

Amândio Jorge Morais Barros *

«Vinho maduro, doce e sem saybro».
Algumas notas a propósito de um
contrato de compra e venda de vinhos
de finais do século XVI

1. Produto amplamente consumido pelas populações medievais e modernas, básico na sua dieta alimentar, o vinho é referência constante na documentação. Desde tempos recuados são vulgares, e cada vez mais frequentes, as notícias recolhidas sobre os diversos elementos relacionados com a actividade vitivinícola: a tributação sobre o vinho, aspectos da sua comercialização, técnicas utilizadas pelos produtores, qualidade do produto, etc., são assuntos mais ou menos profundamente tratados, ou apenas aludidos, em documentos de variada ordem e categoria merecedores da nossa maior atenção. A importância económica, social e cultural do vinho nas economias ocidentais, ao longo da sua história, torna-o objecto de investigações ao mais variado nível.

No entanto, se bem que a informação sobre vinho abunde na documentação, regista-se um grande silêncio ou laconismo sobre assuntos da maior importância relacionados com o mesmo. Por exemplo, sobre o tipo e a qualidade dos vinhos consumidos; sobre as técnicas de produção; sobre os quantitativos dessa mesma produção; sobre a verdadeira dimensão dos vinhedos, os *terroirs* como lhes chamam os investigadores franceses; sobre a forma como estes foram idealizados e concretizados; como e porquê se processaram alterações na geografia dos terrenos de vinha. Manifesta-se, por isso, hoje, uma necessidade de revisão dos estudos sobre esta temática, com uma nova abordagem da documentação e com a

busca de outras fontes que possam ajudar a esclarecer todos os assuntos, e são muitos, ainda em aberto.

A viticultura representou um relevante papel na evolução económica do Ocidente medieval; as receitas por ela geradas representaram um factor de prosperidade dos agentes envolvidos e, em última análise, das populações rurais; o seu desenvolvimento, além disso, revela, de modo claro, o papel desempenhado pelo meio rural na formação de uma economia de mercado, cada vez mais florescente e dinâmica, embora ainda durante algum tempo uma aventura incerta, particularmente após o ano 1000, facto frequentemente ignorado ou menosprezado.

O comércio e o mercado não são, como durante largo tempo se acreditou, fenómenos estranhos ao mundo rural e camponês; a economia rural e o sistema de tributação senhorial sobre a produção agrícola criaram condições propícias à eclosão de mercados locais, indispensáveis a muito curto prazo. Dois condicionamentos estão na base desta nova realidade: por um lado, a busca de moeda por parte dos camponeses para pagar a percentagem dos impostos em dinheiro, aos senhores e à Igreja; por outro, a necessidade destes mesmos senhores, laicos e eclesiásticos, escoarem os rendimentos que não consomem directamente. E, sabe-se que, do dinheiro assim obtido, grande parte é usada na compra de outras mercadorias em falta, armas, equipamentos, especiarias, sedas... ou seja, este dinheiro contribuirá largamente para a animação dos grandes circuitos comerciais que ultrapassam mesmo as fronteiras da Europa¹.

A partir do século XIII, quando o crescimento das cidades é notório e a expansão rural plena, a produção de vinho proporcionará, mais facilmente, às populações do campo, sobretudo aos proprietários, a aquisição de boa fatia dos recursos monetários de que necessitam. Mas não apenas a estes. Sem precisar de grandes áreas para ser rentável, a vinha permite ao produtor e à família camponesa vender os seus frutos e utilizar o eventual lucro realizado na compra de utensilagem mais elaborada.

Neste século, em que o agricultor começa a dominar plenamente a viticultura, esta torna-se, definitivamente, uma actividade geradora de capitais e uma cultura comercial². A pouco e pouco, as técnicas vão refinando a produção e certas regiões impõem-se neste quadro comercial pela qualidade dos seus vinhos. O Douro, como outras regiões de Portugal, como veremos, não esteve à margem deste processo.

O objectivo deste breve trabalho é reflectir acerca de alguns destes assuntos, nomeadamente o da qualidade dos vinhos, com a apresentação de um docu-

¹ PÉCOUT, Thierry – *Quand l'Occident s'est éveillé*. «Historia». n.º 61 (Set-Out 1999) n.º especial An 1000-an 2000: *Les tournants d'une civilisation*, p. 37-38.

² PÉCOUT, Thierry – *Le nouvel âge de fer*. «Historia», cit. na nota anterior, p. 22.

mento da última década do século XVI, no qual, de alguma maneira, se alude a características de um determinado vinho e à sua comercialização.

Voltemos à problemática atrás enunciada. A terminologia sobre viticultura utilizada nos documentos, a forma como o vinho «se apresenta», reflecte diferentes realidades consoante as regiões. Será, por isso, importante, começar a reunir todos os termos que nos vão surgindo e, com o recurso a estudos comparados, por exemplo no campo da etnografia, procurar entender o seu significado.

Há relativamente pouco tempo tivemos oportunidade de estudar alguns tombos do mosteiro de Ancede existentes no Arquivo Distrital do Porto³. Na vasta documentação deste instituto religioso, cujo património se estendia, *grosso modo*, entre Baião e Mesão Frio (mas com evidente destaque para a zona envolvente de Baião, uma das grandes manchas vinícolas junto ao Douro na Idade Média), composto por um número muito elevado de terrenos de vinha, encontramos uma série de termos e expressões do maior interesse para a temática que nos ocupa. Uns, de relativamente fácil explicação; outros, nem por isso.

Em relação ao vinho, surgem-nos: *vinho novo*, *vinho cozido*, *vinho mole*⁴; *vinho feito* («fecto») ou *garavatado*⁵, entre outros.

Os serviços e tributos a pagar pelos rendeiros e caseiros são variados; mas fixemos apenas um: alguns deles eram obrigados a «trazer a tinta para o vinho», o que pode levar-nos a pensar que, no século XIV, seria já relativamente vulgar a utilização da baga de sabugueiro para favorecer a cor do produto. Este facto, do maior interesse, suscita-nos uma interrogação: porquê «pintar um vinho» quando todas as listas de preços que temos para a Idade Média demonstram que o vinho branco é substancialmente mais caro do que o «vinho vermelho»? Os monges de Ancede, activamente envolvidos no comércio de vinhos medievo, não estariam dispostos a perder dinheiro vendendo o vinho tinto quando podiam ganhar mais

³ Este mosteiro, implantado na zona de Baião, tem surgido no nosso trabalho com alguma frequência, dado o seu envolvimento na actividade marítima do Porto medieval. A sua vasta documentação suscitou-nos a elaboração de um estudo, surgido nesta mesma revista: «*Por ser de sua lavra e cutelo*»: questões entre o Porto e o mosteiro de Ancede relativas à venda de vinhos na Idade Média, vol. 3, nº 5 (1998), p. 49-87. Entre esta documentação encontramos um tomo de propriedades, em pergaminho, do final do século XIV e aproveitamos este ensejo para anunciar que o publicaremos no próximo número. Assim, no caso presente vamos omitir as referências documentais que se impunham, remetendo para a consulta desse trabalho; de momento, deixamos apenas o registo da cota: Arquivo Distrital do Porto (= ADP) – *Fundo monástico; tomo de Ancede*.

⁴ Estes dois termos serão sinónimos? A expressão *vinho mole* é muitas vezes interpretada como tratando-se de vinho mosto, vinho que ainda não concluiu a fermentação. Os tributos em vinho mole são muito vulgares durante a Idade Média e o século XVI. Não sabemos, igualmente, até que ponto a frequência com que surgem estes tributos e a necessidade de transportar vinho nessas condições para outros lugares poderá ter alterado ou influenciado a qualidade dos vinhos.

⁵ De acordo com a opinião de alguns lavradores da área de Baião, na actualidade, este termo é utilizado para designar certa qualidade de vinho verde; contudo, não conseguimos obter uma opinião mais concreta pois trata-se de uma expressão há muito caída em desuso.

com a comercialização de vinhos brancos. Por isso, de momento, apenas podemos avançar com uma hipótese explicativa para esta situação: os vinhos vermelhos que produziam teriam uma qualidade tal que se justificaria a sua valorização, acentuando-lhe – afinando-lhe – a cor, mantendo-os, assim, a preços elevados.

