

João Nunes de Oliveira *

Algumas notas sobre a cultura da vinha e sobre o vinho na «Região do Dão», entre 1600 e 1832

*Aujourd'hui, l'espace est splendide.
Sans mors, sans éperon, sans bride,
Partons à cheval sur le vin,
Pour un ciel féérique et divin.*

(Charles Baudelaire, *Le vin des amants*.)

Os estudos que realizámos sobre os bispados de Viseu e de Lamego realçaram um tipo de produção que muito se tem destacado ao longo dos tempos: a produção do vinho.

Se tal produção no Alto Douro tem merecido um estudo atento e intenso, já na denominada «Região do Dão» o mesmo não tem acontecido, apesar de esta ser uma das mais importantes regiões demarcadas de Portugal¹, pelo que decidimos dedicar-lhe alguma atenção.

O objectivo que presidiu à elaboração deste trabalho prende-se, pois, com a intenção de aprofundar o conhecimento do património histórico vitivinícola da denominada «Região do Dão», entre 1600 e 1832, e contribuir, assim, para um melhor conhecimento de um tipo de produção que muito tem prestigiado a «Beira Alta».

* Professor da Faculdade de Economia da Universidade de Coimbra.

¹ Tornou-se na primeira região produtora de vinho de pasto do nosso País a ser regulamentada, a seguir aos vinhos generosos do Porto e da Madeira. A «Região do Dão» é criada em 1907 (Decreto-Lei nº 1 de 10/5/1907), demarcada em 1908 e em 1912 (Carta de Lei de 18/9/1908 e Decreto-Lei de 11/7/1912) e regulamentada em 1910 (Regulamento de 25/5/1910). Sobre a demarcação de regiões vinícolas, ver MOREIRA, Vital – *O Governo de Baco*. Porto: Ed. Afrontamento, 1998, p. 15 a 39.

Estamos em presença de uma região com história e renome, possuidora de um património vitícola bem variado e importante, merecendo, por isso, um estudo regressivo, de modo a perscrutar o passado para melhor conhecermos a sua evolução e percebermos a lógica das transformações registadas. É preciso não esquecer que o conhecimento do presente escapa a quem tudo ignora do passado. Só é possível ser contemporâneo de seu tempo, como sublinha Edgar Morin, conhecendo e tomando consciência das heranças, mesmo que recentes.

Não pretendemos que este seja um estudo exaustivo, mas simplesmente chamar a atenção para alguns aspectos menos conhecidos que a documentação com que fomos contactando nos proporcionou.

Procuraremos conhecer a distribuição geográfica da vinha, os tipos de cultivo da videira, a qualidade dos vinhos e a sua relação com as condições ecológicas, e mesmo as exigências do mercado. O destino da produção e o seu papel como factor incentivador do desenvolvimento de outras actividades, eis outras tantas questões que não deixaremos de abordar.

O vinho é, desde os mais recuados tempos da história do homem, um elemento fundamental na sua vida e na de algumas regiões. Os textos antigos – desde os bíblicos aos clássicos – contêm inúmeras referências à vinha e ao vinho, e mesmo às suas formas de cultivo e até às suas virtudes e problemas, perdendo-se, no entanto, na memória do tempo as origens da videira – *vitis vinifera*.

Sacralizado por uns, como por exemplo os católicos, proscrito por outros, como por exemplo os muçulmanos, o vinho, tal como o pão e a carne, é um alimento carregado de simbologia, outrora elemento principal de sacrifícios e oblações².

Se no quotidiano o homem tinha nos cereais panificáveis a base indispensável do seu sustento, tinha no vinho um dos seus complementos, como bom fornecedor de calorias. O pároco de Quintela da Lapa diz-nos que ele servia para suavizar o desconchego provocado pelos rigores inverniais, dado que aos ventos e frio «se resiste com bom vinho q. vem da Granja do Tedo»³.

Impõe-se também como objecto litúrgico, e há ainda quem lhe atribua poderes de evasão, considerando-o um *tira-desgostos* ou um *esquece-males*.

O vinho foi-se tornando numa importante fonte de recursos e rendimentos, pois é sabido que o comum dos povos bebe vinho e que os produtos da vinha

[2] «Avec le pain et la viande, le vin est un des aliments les plus chargés de symboles, jadis élément principal des sacrifices et des oblations. On pourrait même dire d'avantage que le pain et la viande, car il est le support de la plus grande spiritualité, son absorption, par l'effet de l'alcool qu'il contient, mettant le consommateur dans un état d'euphorie qui peut être salubre mais aussi, avec l'ivresse, confiner à l'égarement...». (TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne – *Histoire Naturelle et Morale de la Nourriture*. Paris: Larousse-Bordas, 1977, p. 319).

[3] A. N. T. T. *Memórias Paroquiais*, vol. 30, mem. 23.

podem dar lugar a um comércio, não só local, mas de exportação. Constituiu uma apreciável fonte de receitas para as Câmaras, que sobre ele lançavam impostos com os quais podiam fazer face a obras e despesas várias, custeando mesmo a aquisição de bens essenciais, como seja o pão, sobretudo em tempos de avertada escassez.

Qualquer que seja o período considerado, o vinho aparece-nos como uma referência constante na História Portuguesa. Para além de estar presente na alimentação quotidiana e de entrar nos foros a pagar aos senhores da terra, figura ainda nos circuitos comerciais, constituindo uma excelente mercadoria de troca, aparecendo desde muito cedo na lista dos artigos que Portugal exportava para o estrangeiro.

A presença da videira e a produção de vinho na «Região do Dão» é uma actividade milenar, como os trabalhos arqueológicos que têm vindo a ser desenvolvidos nos revelam. De entre os vestígios encontrados que melhor testemunham a sua presença, destacamos as lagaretas, lagariças ou pias, marcas que se encontram disseminadas pela referida região, rondando a centena, segundo Vergílio Loureiro⁴.

Também Maximiano de Aragão, escritor viseense do século XVII, faz menção, na sua obra, à existência, desde o século XII, de vários documentos que referem a vinha e a importância económica do vinho na área de Viseu⁵. E o quinhentista Duarte Nunez do Leão considerava que na Beira os vinhos eram muitos⁶.

