

Benedita Câmara \*

## O Vinho Marsala e o Vinho da Madeira (1870-1914)

*O vinho de Marsala, por ser uma criação mais recente do que o vinho da Madeira, apareceu conotado como um projecto de imitação deste último. Após a abordagem da similitude da preparação vinícola de ambos estes produtos, procurámos uma explicação para o facto de aquele vinho siciliano se ter apresentado mais competitivo no mercado internacional do século XIX do que o vinho português. A ponderação da hipótese do vinho Marsala ter custos de produção vitícola inferiores ao vinho da Madeira levou-nos a comparar a orografia de ambas as regiões, os respectivos métodos de cultivo, a acessibilidade das produções aos centros de transformação e a dimensão da propriedade. Uma vez que a nossa preocupação se centrou na evolução após a filoxera, procurámos averiguar o ritmo da replantação e do encepamento das castas tradicionais em videiras americanas em ambas as regiões. A evolução comercial de um outro vinho entre os anos setenta do século passado e 1913 – período esse marcado pela retracção da procura em relação aos vinhos licorosos – foi igualmente objecto de comparação.*

O vinho da Madeira e o vinho Marsala têm em comum o facto de serem vinhos licorosos criados – e inicialmente comercializados apenas – por negociantes ingleses. No primeiro quartel do século XIX, o Marsala já era comercializado, aparecendo muitas vezes conotado como «um Madeira espanhol»<sup>1</sup>. A anteriori-

\* Universidade da Madeira.

<sup>1</sup> PEDROCCO, Giorgio – *Un caso e un modello: viticoltura e industria enologica*. In D'ATORNE, Pier Paolo e BERNARDI, Alberto di – «Studi sull'agricoltura italiana, Società rurale e modernizzazione». Milano, 1994, p. 329 e p. 333; FINLEY, M. I., et al. – *A History of Sicily*. London, 1986, p. 162.

dade do Madeira português (e não espanhol) explica em parte esta asserção que tem diversas cambiantes. Com efeito, o enólogo A. H. Rose considerou que, sob o ponto de vista da vinificação, um excelente produto como o Marsala não passa de uma combinação do *Sherry* com o Madeira. Em abono desta tese existe a curiosidade de um dos principais criadores do Marsala ter viajado até Espanha para estudar o sistema de solera<sup>2</sup>. Salvatore Mondini, no final do século XIX, defendia a existência de uma analogia na «atitude produtiva» dos vinhos Marsala, Cádiz e Madeira por provirem de regiões situadas em latitudes semelhantes e serem produzidos em locais com climas e com solos com composições idênticas<sup>3</sup>.

De um forma genérica, o vinho Marsala licoroso, destinado à Europa do Norte, é mais alcoolizado (20° a 22°) do que o Marsala destinado ao mercado interno (16° a 18°). No primeiro caso, o álcool é adicionado depois da trasfega e na altura da exportação, aumentando o seu volume em sete por cento. Era igualmente comum adicionar «vino cotto» (mosto fervido até reduzir o seu volume em dois terços). O «vino cotto» era acrescentado antes de o mosto começar a fermentar ou era acrescentado ao novo vinho na altura em que era inserido nos cascos na proporção de 5 a 10 por cento. Quanto ao envelhecimento, a grande maioria do vinho Madeira exportado era envelhecida artificialmente – uma parte deste vinho de excepcional qualidade (tal como acontecia aos congéneres do *Sherry* e do Marsala), continuou a ser envelhecida por um processo natural que consistia na mera passagem do tempo – por um processo de estufagem. Neste caso, os cascos de vinho eram colocados em armazéns aquecidos durante três a seis meses. No caso *Sherry*, chegou-se adoptar o sistema de colocar os cascos (de 225 litros) ao sol durante um ano, período que no tocante ao Marsala, se estendia a três anos. O objectivo de conseguir um tipo de vinho estável, em todos estes casos – Marsala, *Sherry* e Madeira –, implicava que o novo vinho fosse misturado (blended) com outro mais novo<sup>4</sup>. Em todos estes vinhos, excepção feita à adição de vinho fervido, os passos seguidos na sua preparação eram idênticos: adição de uma proporção de álcool para além do álcool natural que possuíam e correcção da coloração, do aroma e do sabor. Desta forma, garantia-se a estabilidade dos

<sup>2</sup> ROSE, A. H., ed. – *Economic microbiology*. London, 1977. Vol. I: Alcoholic beverages, p. 478-82; FINLEY, M. I., et al., o. c., p. 162.

