer que daí derivaram a maior parte dos problemas que os seus vinhos tiveram no mercado dos Estados Unidos.

<sup>3</sup> Dados do Wine Institute of California ponderados em *This was 1944. A short factual resume of the wine picture during the past year*. «Wine Merchant». Vol. 4, n° 3 (1945), p. 19 e 25.

## 2. ESTADOS UNIDOS COMO ESPERANÇA E COMO AMEAÇA

É natural que os exportadores de vinho de Portugal tenham visto com certa esperança o mercado americano, tal como os da França e os de Espanha, durante os anos de oferta excessiva que se seguiram à crise filóxerica francesa e que se estendeu até aos anos quarenta do nosso século. Todavia, quando surgiram vozes discordantes, estas baseavam-se já na experiência do que ocorria no sector vitivinícola nos Estados Unidos<sup>4</sup>, como recordava em 1935 Luiz Cincinnato da Costa:

*Alimentaram muito as melhores esperanças de ver o problema vinícola em parte solucionado com a revogação da lei seca na América, dada a possibilidade eventual de ali ser colocado grande volume de vinhos. Os factos, porém, têm-se encarregado de demonstrar o contrário.* (Cincinnato, 10).

Essa visão era a mais correcta, posto que no último decénio do século XIX a viticultura californiana não estava apenas a dominar os mercados das passas e a entrar no das uvas de mesa, mas estava, como reconheciam *connosseurs* e observadores do mercado, a ameaçar progressivamente os tradicionais produtores europeus de vinho (Cipolla, 310).

Entre as zonas mediterrânicas mais afectadas pelo desenvolvimento da viticultura californiana nessa época destacam-se as áreas vitícolas do sudeste espanhol (Málaga e Almería), Grécia e Turquia (Esmirna), devido à sua especialização em passas e uvas e, no primeiro caso, à sua grande participação no mercado dos Estados Unidos (Sánchez Picón, 407), mas também pela maneira como surgiu e evoluiu a vitivinicultura do Oeste americano. O seu desenvolvimento, num mercado muito saturado, foi de especial gravidade para os produtores tradicionais de vinhos generosos (Madeira, Porto, Málaga, Jerez), pois o mercado americano caiu rapidamente nas mãos de quem detinha quase o exclusivo dos produtos da Califórnia, pretensamente semelhantes.

## 3. O VINHO DO PORTO E OS VINHOS GENEROSOS NA VITICULTURA CALIFORNIANA

Entre as hipóteses mais plausíveis da origem das primeiras cepas de *vitis vinifera* plantadas na Califórnia está aquela segundo a qual elas procediam de vinhedos malaguenhos, levadas pelos franciscanos espanhóis, nos anos oitenta do

<sup>4</sup> Dupuy de Lome e Vera López (altos funcionários espanhóis dos negócios estrangeiros e agricultura, delegados na exposição de Chicago) advertiram em 1895: «*La primera proposición que vamos a sentar sorprenderá a muchos: Los Estados Unidos son una nación que produce vino y que puede producir muchísimo vino... Del que se consume en los Estados Unidos, las ocho novenas partes ha*

século XVIII (Terry, 292). Adaptadas às condições da Califórnia, eram chamadas *Los Angeles grape*, na primeira metade do século XIX e depois, até aos nossos dias, cepa *Mission*. Este facto é coerente com as características climatológicas da zona em que mais prematuramente se plantaram e que são similares às da Andaluzia (Sul e Centro da Califórnia, especialmente em torno de Los Angeles). Por outro lado, mantém igualmente a relação com o fim inicial de tais plantações, ou seja fabricar vinho de Missa que era sempre, no Velho Continente, um dos tipos doces oxidados, próprios do Mediterrâneo, que garantia, além de uma pureza vitícola, a sua inalterabilidade. Tal é avalizado pelo facto de o segundo tipo de cepa identificado daquelas zonas, a chamada *Sonoma grape*, ser uma variedade das do vinho da Madeira.

A cepa *Mission* foi a predominante na viticultura californiana até aos anos oitenta do século XIX (Eysberg, 72), ainda que esporadicamente desde os anos trinta e, sistematicamente, desde os sessenta, se introduzissem quase todas as variedades europeias. A *Mission* foi, portanto, a principal protagonista das primeiras expansões da viticultura californiana (1830-1855 e 1867-1870). Embora se tenha estendido por toda a Califórnia desde meados dos anos cinquenta, as melhores condições edafológicas e climatológicas encontravam-se nas zonas do Sul e do Centro, sendo o seu mosto o mais adequado para a obtenção de vinhos similares ao Porto e ao Jerez (Terry, 292).

Contrariamente à situação actual, em que as zonas vitivinícolas por excelência estão localizadas a Norte (Sonoma, Napa, Mendocino, Santa Clara), no século XIX as principais estavam no Centro e Sul da Califórnia (vale de San Joaquín e Los Angeles). Em particular em Los Angeles, houve uma continuidade entre a viticultura da época das missões e a do Estado da Califórnia, como membro da União Americana: as primeiras colheitas, das que com o tempo se chamariam cepas *Mission*, datam de 1784 na Missão de San Gabriel; depois, nos anos trinta, durante a administração mexicana, alguns dos novos *settlers* europeus iniciaram, na área da cidade de Los Angeles, a comercialização dos produtos dessa viticultura, já fora do âmbito das Missões, ampliando-a com novos tipos de cepas, vindas principalmente da França. Esse núcleo teve a sua grande oportunidade de expansão quando, em 1849, com o *golden rush* da Califórnia recém incorporada na União, foi inundado por população aventureira, que era preciso abastecer com todo o tipo de alimentos (Cf. Legget, 21-25).