Na documentação compulsada fomos-nos deparando com a sua produção, apesar de essa mesma documentação se apresentar, por vezes, muito parca nas suas informações. Nos *Livros da Adega* do Cabido da Sé de Viseu, livros que registam o dízimo eclesiástico aí recebido, fomos contactando com valores de produção respeitantes, no entanto, a uma área limitada, compreendendo o actual concelho de Viseu.

As *Actas da Câmara* também nos facultam alguns elementos. Nelas encontramos, por vezes, o tabelamento do seu preço, a autorização ou interdição da sua venda, a proibição de entrada nas vinhas a animais e pessoas, enquanto se não procedesse à colheita das uvas, assim como a fixação da data a partir da qual se podia começar a vindimar, etc.

⁴ LOUREIRO, Vergílio – *Lagares Primitivos do Vinho do Dão: Uma Perspectiva Tecnológica*. In «O Dão em Debate. Comunicações apresentadas ao Congresso realizado em Nelas nos dias 27, 28 e 29 de Novembro de 1997». Ver também MARQUES, Jorge M. – *Um Contributo para o Estudo dos Lagares Rupestres na Região Demarcada do Dão*. In «O Dão em Debate...»

⁵ ARAGÃO, Maximiano da Fonseca Pereira de – *Vizeu. Apontamentos Históricos*. Viseu, 1894-1895, Tomos 1 e 2.

⁶ LEÃO, Duarte Nunez do – *Descrição do Reino de Portugal*. Lisboa: Jorge Rodriguez, 1610, p. 41.

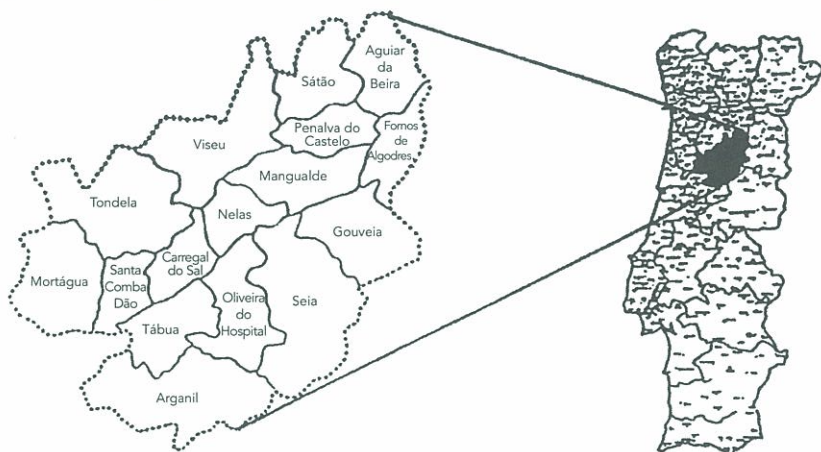
O *Dicionário Geográfico* e as *Memórias Paroquiais*, estas de 1758, dão-nos uma ajuda preciosa para o conhecimento da realidade vitivinícola da actual *Região do Dão*. Através destas últimas contactámos com uma viticultura bastante difundida e já relativamente diversificada, a qual se vai adaptando às diferentes condições, quer de solo quer de clima, desta nossa região.

Muito poucas eram as localidades que não produziam algum vinho e algumas encontrámos onde ele nos apareceu mesmo como a principal e primeira produção, de tal modo «... q. fora melhor não ocupar as terras com tanto», como afirmava o pároco de Papízios (termo de Viseu)⁷. Outros afirmam ainda que «o fruto de que mais abunda esta terra he de vinho...»⁸.

A cultura da videira ultrapassou consideravelmente a de uma outra espécie existente na região, a oliveira, ocupando um lugar bem destacado na nossa paisagem agrária.

Isto poder-se-á compreender se tivermos em conta as suas capacidades de resistência e de adaptação, o que constitui um factor de incentivo ao arroteamento de terras pobres, secas e pouco aptas para outro tipo de culturas. E não podemos esquecer que estamos ainda na presença de uma espécie que pode trepar até aos 1000 metros de altitude, aproximadamente.

A nossa região abrange o espaço que actualmente se distribui por dezasseis concelhos pertencentes aos distritos de Viseu, da Guarda e de Coimbra, cobrindo uma área relativamente vasta, isto é, com cerca de 3 890 Km², como se pode ver no mapa que se segue.



⁷ A. N. T. T. *Memórias Paroquiais*, vol. 27, mem. 46. A forte expansão que se registou nesta cultura é uma realidade constatada e criticada quer por D. Luís da Cunha, em meados do século XVIII, no seu *Testamento Político*, quer por José Acúrsio das Neves, no princípio do século XIX, na *Memória sobre os Meios de Melhorar a Indústria Portuguesa, considerada nos seus Diferentes Ramos*. Expansão que se fez em detrimento da cultura cerealífera, na opinião dos referidos autores.

⁸ A. N. T. T. *Memórias Paroquiais*, vol. 6, mem. 52.

Apresenta uma morfologia acidentada, onde encontramos algumas elevações, superfícies planas e encostas mais ou menos declivosas.

Dadas as suas características orográficas, cercada por serras, é de esperar uma grande variedade de microclimas. E à variação climática devemos juntar ainda a exposição e inclinação das encostas cultivadas com vinha, bem como a intensidade e distribuição pluviométrica anual.

Quanto à qualidade dos solos, podemos afirmar que a rocha mais representativa é o granito, que ocupa cerca de 70% da região e a totalidade da Zona Central Norte. As formações xistosas ocupam apenas 20 a 25% e localizam-se sobretudo na Zona Central Sul.

Os solos apresentam uma espessura variável, uma textura arenosa com elevada percentagem de elementos grosseiros, uma taxa de infiltração e condutividade hidráulica elevadas e uma baixa retenção da água, o que se reflecte na alimentação hídrica da videira. Sobretudo durante o Verão, a baixa capacidade de retenção de água dos solos graníticos provoca esse *deficit* hídrico.

É, pois, um espaço que não apresenta uma realidade homogénea, registando singularidades e variedades geográficas e edafológicas que não podem deixar de se repercutir no tipo de produções existentes e em especial na própria qualidade dos vinhos produzidos.

As referências encontradas no que respeita à sua quantidade e excelência são muito variadas. Localidades encontrámos onde toda a produção era absorvida pelo consumo local, enquanto outras exportavam para fora do seu termo, dada a sua qualidade e abundância.