<sup>3</sup> MONDINI, Salvatore apud MARESCALCHI, Arturo – *I vini tipici d'Italia*. Casale Monferrato, 1924, p. 179. A temperatura média anual em ambas as regiões é semelhante. O Marsala é produzido no oeste da Sicília em regiões de clima subtropical e em outras de clima temperado quente (PINNA, Marino – *Contributo alla classificazione del clima d'Italia*. «Rivista Geografica Italiana». Annata 87, Fasc. 2 (Giugno 1970), p. 147-152 e Tav. II. A Madeira apresenta muitos microclimas mas no sul da ilha apresenta um clima temperado mediterrânico.

<sup>4</sup> *Parliamentary Papers, Report by the Consul Churchill on the Trade and Commerce of Palermo and Sicily for the years 1881-1882*, p. 1372-3.

produtos obtidos a fim de todos os anos se responder a objectivos comerciais através do fornecimento do mesmo tipo de produto.

O consumo de bebidas alcoólicas passou por uma evolução muito particular ao longo do século XIX. Nessa evolução intervieram factores culturais de natureza complexa que nos impedem de considerar o vinho de Marsala como um mero substituto do vinho Madeira. No entanto, a similitude entre os vinhos da Madeira e de Marsala assume interesse particular porque Ferrara destacou que as empresas de Marsala lideradas por John Woodhouse e por Benjamin Ingham tiveram um papel destacado em preparar este vinho italiano para vencer a concorrência do seu rival da Madeira. Já em 1847, McCulloch referia que as melhores variedades do Marsala lembravam muito «as variedades mais leves do Madeira», as quais nos mercados da América e West Indies eram confundidas com verdadeiros vinhos desta ilha<sup>5</sup>. Até meados da década de sessenta subsequente, o mercado britânico mostrou grande receptividade em relação a este vinho porque o seu preço era inferior ao da Madeira<sup>6</sup>.

A similitude entre os dois vinhos e os resultados comerciais que o vinho Marsala obteve no mercado britânico na década de trinta e cinquenta do século XIX levaram-nos a averiguar se as condições de produção vitícola que o caracterizavam seriam tão diversas que se traduzissem em custos de produção muito inferiores aos verificados em relação ao vinho da Madeira. Na composição do Marsala entram vinhos brancos da província de Trapani situada na zona oeste da Sicília. As vinhas são cultivadas predominantemente no litoral, formando um vinhedo quase contínuo desde *Trapani, Marsala, Mazzara e Campobello*, desviando-se em seguida para o interior em direcção a *Castelvetrano e Alcano*<sup>7</sup>.

Na Madeira, onde grande parte da área agrícola apresentava um elevadíssimo grau de declive, o arar da terra dispensava a utilização de energia mecânica ou animal. Salvatore Mondini e Cerletti acentuaram o facto de a matéria-prima destinada ao vinho Marsala provir de zonas maioritariamente planas (planícies marítimas Carca d'Oro, Carini, Cinisi na Província de Palermo, planícies de Marsala, de Mazzara del Valo e de Castelvetrano na Província de Trapani). Isto significava que, no plano das hipóteses, ao contrário do sucedido na Madeira, existiam condições para substituir o trabalho manual pelo arado. Esta hipótese ganha tanto mais con-

<sup>5</sup> MCCULLOCH, John Ramsay – *A Dictionary, Practical, Theoretical, and Historical, of commerce and commercial navigation*. London: Longman, 1847, p. 1421-2. Ver também FERRARA, F. apud BRANCATO, Francesco – *Benjamin Ingham e il suo imperio*. Napoli: Edizione Scientifiche Italiane, 1993, p. 80.

<sup>6</sup> TOVEY, Charles – *Wine and wine countries, a record and manual for Wine Merchants and Wine Consumers*. London, 1877, p. 421. Ver também CÂMARA, Benedita – *A economia da Madeira (1850-1914)*. Funchal: Universidade da Madeira, 1997 (mimeo), table A.2.4.

<sup>7</sup> MONDINI, Salvatore – *Produzione e commercio del vino in Italia*. Milano, 1899, p. 242; MARESCALCHI, Arturo – *I vini tipici d'Italia*. Casale Monferrato, 1924, p. 181-2.

sistência quanto, segundo este autor, as condições existentes permitiam que a cultura se fizesse de forma simples propiciando o cultivo de extensas superfícies com um número muito limitado de operários<sup>8</sup>.

