

J. A. Gonçalves Guimarães *

A arte de artificar os vinhos

RESUMO

Ao longo dos tempos os apreciadores de vinho raramente beberam um produto puro e feito exclusivamente de uvas. Não só havia o problema de conservar as produções mais abundantes, como o próprio vasilhame não deixava de interferir no seu aroma e paladar. Por outro lado nem sempre a Natureza oferecia aos produtores e consumidores um produto com as qualidades que se foram exigindo ao longo dos tempos.

A solução era artificar os vinhos, isto é, através de conhecimentos práticos e empíricos, adicionar produtos ou substâncias que mantivessem ou melhorassem as suas qualidades.

Apresentam-se alguns documentos inéditos, ou pouco conhecidos, sobre a hoje algo desacreditada Arte de Artificar os Vinhos.

ABSTRACT

Along times wine experts rarely drank a pure and exclusively grape made product. Not only there was the problem of conserving the more abundant productions but also the casks changed its scent and flavour. Also, nature not always offered to producers and consumers a product with the attributes that where being required along times.

The solution was to artificilize wines, that is, adding products or substances through practical and empirical knowledge, that would keep or improve their qualities.

Some unpublished or hardly known documents about the nowadays somehow discredited Art of Artificializing Wines are presented.

* Historiador e arqueólogo; director do Solar Condes de Resende (Câmara Municipal de Gaia); docente da Universidade Portucalense Infante D. Henrique; assessor cultural da Casa Ramos Pinto; membro do Gabinete de História e Arqueologia de Vila Nova de Gaia.

1. VINHOS DE ANO, VINHOS DE ENGANO

Nos tempos antigos, passada a euforia das vindimas e a ingestão do vinho a fermentar ou ainda não totalmente repousado desta operação que dá o espírito ao suco frutuoso das uvas, os produtores tinham de enfrentar vários problemas: o primeiro era guardar o remanescente; depois, como fazer com que ele conservasse as suas qualidades, nomeadamente o sabor, o aroma, e a cor, até à colheita seguinte, no caso de o haverem em abundância ou de o quererem vender com lucro e agrado do cliente; e ainda como manter essas qualidades no caso de transporte, sempre agitado, por barco ou carroça; também como manter as qualidades que se foram tornando tradicionais e famosas numa dada região, o que levava à sua procura por estranhos. É que fazer no caso de um mau ano agrícola em que o clima não foi propício à boa maturação das uvas e à consequente boa qualidade do vinho? Perante estas preocupações, e outras que o refinar do tempo e dos costumes acrescentaram, os produtores foram descobrindo processos de artificar o vinho, desenvolvendo práticas e técnicas de adição de outros produtos que visavam conservá-lo, mantendo-o disponível para consumo ou comércio durante as demoras previstas ou imprevistas que o poderiam degradar, mas também salientá-lhe ou fixá-lhe as qualidades naturais, ou fazer delas a base para efeitos ainda mais agradáveis ou úteis, ou simplesmente para compensar a sua falta quando, às vezes, a Natureza as regateia aos produtos cultivados pelo homem, que logo se habitua a querer só os excelentes. Enquanto eram perseguidas estas finalidades é obvio que se iam desenvolvendo as técnicas de vinificação e a melhoria da utensilagem para tal fim e também isso se traduziu numa melhor resposta a algumas das preocupações atrás enunciadas. Mas não é delas que curamos agora. Nem tão pouco de falsificações e de fraudes vinícolas: artificar os vinhos não tem nada a ver com isso; trata-se de práticas ancestrais que produziram com bondade e sabedoria os grandes vinhos que hoje conhecemos, talvez com muito empirismo e alguma alquimia, depois com algumas artes de botica antes da química do século XIX e da biotecnologia do século XX.

Como 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»¹.

¹ Cf. Prefácio de António Barreto a MARTINS, Conceição Andrade – *Memória do Vinho do Porto*. Lisboa: Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, 1990, p. 15. Estamos convenci-

Ou seja, a arte de artificiar os vinhos, a qual tal como à criança bela e sadia se lhe acha necessário a escola, também aos vinhos, puros e bem elaborados, haja quem os eduque e aprimore para nosso prazer e proveito dos produtores.

Deixando por ora de parte algumas práticas antigas de preparação do vasilhame com produtos cuja presença forçosamente se reflectia nas qualidades do vinho, tais como a cal, a resina, etc., entre nós parece que a primeira grande prática de o artificiar foi o uso da baga de sabugueiro (*Sambucus nigra* L.) para manter ou aumentar a cor tinta. Segundo Amândio Barros², a expressão *trazer a tinta para o vinho*, que encontrou num documento do final do século XIV, poderá já então estar relacionada com a adição da baga daquela planta ao vinho tinto.