Aparecem-nos também frequentes referências a vinho verde ou mesmo verdíssimo, a vinho medianamente maduro e a vinho maduro, e mesmo a vinho generoso, como acontece na freguesia de Castelões (Tondela)⁹.

É assim que deparamos com áreas que sobressaem, alcançando mesmo algumas uma certa notoriedade na época, o que não deixa de, em muitos casos, coincidir com o que se passa no presente.

Na nossa digressão pela *Região do Dão*, tendo por guia as *Memórias Paroquiais de 1758*, deparámo-nos com diversas modalidades de cultivo da videira – em vinha, em cordões e de enforcado – as quais produziam qualidades variadas de vinho, podendo algumas satisfazer os mais exigentes e delicados gostos e paladares, merecendo o referido vinho a designação de «*selleto*», de «*excepcional*» e de «*otimo*»¹⁰. Esta adjectivação reporta-se, é claro, ao bom

⁹ «Os frutos que mais abundam são: vinho, em partes generoso e em outras de menos bondade...». A. N. T. T. *Memórias Paroquiais*, vol. 9, mem. 201.

¹⁰ Estes adjectivos são particularmente notados em freguesias à volta da cidade de Viseu, como acontece, por exemplo, em Silgueiros, Torredeita e no lugar de Lourosa da freguesia de Santiago de Besteiros. A. N. T. T. *Memórias Paroquiais*, vol. 42, mem. 411; vol. 43, mem. 441 e vol. 7, mem. 11.

vinho, mas também se produzia de muito má qualidade, merecendo expressões como esta: «...é tão verde que fará berrar».

Pensamos, pois, que a qualidade, a especialização e a intensificação da sua cultura dependem muito das condições ecológicas, não deixando também de ser influenciadas pelas condições demográficas, económicas, civilizacionais, pelos conhecimentos do homem e principalmente pela sua localização.

As solicitações do mercado constituem, pois, um importante factor a considerar como determinante na dinâmica do consumo, que por sua vez organiza e molda a produção.

Parece-nos, então, que a qualidade depende largamente das exigências do mercado. As virtualidades do terreno não serão eficientes sem a acção vivificante da corrente comercial, incentivando e apoiando a preparação dos solos, a selecção criteriosa das cepas e suas castas, os cuidados a ter com o seu amanho e com a vindima e a feitura do vinho.

No que se refere ao vinho maduro, as fontes de que dispomos parecem confirmar que a região reúne condições favoráveis ao seu desenvolvimento. As condições geológicas dos solos, bem como a situação orohidrológica e a boa exposição solar de uma grande parte da nossa área, permitem a produção de vinhos de boa qualidade, referindo-se alguns párocos à excelência de alguns deles, como já vimos.

Mas, no vasto e diversificado conjunto da nossa região, destacam-se algumas áreas e localidades, não só devido à quantidade, como também à qualidade das suas produções. Foi nos actuais concelhos de Viseu, Tondela, Nelas e Seia que encontramos as referências mais abonatórias, realçando-se a excelência dos seus vinhos e a sua aceitação por parte de outros mercados, que não apenas os locais.

Por tudo o que vimos afirmando, estamos convictos que esta área terá constituído o centro dinâmico e impulsionador da hoje denominada «Região do Dão».

Tais vinhos eram, na sua maior parte, produzidos em vinhas, mas também podiam ser colhidos de cordões de videiras, sendo estes, no entanto, de menor qualidade que os produzidos em vinhas, como o nota o pároco de Nandufe (Tondela) ao afirmar que «...também se labra vinho em parreyras e vinhas e o das vinhas he menos e melhor porque sam menos sombrias»¹¹.

No Concelho de Viseu, para além de Silgueiros e de Torredeita, são também dignas de realce as freguesias de Cepões, Farminhão e Fragusela pela abundância dos seus vinhos, que é «donde vem o mayor rendimento da terra», no dizer dos seus párocos.

A vila de Mangualde também se destaca pelo «muito vinho» que produz¹².

¹¹ A. N. T. T. *Memórias Paroquiais*, vol. 25, mem. 6.

¹² A. N. T. T. *Memórias Paroquiais*, vol. 22, mem. 46.

Para além da boa reputação dos vinhos em algumas localidades dos concelhos de Nelas, de Viseu e de Tondela, também Seia conta com três freguesias onde a vinha e o vinho sobressaem de entre as demais produções. Assim acontece em Pinhanços, que «*é abundante de vinho munto bom e com abundancia*»¹³, em Seia, que é «*sempre bom*», e em Torrozel, onde se «*labra de todos os frutos mas a major abundancia he de vinho*»¹⁴.

Também no actual concelho de Oliveira do Hospital encontramos duas localidades, encostadas aos concelhos de Seia e de Nelas, que merecem referência: Ervedal e Seixo do Ervedal. A cultura da vinha devia destacar-se aí, dado que na primeira localidade se produzia «*em média por ano pouco mais ou menos 2 500 almudes*»¹⁵ e na segunda havia «*...vinhas bastantes e o vinho nem do pior, nem do melhor conforme os sítios*»¹⁶.

Quanto ao actual concelho de Arganil, as referências à produção de vinho verde são muitas. No entanto, nas localidades de Coja, Meda de Mouros e S. Martinho da Cortiça elas são mais abonatórias, devido à qualidade e à quantidade. Assim, no que respeita à primeira das localidades o pároco afirma que «*tem suficiente vinho e bom*»¹⁷ e na Meda de Mouros «*...o vinho he suficiente para a terra assim na qualidade como na quantidade*»¹⁸. S. Martinho da Cortiça sobressai por ser «*povoada de vinhas*»¹⁹.

No concelho de Tábua há somente a referir as localidades do Covelo e Espariz pelo facto de o vinho ser a produção mais abundante. E em Gouveia destaca-se a localidade de Arcozel, onde o vinho é bastante²⁰.