Outro ponto que tinha grandes implicações na poupança de mão-de-obra tinha que ver com a forma de cultivo. As vinhas na Sicília são cultivadas baixas, junto ao solo, com ou sem apoio – ao contrário da Madeira onde predominava a vinha alta para permitir a utilização do terreno inferior com diversas culturas. A densidade de plantação na Sicília era muito inferior à verificada na Madeira, o que facilitava as operações de cultivo. Além disso, ao contrário do sucedido na Madeira, os vinhedos da Província de Trapani (Alcano e Mazzara de Vallo) e das imediações de Palermo (Balestrate e Partinico) caracterizavam-se pelo cultivo intensivo da vinha, ocupando esta planta o terreno em exclusividade sem haver lugar a consociações<sup>9</sup>. A forma de cultivo da vinha nestas regiões da Sicília primava pelo esmero, razão pela qual se distinguiu de outras regiões vinhateiras italianas. Estes aspectos configuravam um quadro que permite colocar a hipótese de os custos de cultivo nesta região serem inferiores aos da Madeira.

A província de Trapani possuía a área mais reduzida das sete divisões administrativas da Sicília (245.700 hectares)<sup>10</sup>. Em 1889, o cônsul britânico apresentava um quadro relativo a uma proporção aproximada da superfície ocupada pelas diferentes culturas nas sete províncias da Sicília. No respeitante a Trapani, e tendo por base os dados adiantados relativamente à área submetida à cultura, a área ocupada pela vinha e pelo trigo era idêntica, a área ocupada pelas oliveiras, cevada e centeio eram inferiores<sup>11</sup>. A ausência dos citrinos nesta lista é significativa, entre outras razões, como indicadora da indisponibilidade de irrigação. Em 1911, a mesma fonte acentuava que, sob o ponto de vista agrícola, esta província era caracterizada pelas vinhas, sumagre, trigo, feijão. Quanto à indústria fazia menção dos vinhos, aguardente, atum, sal marinho e trabalhos de couro<sup>12</sup>. A evolução do peso detido pelas diferentes culturas e diversas actividades económicas industriais entre as duas datas referidas é desconhecida, mas tudo indica que esta província manteve um carácter predominantemente agrícola.

<sup>8</sup> MONDINI, Salvatore – *I vini ...*, p. 225, p. 230 e p. 242; MONDINI, Salvatore – *Il Marsala*. Casale: Typ. Ditta C. Cassone, 1912, p. 23-4; CERLETTI, B. – *Descriptive Account of the wine industry of Sicily*. [S. n.: s. l.], 1988; *Parliamentary Papers*, Consular Reports, *Report by the consul Churchill on the Trade and Commerce of Palermo and Sicily for the year 1881-2*, p. 1372.

<sup>9</sup> Mondini sublinha muito bem (desmentindo os dados estatísticos) a escassa existência de cultura promíscua (*Il Marsala*, p. 31). Sante Cettolini subscreveu a mesma opinião (*Enologia*. Catania, 1922, Volume secondo).

<sup>10</sup> *Parliamentary Papers*. Annual Series, n° 4025 (1907), p. 3; PRAMPOLINI, Antonio – *Agricoltura e Società Rurale nel Mezzogiorno agli inizi del'900: L'inchiesta parlamentare sulle condizioni dei contadini nelle provincie meridionali e nella Sicilia*. Milano: Angeli, 1988, XV-A.

<sup>11</sup> *Parliamentary Papers*. Annual Series, n° 813 (1889), p. 40.

<sup>12</sup> *Parliamentary Papers*. Annual Series, n° 4871 (1911), p. 4-5.

A vinha era cultivada na zona de Trapani por pequenos proprietários. O crescimento demográfico ocorrido nesta região entre 1861 e 1901 foi o mais elevado das províncias sicilianas (quadro A.I). As referências à acentuação da divisão da propriedade nesta área são diversas<sup>13</sup>. Em 1889, sublinhava-se mesmo que «Em (...) Mazzara e Marsala a redução de grandes propriedades em pequenas explorações é descrita como vantajosa ...»<sup>14</sup>. Embora entre 1861 e 1901, o crescimento bruto da população da província de Trapani tivesse crescido 72.6%, a área agrícola por trabalhador manteve-se muito mais elevada do que na Madeira. Este arquipélago também era uma região marcadamente agrícola. O peso das culturas da vinha, da cultura sacarina, dos cereais e da pecuária sofreu uma evolução entre 1870 e 1914. O crescimento bruto da população deste arquipélago foi igualmente acentuado – 54% entre 1864 e 1911 – e provocou a divisão da propriedade e da exploração da terra a níveis inimagináveis, porque a área agrícola disponível era extremamente limitada (21.200 hectares) e não apresentava quaisquer possibilidades de expansão (quadro II)<sup>15</sup>. As duas ilhas distinguiam-se no entanto quanto ao sistema de povoamento.