Algumas expressões elucidam-nos acerca da geografia das vinhas, ramadas e uveiras, dado referirem, por exemplo, *vinho da aldeia, de soo a serra* ou *de soo a carreira*. Outras, por seu turno, informam-nos acerca das culturas com que se misturavam, nomeadamente com árvores, com «fruteiras» ou com leiras de pão.

Devemos igualmente atentar na menção a estruturas de vinificação e de armazenamento. A frequência com que se fala em lagares, cubas, casas e adegas – muitas vezes em pedra – demonstra claramente a dimensão atingida por este sector na economia da época, quer no que diz respeito a este convento, quer na sociedade em geral. Terminemos a referência a este mosteiro com o registo de duas curiosas situações: a primeira diz respeito aos foreiros e consiste na obrigatoriedade de alguns deles, anualmente, «adubarem e lavarem as cubas»; a outra está carregada de um simbolismo bem característico deste tempo: quando determinado abade de Ancede toma posse de um bacelo em nome do seu mosteiro, fá-lo «por terra, por telha e por *folha de vinha*».

Mas não nos iludamos. Apesar de bem arreigada, a viticultura, tal como a restante actividade agrícola, era ainda rudimentar e de resultados incertos, muitas vezes, mesmo, insatisfatórios. A fraca qualidade dos vinhos produzidos, dificilmente transportados para lugares distantes da origem em condições aceitáveis, a pouca bondade das colheitas e as necessidades das populações locais, explicam, em boa parte, a generalização da vinha no território português. Insistamos neste aspecto da qualidade dos vinhos, uma vez que será, em grande medida, graças a ela que os vinhos durienses se irão impor em diversos mercados.

Durante a Idade Média e nos primeiros séculos do Antigo Regime, já o vimos, a produção vinícola cresce significativamente. No entanto, trata-se de vinhos de baixa qualidade; vinhos pouco encorpados, pouco fortes; vinhos avinagrados; vinhos incapazes de envelhecer mais de um ou dois anos, ou, mesmo, incapazes de se conservar nesse período de tempo⁶.

Tomemos um exemplo entre a imensidade de casos que poderiam ser citados: nas cortes de Évora de 1391, os procuradores de Coimbra davam conta da expan-

⁶ Veja-se o que, acerca deste assunto, escreveu António Barreto: «Os chamados grandes vinhos actuais, o do Porto entre eles, tal como o Bordéus, são criações recentes. Vinhos procurados e apreciados nos séculos XVI e XVII seriam hoje desprezados: azedos e agressivos, desequilibrados, sempre próximos do vinagre nem sequer eram capazes de envelhecer um ou dois anos. Foram as técnicas de vinificação, primeiro, de conservação e de envelhecimento, depois, que prepararam os vinhos modernos» in Prefácio da obra de MARTINS, Conceição Andrade – *Memória do vinho do Porto*. Lisboa: Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, 1990, p. 15.

são das vinhas em redor da cidade; contudo, «... destes vinhos que assy colhem specialmente os uermelhos som de tall natura e colheita que sse nom teem mais depois que ssom colheitos que tres meses»⁷. Havia, portanto, ainda muito trabalho por fazer no campo das técnicas até se conseguir um produto mais qualificado.

Regressemos ao Douro e aos seus vinhos. Quem por esta região passou não lhes regateou elogios. León de Rosmital, cavaleiro da Boémia, que percorreu a Península Ibérica por volta de 1466-1467, conta que no Alto Douro abundava «o vinho passo, ou secco, que entre nós se chama grego»⁸.

Anos antes, nas vésperas da partida para Ceuta, o infante D. Henrique organizou «nobres festas» em Viseu. Entre as inúmeras iguarias que mandou comprar, encontravam-se «piparotes de malusiasa com mujtos outros uinhos bramcos e uermelhos da terra e de todallas partes homde os auia melhores»⁹. Não garantimos que se trate de vinho do Douro; contudo, a existência de uma movimentada estrada secular ligando Viseu a Lamego torna plausível esta possibilidade¹⁰.

Em 1532, Rui Fernandes escreve a mais célebre descrição do território em redor de Lamego. Nela, realça a excelência dos vinhos aí produzidos e a capacidade de estes envelhecerem 4, 5, 6 e mais anos tornando-se, assim, melhores e mais «cheirosos»¹¹; «generosos», como lhes chama Damião de Góis. No final da década seguinte (1548), é João de Barros quem enaltece os vinhos do Douro,

⁷ Arquivo Municipal de Coimbra – *Pergaminho* n.º 38, cit. por MORENO, H. Baquero – *A acção dos almocreves ...* Porto: Brasília Editora, 1979, p. 49. Gostaríamos de realçar o facto de se tratar de uma queixa dos procuradores conimbricenses contra os almocreves que vinham do termo com vinhos, prejudicando as vendas dos vizinhos que os tinham de sua colheita; trata-se, por isso, de um argumento interesseiro e, como tantas vezes sucede, possivelmente exagerado; no entanto, dada a repetição de situações como esta um pouco por todo o reino e os frequentes debates sobre assuntos como o relego não devemos deixar de realçar dados desta natureza.

⁸ Citado por CASTELO BRANCO, Camilo – «Portugal ha quatrocentos annos», in *Cousas leves e pesadas*. 2.ª ed. Lisboa: Parceria António Maria Pereira, 1908, p. 77. Nos finais do século XVII, Manuel Pereira de Novais, referindo-se às exportações de vinho de Lamego para a Alemanha, Suécia e Dinamarca, bem como para o resto de Portugal e suas conquistas, classifica-o desta maneira: «Siruiendo siempre este Praecioso licor, en la estimacion de todos, de grande Regalo a los Principes de aquellos Reynos como de delicia a todos los banquetes de donde llega en las partes mãs remotas del mundo, como se Conoce, Pues le tienen en el grado de bondad *Equi-Valiente al de Malvasia de la Graecia y al fortissimo de Canarias*, como publica la fama». *Anacrisis Historial*. Porto: Biblioteca Pública Municipal do Porto, 1913, vol. 4, p. 242.

⁹ ZURARA, Gomes Eanes de – *Crónica da tomada de Ceuta*, cap. 23, extractado nos *Monumenta Henricina*. Coimbra: Comissão Executiva para as Comemorações do V Centenário da Morte do Infante D. Henrique, 1960, vol. 2, p. 74.

¹⁰ Além de que, não o devemos esquecer, entre o património do citado infante, incluía-se a quinta de Calvos, Tarouca, Lalim e Valdigem (esta tradicionalmente apontada como zona produtora de vinhos brancos), inseridas naquela região; sobre este assunto, veja-se o documento publicado nos referidos *Monumenta Henricina*, vol. I, p. 343.

¹¹ *Descrição do terreno em roda da cidade de Lamego duas leguas*. In «Collecção de Ineditos de Historia Portugueza». 2.ª ed. Lisboa: Imprensa Nacional, 1936, Tomo V, p. 553.

destacando duas zonas produtivas: «Riba de Pinhão» e Vila Real. Esta última interessa-nos particularmente. Aí, considerava este autor, colhem-se «muitos bons vinhos»¹²; aí, como veremos, obtêm-se «vinhos limpos e doces», encaminhados para a cidade do Porto ainda antes do final de Quinhentos.

Decorrido quase um século, em 1678, três anos depois de Duarte Ribeiro de Macedo chamar vinho do Porto ao vinho do Douro, alguns autores referem a divulgação de uma «notícia» segundo a qual, os agentes exportadores lhe adicionavam pequenas quantidades de aguardente vínica antes do embarque. A confirmar-se esta informação, podemos afirmar que estava em curso a operação que originaria o vinho do Porto tal como hoje o conhecemos¹³.