Muitos dos vinhos de qualidade produzidos vão satisfazer a procura de outros mercados, quer nacionais, quer estrangeiros. Assim, os produzidos em Tondela, em Sabugosa (Tondela), em Santiago de Besteiros, em Torredeita (Viseu) e em Nelas são vendidos para fora do Reino. O pároco de Sabugosa afirma que na sua freguesia se produz também «*... vinho e este é em mayor abundancia e delle fazem condução os Estrangeiros p^a fora do Reino*»²¹, e em Torredeita, «*...a maior p^{te} q. os moradores colhem he m^{to} v^o de vinhas q. vai p^a várias p^{tes} deste Reino e algum p^a fora delle como p^a o norte*»²², noticiando também o pároco da freguesia de Nelas que costumam vender o vinho para fora do País²³.

¹³ A. N. T. T. *Memórias Paroquiais*, vol. 29, mem. 181.

¹⁴ A. N. T. T. *Memórias Paroquiais*, vol. 37, mem. 80.

¹⁵ A. N. T. T. *Memórias Paroquiais*, vol. 13, mem. 38.

¹⁶ A. N. T. T. *Memórias Paroquiais*, vol. 34, mem. 114.

¹⁷ A. N. T. T. *Memórias Paroquiais*, vol. 11, mem. 347.

¹⁸ A. N. T. T. *Memórias Paroquiais*, vol. 23, mem. 103.

¹⁹ A. N. T. T. *Memórias Paroquiais*, vol. 11, mem. 390.

²⁰ A. N. T. T. *Memórias Paroquiais*, vol. 4, mem. 53.

²¹ A. N. T. T. *Memórias Paroquiais*, vol. 42, mem. 383.

²² A. N. T. T. *Memórias Paroquiais*, vol. 43, mem. 441.

²³ A. N. T. T. *Memórias Paroquiais*, vol. 25, mem. 14.

E o pároco de Tondela informa-nos ainda que «... de tudo na v^a se labra em abundancia sendo m^{to} maior a (produção) do vinho pois pella boa sahida q. tem com (...) comercio dos Ingleses todos cuidão m^{to} na boa cultura e acrecentam^{to} das vinhas...»²⁴.

Este interesse dos Ingleses pelos vinhos da nossa região é uma realidade já documentada em 1732, como acontece, por exemplo, em Santiago de Besteiros, onde o vinho é dos frutos recolhidos em maior abundância e é «*muito bom, e pela sua singularidade o levão daqui os Ingleses para o Norte...*», no dizer do seu pároco²⁵.

Pelas informações fornecidas, concluímos que a vitivinicultura na nossa região deveria ser já uma actividade bem lucrativa, dada a extensão atingida pelas vinhas em algumas localidades, como em Oliveira do Conde (Carregal do Sal), onde se encontram «*muitas fazendas deste seu districto reduzidas a vinha*»²⁶, em Sabugosa, em Silgueiros onde «*...o de mayor abundancia he o vinho, que sendo m^{to} he também sellete*», e ainda em Tondela, Arrifana, Torredeita e Farminhão, para além de muitas outras localidades que possuem algumas vinhas, estendendo-se pelos actuais concelhos de Mangualde e Penalva do Castelo.

Para conhecer a real importância e dimensão da produção vinícola desta região faltam-nos dados. Uma visão quantitativa e efectiva da produção seria fundamental, mas as fontes não abundam e as que existem estão cheias de lacunas. Apesar disso, os elementos disponíveis dão-nos indicações preciosas. Assim acontece, por exemplo, com o ano de 1823. Através da relação elaborada pelo Corregedor da Comarca de Viseu, podemos conhecer as localidades em que a produção atingiu os valores mais altos. Aparecem-nos, desde logo, à cabeça, Viseu (com 6 304 pipas), Sátão (com 1 650 pipas), S. João de Areias (com 1 500 pipas) e Sabugosa (com 1 000 pipas). Entre as 1000 e as 500 pipas temos: Azurara da Beira com 985, Oliveira do Conde com 800, Canas de Senhorim com 680, Currelos com 600 e Penalva do Castelo, Mouraz e Senhorim com 500. Abaixo de 500, destacamos somente Tondela com 485, Pinheiro de Ázere com 350 e Maceiradão com 300.

Ora o desenvolvimento da vitivinicultura requer condições e cuidados vários. Assim, a existência de boas vias de comunicação é um factor que pode tornar-se importante, ao facilitar o escoamento do produto, encorajando, desse modo, as tentativas dos agricultores no sentido de melhorarem e aumentarem as suas produções, como o sentiu o pároco de Tondela em 1758. Nesta vila o vinho tinha

²⁴ A. N. T. T. *Memórias Paroquiais*, vol. 43, mem. 440.

²⁵ CARDOSO, Luiz, P.^e – *Dicionário Geográfico ou Notícia Histórica de todas as cidades, villas, Lugares, e Aldeas, Rios, Ribeiras e Serras dos Reynos de Portugal e Algarve (...)*. Lisboa: Regia Officina Sylviana, 1751, tomo 2, p. 176 e 177.

²⁶ A. N. T. T. *Memórias Paroquiais*, vol. 26, mem. 24.

então grande saída. Por isso, afirma que «*todos cuidão m^{to} na boa cultura e acrescentam^{to} das vinhas*».

Sendo o vinho um produto de difícil transporte, requer, para poder entrar no mercado, a existência de boas vias de comunicação. Destas, as fluviais e as marítimas são as melhores e as mais económicas, dado que as estradas de terra batida apresentam dificuldades para os carros pesados, tornando-se os fretes mais dispendiosos.

Apesar de não existirem rios muito importantes do ponto de vista da sua navegabilidade, tudo indica, com base nos elementos recolhidos, que algum vinho da região seria escoado pelos rios Mondego, Vouga e Águeda. O Mondego era navegável até às proximidades de S. João de Areias, o Vouga até Pessegueiro e o Águeda até à vila de Águeda. O primeiro ligava-nos a Coimbra e ao porto marítimo da Figueira da Foz²⁷ e os dois últimos ao porto marítimo de Aveiro²⁸.

É preciso ter ainda em conta que pela barra do Douro não saíam apenas vinhos provenientes do Douro, mas também vinhos originários doutras áreas, como seja de Anadia, de Coimbra, da Serra da Estrela e doutras localidades²⁹.

Como é notado por alguns autores, a expansão e maior procura de determinadas culturas está mais ligada às condições das vias de comunicação, com destaque para os cursos de água que têm por perto, e à proximidade de uma grande urbe, do que à sua própria bondade³⁰.