O facto de ser San Francisco o principal centro de consumo determinou que, nos anos cinquenta, as plantações de vinha se comesçassem a estender também

*sido cosechado y criado en un país que es sólo para muchos un buen mercado, y ese país, que sólo se considera consumidor, ha exportado ya una cantidad equivalente a un 20% de la cantidad que importa.» La producción y el comercio de vinos en los Estados Unidos. Madrid, 1895, p. 11.*

para as zonas apropriadas junto à Baía (Sonoma, Napa, Santa Clara). Assim, desde meados da década, a plantação de vinhedos converteu-se, em ambas as zonas, numa das aplicações preferidas para salvar ou fazer prosperar alguns dos lucros obtidos com a febre do ouro que já decaía, mas que incrementara notavelmente tanto o número de cidades como a sua população e a sua capacidade de consumo. O número de vinhas cresceu no Estado das 324.234, de 1855, para as 6.500.000, de 1859 (Legget, 28).

Contudo, seria por volta de 1860 que começaria realmente a consolidação da Califórnia como uma grande e avançada área vitivinícola. A viticultura era já um ramo suficientemente importante da agricultura e da indústria californiana para se converter num assunto da política do próprio Estado. Em 1861, como expressão da influência alcançada pelo sector e como consequência do trabalho dos viticultores mais influentes do Estado, o Senado e a Assembleia criaram uma comissão para procurar «as mais convenientes formas e meios para promover o impulso e cultivo da vinha na Califórnia» (Haraszthy, xv). O principal resultado foi a viagem pela Europa de uma delegação californiana, liderada por Agoston Haraszthy («Pai da viticultura californiana»), que recolheu não só informações sobre as indústrias vitícolas europeias, mas também adquiriu quase todas as variedades de cepas do Velho Continente, que foram cuidadosamente enviadas para a Califórnia e aí, através de diversos procedimentos, distribuídas pelos viveiros e viticultores.

A etapa que se abriria na viticultura californiana com esta renovação teria o seu principal centro de desenvolvimento já não no Centro e Sul do Estado mas no Norte (Napa, Sonoma, Mendocino, Santa Clara, área de Sacramento). Algumas dessas zonas são as que hoje se destacam da produção vinícola californiana com vinhos de mesa de alta qualidade. Todavia, o processo de deslocação não foi imediato. Em 1870, de uma produção total na Califórnia de 143.830 hls., Los Angeles produzia quase metade. Nos anos setenta foi-se agregando a estas áreas a zona central do vale de San Joaquín, com centro em Fresno, desenvolvendo uma viticultura baseada na produção da passa, uvas e também vinhos doces, com as novas variedades trazidas da Europa. Como fruto da evolução da viticultura californiana nos anos seguintes, verificamos que, em 1890, as áreas do Centro e Sul produziam somente cerca de uma quinta parte do vinho, apesar da produção total ser então de 553.595 hls. (Carosso, 306).

É importante ter em consideração que, desde o início, pelas características do clima e adaptação das variedades vitícolas, *não se podia produzir vinho de mesa no Sul cálido*, como disse Eysberg. De facto, em Los Angeles, ainda que a viticultura anterior à «proibição» não tenha desaparecido por completo dos seus arredores, acabou por ter pouca importância. Somente o *Port*, o *Sherry* e a aguardente mantiveram uma certa reputação (Eysberg, 68).

Geralmente, em finais do século XIX, essas áreas do Sul e Centro eram as de

produção dos *sweet e fortified wines* e das aguardentes. *Sherry* era, em princípio, o Xerez espanhol, *Angélica* era uma espécie de «vino muestra» de Málaga (mais próximos de outros málagas estavam os Málaga e os Muscatel) e o *Port* pretendia ser o vinho do Porto português. Como disse Corti:

*Vinhos doces, tipo digestivos, foram provavelmente os primeiros da produção californiana; o que hoje em dia chamamos de vinho de mesa fora mais difícil de produzir. Angélica, o vinho doce a que deu origem, é também provavelmente o mais californiano. As missões produziram Angélica fortalecendo simplesmente o mosto da uva e deixando-o mais ou menos tempo a envelhecer. Os primeiros escritores estavam mais impressionados com a aguardente das missões do que com os seus vinhos. Não obstante, com a dissolução do sistema de missões, a implantação do Estado em 1850 e a produção comercial do vinho californiano, começou a produção de imitações dos vinhos «fortalecidos» (Corti, 282).*

Desde finais dos anos cinquenta de oitocentos, os produtores californianos do sul ofereciam sobretudo vinhos de tipo Porto e Jerez, juntamente com vinhos brancos correntes e espumosos. O Porto era quase sempre o mais importante no que diz respeito à produção e o que era expedido em maiores quantidades para Nova Iorque e outros países. Assim, em 1867, as vendas em Nova Iorque eram de 5.678 hls. e vendia-se bastante bem no Canadá, Dinamarca, Grã-Bretanha e Alemanha (Legget, 58). Os californianos estavam, por outro lado, muito orgulhosos do seu *Port* em comparação com o importado:

*Em continuação da champana, na próxima campanha a principal produção será de vinho do Porto. Este vinho está a tomar rapidamente o lugar do artigo importado, ainda que haja uma diferença muito pequena no preço – o primeiro oscila entre os 1.75 e 4 dólares o galão, e o segundo entre 1.80 e 4. Há, no entanto, uma grande diferença na qualidade – o vinho importado, que se fabrica no sul de França [sic] é, em termos gerais, carente dessa pureza que caracteriza os nossos vinhos californianos<sup>5</sup>.*

Depois de um crescimento contínuo, em 1891 a distribuição da produção de *fortified wines* era a seguinte:

Oporto	61,5 %
Angélica	16,8
Sherry	11,5
Muscatel	9,9
Outros	0,3

(ver dados absolutos em apêndice)

<sup>5</sup> *The Wine production in California*. «Daily Times» San Francisco. Recolhido em «Merchants Magazine and Commercial Review». Maio 1868, p. 387.