No século XVI ainda está longe a polémica entre «vinhos secos» e «vinhos doces» que animará o século XVIII e, sobretudo, a primeira metade de Oitocentos. Relembre-se a célebre colheita de 1820 na qual os vinhos produzidos foram excepcional e naturalmente doces; tal facto levou James Forrester e, na sua esteira, homens como Teixeira Girão (1º Visconde de Vilarinho de S. Romão) e Oliveira Pimentel (Visconde de Vila Maior) a considerar, com algum exagero, essa novidade como precursora de novos métodos de vinificação. Exagero, porque, como se disse, esse debate é anterior e, também, porque, de acordo com investigadores como Gaspar Martins Pereira, a evolução dessas mesmas técnicas tem a ver com um processo longo e, de forma alguma, linear¹⁴. E, pensamos, que para a sua compreensão e esclarecimento todos os elementos disponíveis – como os aduzidos pelo documento que nos apraz publicar em apêndice – podem ser de alguma utilidade. Como também atrás se referiu, no século XVI ainda não se discutem estas questões. Mas a procura de qualidade é intemporal. Produtores, comerciantes, compradores buscam os melhores vinhos e sabem onde os devem comprar.

Ao longo dos tempos gerou-se um movimento de grande intensidade entre a cidade do Porto (desde cedo *entrepósito* dos vinhos durienses) e o(s) Douro(s); um fluxo constante de gentes e mercadorias, resultando no estabelecimento de redes comerciais e familiares.

O contrato a que nos vimos referindo dá conta disso mesmo. Lá chegaremos. Por agora, limitemo-nos a assinalar este assunto da condição dos vinhos transac-

¹² *Geografia d'Antre Douro e Minho e Trás-os-Montes*. In «Colecção de Manuscritos Inéditos agora dados à Estampa». Porto, 1950, cit. por MARTINS, Conceição Andrade na obra referida na nota 6.

¹³ Sobre estes momentos-chave da história do vinho do Porto, remetemos para a consulta da pormenorizada cronologia publicada por Conceição Andrade Martins na obra citada na nota 6.

¹⁴ Agradecemos a Gaspar Martins Pereira as preciosas sugestões que nos forneceu para a execução deste estudo e aguardamos com expectativa o seu capítulo sobre as técnicas de vinificação a surgir na *História do Vale do Douro* (obra colectiva em preparação); entretanto pode consultar-se o capítulo referente a esta temática no seguinte trabalho deste investigador: «Um vinhedo milenar, um vinho universal», in *Enciclopédia dos vinhos de Portugal* (col. dir. por António Lopes Vieira), vol. 4: *O vinho do Porto e os vinhos do Douro*. Lisboa: Chaves Ferreira Publicações S.A., 1998, p. 38-77.

cionados. O documento fala-nos em vinhos «doces» e limpos. Vinhos de Canelas, na altura (1595) termo de Vila Real, vinhos maduros, «sem serem vinagres nem terem saybro» e, principalmente, «serem maduros e doses»¹⁵. Aqui, a doçura deverá ser entendida por oposição à agressividade e azedume do vinho corrente; no entanto, pode acontecer tratar-se de um vinho, porventura não como o de 1820, mas de características de algum modo semelhantes. Não se tratará de um licor, de *vinho fino* como aquele que hoje conhecemos, mas é, provavelmente um vinho forte, mais graduado, passível de algum envelhecimento, quiçá resultante de vindimas mais tardias, com as uvas mais maduras do que o costume e de um trabalho mais intenso no lagar com pisas mais prolongadas¹⁶. Em todo o caso, é, decerto, um vinho de qualidade superior à habitual, uma vez que há uma maior exigência por parte do comprador notada pela aplicação desta palavra, *doce*.

Os contratos de compra e venda de vinhos do Douro que nos têm surgido referem, quando muito, que o vinho é da novidade daquele ano, e os compradores, em regra, exigem simplesmente que esses vinhos não sejam vinagres – o que pode servir como «atestado de qualidade» dos produtos daquela região. O próprio «Livro da imposição do vinho», de 1560, onde se anotam as quantidades de vinho pagas ao município por todos aqueles que os trazem de Riba Douro, quando fala de vinhos do Baixo Corgo (onde Canelas se inclui, se se considerar o rio Ceira como limite entre o Baixo e o Cima Corgo), classifica-os apenas como «brancos», «vermelhos» ou «novos», nunca se utilizando o vocábulo *doce*¹⁷. Quanto ao facto de se ordenar que o vinho não tenha «saybro», trata-se de mais um elemento aduzido com o propósito de garantir a bondade do mesmo. Este termo, pouco vulgar, não é de fácil interpretação. Pode querer dizer, pelo menos duas coisas: em primeiro lugar, o seu uso terá a ver com o sabor do vinho, com a questão dos vinagres – nesse caso, deve entender-se como vinho sem «ressaibo», expressão ainda hoje usada; em segundo lugar, talvez se aplique para definir a limpeza do produto; sendo assim, falar de vinho sem saibro é falar de um vinho mais limpo, sem grandes borras. E, na verdade, alguns anos depois, os feitores da quinta da Vacaria, propriedade dos Jesuítas do colégio de S. Lourenço da cidade do Porto, falam regularmente em pipas de *vinho limpo* aí produzido¹⁸. Seja como

¹⁵ ADP – P.O. 1º, liv. 107, fl. 132v.

¹⁶ Esta hipótese do maior tempo das uvas no lagar pode ser mais plausível do que a vindima tardia pois no documento estabelece-se que a primeira entrega, de 12 pipas, seria feita no Porto da Vacaria por todo o mês de Novembro.

¹⁷ Não deixamos, entretanto, também, de admitir que este termo possa servir para classificar vinhos novos. O «Livro da imposição do vinho» foi publicado por BRITO, Pedro de – *O comércio portuense de vinho no séc. XVI - através do Livro A da Imposição do Vinho*. «Boletim Cultural». Porto: Câmara Municipal. 2ª série, vol. 7-8 (1989-1990), p. 139-207.

¹⁸ Voltaremos a este assunto da quinta da Vacaria, não porque ela nos interesse particularmente, mas sim devido ao «porto» fluvial aí existente – que os Jesuítas acabarão por controlar – por onde este

for, parece haver, pelo menos por parte do comprador, Simão Pereira, mercador do Porto, uma preocupação, compreensível, pela qualidade dos vinhos que adquire; e parece, também, haver por parte do mesmo a certeza de que em Canelas encontra aquilo que deseja. Se o vinho que compra é superior a outros de outras zonas produtoras, isso não podemos, por agora, garantir; talvez a comparação de preços, se é que esses dados existem noutras fontes, nos permita avançar com maiores certezas. De momento, ficam apenas estas considerações.

Esta primeira parte do trabalho já vai longa. Gostaríamos, no entanto, de a terminar com uma breve referência ao documento que estudámos. Tal como outros registos notariais, este contrato de compra e venda de vinhos, fornece importantes indicadores sobre vários assuntos com eles relacionados: áreas de produção; agentes envolvidos; quantidades comercializadas; características dos produtos, etc. Infelizmente, só existem, no Porto, a partir da segunda metade do século XVI. Existirão, porventura, registos idênticos noutros arquivos do País, talvez mesmo em arquivos de cidades e vilas do vale do Douro, e é urgente iniciar ou implementar o seu estudo. Além disso, como já se viu, estes registos devem ser complementados com a análise de outro tipo de documentação, como os tombos de propriedades ou documentação avulsa, privada ou pública, essencial para o preenchimento das muitas lacunas ainda existentes¹⁹.

2. Outro aspecto, da maior importância, sugerido por este documento, diz respeito à expansão dos vinhedos pela região duriense, particularmente por aquela que no futuro será a região demarcada. Este facto, atestado por diversas fontes, conhece um forte impulso durante o século XVI. Até esta altura, no entanto, o Douro tinha importantes manchas vinícolas e há muito que produzia bons vinhos. O estudo dos forais é útil para conhecermos esta realidade. Por exemplo, o foral da Pesqueira, do século XI, e o de Freixo de Espada-à-Cinta, do século seguinte, fazem referência a pagamentos de tributos em vinho, bem como sobre a plantação de vinhas; por sua vez, o foral da terra de Paiva menciona os tributos em vinhos a pagar por cada barca, com excepção das de Salzedas e Tarouca, na portagem de Oliveira. A partir de então, praticamente todos os documentos deste género, referentes a povoados de um e outro lado do rio, contêm alíneas onde se fala de vinhos, vinhas, tributos em vinho, relego, transporte de vinhos em barcas,

vinho doce de Canelas é expedido para a cidade do Porto. Sobre a quinta da Vacaria veja-se MARTINS, Fausto – *Quinta da Vacaria: a cultura da vinha num documento do século XVII*. «Douro – Estudos & Documentos». Porto: GEHVID. Vol. 2, nº 4 (1997), p. 361-376.