Mas o viticultor, para conseguir bons rendimentos das suas cepas, não pode descurar os tratos exigidos e atempados, bem distribuídos ao longo do ano. Trata-se de uma actividade que requer muita mão-de-obra. Orlando Ribeiro diz-nos mesmo que «*os trabalhos com ela (a vinha) trazem o homem ocupado à roda da cepa durante 2/3 do ano*»³¹, facto que leva também Roger Dion a considerar que o trabalho que se prende com a vinha e com o vinho se torna, para a população rural, o que a manufactura significa para a população urbana, porque ocupa durante todo o ano a maior parte dos camponeses³².

²⁷ Segundo Jorge Borges de Macedo, o vinho da Figueira (algum teria a sua proveniência na região do Dão) era largamente exportado, assinalando que só no ano de 1731 saíram por aí 4 000 pipas para Inglaterra. *A Situação Económica no Tempo de Pombal*. 2ª ed. Lisboa: Moraes Editores, 1982, p. 48 a 51.

²⁸ Ver AMORIM, Inês – *Aveiro e a sua Provedoria no século XVIII (1690-1814). Estudo económico de um espaço histórico*. Coimbra: Ed. C.C.R.C., 1996, p.98 a 104.

²⁹ Ver MACEDO, Jorge Borges de, o. c., p. 48 a 58.

³⁰ Ver BRAUDEL, Fernand – *Civilização Material, Economia e Capitalismo – séculos XV-XVIII*. Lisboa: Ed. Teorema, 1992, Tomo 1: As Estruturas do Quotidiano, p. 201. A importância da proximidade da cidade como elemento dinamizador da viticultura é também destacada por Roger Dion, ao dizer que «*Le vignoble dans les temps antérieurs au machinisme naît de la ville, quelle que soit la nature du terrain qui la porte, comme naissent les faubourgs ou les jardins maraîchers*». *Histoire de La Vigne et du Vin en France des Origines au XIX^e siècle*. Paris, 1959, p. 41.

³¹ RIBEIRO, Orlando – *Geografia de Portugal*. Lisboa: Ed. Sá da Costa, 1991, vol. IV, p. 1013.

³² DION, Roger, o. c., p. 33.

Mas o nosso estudo permite-nos também constatar a estreita relação entre viticultura e demografia. As localidades ou áreas onde aquela actividade é mais intensa, são também aquelas onde se regista uma maior densidade populacional³³, segundo o censo de 1864³⁴.

O quadro que se segue assim o permite observar:

Densidade populacional por concelhos em 1864							
Localidades	Km ²	Habs.	Habs/ Km ²	Localidades	Km ²	Habs.	Habs/ Km ²
Ol. Hospital	232,9	24 137	103,6	Tondela	368,7	27 791	75,4
Carregal do Sal	120,2	12 347	102,7	Gouveia	283,8	19 738	69,5
Nelas	126,3	11 908	94,3	F. de Algodres	131,3	8 304	63,2
Viseu	504,7	47 319	93,8	Seia	459,5	27 236	59,3
Mangualde	220,7	19 330	87,6	Arganil	325,6	18 806	57,8
S. Comba Dão	114,9	9 712	84,5	Sátão	206,7	11 775	57
P. do Castelo	140,5	11 710	83,3	Aguiar da Beira	199,3	6 909	34,7
Tábua	209,2	17 207	82,2	Mortágua	245,6	8 313	33,8

Estamos, pois, em presença de uma região bem povoada, com uma densidade populacional de 73,9 habs/km², bem superior à média nacional, que é de 43,1.

Como a leitura do quadro permite ver, só dois concelhos – Mortágua e Aguiar da Beira – apresentam valores inferiores à média nacional, enquanto nove apresentam mesmo valores superiores à média da nossa região.

Detendo-nos ainda mais particularmente sobre as freguesias que mais se destacam nas *Memórias Paroquiais*, quanto à produção de vinho, verifica-se que são localidades bem povoadas e algumas mesmo as mais povoadas do concelho, como acontece, por exemplo, com Silgueiros, Ervedal, Oliveira do Conde, Castelões, etc.

Esta situação compreende-se dado que a vitivinicultura é um sector rentável, proporcionando condições de vida mais favoráveis a quem dele vive, tornando-se ainda apelativo a movimentos migratórios provenientes de espaços menos favoráveis.

Esta elevada densidade demográfica torna-se fulcral para a expansão e sucesso da actividade vitícola, dado que esta exige uma maior disponibilidade de mão-de-obra, particularmente necessária dados os cuidados constantes que tal cultura requer ao longo de todo o ano.

³³ Sobre este assunto, veja-se o que diz Roger Dion em relação à França: «Mais, en 1930 encore, la carte de la densité de la population française, telle que la présente l'Atlas de France, montre que la viticulture n'a pas cessé d'exercer, sur la densité du peuplement rural, une action comparable en puissance à celle de l'industrie». DION, Roger, o. c., p. 33.

³⁴ Utilizamos o Censo de 1864 por ser mais completo e rigoroso do que os numeramentos anteriores.

Esta ocupação intensiva implica as diversas fainas indispensáveis a uma boa colheita: cava, redra, poda, empa, desparra, vindima e, finalmente, todos os trabalhos ligados à feitura do vinho e ao seu acondicionamento na adega até ao futuro escoamento.

Na nossa área de estudo produzem-se vinhos de muitas espécies, absorvidos, regra geral, pelo consumo local e por gente pouco exigente. No entanto, os vinhos de qualidade, como já foi dito, destinam-se também à exportação. Os seus apreciadores não se cansam de lhe enumerar as virtudes e os defeitos, classificando-os numa escala que vai do excelente ao muito mau.

Como se depreende do que fica dito, produzem-se aqui vinhos verdes e vinhos maduros. Aqueles, menos abundantes, fomo-los encontrando dispersos por várias localidades, havendo, no entanto, zonas onde essa abundância é maior e outras onde é menor. Deparámo-nos com ele em praticamente todos os concelhos, em localidades encravadas nas serras.