Enquanto na Madeira o povoamento era disperso, na Sicília o povoamento era concentrado. Esta questão pode ter relação com a forma mais ou menos intensiva de exploração da terra. A intensificação foi o caminho seguido na ilha portuguesa até porque não existiam alternativas à agricultura<sup>16</sup>. No que concerne a Trapani, poderia ainda haver a hipótese de os agricultores procurarem trabalho noutras províncias. Em 1889, o cônsul britânico refere que «em Marsala (...) o preço do trabalho é maior do que em outras partes da Sicília» e acrescentava que os camponeses desta região «em épocas de escassez de trabalho tendem a deixar as suas famílias e oferecer-se para trabalhar» a grandes distâncias da sua habitação por um preço muito baixo<sup>17</sup>. Outra possibilidade que assistia aos viticultores sicilianos era a adopção do modelo de emigração sazonal ('golondrinas'), seguido por muitos italianos a partir da década de oitenta do século XIX.

Após 1868, a configuração do investimento em caminhos-de-ferro e na construção de estradas na Sicília beneficiou as zonas de extracção de enxofre e de exportação de vinho, razão pela qual Trapani não ficou desamparada a este nível<sup>18</sup>. Em 1882 (excepção feita a Castelvetro que foi beneficiado pouco

<sup>13</sup> CARBONE, Salvatore; CRISPO, Renato, a cura de – *Archivio centrale dello Stato. L' industria sulle condizioni sociali ed economiche della Sicilia (1875-1876)*. Capelli Editore, 1969, vol. 2, p. 1050. FINLEY, M. I., et al., o. c., p. 162.

<sup>14</sup> *Parliamentary Papers. Annual series*, nº 813 (1899).

<sup>15</sup> CÂMARA, Benedita, o. c., p. 8 e quadro I.I, p. 7.

<sup>16</sup> GIARRIZZO, Giuseppe; MANOCORDA, Gastone, et. al. – *I Fasci siciliani*. Vol. 1: Nuovi contributi a una ricostruzione storica. Bari, 1975, p. 27.

<sup>17</sup> *Parliamentary Papers. Annual Series*, nº 813 (1889), Agricultural Conditions of Sicily, p. 16 e p. 24.

<sup>18</sup> SCHNEIDER, Jone C.; SCHNEIDER, Peter T. – *Festival of the Poor. Fertility decline & the ideology*

depois), as zonas vinícolas que contribuíram para o fabrico do Marsala já tinham caminho-de-ferro em funcionamento. A Madeira não usufruiu de investimentos nas infra-estruturas de transporte até aos anos vinte do século actual. Em especial a partir do terceiro quartel do século XIX, os investimentos ferroviários beneficiaram muitas regiões vinhateiras (com destaque para as de Espanha) proporcionando-lhes economias de escala assinaláveis e abrindo-lhes o acesso ao mercado interno das grandes cidades ou ao mercado externo. A Sicília e a Madeira apresentaram neste particular uma diferença marcante. No segundo caso, os custos do transporte mantiveram-se muito elevados e, no primeiro, além da disponibilidade das infra-estruturas ferroviárias, muitas das reivindicações dos agricultores sicilianos para obterem as reduções das tarifas de transporte foram atendidas e os transportes foram subsidiados<sup>19</sup>.

A divisão entre o sector agrícola e o sector industrial e comercial era comum à organização da produção do vinho da Madeira e do vinho Marsala. No primeiro caso, o mosto afluía ao Funchal onde estavam sediadas as empresas exportadoras que armazenavam, fabricavam e comercializavam o vinho. No segundo caso, o centro da produção e comercialização começou por ser em Marsala, diversificando-se mais tarde pelas cidades de Trapani e Mazzara del Vallo. As dificuldades do transporte do mosto ou do vinho novo até aos centros de transformação (nomeadamente após 1868 e particularmente após 1882) eram certamente superiores no caso da Madeira.