¹⁹ Aproveitamos esta oportunidade para anunciar para breve a publicação do primeiro volume dos pergaminhos da Quinta da Pacheca, reiterando à família Serpa Pimentel os agradecimentos pelas facilidades que nos deram na consulta do seu rico arquivo.

etc. Será do maior interesse, para o estudo desta temática, confrontar estes forais da primeira dinastia com os forais novos, manuelinos (e com as vedorias feitas desde o final do século XV que alicerçaram estes documentos), tendo sempre em conta a evolução e alteração dos contextos em que foram outorgados.

Para além dos forais poderão, do mesmo modo, colher-se importantes dados através do estudo das *Inquirições*, onde este tema é recorrente.

A análise da documentação monástica, por seu turno, também nos ajudará a compreender esta mesma evolução. Desde muito cedo que as grandes casas religiosas estão envolvidas nestes processos produtivos, trazendo contributos inovadores, quer nas formas de organização e gestão patrimonial, quer na introdução de novidades tecnológicas. Na vanguarda deste movimento estão as instituições cistercienses. Desde logo, na formação das primeiras grandes quintas vinhateiras, como a da Folgosa ou dos Frades, Paço de Monsul, ou Mosteirô, algumas delas mencionadas por Rui Fernandes e ainda hoje existentes. Tarouca possui barcas que percorrem o rio Douro incessantemente, trazendo para o Porto os seus vinhos e os seus agentes comerciais que aí adquirem produtos em falta no interior, como o sal. O mesmo acontece com Salzedas. Estes mosteiros, juntamente com outros institutos religiosos, como Alpendurada, Santa Clara ou a igreja da Eja, partilham entre si as receitas da portagem de Entre-os-Rios, cobrada pelas freiras clarissas sobre todas as embarcações que descem o rio quase exclusivamente carregadas de vinhos. Já aludimos ao exemplo de Ancede na área de Baião, verificando que as suas terras de vinho se estendem até Penaguião e Mesão Frio, pelo menos desde o início do século XIII. É necessário analisar, quando os há, os fundos de outros mosteiros, igrejas e comendas e começar a cartografar a sua propriedade; dessa maneira, obteremos mais dados para completar a imagem da vinha no Douro nestes tempos mais remotos²⁰.

Mas não é apenas a documentação régia, monástica ou notarial a única a informar-nos acerca disso. Os pergaminhos e livros pertencentes a famílias nobres ou de origem burguesa, quando surgem à luz do dia, são igualmente preciosos. Neles encontramos maioritariamente contratos de emprazamento de propriedades, documentos da maior importância para verificarmos a implantação geográfica da vinha e de outras culturas que com ela coexistem, estruturas agrícolas, como moinhos, adegas e lagares; ficamos a saber a categoria social dos proprietários e rendeiros e, para não alongar esta lista, o tipo de tributos envolvidos, dos quais destacamos os serviços pessoais tais como as «geiras de roga», os «dias de

²⁰ A título de exemplo cite-se o caso de S. João de Tarouca que, entre as propriedades que possuía arrendadas, emprazadas ou aforadas, nos anos 20 do século XVI, contava com 57 vinhas distribuídas por diversas localidades do vale do Douro. Sobre este assunto, veja-se COELHO, Maria Helena da Cruz – *S. João de Tarouca em tempos de Quinhentos*. In «Homens, Espaços e Poderes, séculos XI-XVI». Lisboa: Horizonte, 1990, vol. 2: *Domínio senhorial*, p. 176.

arco» e algumas geiras «de solasoll»²¹. Só, portanto, através de um estudo sistemático destes acervos documentais, reunindo todo o tipo de informações, podemos cartografar o Douro vinhateiro pré-demarcação, conhecer a verdadeira dimensão das propriedades e, a partir dessa investigação, conhecer os agentes mobilizadores da sua exploração, onde encontraremos, com toda a certeza, também, o elemento judaico e, mais tarde, cristão-novo, responsável pela dinamização de muitos centros comerciais desta região, os contactos regionais e inter-regionais estabelecidos, no fundo, a evolução do sector.

Por enquanto, fiquemos com o que se sabe.

E o que se sabe, como se disse, é que havia grandes diferenças, no que à vinha diz respeito, entre o Douro dos tempos mais recuados e o Douro do século XVIII em diante. Situemo-nos ao longo do rio, na direcção jusante-montante. A primeira mancha vinhateira de grandes dimensões que nos surge, localizava-se na zona de Baião. Aí, as grandes casas senhoriais e monásticas há muito que exploravam a vinha. Para aí, também, se dirigiram desde muito cedo, os mercadores da cidade do Porto em busca dos vinhos de que a urbe, em crescimento, necessitava.

É, muito provavelmente, a esta região, que a cidade chama «Riba-Douro», utilizando esta mesma designação para classificar os vinhos que daí eram enviados. Com o tempo, esta vai abrangendo outras áreas, como Penaguião ou Mesão Frio, particularmente à medida que a vinha vai avançando e conquistando novas terras.

Na margem esquerda, a grande região vinhateira era, desde a Idade Média, Lamego e o seu célebre compasso de duas léguas. Nas sessões da câmara portuense, pelo menos desde o século XV, os debates sobre o abastecimento, tabelamento e comercialização de vinhos não podem deixar de ter em conta as quantidades, crescentes, que chegam daquela terra. Mais; desde esta altura – e esta realidade deverá ser recuada aos primeiros tempos medievos – é habitual ver na cidade gentes, almocreves ou outro tipo de mercadores – provenientes da cidade

²¹ A *geira de rogo ou roga*, documentada em 1295 em Vila Chã de Cangeiros, estará na origem das rogas de trabalhadores transmontanos e beirões que anualmente afluem ao Douro para as vindimas; sobre este assunto ver PEREIRA, Gaspar Martins – o. c., p. 41; o *dia de arco*, como o nome indica, terá a ver com a colocação dos arcos nas pipas e com o trabalho de tanoaria nas adegas senhoriais; a *geira de solasoll*, define, ao fim e ao cabo, o dia de trabalho, duro, do camponês; estes dois últimos serviços são referidos por Maria Helena da Cruz Coelho no trabalho citado na nota anterior, a p. 178-179 e 189. Ainda no domínio das técnicas, registre-se a utilização, cada vez mais frequente, de instrumentos em ferro e outros metais. Apesar de não se incluir nesta zona, veja-se o que, a este respeito, conta o foral manuelino de Bragança, de 11 de Novembro de 1514: no título «Armas, ferramenta, ferro grosso», diz-se: «E outro tanto [nove reais por carga maior] se pagara das armas e ferramenta das quaaes levarão pera seu uso as que quizerem sem pagar; e do ferro em barra ou em maçoquo e por todallas cousas lavradas delle que nom sejam das acima conteadas [cousas feitas de metal], limadas, moydas, estanhadas nem envernizadas por carga maior quatro reaes e meo; e quem das ditas cousas levar pera seu serviço e de suas quyntaas ou vinhas em qualquer quantidade non pagara nada».

de Lamego e dos lugares que a circundam; o Douro começa a ser estrada movimentada; o Porto começa a ser o alfoz natural dos vinhos que nela circulam. E a produção é cada vez maior e de melhor qualidade.

O eloquente testemunho de Rui Fernandes deve ser visto retrospectivamente, como o balanço de um período: o período medieval; na sua época, Lamego atingira uma dimensão produtora considerável. A partir de então começava um longo e sistemático trabalho de selecção, de refinamento de castas, de aplicação de técnicas, combinando tradição e inovação, do estabelecimento de redes de comercialização, em suma, de expansão da viticultura. É sintomático o facto de os melhores vinhos serem encaminhados para os circuitos de comércio mais lucrativos, enquanto os de menor qualidade, como os *amarais*, passarem a abastecer regularmente as armadas ultramarinas²².