É um vinho proveniente de terras baixas, frias, pouco soalheiras e húmidas, situadas, de uma maneira geral, entre serras. A sua cultura distribui-se frequentemente pela orla das leiras, em cordões, como acontece no lugar de Pedronhe (Besteiros), que fica nas faldas da serra do Caramulo, onde os seus habitantes «...disfrutam as campinas e lameiros ao redor dos quais lavram muito vinho, mas verde por se dar em Parreyras ou cordões que tem em roda dos seus lameiros»³⁵, ou bordejando as margens dos cursos de água, aproveitando-se das árvores existentes para agarrar as suas gavinhas e assim subir mais alto, em busca de mais sol e mais arejamento, como sucede, por exemplo, em Freixiosa (Mangualde), onde «ao redor do rio há um arvoredado de amieiros com bastantes videiras...»³⁶, ou na vila de Arganil, onde «...em muita parte das margens do rio Alva tem arvoredado como são salgueiros, Amieiros e algumas videiras nas tais árvores»³⁷.

Vinho verde, também aqui apelidado de enforcado, encontramos-lo de diversas qualidades, sendo «a mayor parte delle gasto na mesma terra», servindo «de refresco no tempo de Veram» e só algum «hé muito bom pelo lastro das terras ser muito quente», segundo as *Memórias Paroquiais*. Deste, segundo as mesmas fontes, algum «...sai para fora da terra, como para a cidade do Porto e terras da Feira».

Encontramos também como seus clientes a Marinha. A Armada era, de facto, grande cliente dos vinhos. Só a Armada Invencível (1588) levava consigo, à saída de Lisboa, a impressionante soma de 14 170 pipas.

³⁵ A. N. T. T. *Memórias Paroquiais*, vol 7, mem. 11.

³⁶ A. N. T. T. *Memórias Paroquiais*, vol 16, mem. 181.

³⁷ A. N. T. T. *Memórias Paroquiais*, vol 4, mem. 72.

Mas as informações recolhidas sobre o vinho verde não se ficam só pela sua qualidade. Os *Livros do Dízimo* do Cabido da Sé de Viseu registam o seu preço que, regra geral, orça pela metade do preço do vinho maduro. E em algumas localidades (Mozelos e S. Martinho), em certos anos o vinho verde é tão mau que o Reverendo Cabido o classifica como sendo de *terceira classe*, atribuindo-lhe um preço ainda mais baixo, ou seja, metade do preço do verde normal. E no ano de 1828/1829 encontrámos uma menção a *vinho verdíssimo*, cujo preço era ainda inferior.

Apesar de encontrarmos referências ao vinho ao longo de um tão vasto período, a separação entre maduro e verde nos livros de registo do dízimo só nos aparece tardiamente. Só a detectámos no ano de 1726/1727. É a partir de então que esse registo passa a fazer-se separadamente, o que nos permite seguir de perto o comportamento de cada um.

Mas qual a razão de só agora se proceder a um registo em separado? – poderá perguntar-se. Ao aumento da sua procura e a uma maior comercialização? Pensamos que as exigências do mercado levaram, de facto, a seleccionar e preservar a qualidade. O vinho verde, dado o seu baixo teor alcoólico, tornar-se-ia num mau companheiro para o vinho maduro, podendo comprometer-lhe um bom preço e um normal escoamento. Não nos podemos esquecer que os vinhos sujeitos a comercialização tinham de possuir um elevado teor alcoólico para se poderem aguentar melhor nas grandes distâncias a percorrer. E outro facto há ainda a considerar: a especialização vitícola que se vai desenvolvendo, incentivada pela evolução do gosto do consumidor, principalmente o dos centros urbanos.

O mercado e a concorrência são, de facto, factores dinamizadores da produção e constituem um estímulo à selecção de castas e consequente melhoria da qualidade.

Através do *dízimo* recolhido nos seis dizimatórios da cidade de Viseu entre 1700 e 1833, é possível detectar a supremacia do vinho maduro. No entanto, o vinho verde atinge valores significativos, tendo a sua percentagem oscilado entre os 12,3% e os 31,4%³⁸.

Dos valores do *dízimo* recolhido no termo da cidade de Viseu, sobressai de imediato uma grande irregularidade nas safras. A par de anos bons ou muito bons, surgem-nos outros com valores muito baixos. A colheitas fartas, seguem-se colheitas magras. Eis a característica mais comum deste período, que o testemunho deixado por alguns párocos bem confirma: «... *vinho de enforcado bastante se Deos o dá porq. há hum anno de bastante vinho e outro de nenhum e outro de muito pouco*».

³⁸ Ver o nosso trabalho «A Beira Alta de 1700 a 1840. Gentes e Subsistências». Faculdade de Economia da Universidade de Coimbra, 1997, p. 155 e 156. Tese de doutoramento policopiada.

Irregularidade que deverá atribuir-se a causas diversas, entre as quais se encontram as condições climatéricas. Humidades, geadas tardias ou anos demasiado quentes e secos inviabilizam produções normais. E, face a estas condições adversas, verdadeiras calamidades para o agricultor, nada mais lhe restava senão resignar-se e aceitar a *vontade de Deus*, enquanto esperava por melhores tempos, já que não conhecia nem dispunha de qualquer solução ou remédio.

Estamos, pois, em presença de uma cultura sensível, sobre a qual incidem factores vários, alguns deles bem subtis, que ora a beneficiam, melhorando a qualidade das suas uvas, ora a prejudicam, tornando-se difícil a apreensão da complexa interacção desses diversos agentes.

Uma coisa nos parece certa: a natureza do solo e o clima estão na base do sucesso ou insucesso vitícola.

No que respeita às condições atmosféricas, variáveis como a temperatura média e o número médio de horas de exposição solar durante os meses de Verão, a frequência dos gelos primaveris e a humidade relativa são dados a ter em conta, dada a extrema sensibilidade da viticultura à sua acção.

Assim, a vizinhança dos cursos de água, como afirma Roger Dion, exerce uma acção benfazeja sobre a vinha³⁹, dado que esses cursos de água comunicam à atmosfera vapores que refrescam e temperam os efeitos dos grandes calores, mas, se associada a terrenos húmidos e encostas sombrias, poderá exercer um acção contrária.

Apesar das reservas e cuidados a ter, decorrentes das lacunas existentes na nossa série, construída através do dízimo recolhido, ela permite-nos, no entanto, acompanhar o percurso do vinho ao longo do período considerado, dando-nos a conhecer os períodos de vitalidade e expansão, bem como os de estagnação. Assim, de 1599 a 1615 deparamo-nos com um conjunto de anos com valores muito baixos. Período de contracção, que não é específico desta cultura. É preciso ter presente que nos finais do século XVI se assiste a uma quebra económica geral, como bem destaca Vitorino Magalhães Godinho.