Mas temos que questionar se, em geral, esses *fortified wines* californianos tinham ou não a ver com os seus homólogos «vinhos generosos» e com os do Porto em particular.

Em princípio, ligavam-se pelo facto de os primeiros vinhateiros e comerciantes de vinhos californianos não terem problema em baptizar com o nome correspondente os caldos que, pelo seu aspecto, cor ou sabor, se assemelhavam a alguns vinhos que haviam provado das regiões de origem. É curiosa a descrição feita por um produtor de vinho do vale de San Joaquín, George West, que era também Comissário do prestigioso *Board of State Viticultural Commissioners* nesse distrito, sobre como conseguiu produzir um dos históricos vinhos generosos, neste caso o de Málaga:

*O Málaga californiano foi fruto do acaso: provei um vinho tinto que tinha fermentado com o seu próprio engaço durante dez dias sem lhe juntar álcool e verifiquei que se convertera em vinho semelhante a um Málaga com cinco anos de envelhecimento (Corti, 290-291).*

Não temos tanta sorte para o caso do *Porto* para poder conhecer como começou a sua elaboração na Califórnia desde as suas mais remotas origens, mas temos algumas referências sobre as características do caldo assim chamado nos anos cinquenta e noventa do século XIX. Antes de 1860 havia ganho fama, já que, em 1857, um dos vinhateiros mais reputados de Los Angeles (Wolfskill) enviara ao presidente James Buchanan uma amostra, como prova da qualidade dos seus vinhos (Pinney, 249). Desde então prevalecia nos vinhos doces no sul um *Port*, que apesar de mais doce, era por vezes comparável aos vinhos do Porto, rico, de cor profunda e muito aromático (Legget, 52).

Durante os anos setenta, em todas as partes do mundo, este vinho, como os restantes vinhos generosos, sofreram na sua reputação em consequência das práticas de adulteração que se seguiram ao desenvolvimento da composição com diferentes tipos de álcool. Segundo uma informação da St. Louis Horticultural Society sobre uma das grandes firmas produtoras de vinhos *Port*, *Sherry* e *Angélica*, «Os vinhos eram muito doces, muito alcoólicos e cheiravam maravilhosamente como a aguardente». Era, pois, opinião geral que todos os vinhos eram manipulados. Houve quem especulasse, inclusivamente, que estes não eram vinhos (Hutchinson, 38). Mas, como sabemos, esta situação não era exclusiva da Califórnia. Desde os anos setenta, e muito especialmente durante os anos imediatos à filoxera (1879-1900), em Portugal e Inglaterra fabricava-se Porto com vinhos e aguardentes de outras procedências e com aguardente de cereais destilados na Grã-Bretanha, de batata-doce dos Açores e de beterraba e batata da Alemanha. Também se faziam «Portos espanhóis» (os chamados *Tarragona*) e alemães (Ham-

burgo)<sup>6</sup>. De facto, na fase tardia da época vitoriana, o *Port* era considerado, na Grã-Bretanha, como uma bebida altamente fortalecida, frequentemente com produtos diferentes da aguardente (Briggs, 76).

Na Califórnia, o *Port* tomou-se desde o começo, e em grande parte ainda hoje, como um vinho elaborado através do fortalecimento de um vinho tinto qualquer, sendo mais ou menos doce e com alguma cor (Corti, 288). No princípio, em Los Angeles, os mostos eram exclusivamente da cepa *Mission* (Cronise, 390). Entretanto, tornou-se prática corrente substituir a adição de aguardente pelo mosto concentrado, obtido pela evaporação do original (*grape syrup*). Isto significava uma «industrialização» da produção, uma vez que o *syrup* podia ser adicionado com menos cuidado durante a fermentação, mesmo que esta tivesse já alcançado um alto nível de álcool (tendo portanto eliminado em demasia o açúcar residual), pois o *syrup* agregava o açúcar novamente. Tal prática permitia evitar o pagamento do elevado imposto a que estavam sujeitos a aguardente e os alcoóis até 1890 (0,9 dólares por galão); quando mais tarde a regulamentação federal dos *sweet wines* isentou a aguardente destinada ao fortalecimento dos vinhos, o uso do *syrup* permitiu adaptar a elaboração do vinho aos imprevistos da fermentação, pois a adição de aguardente deveria ser feita na presença de um inspector oficial (Corti, 287).

Com o tempo, sobretudo depois da Proibição, alguns produtores, em particular os pequenos, dedicaram-se a fazer *Ports* mais à maneira portuguesa. Mas dado que, tanto antes como depois, *Port* era sinónimo de vinho tinto fortalecido e envelhecido (e muitas vezes um vinho mal fermentado e «salvo» pela adição da aguardente), as cepas dos Estados Unidos de onde provinham esses vinhos tornaram-se muito diversificadas e não necessariamente similares às da zona do Douro português, ainda que se tenham tornado mais semelhantes à medida que nos aproximamos dos nossos dias. Como dissemos, no início os vinhos derivavam quase exclusivamente de cepas *Mission* (até aos anos setenta); depois, coincidindo com a extensão da viticultura à região central da Califórnia, sobretudo de variedades de uva para consumo, passas e vinhos doces, encontramos também «Tinta Madeira», «Tinta Amarela», «Tinta Cão», «Moreto», «Mourisco Preto», «California Black Malvasía» e «Black Prince» (Dupuy, 180) e, por volta de 1912, aparecem ligadas à produção de *Ports*, além da *Mission*, a «Malvasía», «Grenache» e «Trousseau» (State Board of Agriculture 1912, 189). O certo é que se empregava qualquer tipo de uva. Por exemplo, em 1944, uma das firmas produtoras de *Porto* na Califórnia, a «Woodbridge Cellars», considerada entre as melhores pelo *Wine Institute*, apresentava o seu «Guild Port» como o mais excelente do género, fabricado a partir de uvas «Zinfandel» e «Petit Sirah» (The American Wine Merchant, 22).