A montante, era inevitável reparar nos vinhedos de vale de Pinhão, zona de produção de apreciados vinhos: os de «Riba de Pinhão». De acordo com o já citado João de Barros, esta era área vitícola antiga e de grande importância económica. Aqui, como noutros lugares do vale do Douro, ao lado do vinho, fazia-se um lucrativo comércio de sumagres e azeites, também encaminhados em grandes quantidades para o Porto.

Além destas «grandes zonas vinícolas», havia, já se disse, um pouco por todo o Douro, espaços ocupados pela vinha; contudo, podemos considerá-los exíguos quando comparados com os vinhedos dos tempos subseqüentes. O Alto Douro, por exemplo, ainda em meados do século XVII, tinha pouca vinha. À maior parte do terreno podia aplicar-se a descrição que Costa Lobo fez para o território medievo nacional: um grande matagal, entrecortado por pequenas parcelas de cereais (nomeadamente o centeio e o milho), sumagre, olival e castanha.

E, no entanto, a vinha crescia. Ganhava as escarpas e começava a atingir grande amplitude; expandia-se para novas áreas e intensificava-se em zonas onde já existia. Como na região do Baixo Corgo, onde pretendemos concentrar a nossa atenção. No último quartel do século XIII é edificada Vila Real; em 1289 recebe

²² Sobre este assunto veja-se o nosso trabalho *Barcos e vinhos. O transporte marítimo de vinhos nos séculos XIV-XVI*, apresentado no "I Simpósio da Associação Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho", realizado em El Puerto de Santa María em Março de 1999 (actas no prelo). Não devemos esquecer que o fenómeno expansionista português, desde o último século medievo, proporcionou um grande estímulo para o sector vinhateiro nacional (como para outros sectores da nossa economia), sendo, em larga medida, responsável pela sua expansão. Juntamente com os Descobrimientos, refira-se o crescimento demográfico (mesmo que se trate de um crescimento em fase B), lento mas inegável, nos finais da Idade Média e o conseqüente desenvolvimento urbano, notório na ascensão de cidades como o Porto. Ainda em relação à «reconversão» da vinha, durante o século XVI, não devemos ignorar, sobretudo a partir de meados do século, a profunda crise que afecta a agricultura portuguesa e que, certamente terá reflexos, a vários níveis, no sector vitivinícola; mais uma vez, só a investigação sistemática dos diferentes indícios aportados pela documentação nos poderá dar uma ideia concreta dos seus efeitos sobre o sector.

carta de foral que será confirmada e ampliada em 1292. No seu termo surgirão povoados de grande interesse para a história da nossa produção vinhateira, como Poiares e Canelas; por esta altura, é vulgar aparecerem contratos em que a vinha e o vinho aparecem como elementos fundamentais: em 1193, D. Sancho I doa a Bonamis e a seu irmão um dos quatro casais que possuía em Canelas de Poiares do Douro, com suas árvores e vinhas. Em 1206, regista-se uma composição entre o arcebispo de Braga D. Marinho e a Ordem dos Hospitalários, acerca das rendas da igreja de Poiares, obrigando-se esta a dar ao arcebispo, em cada ano, quatro moios, sendo dois de vinhos, seis quarteiros de trigo, etc., pela medida corrente na feira de Constantim, o mais importante centro comercial da terra de Panóias, feira bastante concorrida e que funcionava como padrão de medidas utilizadas um pouco por todo este território²³.

Canelas tem tradições antigas na produção de vinho. Junto a esta povoação localiza-se a célebre estação romana da Fonte do Milho, onde se descobriram, entre diversos achados de inestimável valor, estruturas vinárias e locais de armazenamento de vinhos²⁴.

Próximo de Canelas, erguia-se Poiares, outra povoação antiga, da qual se ignora a idade. Os Templários instituíram-na como paróquia e fundaram um mosteiro em frente à igreja paroquial. Com os cavaleiros do Templo, esta terra conhecerá uma época de desenvolvimento, passando a incluir diversos povoados dos quais salientamos Presegueda, pois, no século XVI, foi constituído um rol de propriedades intitulado «Tombo de Cannellas, Puyares e Perzegueda», onde se revela «claramente, a importância e a densidade das vinhas das duas margens do rio Douro»²⁵. Em 1314, na sequência do processo de extinção dos Templários, a comenda de Poiares passa a integrar o património da Ordem de Malta à qual é incumbida a obrigação de construir uma albergaria para abrigar peregrinos e viajantes que por aí circulavam em cada vez maior número. A região não parou de enriquecer, em particular devido à valorização das culturas das vinhas do Douro.

²³ Estes documentos estão citados em LENCASTRE, José de – *A vitivinicultura através de alguns documentos medievais de arquivos portugueses (séculos IX a XV); subsídios para um estudo.* “Anais do Instituto do Vinho do Porto”. Porto, 1953, p. 88, 95. Registe-se igualmente (p. 94) que, em 1205, o mesmo D. Sancho I doou Canelas à Sé de Lamego.

²⁴ Também neste campo se impõe um estudo profundo e sistemático sob pena de se perder tão valioso testemunho daquilo que se pode considerar a pré-história do vinho duriense, para já não referir o contributo desta estação arqueológica no esclarecimento da presença romana na região. Se bem que seja importante «que estes lugares vivam de histórias lendárias que entretêm as gentes aos fogos no Inverno» (SOARES, José de Oliveira – *História da vila e concelho do Peso da Régua*. 2ª ed. *fac-simil.* da 1ª ed. 1936. Régua: Câmara Municipal do Peso da Régua, 1979, p. 129), é conveniente que aquilo que motiva a lenda e o maravilhoso se preserve e se revele com campanhas arqueológicas bem definidas e persistentes.

²⁵ FONSECA, A. Moreira da, et al. – *O vinho do Porto. Notas sobre a sua história, produção e tecnologia*. 4ª ed. Porto: Instituto do Vinho do Porto, 1991, p. 18.

As produções desta terra eram encaminhadas para foz Corgo, junto ao Douro, onde existia uma barca de passagem gratuita para os moradores de Poiares, em troca da manutenção das poldras, durante o período estival, para sobre elas se passar a pé²⁶. No início do século XVII, esta barca de passagem entra na posse dos regulares da Companhia de Jesus, na sequência da compra, e posterior doação ao Colégio de S. Lourenço do Porto, da quinta da Vacaria, por frei Luís Álvares de Távora, comendador de Poiares e balio de Leça.

A partir de então, para além da passagem, o barco está ao serviço dessa quinta, como acontecia com outras das proximidades²⁷. Esta quinta da Vacaria é outro exemplo da mais-valia que representava a exploração vinícola em terras do Douro.

Quando o balio de Leça a adquiriu, procurou valorizá-la, investindo na construção de três lagares e duas adegas «pera ali embarcar os vinhos no Douro, e trazel-os embarcados pera esta cidade do Porto»²⁸. De acordo com o relatório do seu feitor, chegara a render, por volta de 1616, 70 e 80 pipas; no entanto, porque «o descuido tem sido grande», essa produção baixara drasticamente e, no ano de 1654, apenas se produziram 20 pipas²⁹.

O embarque dos vinhos desta região fazia-se, pelo menos desde o século XVI, no porto da Vacaria, citado no documento. Assim, podemos acrescentar ao rol dos embarcadouros e portos do Douro mais este centro fluvial, «do termo de Canelas», funcionando como os outros, conforme o regime do rio e a época mais favorável para o trânsito; neste caso concreto, a encomenda de Simão Pereira, mercador do Porto, seria remetida em duas fases, correspondentes aos períodos de maior movimento: a primeira, em Novembro (12 pipas); e a segunda, «des o comeso do mes de Janeiro (...) atee per todo ho mes de Abrill» (20 pipas). Em Novembro, quando o Douro começava a «encher» com as primeiras chuvas, iniciava-se o grande movimento fluvial, as barcas começavam a descer o rio em direcção ao Porto; quanto à segunda entrega, acreditamos que ela se processasse mais próximo do fim do prazo, pelo mês de Abril, quando o caudal mais forte, frequentemente excessivo, do Inverno, começava a diminuir.