A utilização da baga no Douro é um dado adquirido no século XVIII, para além da adição de «*pimenta, açúcar e outras misturas*»³.

No século XIX essa prática era generalizada. A comissão nomeada pela portaria de 10 de Agosto de 1866 para estudar os «*centros vinhateiros do continente do reino*» refere que aí se recorria «*então ao emprego de confeições mais ou menos eficazes, como, por exemplo, ao das geropigas para lhe dar corpo e doçura, ao dos extractos de baga do sabugueiro para lhes fornecer cor, e ao excesso de aguardente para lhes dar força*», situação semelhante à encontrada no Cartaxo, onde os negociantes de vinho lhes administravam «*[...] excessiva quantidade de aguardente (3 almudes por pipa), abafado e baga*»⁴.

Em documentação mais particular, em 1896 empregavam-se no Douro três rasas de bagas por pipa. A sua utilização continuou até aos dias de hoje⁵.

Outra prática generalizada de artificiação, não só no Douro, mas praticamente em todas as regiões do país, incluindo a dos vinhos verdes, era a aguardentação, ou seja a incorporação de determinada quantidade de aguardente, em princí-

dos que as técnicas de vinificação, cuja evolução aliás continua, nem sempre precederam as técnicas de conservação e de envelhecimento, pois foram estas que muitas vezes corrigiram vinhos de castas não seleccionadas ou mal feitos.

² Cf. BARROS, Amândio Jorge Morais – «*Vinho maduro, doce e sem saybro*». *Algumas notas a propósito de um contrato de compra e venda de vinhos de finais do século XVI*. «Douro – Estudos e Documentos». GEHVID. N.º 8 (1999), p. 121 e nota 3.

³ Cf. MAYSON, Richard – *O Porto e o Douro*. Lisboa: Quetzal, 2001, p. 39. Este autor ainda dá crédito à notícia de que teriam sido os ingleses a descobrir *que o sumo da baga do sabugueiro dava muito realce à cor do vinho* (*idem*, 39). Veja-se o que se disse no texto e Nota 2.

⁴ Cf. *Memória sobre os processos de vinificação empregados nos principais centros vinhateiros do continente do reino apresentada ao ilustríssimo e excelentíssimo senhor Ministro das Obras Públicas, Comércio e Indústria pela comissão nomeada em portaria de 10 de Agosto de 1866 pelo visconde de Villa Maior*. Lisboa: Imprensa Nacional 1867, p. 9, e *idem*, *Visita às principaes comarcas vinhateiras do centro do reino no anno de 1866*, por A. A. Aguiar, p. 40.

⁵ Arquivo Histórico Adriano Ramos Pinto (A.H.A.R.P.) Copiador Geral 33-34/35. Sobre a utilização actual ver MAYSON, *o.c.* Nota 3, p. 184. Nós próprios confirmamos a notícia da sua utilização na região de Foz Côa, bem assim como de maçãs, por alguns produtores em tempos recentes.

pio vínica, se bem que outras também se tenham usado, em diferentes fases da vinificação, para dar mais espírito ao vinho e, talvez a razão mais primordial, para que ele se conservasse, em princípio até à colheita seguinte se era para consumo, ou o mais tempo possível, se se destinava ao comércio. Não sabemos quando começou esta prática, mas é obvio que ela foi precedida pela evolução das técnicas de destilação.

Uma das notícias mais antigas sobre a aguardentação citada por vários autores é aquela que se refere à adição em 1678 de pequenas quantidades de aguardente vínica no vinho do Douro antes do embarque. Outros autores falam num desconhecido abade beneditino de Lamego que se dedicaria a esta prática ainda em data anterior⁶.

Ora, como já dissemos, esta prática não é exclusiva desta região, se bem que aqui tenha tido particular relevância nas acções que levaram à criação do Vinho do Porto clássico.

Mas, por exemplo, em 1866 o vinho de consumo do Douro levava 6 canadas de aguardente por pipa e o de exportação 2 a 5 almudes⁷; alguns vinhos verdes da Póvoa do Lanhoso levavam então 5% de aguardente e esta artificiação era comum nos concelhos de Vila Nova de Gaia, Lousada e Marco de Canaveses, o mesmo se passando no Cartaxo com os vinhos daquela região, e em Torres Novas, onde também lhe adicionavam aguardente de figo, e em muitas outras localidades⁸.