<sup>6</sup> A este respeito ver um relatório muito equilibrado do Acting-Consul da Grã-Bretanha no Porto, de 1894. GRANT, Honorius – *British Consular Reports*. In «Miscellaneous Series» n.º 304, 1893-94 XCI.

Qualquer que fosse a semelhança, ou dissemelhança, do produto californiano com o original, que manteve sempre o seu nome pela não subscrição dos Estados Unidos aos convénios de Madrid (1891) e Lisboa (1895) sobre denominações de origem, este tinha uma ampla aceitação nos mercados da costa Este, exportava quantidades consideráveis para outros países americanos e Havai (Arpad Haraszthy, 14-18) e começava a ser conhecido na Europa, já antes dos anos vinte deste século. A seu favor estavam os especialistas franceses que pensavam que os vinhos generosos californianos podiam comparar-se com os europeus:

*Perante as dificuldades da vinificação, os viticultores do Sul da Califórnia dedicaram-se à elaboração de vinhos licorosos e nesta empreitada obtiveram verdadeiros êxitos. Os seus portos, os seus jerezes, os seus málagas, inclusivamente os seus moscatéis, podem suportar a comparação com muitos vinhos de Espanha e Portugal (Gos, 611).*

Em suma, os vinhos californianos do tipo dos «generosos» espanhóis e portugueses e, em particular, o vinho do Porto, foram os primeiros a ser desenvolvidos por esta viticultura. Em 1912, os *fortified wines* representavam quase metade de toda a produção vinícola californiana; entre eles, os *Port* eram 42,2%, representando 19% de todos os vinhos (ver valores absolutos em apêndice).

#### 4. AS RAZÕES DA SUA IMPORTÂNCIA NA PRODUÇÃO CALIFORNIANA

Como se comprova através dos valores do quadro AP. 1, a produção de *fortified wines* nos Estados Unidos esteve em permanente crescimento a partir dos 13.500 hls, que se estimaram para 1857 (Legget, 29), até aos 892.000 hls. de 1912, descendo ligeiramente desde então até aos anos imediatos à Proibição, momento em que se situava nos 700.200 hls. No que se refere aos diferentes tipos, temos apenas a distribuição entre os anos 1891 e 1911, mas pode ser uma boa amostra de que, pelo menos no período pré-proibicionista, o *Porto* era a variedade mais fabricada, seguida do *Sherry*. Em todo o caso, a sorte dos *dessert wines* foi similar em contraposição à outra grande categoria, os de mesa.

De certo modo é surpreendente essa evolução entre os anos sessenta do século XIX e 1912, isto se atendermos à sorte que por então tiveram os tradicionais vinhos generosos europeus, doces e secos. Está demonstrado que depois dos anos cinquenta se detectou o início de uma mudança nos gostos dos consumidores destes vinhos, favorecendo-se os que se vieram a chamar de mesa (cf. Pan Montojo, 104; Simpson, 170; Briggs, 73-76). O mercado dos Estados Unidos não ficou alheio a esta tendência. Contudo, no caso das passas e outros produtos tradicionais, os californianos souberam ampliar progressivamente um mercado

próprio para produtos que, em princípio, estavam em regressão, desenvolvendo, ao mesmo tempo, a área para novos produtos (Street, 244-245).

Já vimos como a viticultura começou a mudar na Califórnia por volta dos anos sessenta de oitocentos. Partindo de uma viticultura baseada na produção de vinho branco mau e generoso do Sul, foi-se caminhando para uma outra, no norte do Estado, onde se plantariam cepas de variedades menos açucaradas, apropriadas para o fabrico dos vinhos de mesa do tipo francês, italiano e alemão, que iam tendo maior aceitação e melhores preços. No centro do Estado desenvolveu-se outro tipo de viticultura virada para a produção de fruta fresca e passas. Os lugares que visita e as cepas que Agoston Haraszthy selecciona durante a sua viagem à Europa em 1861, indicam-nos as orientações que a viticultura californiana ia tomar: adquire cepas que eram a base dos mais famosos vinhos de mesa europeus e aquelas que eram destinadas à produção de passas e uvas. Curiosamente, por dificuldades climatológicas, acabou por não realizar a etapa com que pensara terminar a sua viagem: a visita ao Porto (Haraszthy, 138).

Todavia, consegue ser extraordinário o crescimento da nova viticultura, concentrada nos hoje afamados distritos vinícolas da Califórnia (Napa, Sonoma, Mendocino, Santa Clara), convertendo-se o vale de San Joaquín na principal zona de produção de passas e uvas do mundo. A velha viticultura do Sul, dos vinhos generosos, continuou a desenvolver-se e a crescer. Em nossa opinião tal foi consequência do êxito das três vias de actuação dos viticultores californianos, auxiliados pela ligação do Oeste ao Este por via ferroviária (1869):

- a. A imagem que conseguiram estabelecer de «vinhos naturais».
- b. Os sucessos do *lobby* vitícola californiano relativamente a tarifas alfandegárias.
- c. Os sucessos relativos à legislação sobre classificação e fabrico de vinhos.