²⁶ Sobre estes assuntos, veja-se SOARES, José A. de Oliveira – o. c., p. 131-132, etc. Registe-se, entretanto, que o concelho de Canelas, pertencente à comarca de Vila Real, é suprimido em 31 de Dezembro de 1853 e anexado à comarca e concelho do Peso da Régua; id., p. 119.

²⁷ Sobre a compra da quinta da Vacaria veja-se MARTINS, Fausto – o. c., p. 361-362. Acerca das quintas durienses com barcos adstritos ao seu serviço, veja-se DUARTE, Luís Miguel; BARROS, Amândio Jorge Morais – *Corações aflitos: navegação e travessia do Douro na Idade Média e no início da Idade Moderna*, publ. no mesmo local, p. 103-104. Ainda relativamente a esta quinta da Vacaria e à barca de passagem, escrevia o abade de Miragaia: «Há nesta freguesia de Poiares importantes quintas de vinho fino. Logo junto da foz do Corgo, temos a Quinta da Vacaria, uma das mais notáveis do Douro ao tempo, e onde então existia uma barca de passagem que rendia mais de 400\$000 réis por ano» cit. por AZEVEDO, Correia de – *O Douro maravilhoso*. [S.l. : s.n., s.d.], p. 268.

²⁸ MARTINS, Fausto – o. c., p. 361-362.

²⁹ *Ibidem*, p. 375.

Infelizmente, pouco sabemos acerca do funcionamento deste tipo de portos. Possivelmente, não passariam de pequenos ancoradouros, com alguma estrutura, mais ou menos rudimentar, de certeza em madeira, ou alguns postes cravados nas margens onde os barcos atracavam e onde desembocariam caminhos por onde se levavam as mercadorias; na maior parte dos casos nem sequer existiriam armazéns para guardar aquilo que se trazia. Um outro documento de 29 de Setembro do ano seguinte, 1596, relativo à compra de sumagre de Canelas, planta industrial de grande rendimento, abundante em certas zonas do Douro, sugere essa mesma simplicidade: o sumagre, devidamente «emxuto e emsaquado em saquos d'estopa nova», deveria ser «posto no lugar da Vacaria a borda da augua do rio do Douro» e aí ficaria, decerto não muito tempo, até ser carregado nos barcos que o transportariam para o destino. Do mesmo modo, como sucederia noutros portos, havia um sistema de cobrança de direitos, especialmente sisas e portagens³⁰.

3. Não gostaríamos de terminar este estudo sem deixar mais algumas palavras sobre o contrato a que nos vimos referindo. Vejamos, em primeiro lugar, quem são os outorgantes. O vendedor é Alvaro Pires Pimenta, almocreve e mercador, morador em Canelas. Pela sua categoria profissional, desempenha um papel de grande significado na economia das populações do seu tempo; os almocreves, pela sua mobilidade, organização e capacidade de carga dos seus animais tornaram-se vitais para o abastecimento de diversas povoações afastadas dos grandes centros de produção e comércio e mal servidas de vias de comunicação que lhes permitissem obviar as carências que sentiam. O almocreve é figura conhecida e estimada em terras durienses; Lamego é um dos principais centros de almocreveria do Reino; Mesão Frio, torna-se terra de albergarias para acolhimento dos romeiros e transeuntes, mas, principalmente, para abrigo das recovas de almocreves. No dorso das suas bestas de carga, muares que podiam transportar cerca de 250 quilos, encontravam-se, vulgarmente, odres cheios de vinho. Quando deixava de fazer o simples transporte de géneros para fazer os seus negócios pessoais ou transportar apenas as suas mercadorias, transformava-se em mercador³¹. Além disso, registre-se que este mesmo almocreve não se limita a calcorrear estradas e cami-

³⁰ ADP – P.O. 1º, liv. 110, fl. 145. Voltaremos a aludir a este documento; mas, de momento, fiquemos com mais uma informação: o destino deste sumagre é, como o grande volume das mercadorias durienses, o Porto.

³¹ Sobre a importância dos almocreves na economia portuguesa, ao longo da sua história, veja-se MACEDO, Jorge Borges de – *Almocreves*. In «Dicionário de História de Portugal», dir. de Joel Serrão. Porto: Livraria Figueirinhas, 1984, vol. I, p. 119-120; podem colher-se também informações úteis em H. Baquero Moreno na obra citada na nota 7. No caso de Álvaro Martins Pimenta, que nos ocupa, a forma como surge designada a sua profissão, «almocreve e mercador», pode querer significar que ele continuava a desempenhar as duas funções, isto é, continuava a transportar mercadorias de outrem e, ao mesmo tempo, fazia os seus próprios negócios, como se pode ver por este contrato.

nhos; sabe retirar vantagens da utilização dos percursos fluviais ao seu dispor, realizando uma verdadeira complementaridade no uso dos meios de comunicação.

O segundo outorgante, o comprador, é Simão Pereira, mercador do Porto, morador na Lada. Repare-se que o documento não refere que ele é especificamente «mercador de vinhos», como já é vulgar nesta altura; isto pode querer dizer que estamos perante um dos muitos mercadores da urbe portuense, não forçosamente um mercador de grandes cabedais, envolvido em vários tipos e negócios que antevê lucrativos. Os vinhos, sem dúvida, começam a ser bastante atractivos; não sabemos onde este comerciante os pretende colocar; no entanto, o facto de morar na Lada, bairro ribeirinho composto por muitos elementos ligados ao mar, pode fazer-nos pensar que o destino destes vinhos seria algum barco de partida para o ultramar ou para integrar alguma armada.

Especulação à parte, concentremos a nossa atenção nos intervenientes deste negócio, bem como nas testemunhas que o sancionam, para verificar a facilidade com que ele é celebrado, facto só possível pela frequência com que operações deste tipo se realizavam. Conforme já tivemos oportunidade de salientar, o rio Douro tornou-se a estrada que possibilitou a formação de um mercado vasto e solidário do qual a cidade do Porto era o centro dinamizador e a escápula privilegiada. Tornou-se a estrada pela qual circulavam, incessantemente, mercadores de Riba Douro para a cidade e vice-versa; tornou-se a estrada percorrida por muitos daqueles que deixavam as suas terras e se iam fixar onde mais lhes interessava, criando raízes, casando os filhos, fomentando estratégias familiares que solidificavam redes de negócios. Se bem que este homem, Álvaro Pires, nem sempre viesse pelo Douro – lembremos que é um almocreve – conhecia os trâmites comerciais, sabia o que devia fazer. E, mais importante, conheciam-no a ele: «e hos dictos Gonçallo Luis e Diogo de Meyrelles testemunhas moradores na Lada disseram que conheciam ao dicto Allvoro Pirez Pimenta ser ho quem aquy se nomea por nome e morador»³². Desde quando? Não o sabemos; mas de certeza que esse conhecimento, esse relacionamento, se estabeleceu com toda a facilidade. Basta compulsar a documentação e essa realidade surge imediatamente à evidência.

Além disso, repare-se na forma do pagamento do contrato: o comprador adianta ao almocreve uma soma, considerável, de dinheiro para a efectivação do mesmo, o que revela a existência de uma relação de confiança há algum tempo estabelecida entre eles³³.

³² ADP – P. O. 1º, liv. 107, fl. 134.