Ao longo dos tempos esta prática tem vindo a manter-se, continuando a ser corrente na artificiação dos vinhos, embora tenha dado azo a acesas polémicas, não tanto em volta da abolição da utilização de aguardente de vinho, mas sobretudo na exclusão de quaisquer outras e na definição das quantidades e oportunidades dessa operação. Se bem que a questão já tenha sido problematizada no século XVIII, quando alguns vinhateiros do Douro faziam dos seus vinhos «*uma polvora no queimar, uma tinta de escrever na cor, um Brasil na doçura e uma Índia no aromático*»⁹, estas práticas vão dar origem à célebre polémica encabeçada pelo Barão de Forrester no início dos anos 40 do século XIX, o qual pretendia substituir a adição de aguardente e baga por processos mais apurados de fermentação e envelhecimento dos vinhos, ou seja, voltar a colocar a arte de artificar no lagar e na adega e não no armazém.

Mas, como veremos, ao contrário do que escreveu Forrester, não foi a colheita de 1820 que levou cada negociante a lançar no mercado o gosto por

⁶ Cf. MAYSON, o.c., nota 3, p. 38, e MARTINS, Conceição Andrade, o.c., pp. 288 e 449.

⁷ Uma pipa = 550 litros; 1 canada = 4 quartilhos ou cerca de 2,09 litros; 1 almude = 12 canadas ou 48 quartilhos ou cerca de 25,08 litros.

⁸ Cf. *Memória sobre os processos de vinificação...*, referida na Nota 4.

⁹ Citado por MARTINS, Conceição Andrade – *Os ciclos do vinho do Porto – ensaio de periodização*. «Análise Social». Vol. 24, n° 100 (1988), p. 403, e por outros autores.

«vinho mais doce, encorpado e de mais cor que o do seu vizinho»¹⁰. O gosto por estes artifícios vinha já de trás e era prática corrente antes deste inglês ter chegado à Barra do Douro em 1831 e só então ter começado a interessar-se directamente pelos assuntos relacionados com os vinhos que por ela saíam¹¹.

2. O ARTIFICIAR DOS VINHOS DO DOURO

Já em 1988 tivemos ocasião de publicar um conjunto de documentos inéditos e interessantes a vários propósitos, composto por uma série de cartas enviadas de Londres, entre Agosto de 1815 e Dezembro 1829, por Joaquim Máximo Virginiano Gomes, natural da Régua, mas entretanto correspondente naquela cidade de Luís e António Bernardo Ferreira, tios de D. Antónia Adelaide Ferreira, exportadores de vinho para Inglaterra¹².

Nesse nosso estudo demos então particular atenção às personagens referidas, à época e seus acontecimentos e às vicissitudes porque o vinho ia passando entre as quintas do Douro, os armazéns de Gaia, a praça do Porto e o mercado londrino.

Tendo entretanto aparecido mais uma carta desta série, dirigida a 20 de Abril de 1816 a António Bernardo Ferreira, a qual na altura não publicamos¹³, verificamos que a mesma se refere particularmente ao que agora nos interessa: a arte de

¹⁰ Cf. FORRESTER, Joseph Jones – *Uma ou duas palavras sobre Vinho do Porto dirigidas ao Público Britânico em geral, e com especialidade aos particulares; mostrando como e porque he adulterado, e apontando alguns meios de se conhecerem as adulterações por um residente em Portugal ha onze annos*. Porto: Typ. Commercial Portuense, 1844. Tradução portuguesa de Francisco Gramp. Esta polémica pode ser entendida em PEREIRA, Gaspar Martins – *O Douro e o Vinho do Porto – de Pombal a João Franco*. Porto: Afrontamento, 1991, pp. 100 e seguintes.

¹¹ Sobre Joseph James Forrester existe uma biografia breve de GUIMARÃES, J. A. Gonçalves – *O Barão de Forrester e os estudos durienses*. S. João da Pesqueira: Câmara Municipal, 1988.