A Madeira foi devastada pela filoxera no início da década de setenta. Os níveis de destruição dos vinhedos foram muito elevados e, nessa data, os remédios e soluções para enfrentar esta praga começavam a dar os seus primeiros passos no plano internacional, o que dificultou a adopção de soluções para atalhar a esta situação. Concomitantemente, entre os anos de 1875-1879 e 1910-1914, os preços de exportação do vinho da Madeira desceram 146% (quadro III). Esta descida dos preços não propiciava a adopção das medidas necessárias à replantação dos vinhedos com castas tradicionais enxertadas em videiras americanas, porque o cultivo apresentava despesas superiores ao sucedido antes da filoxera. Assim sucedeu que os vinhedos madeirenses passaram a apresentar uma enorme percentagem de videiras americanas cultivadas como produtores directos. Muitas das castas tradicionais passaram a ser cultivadas em quantidades pouco expressivas, porque a sua rentabilidade era inferior àquelas. O agricultor teve de sobrecarregar a terra com outras culturas como forma de compensar as perdas de rendimento

*of class in Sicily, 1860-1980*. Tucson: The University of Arizona Press, 1996, p. 7; GIUFFRIDA, Romualdo – *La Stato e le Ferrovie dae Sicilia (1860-1895)*. Roma: Caltanissetta, 1967, p. 71-2.

<sup>19</sup> *Parliamentary Papers*. Annual Series, n.º 3080 (1902); *Revista della Stampa. I Viticoltori siciliani ed i loro desiderati*. «Giornale Viticolo Italiano». Anno 41, n.º 11 (14 Marzo 1915), p. 261. Sobre o caso da Madeira ver CÂMARA, Benedita, o. c., Introdução e p. 287, nt. 158.

que obtinha com a viticultura, questão que teve como consequência a produção média de mosto por hectare ter apresentado um acentuado decréscimo entre os anos de 1883-85 e 1908<sup>20</sup>.

A filoxera invadiu a Sicília no final de 1891. Sete anos mais tarde, o cônsul britânico referia que «Marsala foi finalmente invadido pela filoxera»<sup>21</sup>. A propagação da praga na Província de Trapani foi rápida e devastadora. A partir de 1903, aquela fonte noticiava os progressos havidos na replantação dos vinhedos nesta província e explicitava que nem a quantidade nem a qualidade da produção de vinho pareciam ter sido afectadas pela rápida operação de enxertar vinhas americanas com bacelos sicilianos. Esta situação não pode ser dissociada da evolução havida na procura externa e interna deste produto e nos preços de comercialização conseguidos. Contrariamente ao período decorrente entre 1878-79 e 1888-89, que foi assinalado por uma forte descida nos preços, a situação entre 1892 e 1896 e entre 1900 e 1912 apresentou-se favorável em relação ao preço pago pelo vinho Marsala.

Entre o final da década de setenta e o final da década de oitenta do século XIX, a Sicília produzia uma diversidade de tipos de vinho e a abertura do mercado francês por causa da deflagração da filoxera naquele país, bem como a queda de preços internacionais de alguns produtos agrícolas, com destaque para o trigo, levaram à expansão da área de vinha nesta ilha. A Província de Trapani seguiu esta tendência, tendo a produção e exportação de vinho comum crescido de forma acentuada. Em 1898, a relação centesimal entre a quantidade de vinho de mesa e a produção de vinho total existente nesta província era de 21,93 %<sup>22</sup>. O bloqueio do mercado francês a partir de 1887 pôs termo a esta euforia e exigiu inúmeras adaptações na política comercial do vinho desta província, e porventura também no sector agrícola.

A Madeira também produzia vinho comum e vinho licoroso. O sul da ilha, por ter melhor exposição solar, produzia as uvas de melhor qualidade para a transformação em vinho licoroso. Mas, uma vez que nesta ilha existiam numerosos microclimas, também era possível encontrar bom vinho em localidades do norte da ilha. O vinho comum era de má qualidade e era consumido localmente, ao contrário do que acontecia na Sicília onde o vinho de mesa era encaminhado para o mercado interno italiano e para o estrangeiro. Entre o início da década de cinquenta e meados da década de setenta, ou seja, entre a deflagração do oídio e a dissemi-

<sup>20</sup> CÂMARA, Benedita, o. c., p. 231, quadro 2.6.

<sup>21</sup> *Parliamentary Papers. Annual Series*, n° 2331 (1898), p. 37. Ver também: BOUTROUE, Alexandre – *Une heure en Sicile. Un coup d’oeil sur le Portugal. Deux conférences faites à la Société de Géographie de Paris*. 1895, p. 9.