#### **a) Os vinhos californianos como um produto «natural»**

A meio da crise filoxérica dos anos setenta e oitenta do século XIX, e havendo-se desenvolvido de forma desordenada a composição artificial dos vinhos a partir de alcoóis não vínicos, da re-hidratação de passas, de açúcar, etc. (Ventura, 127), as firmas californianas fomentaram muito inteligentemente na costa Este e em Londres, sobretudo no que se refere ao fabrico dos vinhos «fortalecidos», a ideia que os seus vinhos podiam ser melhores ou piores mas eram um produto natural, procedente apenas da videira (Cipolla, 308). Produziu-se, curiosamente, um paradoxo entre aproximadamente 1873 e 1885: ante a escassez de vinhos no mercado, primeiro franceses e de seguida espanhóis, uma considerável parte dos

excedentes californianos era vendida em garrafas com etiquetas de vinhos do Velho Continente, muitas vezes feitos com a mistura de maus vinhos europeus com californianos. Ao mesmo tempo, os viticultores californianos apresentavam os seus vinhos «fortalecidos» como modelo de segurança contra adulterações ou organizavam Companhias para enviar mosto concentrado para Londres (Pinney, 305).

A necessidade, a confiança e o controlo que manifestava o *State Board of Viticultural Commissioners* permitiram que no período da crise filoxérica a exportação de mostos, vinhos e aguardentes crescesse de modo extraordinário, ainda que a produção da Califórnia mantivesse um crescimento relativamente lento (Cipolla, 301-302). Em 1895, Dupuy de Lome e Vera López diziam:

*«...substituirão [os norteamericanos] com os seus vinhos os vinhos comuns que comerciantes pouco escrupulosos enviam de Espanha e França e os eternos falsificadores da Alemanha; substituirão também os vinhos de Jerez e do Porto, de segunda qualidade, e os que se fabricam em Londres e Hamburgo e se vendem como se tivessem sido colhidos na Península Ibérica»* (Dupuy, 53).

### **b) A protecção alfandegária**

O viticultores californianos foram o grupo de pressão mais activo nos E.U.A. na luta pelas tarifas protectoras frente aos produtos estrangeiros. O seu grande sucesso foi particularmente nocivo para as hipóteses de importação de vinhos generosos e aguardentes nos Estados Unidos. A lista dos seus êxitos pode-se resumir da seguinte forma:

- 1870: Quando foi decretada uma redução geral das tarifas de importação, os representantes da Califórnia no Congresso conseguiram que tal redução não fosse aplicada aos vinhos.
- 1875: A *Tariff Act*, destinada especialmente a proteger a indústria vinícola, proibiu a importação de vinhos que contivessem mais de 24% de álcool.
- 1890: A *McKinley Tariff Act* estabeleceu um imposto de 50 cêntimos por galão em todos os vinhos importados, qualquer que fosse a sua graduação.
- 1894: A tarifa de 50 cêntimos foi restringida aos vinhos com mais de 14% de álcool.

A base desta legislação proteccionista era, até certo ponto, igual à que então vigorava na Grã-Bretanha, isto é, procurava sobretudo pôr entaves ao consumo dos vinhos mais graduados. Em ambos os casos a justificação não era a de obter um aumento dos rendimentos fiscais com o agravamento das taxas sobre os

vinhos mais bebidos, mas sim colocar dificuldades a um consumo que se considerava «prejudicial» para a saúde, devido às adulterações e à mudança das tendências de consumo das classes médias/médias-altas (Briggs, 72; Seff, 416-417; U.S.T.C., 309). Também não devemos esquecer que nos dois casos existia uma potente indústria de bebidas alcoólicas (whisky, cerveja). As visíveis tendências para a moderação, expressavam-se nos Estados Unidos com o costume de beber café, chá gelado e água fresca, com as leis «secas» em diversos Estados desde 1910, que foram preparando o movimento proibicionista a nível federal (de 1910 a 1919 passou-se de 8 Estados aderentes à lei «seca» para 33). Assim, antes da proibição a nível federal, mais de metade da população norte-americana estava submetida à restrição de adquirir bebidas alcoólicas (U.S.T.C., 310-311).

Na Califórnia também se adoptaram tais medidas principalmente devido aos excedentes da indústria vinícola. Nos anos noventa estava organizada num poderoso lobby, coordenado pela *California Wine Association* (1892) e pela *California Wine Makers Corporation* (1894) e apoiado politicamente pelo *State Board of Viticultural Commissioners* e cientificamente pela Universidade da Califórnia em Berkeley através da *California Viticultural Experiment Station* e do *College of Agriculture*. Como anteriormente referimos, o lobby vinhateiro californiano era o mais poderoso dos Estados Unidos, em Washigton, no último quartel do século. Conseguiu, por exemplo, que o Senado reprovasse, em 1879, o tratado de reciprocidade com a França, que havia sido laboriosamente negociado pelas duas nações. Os altos direitos alfandegários sobre a importação de vinhos, e em particular os de maior graduação, eram uma medida de protecção à indústria nacional<sup>7</sup>.

### c) A legislação sobre os *sweet wines*

Juntamente com tudo o que dissemos antes, a vitória mais importante dos viticultores californianos foi a legislação federal sobre os *sweet wines*.