¹² Cf. GUIMARÃES, J. A. Gonçalves – *Um Português em Londres – Cartas de J. M. Virginiano, correspondente dos Ferreiras da Régua, no período pós – napoleónico*. Edição bilingue: versão inglesa de Manuel Gomes da Torre e Rui Carvalho Homem. Vila Nova de Gaia: A. A. Ferreira S.A., 1988. Joaquim Máximo Virginiano, Virginiano Gomes ou ainda Jeovita Gomes, nasceu no lugar de Vila Franca, Régua, tendo provavelmente frequentado a Universidade de Salamanca. Foi agente de várias casas exportadoras de vinhos em Londres, nomeadamente dos Ferreiras, tendo sido também preceptor de António Bernardo Ferreira II, primo e futuro primeiro marido de D. Antónia Adelaide Ferreira. Escreveu *O Burro Filósofo*, talvez antes da vitória liberal mas só publicado no Porto em 1856 e *A Bíblia da Natureza*, escrito em inglês e publicado em Dublin, do qual seu sobrinho José João Gomes Júnior publica uma primeira edição em português em 1856, a que se segue uma segunda em 1864, ambas no Porto.

¹³ Carta de Joaquim Máximo Virginiano para António Bernardo Ferreira datada de Londres, 20 de Abril de 1816. Arquivo Histórico A.A. Ferreira, Correspondência 1816 . A.B.F.I., doc. 3. É provável que neste e noutros arquivos venham ainda a aparecer mais cartas ou escritos de Virginiano Gomes.

artificializar os vinhos. O representante londrino dos Ferreiras, homem conhecedor dos meandros do *negócio vinho*, desde a produção até à sua venda naquele mercado, então o mais importante, pois como diz na sua carta «[...] o *maior consumo, dos vinhos do nosso país, é na terra de Inglaterra*», informa aqueles produtores quais os vinhos então ali mais apreciados, que não seriam exactamente alguns dos que lhe enviavam de Portugal, os quais «[...] *além de novos, não têm corpo, e substância, nem espírito e vivacidade: o único predicado que os singulariza é a cor; porém isso é um requisito que aqui não se tem em grande estima: é uma boa adição para o mercado do Porto, mas não para o de Inglaterra*».

Segundo ele, «os vinhos para o Norte querem ser alguma coisa antigos, muito fortes; e substanciosos, aguardentados o quanto é necessário; e de tal sorte espirituosos que as suas influencias se propaguem com rapidez no sistema sensitivo: e quando não sejam assim qualificados por natureza, deve-se pedir algum socorro à arte; porém a artificialização não consiste só no aguardentar, mas sim no temperar vinhos de fraqueza com vinhos de corpo e idade»¹⁴, ou seja, o cumprimento das velhas regras adigueiras, provavelmente muito pré-pombalinas, mas que se conhecem escritas apenas em 1802 no alvará de 21 de Setembro, onde se definem três categorias de vinhos de embarque no que diz respeito às suas qualidades: «[...] *uns têm as necessárias para si e para beneficiar outros; outros têm unicamente as qualidades para si só; e há outros que tendo algumas qualidades carecem de ser auxiliados com as que superabundam nos primeiros*». Mas não só, pois não é exactamente da composição de vinhos tipo, ou *blends*, que Virginiano Gomes fala; as suas palavras sobre este assunto são exactamente *arte e artificialização* e não a melhoria da qualidade dos vinhos através da sua mistura com outros que as possuam em maior ou melhor grau e, muito menos, a alteração das práticas tradicionais de vinificação.

Numa carta posterior, de 23 de Setembro de 1817, vai definir exactamente o que entende sobre a tal *arte que diz respeito «à artificialização dos vinhos»*: primeiramente «[...] *ter sempre de reserva [...] vinho idoso e substancioso*» para incorporar na novidade; «*depois de aguardente [...] a quantidade que for suficiente*»; atender «*bem ao tráfego e clarificação, o que não só cristaliza mais o vinho*», mas faz também com que os movimentos no mar «*não o turbem tanto, e por conseguinte estará mais depressa hábil para se expor à venda*»; mas convém ter «*cautela, que os ovos usados na clarificação, não sejam sedícios e corruptos; [...] ao envazilhar*» convém que os cascos estejam «*sãos, e isentos de sabor corrupto*».

¹⁴ Carta citada na Nota anterior. Actualizamos a ortografia nestes fragmentos citados e nos que se lhes seguem.