Mas, de 1615 a 1648 assistimos a um crescimento das produções, o que poderá dever-se a um alargamento da sua área de cultivo. Não encontrámos quaisquer outros elementos que no-lo confirmassem, mas tendo em conta o que se passava, segundo Aurélio de Oliveira, na região de Entre-Douro e Minho e precisamente para o período de 1613/14 até 1640, poder-se-á, pelo menos em parte, considerar uma recuperação ou mesmo um crescimento na agricultura proporcionado pela vinha⁴⁰.

³⁹ «Pour que le vin soit bon, il faut que la vigne voie la rivière», *Histoire de la Vigne et du Vin en France des Origines au XIX^e Siècle*. Paris, 1959, p. 57.

⁴⁰ OLIVEIRA, Aurélio de – *Vinhos de Cima-Douro na Primeira Metade do Século XVIII. A Primeira Questão Vinícola do Douro*. Separata da Revista «Gaia», vol. 2 (1984).

A partir de 1648 e até 1674 é perceptível um certo recuo em relação ao período anterior. Período este que coincide com o desenrolar da Guerra da Restauração (1640-1668), em que as dificuldades são bem sentidas, como se vê nas actas da Câmara de Viseu, registando-se aí, com frequência, as queixas contra as mobilizações e as requisições⁴¹.

As convulsões políticas agem, pois, sobre o comportamento da produção, restringindo a área de consumo e interferindo com a quantidade de mão-de-obra. É de relembrar que a cultura da vinha requer grande quantidade de braços. As diversas fainas por ela exigidas ao longo do ano ocupam uma mão-de-obra constante, o que torna esta cultura muito sensível à falta de braços, facto que deverá ter acontecido durante a guerra.

De 1674 a 1700 não dispomos de quaisquer valores. Mas, no que respeita ao século XVIII e primeiro terço do século XIX, os elementos disponíveis, apesar de não serem muito abundantes, permitem-nos adiantar que a primeira década de Setecentos não destoa da situação vivida a partir de 1650. Assiste-se, neste caso, como que a um prolongar do século XVII. E só a partir de 1712/13 se verifica uma alteração bem perceptível na produção, apresentando esta valores bastante mais altos do que até aí⁴².

Este aumento, registado no valor do dízimo recolhido, significa, pois, um crescimento da viticultura. Crescimento esse que se apresenta maior nas cepas do vinho verde do que nas do vinho maduro, situação que, em nosso entender, é compreensível, sobretudo para quem conheça as exigências e as características de cada um destes tipos de cepa. É que, plantar bacelos de vinho verde é física e economicamente mais fácil e garante produções mais abundantes. Será que este vem colmatar a falta criada pela exportação do bom vinho? Decerto. Vende-se o bom e consome-se o de inferior qualidade.

Vai-se, pois, assistindo, ao longo do nosso período, a um alargamento da extensão dos vinhedos, principalmente em zonas bem servidas de vias de comunicação, mais populosas ou mais próximas de centros urbanos, não obedecendo muitas vezes a critérios de qualidade. E, à medida que a viticultura vai crescendo, vão-se destacando regiões como a do Dão e a do Douro principalmente, mas também a de Trancoso. Isto na *Beira Alta*. Este destaque vem já do século XVII, tempo em que se acentua a procura dos nossos vinhos, com especial relevo para os do Douro⁴³.

⁴¹ Ver o nosso trabalho *A Produção Agrícola de Viseu entre 1550 e 1700*. Viseu: Ed. da C. M. V., 1990.

⁴² Ver o nosso trabalho «*A Beira Alta de 1700 a 1840. Gentes e Subsistências*». Faculdade de Economia da Universidade de Coimbra, 1997, p. 164 e 165. Tese de doutoramento policopiada.

⁴³ Sobre a expansão da cultura vitícola no século XVII, ver GODINHO, Vitorino Magalhães – *Ensaio II – Sobre História de Portugal*. 2ª ed. Lisboa: Livraria Sá da Costa Editora, 1978, p. 436 a 439.

De facto, os vinhos portugueses afirmaram-se nos mercados europeu e americano a partir de meados do século XVII. Foram circunstâncias históricas conhecidas, como os tratados celebrados com a Inglaterra após a Restauração, as rivalidades franco-britânicas e o Tratado de Methuen que provocaram e favoreceram o aumento da procura britânica. Também a exportação para o Brasil cresceu, devido, em parte, ao aumento da imigração que se registou, provocada pela mineração aurífera⁴⁴.

Este desenvolvimento do comércio vinícola estimulou intensamente a cultura da vinha na metrópole. Cremos, pois, que a nossa «Região» beneficiou com a intensificação comercial dos vinhos generosos do Douro, que se foi acentuando a partir de 1678.

E é tendo em conta o comportamento evolutivo apresentado pela viticultura que encontramos autores que defendem, ainda que não peremptoriamente, que uma *arrumação geográfica* desta cultura se concretiza definitivamente durante o século XVII.

Mas a viticultura dinamiza e arrasta consigo outras actividades. Podemos mesmo dizer que a relevância dos vinhos se mede pela importância das actividades que se desenvolvem à sua volta, quer a montante, quer a jusante, com destaque particular para dois sectores fundamentais: o do incremento da actividade mesteiral dos tanoeiros e a dos transportadores de vinho. E a ferraria, a cestaria e actividades ligadas à madeira são também dignas de nota.

É considerando todos estes trabalhos e tarefas, e ainda os que se prendem, por exemplo, com a plantação de novas vinhas, que podemos considerar a viticultura como uma actividade extremamente árdua e exigente, e financeiramente dispendiosa, só acessível a quem dispõe de poder económico e de algum entendimento da arte. Parece ser o conhecimento desta realidade que leva Roger Dion a admitir que a qualidade do vinho pode bem reflectir a diversidade de condições sociais. Uns interessam-se fundamentalmente por castas que produzam bastante, optando pela quantidade, enquanto outros se decidem pela qualidade, ainda que em menor quantidade, donde o poder admitir-se que há vinho que se identifica com o camponês e vinho que se identifica com o burguês ou com o nobre⁴⁵.