Na conjuntura que assinalámos para os anos de 1875-1890 (filoxera na Europa, muitas adulterações, mudança de gostos nos consumidores, expansão da produ-

<sup>7</sup> Como é lógico, os viticultores recorriam a todo o tipo de argumentos para justificar a necessidade e a justiça da sua protecção. Assim, no caso do sector das passas, delarava-se na *State Viticultural Convention – 1884*: *Todos sabemos que os salários são muito baixos em Espanha, indo dos 15 centimos por dia no Inverno a 30 e comida durante a vindima, equivalendo esta a 15 centavos por dia... O que podemos fazer para competir com esta gente? Não podemos deixar perder os nossos 14.000 ou 15.000 acres de vinhas...*

*Primeiramente devemos tentar conseguir um aumento da taxa de importação, depois tentar a redução das tarifas ferroviárias e então devemos gerir os nossos vinhedos mais economicamente (S.V.C., 52-53).*

ção, etc), na Califórnia do Sul foi-se registando uma notável super produção dos vinhos mais característicos. Isto foi provocando a acumulação de stocks de aguardente, uma vez que era a forma de preservar a produção não escoada. A ela juntou-se, sobretudo a partir de finais da década de 80, a aguardente obtida das diversas variedades de uvas para passas que não foram vendidas na zona Central da Califórnia (Vandor, 200). Era lógico que os vinhateiros californianos pressionassem a promulgação de leis de *pure wine*, que proibissem a utilização de álcool não vínico na produção de *fortified wines*.

Em 1887, tanto a Califórnia como Nova Iorque adoptaram *pure wine laws*, que zelavam pelos interesses de ambos Estados. Na Califórnia para se fabricarem *fortified wines* só se podia adicionar aguardente vínica, enquanto em Nova York também se podia juntar açúcar e água até 25% do seu volume. A regulamentação novaiorquina era própria de uma área geográfica com condições menos favoráveis para o crescimento de uvas com bastante açúcar e cujos viticultores tradicionalmente elaboravam *fortified wines* com vinhos importados de outros países.

Os californianos fizeram pressão para conseguir uma legislação federal favorável aos seus interesses, como de facto conseguiram quando integraram a *McKinley Tariff Act*. (1892), incluindo o *Pure Sweet Wine Bill* que, no que diz respeito ao fabrico dos vinhos fortalecidos, apenas permitia a adição de aguardente vínica. Além disso, a aguardente estaria isenta de impostos se os vinhos obtidos não contivessem mais de 25% de álcool. Como dizem Seff e Cooney:

*A «Pure Sweet Wine Bill» foi uma avassaladora vitória para a Califórnia... Somente a Califórnia recolhia uvas suficientes para produzir a quantidade de álcool necessária ao fabrico em quantidade de vinho livre de impostos. Os produtores de outros Estados tinham que comprar aguardente à Califórnia se desejassem fabricar vinhos generosos. Graças a esta legislação preferencial, a Califórnia apreendeu 97% do comércio de vinho generoso nos anos anteriores à proibição (Seff, 418).*

Esta lei foi não só um prémio a toda a produção vitícola californiana, mas sobretudo um balão de oxigénio para a do Sul do Estado, isto é, a zona que produzia vinhos generosos e aguardente vínica. Representava igualmente uma protecção adicional contra as importações de vinhos generosos europeus, pois os vinhos de graduação superior a 14% de álcool seriam alvo de altas taxas alfandegárias, a somar aos impostos anteriores. Os vinhos fortalecidos nacionais, além de não serem taxados desta forma, eram fabricados com aguardentes isentas de todo o tipo de impostos e a sua graduação podia chegar até aos 25%, enquanto os importados não podiam ultrapassar os 24%. Citando novamente os autores anteriores:

*Depois de 1890 as tarifas proteccionistas impediram a importação de outros vinhos, além dos escassamente favorecidos por connoisseurs ou os vinhos a granel consumidos*

*por imigrantes recém-chegados. Entre 1870 e 1900, a participação de vinhos estrangeiros no mercado decaiu de 50 para 12% (Seff, 419).*

A entrada de vinhos generosos e aguardentes importados tinha ainda uma participação menor no total das entradas no mercado dos vinhos: 7,4%. Não é de estranhar pois que, quando em 1895 Dupuy de Lome e Vera López divulgaram as suas recomendações sobre como penetrar no mercado americano, considerassem que as únicas hipóteses podiam residir na exportação de vinhos para *coupage*, como se fazia em Bordéus:

*«Cremos que necessitam de algumas variedades de vinhos espanhóis para fazer o coupage e que acabarão por ir buscá-los... como em Bordéus, mesclam-se os vinhos convertendo-os em tipos comerciais, que serão consumidos naquele imenso mercado e poderão ser exportados... para as repúblicas vizinhas de origem espanhola...» (Dupuy, 260).*

## CONCLUSÕES

A história da viticultura da Califórnia não é a de uma área homogénea, mas de duas zonas com características muito diferentes: a do Sul, que foi a primeira a desenvolver-se, e a do Norte, que sendo de desenvolvimento mais tardio, chegou até nós como a viticultura típica daquele Estado.

A primeira, por características climatológicas, históricas e tecnológicas do tempo em que se desenvolveu, era muito parecida com a das áreas Ibéricas, produtoras dos tradicionais vinhos generosos como Porto, Jerez, Málaga ou Muscatel. Os produtos dessas regiões desenvolveram-se entre os anos setenta do século XIX e os trinta do XX, num mercado saturado dos tipos de vinhos em que se haviam especializado há muito tempo. O mercado dos Estados Unidos, apesar das esperanças que nele se depositaram, não só não foi relevante para as especialidades europeias, em especial do vinho Porto, como se converteu, nesses mesmos anos, num poderoso impulsionador da produção dos vinhos californianos – de tipo similar – sobretudo graças à protecção do mercado, tanto de forma directa (taxas alfandegárias), como indirecta (leis de vinho puro). Juntaram também ao seu mercado crescente a conquista de algumas parcelas no exterior, através de uma inteligente política comercial baseada na naturalidade do seu produto. Aliviaram a superprodução das especialidades vinícolas do Centro e do Sul transformando uma boa parte das suas vinhas em variedades destinadas a uvas frescas e passas.