<sup>22</sup> CERLETTI, C. B. o. c., p. 86; MONDINI, S. o. c., p. 224 e p. 227; ROMANO, S. F. – *Storia della Sicilia post Unificazione*. Palermo, 1958, Parte Seconda, p. 37. Ver ainda: *Parliamentary Papers, Consular Reports, Report of the Vice Consul on the Trade and Commerce os Sicily*. 1880, p. 1548; *Parliamentary Papers. Annual Series*, n° 23 (1886); n° 395 (1887).

nação da filoxera, a Madeira produziu quantidades de vinho comum pouco expressivas e concentrou-se na produção de vinho licoroso de boa qualidade em níveis muito inferiores ao verificado no segundo quartel do século XIX. A aguardente de cana substituiu no mercado interno a função do vinho comum. A partir de meados da década de noventa do mesmo século a situação alterou-se e passou a existir uma produção de vinho comum excedentária.

A Província de Trapani conseguiu aplicar uma política extremamente flexível – o Governo aplicou taxas moderadas durante períodos delimitados sempre que existiam excedentes de vinho inferior – que permitiram destilar o vinho de inferior qualidade para ser utilizado na preparação de vinho licoroso. Além disso, também tentou uma política de diversificação, talvez menos bem sucedida, de fabrico de cognac (quadro A. VIII). Estes dois tipos de escoamento dado ao vinho inferior podem explicar em parte – visto não se poder esquecer os acordos celebrados em meados da primeira década do século vinte que beneficiaram este vinho licoroso italiano – porque é que os preços do Marsala se mantiveram elevados nas imediações da 1ª guerra mundial (quadro A. VII). Ou seja, ambas as medidas confluíram para defender a qualidade deste vinho, situação que teve o seu correspondente ao nível da viticultura, uma vez que as castas tradicionais tiveram condições para serem enxertadas em videiras americanas, salvaguardando deste modo a genuinidade da composição deste produto sem sacrificar a produtividade das videiras.<sup>23</sup> Este progresso ao nível da viticultura não teve lugar na Madeira devido a um conjunto de razões. A queda do preço do vinho ocorrida entre 1875-1879 e 1910-1914, o encarecimento da cultura da vinha após o oídio e a filoxera e a pressão da população sobre a terra conjugaram-se para impedir a verificação de um salto qualitativo na viticultura madeirense. Além disso, a partir de 1895, foi instituído na Madeira o protecçãoismo sacarino. Esta política possibilitou o crescimento da produção de aguardente e fez diminuir o consumo do vinho comum cuja produção estava a aumentar. O protecçãoismo também determinou a utilização de álcool de cana sacarina pelos exportadores de vinho impedindo que os vinhos inferiores fossem destinados à caldeira. Esta situação aliada à queda do preço da exportação do vinho generoso da Madeira levava os exportadores a adulterarem a qualidade deste último, adicionando-lhe vinho comum de inferior qualidade. Mau-grado a degradação da qualidade da maioria do vinho exportado, entre 1875-1879 e 1910-1914 o volume das exportações apresentou-se crescente.

Não obstante em 1912 se sublinhar o desafogo com que se vivia na região de Marsala graças à viticultura, as sombras havia tempo que pairavam sobre o vinho licoroso desta região. Cinco anos antes, o relatório consular britânico referia que a

<sup>23</sup> PINI, Ranieri – *Viaggiando in Sicilia. I miracoli della fede nelle viti americane*. «Giornale vinicolo Italiano». Anno 38, n.º 26-30 (Giugno 1912), p. 498.



adulteração do Marsala em Itália foi levada a cabo em algumas das principais cidades italianas, e muitas vezes era fabricado a partir de «vino grezzo» siciliano, questão que muito contribuía para o descrédito do vinho autêntico<sup>24</sup>. Neste sentido, os dados de exportação referentes aos anos entre 1910 e 1913 acusam uma descida muito acentuada que os côsules britânicos explicam como sendo devida à ausência de estatísticas relativas ao vinho enviado para o mercado italiano<sup>25</sup>. Em 1915, as reivindicações dos vicultores sicilianos ao Governo italiano assemelhavam-se às que se ouviam na Madeira: combate às fraudes; determinação da zona demarcada de Marsala; redução de taxas para a produção de álcool a partir de vinhos de baixa graduação sem agravamento do preço do álcool destinado ao fabrico do vinho licoroso e criação de medidas destinadas a estimular o consumo e a exportação dos *vini grezzi*<sup>26</sup>.