³³ O adiantamento de dinheiro e a entrega, depois de satisfeitos os termos do contrato, do restante onde o credor decidir, é prática corrente nos mais variados negócios, ao longo do século XVI, e, como se disse, é reveladora de confiança de parte a parte; numa sociedade ainda profundamente cristianizada, não devemos ignorar a «boa fé» de muitos comerciantes que chegam ao ponto de celebrar bastantes acordos «por palavra»; contudo, a cada passo, surgem-nos problemas de incum-

Este aspecto, do adiantamento de dinheiro para a compra do vinho, leva-nos a outro assunto: o dos preços. Por este documento ficamos a saber que uma pipa deste «vinho doce» custava, em Novembro, 2 500 reais; entre Janeiro e Abril, altura da entrega da restante encomenda, esse preço era acrescido de 100 reais, passando então a pipa a custar 2 600 reais. Pensamos que se impõe a comparação de preços, na cidade e, eventualmente, em transacções efectuadas por vendedores de vinhos na mesma época, uma vez que, a partir dessa operação, poderemos ficar a saber algo mais acerca do vinho em questão. Por outro lado, apenas podemos especular sobre a alteração de preços por pipa da primeira para a segunda entrega; porque nessa altura, entre Janeiro e Abril, há menos vinho, tornando-se mais trabalhoso e difícil ao mercador de Canelas consegui-lo? Porque, entretanto, se pagam os custos de armazenamento e relativo «envelhecimento» do vinho, havendo um conhecimento mais preciso da sua qualidade? Porque os transportes são mais caros devido ao aumento, crescente, do tráfico fluvial durante aquele período? É possível que existam motivos mais específicos que expliquem esta alteração de preços; por agora, limitamo-nos a registar como hipóteses estas simples generalidades.

Atente-se, por outro lado, na mobilidade dos mercadores; o vendedor, Álvaro Pires, está presente no Porto a celebrar este contrato; ainda durante esse mês, deve regressar a Canelas, reunir o vinho – se é que o não tivesse já nos seus armazéns ou apalavrado com os produtores – e colocá-lo no porto da Vacaria; por outro lado, o comprador, Simão Pereira, compromete-se a entregar o dinheiro que lhe fica a dever, no local que ele designar: «no dito porto de Vacaria hou em a dicta villa de Canellas ou nesta dicta cidade do Porto em quall destes lugares elle Alvaro Pirez mais quyser»; ou seja, também o mercador portuense está à vontade para se mover nos meios comerciais durienses ou tem quem o faça por ele.

Um último aspecto a salientar diz respeito à dimensão da encomenda: um mercador do Porto, que nem sequer é designado como «mercador de vinhos», adquire trinta e duas pipas de vinho duriense. Ora, tradicionalmente, considera-se que antes do século XVIII não existiam na região produtora do Douro, «grandes quintas», capazes de produzir em largas quantidades³⁴. Contudo, basta (re)ler Rui Fernandes para matizar esta ideia; de qualquer modo, aceitando a dimensão

priminto dos contratos, de fraudes e de outro tipo de irregularidades, demonstrativas de que as coisas não são assim tão lineares. Registe-se, por outro lado, o dinheiro envolvido nesta transacção: «dinheiro de contado em moedas de tostões e reales de prata castilhanos dobrados e syngelos e de moedas de vynteis de prata todo moeda corrente neste Reyno»; a persistência com que esta expressão surge em contratos de todo o género com que nos temos deparado, antes e depois de 1580, é prova evidente do papel dinamizador da prata castelhana na economia portuguesa.

³⁴ Sobre este assunto escreveu Correia de Azevedo: «não havia em 1681 as grandes quintas que hoje se vêem; os lagares de 3, 4 até 5 pipas ao muito, que naquele tempo havia, e tonéis das mesmas medidas mostram as pequenas porções em que consistia a colheita de cada lavrador», o. c., p. 46.

modesta da maioria das unidades produtivas, a proliferação de contratos de 25, 30, 50 e mais pipas no Porto quinhentista e seiscentista, somos levados a constatar a disseminação desta cultura por toda a região, bem como o evidente crescimento da produção nesse mesmo período.

4. É tempo de concluir. Os renomados vinhos actuais, entre os quais se inclui o Porto, foram criados há relativamente pouco tempo. Como outros, o vinho do Porto é fruto de um trabalho aturado do homem, de um processo longo, feito de vivências e experiências, de canseiras contra os mais diversos e complicados obstáculos, ultrapassados graças ao ânimo e persistência do agricultor duriense.

Os seus antepassados plantaram vinha desde tempos remotos. Na Alta Idade Média já os vemos levar as uvas ao lagar para fazer vinho. Com o tempo, os vinhedos ampliam-se; de Baião a Riba de Pinhão a vinha começa a dominar a paisagem. O aumento da procura de finais da Idade Média, com os descobrimentos e a expansão ultramarina, o aumento demográfico e urbano tornaram esta cultura cada vez mais rentável. Mas esta evolução não foi assim tão linear. Ainda estamos longe de conhecer os efeitos que a crise do século XIV exerceu sobre a cultura da vinha. Mais concretamente: não conhecemos ainda toda a amplitude das variações climatéricas no recuo desta cultura – se é que houve um recuo acentuado no Douro, zona possuidora de um clima tão peculiar; de qualquer modo, devemos estar atentos a expressões (que também encontramos nesta região) como «vinha que foi souto», «leira que foi vinha» ou vice-versa, pois elas poderão, de algum modo, estar relacionadas com essas alterações climatéricas e com a reorganização da geografia das culturas. A aceitarmos esse «recuo», podemos então afirmar que há como que «uma retoma», um novo período de expansão do vinhedo, com toda a probabilidade, a partir das manchas originais. É então que a vinha volta a ganhar as encostas dos montes; é então que se reinicia a grande obra da construção do Douro vinhateiro à custa do trabalho de modestos jornaleiros vindos das comarcas vizinhas, de Trás-os-Montes e das Beiras, principalmente, mas também aí encontramos, pelo menos desde o século XV, muitos trabalhadores da Galiza.

Homens de baixa condição, bastante pobres, vêm sazonalmente ao Douro, às vindimas e ao azeite. É a eles que os proprietários recorrem para a edificação dos vinhedos; em primeiro lugar dos célebres «pilheiros», que urge preservar, vinhas «cravadas» nos muros erguidos nas encostas que hoje ainda podemos admirar, por exemplo em Galafura e que se poderão datar do século XVI, dado coexistirem com adegas desse século e, mais tarde, dos célebres socalcos, imagem de marca da região. Por aqui andarão alguns séculos no duro trabalho das vinhas, ganhando apenas alguns dinheiros que só lhes permitem comer o que há de mais barato. No final do século XVII, quando Pereira de Novais descreve a quantidade e qualidade de peixe que chegava à Ribeira, falando dos diferentes tipos de pes-

cado, refere: «... no hasiendo caso de pulpos, crauos, mantas y otros pescados màs grosseros que se sacan para caudadores de las viñas»³⁵.

Os frutos deste trabalho rapidamente compensarão. Mas o Douro sempre produziu bons vinhos. Os viajantes que o percorreram assim o testemunharam. Compararam-no à malvasia, ao vinho grego. No entanto, não nos podemos iludir com estes elogios. O vinho, de uma maneira geral, era «vinho de um ano», não tinha capacidade para envelhecer; era, por outro lado, bastante agressivo, «vina-gre». No entanto, a busca de qualidade leva os mercadores a encontrar mercados de abastecimento onde os vinhos satisfazem um gosto mais exigente. No final do século XVI, como tivemos oportunidade de observar, em Canelas, então termo de Vila Real, produziam-se «vinhos maduros, doces, sem saibro», vinhos de uma qualidade porventura superior à habitual, embora não saibamos se essa qualidade é fruto de um trabalho deliberado ou ocasionada por processos naturais. Sabemos é que, entretanto, os vinhos do Baixo e Cima Corgo, estes vinhos, tornaram-se «dotados de excelentes qualidades, agradável paladar e fino *bouquet*, fornecendo os nossos melhores claretos, diversos vinhos brancos muito apreciados, e uma parte é beneficiada para o fabrico de vinhos generosos (...), vantajosamente aproveitados pelo comércio de exportação»³⁶.

É graças àqueles vinhos (e também aos azeites, sumagres e outros produtos) que o Porto e o Douro se ligam tão estreitamente. E não apenas porque a cidade é escoadouro privilegiado das suas produções; antes de mais, antes do grande arranque da exportação vinícola, o Porto foi o grande centro consumidor, fornecendo um dos maiores estímulos para esse aumento produtivo. Tal como Simão Pereira, mercador do Porto, comprador de 32 pipas deste vinho em 1595, outros mercadores portuenses, com contactos nas terras durienses, espreitam o rio, esperando que os barcos que trazem as suas encomendas ultrapassem sem problemas os grandes perigos por que passam. A regularidade com que isso acontece, desde a Idade Média, explica a solidariedade secular entre as regiões banhadas pelo Douro, durante muito tempo, a maior estrada do Norte de Portugal.