Era lógico que, em tais circunstâncias, as débeis posições dos vinhos andaluzes e do Porto no mercado californiano se fossem reduzindo e que as expectativas criadas em torno de tão prometedor mercado nunca se tornassem realidade.

## APÊNDICE

**Quadro AP.1 – Produção de vinho e aguardente na Califórnia  
(em milhares de galões americanos)\***

Anos	vinho generoso	outros vinhos	total dos vinhos	aguardente
1857	356,7			
1865			2.000,0	20,4
1866			2.250,0	74,8
1867	160,0		2.500,0	74,3
1868			4.000,0	152,4
1869			3.000,0	286,8
1870			3.800,0	169,8
1871			4.500,0	157,1
1872			3.000,0	211,9
1873			2.500,0	118,6
1874			4.000,0	99,6
1875			4.000,0	297,1
1876			4.000,0	142,8
1877			4.000,0	157,2
1878			5.000,0	318,1
1879			7.000,0	158,4
1880			10.200,0	238,9
1881			8.000,0	351,2
1882			9.000,0	302,5
1883			8.500,0	324,7
1884			10.000,0	295,0
1885			11.000,0	383,8
1886			18.000,0	402,1
1887			15.000,0	742,4
1888			17.000,0	953,6
1889			15.500,0	915,6
1890			14.626,0	1.073,0
1891	1.083,3	18.900,0	19.983,3	1.245,7
1892	2.746,7	12.200,0	14.946,7	1.475,5
1893	2.652,5	22.000,0	24.652,5	2.209,6
1894	4.724,6	9.200,0	13.924,6	2.208,0
1895	4.242,6	13.700,0	17.942,6	1.754,1
1896	6.084,0	10.900,0	16.984,0	2.090,0
1897	4.968,3	11.400,0	16.368,3	1.442,5
1898	7.024,4	24.400,0	31.424,4	1.688,9
1899	7.779,0	11.200,0	18.979,0	1.860,7
1900	8.433,4	15.000,0	23.433,4	2.063,0
1901	9.177,6	13.000,0	22.177,6	2.220,7
1902	9.301,4	33.600,0	42.901,4	2.292,7

(cont.)

Anos	vinho generoso	outros vinhos	total dos vinhos	aguardente
1903	16.059,7	18.500,0	34.559,7	4.011,9
1904	13.571,8	16.000,0	29.571,8	3.329,8
1905	13.161,2	18.000,0	31.161,2	3.260,4
1906	11.502,3	29.000,0	40.502,3	2.999,0
1907	15.657,6	26.800,0	42.457,6	3.962,3
1908	16.491,2	27.700,0	44.191,2	4.234,0
1909	14.368,0	33.900,0	48.268,0	3.678,4
1910	18.086,9	27.400,0	45.486,9	4.702,9
1911	18.850,2	26.000,0	44.850,2	4.951,6
1912	23.467,0	27.000,0	50.467,0	
1913	17.928,0	23.791,0	41.719,0	
1914	17.473,0	25.000,0	42.473,0	
1915	16.868,0	27.696,0	42.368,0	
1916	6.579,0	22.571,0	29.150,0	
1917	20.376,0	18.224,0	38.600,0	
1918	17.102,0	20.020,0	37.122,0	
1919	7.361,0	25.000,0	32.361,0	
		Proibição		
1934	18.047,0	19.149,0	37.196,0	
1935	54.013,0	11.677,0	65.690,0	
1936	34.700,0	11.979,0	46.679,0	
1937	57.302,0	28.049,0	85.351,0	
1938	35.581,0	14.761,0	50.342,0	
1939	55.304,0	16.174,0	71.478,0	
1940	79.008,0	28.810,0	100.818,0	
1941	77.820,0	27.378,0	105.198,0	
1942	35.851,0	18.079,0	53.930,0	
1943	46.668,0	27.623,0	74.291,0	
1944	59.696,0	31.286,0	90.982,0	
.../...				
1982	42.750,0	470.250,0	513.000,0	

**Fontes:**

1857-1857: (vinho generoso): Legget, 53 e Merchant's Magazine and Commercial Review 1868, 387-388.

1866-1889: The Chamber of Commerce of San Francisco, 202.

1890-1911: State Board of Agriculture. Report 1912, 191.

1912-1934: United States Tariff Commission. Grapes, Raisins and Wines, 234.

1935-1944: The American Wine Merchant, 20.

1982: Multon, 382 y White, 165.

**Quadro AP.2 – Distribuição da produção de vinhos generosos californianos por variedades (em milhares de galões americanos)**