A Madeira, independentemente de uma série de condicionalismos naturais desfavoráveis, manteve um elevado peso da agricultura comercial. Nesta ilha, a vertente sul não só tinha maior aptidão para a agricultura comercial como as condições de navegabilidade costeira eram muito superiores às da vertente norte da ilha, aspecto esse tanto mais importante quanto o transporte terrestre era muito caro por falta de infraestruturas. A Sicília também não era um espaço uniforme em termos económicos, coexistiam zonas onde havia o predomínio de actividades dinâmicas caracterizadas por um forte peso do sector exportador e zonas mais atrasadas. Finley afirmou que entre o oeste (onde se encontra situada a Província de Trapani) e o este da Sicília existiam diferenças marcadas ao nível social e económico, sublinhando que esta última apresentava melhores perspectivas naqueles níveis. A Província de Trapani era igualmente exemplar pelo peso que a agricultura comercial – nomeadamente a indústria vinícola destinada à exportação – tinha na sua economia<sup>27</sup>.

Entre a década de setenta do século passado e a deflagração da primeira guerra mundial, o comércio internacional caracterizou-se pela fraca elasticidade da procura em relação aos vinhos licorosos<sup>28</sup>. Neste quadro, quer o vinho licoroso

<sup>24</sup> *Parliamentary Papers. Annual Series*, n.º 4025 (1907), p. 52.

<sup>25</sup> O vinho enviado para o mercado italiano é estimado em 2.200.000 *gallons* em 1910, e em 3.000.000 *gallons* em 1913 (*Parliamentary Papers. Annual Series*, n.º 4871 (1911), p. 46; n.º 5330 (1913), p. 53. Ver também n.º 4737 (1910), p. 53 e quadro A.VI.

<sup>26</sup> *Giornale Vinicolo Italiano*. Ano 41, n.º 11 (14 de Marzo 1915), p. 261. Note-se que, no trânsito do século XIX para o XX, quer no caso do vinho Marsala quer no caso do da Madeira verificou-se um aumento do número de fabricantes e exportadores de vinho de proveniência local, deixando de haver um predomínio de negociantes de nacionalidade britânica como acontecia anteriormente (*Parliamentary papers. Annual Series*, n.º 3080 (1902), p. 3).

<sup>27</sup> Sobre a recente visão historiográfica sobre a questão do Sul de Itália, ver RIALL, Lucy – *Sicily and unification of Italy. Liberal Policy and Local Power, 1859-1866*. Oxford: Clarendon Press, 1988, p. 18; FINLEY, M. I. o. c., p. 200.

<sup>28</sup> REIS, Jaime – *O Atraso Económico Português em Perspectiva Histórica (1860-1913)*. «Análise Social». Vol. 20, n.º 80 (1984-1º), p. 22.

siciliano quer o vinho da Madeira não fizeram mais do que trilhar um percurso de sobrevivência. A partir da segunda década do século actual, as dificuldades comerciais que o vinho licoroso de Marsala atravessou foram acentuadas. Contudo, o mero facto da viticultura desta região ter conseguido dar um salto qualitativo entre a deflagração da filoxera (1898) e 1914 – ao contrário do que aconteceu com a viticultura da Madeira – pode ficar a dever-se ao processo de crescimento económico neste período poder ser «explicado com a intervenção de externalidades positivas que afectassem a produtividade dos factores» nesta região<sup>29</sup>. Estas condições não se verificaram na Madeira porque a pressão da população sobre a terra foi muito superior à verificada em Trapani. Com efeito, nesta província, não obstante o crescimento bruto da população ter sido mais elevado, aparentemente a área de terra por trabalhador manteve-se em valores médios superiores aos registados na Madeira (quadros A.1 e A.2).

As matérias analisadas configuram hipóteses que carecem de mais dados e de maior desenvolvimento. Contudo, nesta comparação entre o vinho da Madeira e o vinho Marsala, ressalta a situação vantajosa de que este último usufruiu no período considerado. Apesar desta vantagem, não podemos esquecer que, segundo Vera Zamagni, a Sicília apresentava, em 1914, níveis de rendimento per capita inferiores à média nacional italiana<sup>30</sup>. No caso da Madeira, todos os indicadores apontam para um acentuar do afastamento em relação à média nacional após o final dos anos setenta do século XIX.

<sup>29</sup> TONIOLO, Gianni – *An Economic History of Liberal Italy 1850-1918*. Londres e Nova Iorque, 1990. p. 122.

<sup>30</sup> ZAMAGNI, Vera apud TONIOLO, Gianni, o. c., p. 122. Ver também: ZAMAGNI, Vera – *The Economic History of Italy, 1860-1990*. Oxford, 1993, p. 5-74.