É sabido que aqueles que têm menos recursos económicos vão destinando à cultura da videira terras mais férteis, planas e quase sempre aptas para a cultura

⁴⁴ Ver SIDERI, Sandro – *Comércio e Poder*. Lisboa: Ed. Cosmos, 1978, p. 78-79 e 96-97 e FISHER, H. E. S. – *De Methuen a Pombal. O comércio Anglo-Português de 1700 a 1770*. Lisboa: Gradiva, 1984, p. 46 a 52.

Ver também SILVA, Francisco Ribeiro da e CARDOSO, António M. de Barros – *O Comércio de Vinhos do Douro com o Brasil ao Longo do Século XVIII*. «DOURO – Estudos & Documentos». Porto. N.º 1 (1996), p. 27 a 54.

⁴⁵ DION, Roger – *Le Paysage et le Vin. Essais de Géographie Historique*. Paris: Editions Payot, 1990, p. 210 a 218.

de cereais, porque lhes exigem menos esforço de trabalho, menos gastos e, em contrapartida, produzem muito mais, permitindo-lhes, assim, elevar um pouco os seus réditos sem grande esforço. Já quem dispõe de meios, faz uso de terrenos especificamente aptos para a cultura de vinhos de qualidade, na mira de bons mercados e grandes lucros. De uma maneira geral, a preparação desses terrenos tem custos elevados. Custos que ainda se avolumam quando é preciso corrigir imperfeições naturais do terreno, como aconteceu, por exemplo, nas encostas do Douro, obrigando à construção de geios.

Ora estes trabalhos e estes investimentos não são imediatamente recuperados, pelo que só quem tenha algum poder económico a eles se possa abalançar, uma vez que possui condições que lhe permitem esperar pelos lucros. Mas, apesar dos riscos e do tempo necessário à amortização, este é um investimento assaz compensador e passível de atrair capitais dos meios urbanos⁴⁶.

Estamos, portanto, em presença de uma produção que tem um lugar importante nas nossas exportações e que, como tal, se torna apetecível. A viticultura, assim como a oleicultura e a pecuária, são consideradas sectores bem lucrativos, tornando-se, por isso, responsáveis pelo desenvolvimento do capitalismo no campo.

Mas, ao estudarmos a vitivinicultura, não podíamos deixar de lhe associar a feitura da aguardente, produzida a partir da destilação de vinho, das borras e do bagaço. Nesta nossa investigação, encontrámos a notícia da existência, em Oliveira do Conde (Carregal do Sal) de «...*huma das mayores fábricas de Agoasardentes com grande quantidade de muitos e grandes Lambiques*»⁴⁷. O pároco, no entanto, não nos dá a conhecer o destino da produção. cremos que uma parte se consumiria localmente, enquanto a outra, possivelmente, se destinaria à exportação. A aguardente e também o vinagre são artigos com procura externa, sobretudo do Brasil.

Na vila de Vouzela existiam também destilarias que eram controladas pela Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, que fora criada pelo Marquês de Pombal. A aguardente era um aditivo imprescindível à feitura do «vinho do Porto», pelo que a referida Companhia sentiu a necessidade de controlar a sua produção. É por isso que os Alvarás de 16/11/1760 e de 10/4/1773 lhe concedem o privilégio de transformação do vinho em aguardente nas regiões vinícolas do Minho, Trás-os-Montes e Beira, assim como o privilégio do seu transporte⁴⁸.

⁴⁶ Assim aconteceu, por exemplo, com os Oratorianos do Porto que, a partir de princípios do século XVIII, começaram a comprar terras no Alto-Douro para formar quintas onde desenvolveram, principalmente, a cultura da vinha. Ver PEREIRA, Gaspar Martins – *As Quintas do Oratório do Porto no Alto Douro*. «Revista de História Económica e Social». N.º 13 (1984), p. 13 a 49.

⁴⁷ A. N. T. T. *Memórias Paroquiais*, vol.26, mem. 24.

⁴⁸ Ver MACEDO, Jorge Borges de, o. c., p. 48 a 58.

De tudo o que acabamos de dizer se conclui que estamos em presença de uma cultura relativamente sensível que estava dependente de uma complexidade e multiplicidade de factores – desde os naturais e humanos até aos económicos e extra-económicos – onde o peso da história não pode ser também ignorado.

Trata-se de uma região que não se caracteriza pela homogeneidade de características edafo-climáticas, aparecendo-nos, por isso, uma grande promiscuidade de vinhos. Ao lado dos de elevada qualidade, colhem-se outros de mediana e mesmo de má qualidade. É, pois, detentora de dons naturais propiciadores da produção de bons vinhos, sendo ainda algumas áreas servidas de boas acessibilidades, o que as aproxima dos bons mercados, tornando-se as solicitações destes portadoras de factores de inovação, de mudança e de progresso material.

Produzem-se, pois, vinhos maduros – em maior quantidade e qualidade – e vinhos verdes, sendo o grosso dessa produção destinado ao auto-consumo. E quando havia excedentes, eram dirigidos em primeiro lugar para o abastecimento local e só depois para outras áreas, mas só se a qualidade e os meios de transporte o permitissem. Algumas quantidades destinavam-se mesmo à exportação para reinos estrangeiros, como a Inglaterra, a fazer fé nas afirmações dos párcos.

A procura dos vinhos da nossa região não pode dissociar-se da procura inglesa que se fez sentir a partir de 1678. O aumento progressivo da procura do vinho do Douro e a sua não correspondente satisfação, era compensada pela introdução de vinhos de regiões limítrofes, menos dotados e por isso mais baratos. À sombra do prestígio já alcançado pelos vinhos do Douro, outros vinhos de menor qualidade eram exportados, entrando, assim, em concorrência com eles.

Pensamos, pois, que essa exportação constituiu um factor estimulante de novos plantios, como se detecta pela documentação estudada. Podemos dizer que a *Região do Dão* acompanhou o movimento de expansão vinhateira que se registou no nosso País, a partir do século XVII, destacando-se particularmente os concelhos de Viseu, Tondela, Nelas e Seia, que terão constituído o centro dinâmico e impulsionador da hoje denominada *Região do Dão*.

Sobressai ainda que nem todas as áreas da nossa região se adequarão às condições técnico-vinícolas do denominado *Vinho do Dão*.