Ano	Porto	Sherry	Angélica	Muscatel	Málaga	Outros
1867	55,0	50,0	40,0	10,0		
..../..						
1891	663,7	124,8	182,2	106,9	3,2	2,5
1892	1.723,7	423,4	380,0	145,7	62,0	11,9
1893	1.535,2	424,1	339,6	353,3		0,3
1894	2.808,8	1.084,7	386,9	400,1	42,9	1,2
1895	2.309,7	1.370,3	364,3	188,4	2,8	7,1
1896	2.613,7	2.118,9	466,2	863,2	2,9	19,1
1897	1.670,5	1.994,6	330,0	960,9		12,3
1898	3.158,5	2.372,2	748,7	721,6	11,6	12,1
1899	3.441,6	3.053,2	438,4	819,1	14,3	12,4
1900	3.949,6	2.697,7	870,2	868,4	1,0	46,5
1901	4.407,3	2.597,4	548,1	1.611,1		13,7
1902	2.854,5	4.069,5	465,1	1.909,5		2,8
1903	5.171,1	8.233,9	887,2	1.742,0		25,5
1904	7.630,9	4.109,1	1.029,4	721,0	81,1	0,4
1905	5.530,3	5.011,7	1.187,7	1.398,5	18,8	14,2
1906	5.322,2	4.648,3	566,6	933,6	8,1	23,5
1907	7.708,2	5.443,4	1.009,6	1.484,4	11,9	0,1
1908	6.015,1	6.267,3	1.513,5	2.449,2	216,4	29,7
1909	5.859,6	5.189,6	919,5	2.242,4	73,5	83,4
1910	9.051,0	5.690,1	1.361,3	1.767,4	81,2	135,9
1911	9.780,9	5.955,9	1.241,4	1.087,4	223,7	560,9

Fonte: State Board of Agriculture. Report 1912, 194.

## BIBLIOGRAFIA

- THE AMERICAN WINE MERCHANT – *This was 1944*. June 1945, p. 19-26.
- AMERINE, M. A.; CRUESS, W. V. – *The Technology of Winemaking*. 2ª ed. Connecticut, 1960.
- BRIGGS, A. – *Wine for Sale. Victoria Wine and the Liquor Trade. 1860-1984*. The University of Chicago Press, 1985.
- CAROSSO, V. P. – *The California Wine Industry*. Berkeley: University California Press, 1951.
- CHAMBER OF COMMERCE OF SAN FRANCISCO – *Sixtieth Annual Report, January 18th, 1910*. San Francisco, 1910.
- CIPOLLA, C. M. – *European Connoisseurs and California Wines, 1875-1895*. «Agricultural History». Vol. 49, nº 1 (1975), p. 294-310.
- CORTI, D. F. – *Dessert wines*. In «Book of California Wine». Berkeley: University of California, 1984, p. 280-293.
- COSTA, L. Cincinnato da – *Política do vinho*. Prefácio de José Mª. Álvares. Lisboa, 1935.
- DUPUY DE LOME, E.; VERA Y LOPEZ, V. – *La producción y el comercio de vinos en los Estados Unidos. Memoria redactada por D... Madrid 1875-1895*.
- EDWARDS, C. E. – *California Annual. January*. San Francisco: California Promotion Committee, 1907.
- EYSBERG, C. D. – *The California wine economy: Natural opportunities and socio-cultural constraints. A regional geographic analysis of its origins and perspectives*. University of Utrecht, 1990.
- GOS, F. – *Les vins de Californie*. «Revue de Viticulture». Vol 1, nº 25 (Junho 1894), p. 609-612.
- HARASZTHY, ARPAD – *Grape Culture, Wines, and Wine-Making*. New York, 1862.
- HARASZTHY, ARPAD – *Report of... President of the California State Board of Viticultural Commissioners*. San Francisco, Abril 1888.
- HUTCHISON, J. N. – *Northern California from Haraszthy to the beginnings of Prohibition*. In «Book of California». 1984
- LEGGET, H. B. – *Early History of Wine Production in California*. San Francisco: Wine Institute, 1941.
- MORILLA CRITZ, J. – *La irrupción de California en el mercado de productos vitícolas y sus efectos sobre los países mediterráneos (1865-1925)*. In MORILLA CRITZ, J., ed. – «California y el Mediterráneo». Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1995.
- MUSCATINE, D.; AMERINE, M. A.; THOMPSON, B., eds. – *Book of California Wine*. Berkeley: University of California Press, 1984.
- PINNEY, T. – *A History of Wine in America. From the Beginnings to Prohibition*. Berkeley: University of California Press, 1989.
- SANCHEZ PICON, A. – *La integración de la economía almeriense en el mercado mundial (1778-1936)*. Almería: Instituto de Estudios Almerienses, 1992.
- SEFF, J. M.; COONEY, J. F. – *The legal and Political History of California Wine*. In «Book of California Wine». Berkeley: University of California, 1984.
- SIMPSON, J. – *La producción de vinos en Jerez de la Frontera, 1850-1900*. In MARTÍN ACEÑA y PRADOS, eds – «La Nueva Historia Económica en España». Madrid, 1985, p. 165-191.

- STATE BOARD OF AGRICULTURE – *Report of State Board of Agriculture*. Sacramento, 1912.
- STATE VITICULTURAL CONVENTION (S.V.C.) – *Report of State Viticultural Convention*. December, 1884.
- STREET, R. S. – *Marketing California Crops at the turn of the Century*. «Southern California Quarterly». (Fall 1979), p. 239-253.
- TERRY, T. D. – *California Grapes and California Missions*. «Agricultural History», vol. 49, n° 1 (1975), p. 292-293.
- UNITED STATES TARIFF COMMISSION (U.S.T.C.). – *Grapes, Raisins and Wines*. Second Series, Report no. 134. Washington, 1939.
- VANDOR, P. E. – *History of Fresno County, California, with Biographical Sketches*. Los Angeles: Historic Record Company, 1919.
- VENTURA SUBIRATS, J. – *El Vi de sucre com a causa econòmica mediata en la crisi vitícola al Llinguadoc i al Roselló en 1907*. In «Jornades sobre la viticultura de la conca mediterrània». Tarragona, 1986, p. 127-128.
- WHITE, G. B. – *Recent Developments in Wine Markets in the United States*. «Vine and Wine Economy. Proceedings of the International Symposium, Kecskemét, Hungary, June 1990». Budapest: Ed. por E.P. Botos. Akadémia Kiado, 1990, p. 163-172.