## ANEXO

## A.I

## População e números índices da população da Sicília e da Província de Trapani

Ano	Sicília		Trapani	
	População	Números índices	População	Números índices
1861	2.392.414	100	216.380	100
1871	2.584.099	108	236.388	108,9
1881	2.927.901	122	284.727	131,2
1891	3.325.203	135	346.356	159,6
1901	3.529.793	142	373.569	172,2

Fonte: GIARRIZZO, Giuseppe; MANOCORDA, Gastone, et alt. – *I Fasci siciliani*. In «Nuovi contributi a una ricostruzione storica». Bari, 1975, vol. 1, p. 7-8 e p. 25.

## A.II

## População do Arquipélago da Madeira

Ano	População
1864	110.105
1878	130.584
1890	134.040
1900	150.574
1911	169.783

Fontes: *Estatística de Portugal. População e Censo no 1º de Janeiro de 1864*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1868; *Estatística de Portugal. População e Censo no 1º de Janeiro de 1878*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1881; *Censo da população do Reino de Portugal no 1º de Dezembro de 1890*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1900; *Censo da população do Reino de Portugal no 1º de Dezembro de 1900*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1901; *Censo da população do Reino de Portugal no 1º de Dezembro de 1911*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1913.

## A.III

Quantidade e valor das exportações de Vinho da Madeira  
(média anual)

Entre os anos	Quantidade (hectolitros)	Valor (preço médio por hectolitro) réis
1875-1879	9.763	46\$966
1880-1884	14.196	45\$176
1885-1889	22.272	24\$788
1890-1894	20.642	32\$892
1895-1899	23.789	31\$536
1900-1904	25.412	30\$438
1905-1909	24.798	24\$504
1910-1914	30.655	19\$092

Fonte: CÂMARA, Benedita, o. c., p. 217.

**A.IV**  
**Área cultivada de vinho**  
**(hectares)**

Ano	Sicília	Província de Trapani
1885	321.718	54.226
1895	242.226	
1909	185.530	
1917	172.400	36.500

Fonte: MONDINI, Salvatore, o. c., p.13. CETTOLINI, Sante, o. c., p. 232 e p. 252.

**A.V**  
**Exportação de Vinho da Madeira**  
**(média anual)**

Entre os anos	Quantidade (pipas)	Valor (libras)
1880-1884	3.649 (a)	
1885-1889	4.653	145.699
1890-1894	5.546 (a)	156.425 (a)
1895-1899	6.110	173.190
1900-1904	6.167	
1905-1909	6.062	
1910-1914	7.296 (a)	

Fonte: *Parliamentary Papers*.

Nota: 1 pipa de vinho da Madeira correspondia a 418 litros.

(a) Os anos 1883, 1894 e 1914 não foram contabilizados.

**A.VI**  
**Exportação de Vinho de Marsala**

Entre os anos	Vinho de Marsala fortificado		Vino Grezzo	
	Quantidade (pipas)	Valor (libras)	Quantidade (pipas)	Valor (libras)
1875-1879	34.142	274.731		
1880-1884	45.926	325.252		
1885-1889	47.487	416.459		
1890-1894		460.052		
1895-1899	27.156 (a)	229.115 (a)	58.420 (a)	
1900-1904	20.729 (a)	310.906 (a)	17.558 (a)	61.642 (a)
1905-1909	24.455	366.825	3.113 (a)	11.528
1910-1914	5.533 (a)	82.976 (a)	297 (a)	1.548 (a)

Fonte: *Parliamentary Papers*.

(a) Os anos 1895, 1896, 1900 e 1914 não foram contabilizados.

Nota: 1 pipa de vinho de Marsala tem 416 litros.

**A.VII**  
**Média do valor anual de exportações de Vinho Marsala Fortificado**

Anos	Valor em libras por pipa
1875-1879	8.04
1880-1884	7.08
1900-1904	14.99
1905-1909	15
1910-1914	14.99

Fonte: *Parliamentary Papers*.

**A.VIII**  
**Aguardente exportada de Marsala**

Ano	Quantidade (Galões)	Valor (libras)
1904	1.500	
1905	24.000	
1906	26	192
1907	10.164	3.350
1908	5.158	1.696
1909	2.640	874
1910	36.476	12.020
1911	21.516	7.090

Fonte: *Parliamentary Papers*.

Nota: 1 pipa de vinho da Madeira correspondia a 418 litros.

(a) Os anos 1883, 1894 e 1914 não foram contabilizados.