O «vinho doce» que Simão Pereira comprou a Álvaro Pires Pimenta não é, ainda, «huma polvora no queimar, huma tinta de escrever na côr, hum Brazil na doçura e huma India no aromático»³⁷. Mas não tardaria.

³⁵ NOVAIS, Pereira de – o. c., vol. IV, p. 77.

³⁶ AZEVEDO, Correia de – o. c., p. 254.

³⁷ «Resposta dos Comissários Veteranos de Cima Douro à Carta com as Novas Instruções da Feitoria Inglesa», 1754, cit. por MARTINS, Conceição Andrade – *Os ciclos do vinho do Porto: ensaio de periodização*. «Análise Social». Vol. 24, n.º 100 (1988-1º), p. 403.

APÊNDICE DOCUMENTAL

1595. Novembro. 4. Porto

Simão Pereira, mercador do Porto, compra a Álvaro Pires Pimenta, almocreve e mercador de Canelas, trinta e duas pipas de vinho dessa terra.

A.D.P. – P. O. 1º, liv. 107, fls. 132-134.

[fl. 132]

«Contrato e obrigaçam d'antre Symão Pereira desta cidade e Allvoro Pirez Pymenta morador em a vila de Canellas sobre a venda de vinhos»

«fecta»

«Saybaom os que este estromento de contrato e obrigaçaom virem que no ano do nascimento de Noso Senhor Jhesus Christo de mill e quinhentos e noventa e cinco anos aos quatro dias do mes de Novembro em a muy noble e sempre liall cidade do Porto na rua das Frolles nas casas da morada de mim tabaliaom hy em minha presença e das testemunhas todo ao diante nomeado pareceram presentes partes convém a saber: de hua parte Symaom Pereira mercador e morador na rua da Lada da dicta cidade; e da houtra parte Allvoro Pirez Pimenta mercador e all- [fl. 132v] mocreve morador na villa de Canelas termo de Vylla Reall; e por elles foy dito que elles estavam concertados da maneira seguynte convém a saber: que elle Allvoro Pirez Pimenta vemdia ao dito Symão Pereira como vemdeo trinta e duas pipas de vinho maduro sem serem vinagres nem terem saybro cheas e atestadas cada hua dellas pipas de meaçam e carreguaçam ho quall vinho aa de ser da dicta villa de Canellas postas a custa delle Alvoro Pirez e forras de todos os direitos da terra domde asy ade tyrar ho dito vinho no porto da Vacarya termo da dita villa de Canellas ha preço doze pipas das ditas trinta e duas de dous myll e quinhentos reais que ham de ser vinho maduro e dose e as haa de entregar a sua custa delle Alvoro Pirez Pimenta e forras dos ditos direitos a elle Symão Pereira no dito porto da Vacarya per todo este mes de Novembro presente e deste presente ano de mill e quinhentos e noventa e cinco anos; e has vinte pipas que ficam pera hacabarem has ditas trinta e duas pipas de vinho dise elle Alvoro Pirez que se hobriguava has dar forras dos ditos direitos a sua custa ao dito Symão Pereira no dito porto da Vacarya des ho comeso do mes de Janeiro primeiro seguynte do comeso do ano que em boa ora vira de mill e quinhentos e noventa e seis anos atee per todo ho mes de Abrill outrosy primeiro seguynte do dicto ano que em boa ora vira de myll e quynhentos e noventa e seis anos; has quaes vynte pipas serem de vinho maduro e nam serem vynagres nem terem saybro como dito he ha preço cada hua das ditas vynte pipas de dous myll e seiscentos reais; [e] todas as ditas trinta e duas pipas se obriguou [fl. 133] entregar cheas e atestadas que faz toda a contia por que asy elle Alvoro Pirez Pymenta vemde as ditas trinta e duas pipas de vinho a elle Symaom Pereira de oytenta e dous mill reais; dos quaes oitenta e dous myll reais recebeo elle dito Alvoro Pirez Pimenta loguo ao fazer deste estromento de contrato e obrigaçam do dito Symão Pereira perante mim tabaliam e testemunhas sesenta mill reais per dinheiro de contado em moedas de tostões e realles de prata castilhanos dobrados e syngelos e de moedas de vynteis de prata todo moeda corrente neste Reyno; hos quaes sesenta mill reais lhe asy deu e paguou ho dito

Symaom Pereyra ha conta dos ditos oytenta e dous mill reais por que asy lhe elle Alvaro Pirez Pimenta vende as ditas trinta e duas pipas de vinho; e quanto aos vinte e dous myll reais que falltam pera a dicta contia dos ditos oytenta e dous myll reais que se montam no preço de toda has ditas trinta e duas pipas de vinho dise elle Symaom Pereira que se hobriguava dar e pagar a elle Allvoro Pirez Pimenta per dinheiro de contado em boa moeda d'ouro e prata corrente neste Reyno no dito porto de Vacarias (sic?) hou em a dicta villa de Canellas ou nesta dicta cidade do Porto em qual destes lugares elle Alvaro Pirez mais quyser; e deu elle Allvoro Pirez Pimenta por quyte e livre ao dito Symaom Pereira dos ditos sesenta mill reais que ora recebeo do dicto³⁸ Symão Pereira digo delle dito Symão Pereira porquanto elle Alvaro Pirez contou os ditos sesenta myll reais e os achou certos sem mingua [fl. 133v] allgua e os gardou e recebeo e deu delles por quyte e livre a elle Symaom Pereira. E desta maneira diseraom que estavam contratados sobre a dicta vemda dos ditos vinhos; e asy se hobriguaram ho cumprirem; e pera ho asy cumprirem cada hum delles partes por sua parte hobriguaram suas pesoas e todos seus bens moves e de raiz avidos e por aver e por yso respomderem e serem citados perante ho juiz e corregedor da dicta cidade pera ho que disseram que renunciavam juiz de seu foro e liberdades e privilegios e fereas que contra yso queiram alleguar; e que lhes nam valha pera deixarem de comprir coutos, reynos a que se vam nem outra cousa allgua que contra yso queiram allegar; e como se neste estromento contem asy ho pormeteram elles³⁹ partes ho terem e cumprirem e contra yso nam hirem em parte nem em todo em juizo nem fora delle per sy nem per outrem sob pena de pagar de pena e em nome della qual delles [partes] contra iso for pera a parte tente e agardante cem cruzados per seus bens que pera iso hobryguaram; e outorguaram que levada a pena ou nam que todavya se cumpra como se neste estromento contem; e pera contra yso nam hirem renunciaram todas leys, dereitos e ordenações ha que se posam chamar e a ley que diz que ha gerall renusyaçam naom valha; e asy ho outorguaram e haceytaram elles partes hum do outro e ho outro do outro e desta nota pydyraom cada hum seu estromento e os que lhe mais cumprirem que hua parte ha outra houtorguou e eu tabaliam como pesoa pubrica extepullante e aceytante ho extepulley e aceytey por parte das pesoas ou pesoa ha que compitir e tocar [fl. 134] quanto com derecho poso e devo. Testemunhas que presentes estavaom: Guomçallo Luys carpinteiro e Dioguo de Meyrelles outrosy carpinteiro moradores na dicta rua da Lada e ho dito Gonçalo Luis cunhado do dicto Symão Pereira e Joham d'Azevedo criado de mim tabaliam todos moradores na dicta cidade; e hos ditos Gonçallo Luis e Diogo de Meyrelles testemunhas disseram que conheciam ao dicto Allvoro Pirez Pimenta ser ho quem se aquy nomea por nome e morador; e eu Ruy de Couros tabaliam que esto escrepvy».

5 assinaturas: «Allvaro Pyrez Pimenta»; «Simão Pereira»; «Gonçallo Luis⁴⁰»; «Dioguo de Meyrelles⁴¹»; «João d'Azevedo».

³⁸ Emendadas estas duas últimas palavras.

³⁹ Emendada esta palavra.

⁴⁰ Esta assinatura tem no meio dos dois nomes uma cruz com bolas nas pontas.

⁴¹ Com uma cruz antes de «de Meireles».