Até aqui, diz o correspondente para o exportador, «sabe vocemecê; agora só resta dizer-lhe que alguns ajuntam-lhe mais artificios: a cor [...] serve a iludir o olho; porém bom é que também se iluda o paladar; e o cheiro: alguns ajuntam-lhe certa porção de sal, quanto baste para comunicar um agradável sabor a cada pipa [...] porém com tento de maneira que não descubra o artifício [...] Muitos costumam ingerir no vinho certa dose de pedra ume moída, o que é aqui [em Inglaterra] comumente praticado; porém esta receita, ainda que refina o vinho, e o faz palatável; contudo é muito prejudicial à saúde dos que o bebem, e portanto não convém usá-la. E enfim um predicado muito bom em vinho é um bom cheiro, pois aqui decide-se também muito pelo olfacto: para isto não sei coisa da prática vulgar, porém sei pela autoridade antiga, que os romanos usavam suas confeições a fim de fazer aromático o vinho: entre nós os lavradores usam deitar maçãs nos toneis, o que é um louvável e excelente costume; porém não vejo que os modernos usem coisa alguma para este fim, quando o vinho está em cascos menores: é certo que os antigos dependuravam dentro da vazilha pelo batoque uma bolsa de linho cheia de flores de sabugueiro naquele espaço vazio entre o vinho, e o batoque sem que contudo tocasse o vinho a fim de não fazer o cheiro forte em excesso: outros usavam lançar ao vinho alguma especia [especiaria], e aromas, como almíscar, cravo, etc.; porém em muito diminuta quantidade a fim de não cheirar a artifício; pois qualquer pequena quantidade de almíscar é capaz de comunicar um cheiro fortíssimo, o que se fará suspeitável: o modo de ingerir o almíscar, e outras espécies é lançá-las dentro de uma garrafinha cheia de aguardente, e conservá-la tapada; e pelo espaço de uma semana andejá-la bem a fim de receber bem os influxos das espécies; e depois lançar dentro de cada pipa uma, duas ou três gotas daquela garrafinha, conforme for necessário; e tornar a conservar a garrafa fechada [...] Se bem que afinal é de notar que o principal que se requer no vinho, é as suas boas qualidades naturais e o ser bem ligado com outros vinhos fortes e velhos, tais como do ano de 1812 e 1815; pois não sendo assim o querer artificiá-lo, é o mesmo que procurar dar vida a um corpo morto; porém sendo vinho bom, ou incorporado com vinhos substanciosos, então estes artificios assentarão como oiro sobre azul, e então todas as qualidades concorrerão a fazê-lo um vinho exaltado, pois com a cor artificiada agrada ao olho; com o tempero do sal agrada ao paladar; e com um pouco da exalação aromática afeiçoará o olfacto»¹⁵.

Tempos depois Virginiano Gomes acabaria por mudar um pouco de opinião acerca da cor do vinho preferida na época em Inglaterra; numa carta de 27 de Novembro de 1817 aconselha assim António Bernardo Ferreira: «[...] o vinho que para o futuro embarcar, faça o possível por o compor o quanto possa com vinho

¹⁵ Cf. GUIMARÃES – *Um português em Londres...*, pp. 127-129, doc. 21 de 1817.09.23.

velho, e de cor quanta mais lhe possa dar. Em quanto aos artifícios devia experimentar só em meia, ou duas meias pipas [...] pois de modo nenhum deve experimentar em porção avultada até ver¹⁶.

O correspondente não tinha dúvidas de que eram estes artifícios que tornavam famosos os vinhos de vários outros exportadores e por isso aconselha: *portanto convém usar toda a arte e esmero em fazer o vinho palatável, e segundo o gosto deste mercado*. Por isso requeria «*uma séria atenção, pois tudo está nesse segredo*» de «*bem artificialiar*» os vinhos dos Ferreiras, que assim seriam «*talvez tão bem reputados, como os da viúva Sampaio, Magalhães e Croft e outros de fama [que] são no gèral vinhos fortes, e velhos; contudo estas casas sem dúvida usam seu estratagemas, e arte para os porem ao gosto do mercado daqui*», conforme escreve em carta de 30 de Julho de 1817¹⁷.

Embora não o refira é obvio que para o aumento da cor do vinho estava a pensar na utilização da baga do sabugueiro, prática antiga, como já referimos, e que pelos vistos chegou aos dias de hoje, se bem que nenhum vinhateiro o admita. Mas, como bom homem do Douro, ainda tinha presente a doutrina do alvará pombalino de 30 de Agosto de 1757, que proibia o seu uso na preparação do vinho e, por isso, interditava a sua existência no espaço de cinco léguas contadas a partir de cada margem do rio Douro. Mas, como vimos, refere-se ao uso das flores desta planta na sua aromatização e não há flores se a planta não existir. Quanto à sua mudança de opinião no que diz respeito à preferência da cor dos vinhos pelos ingleses entre 20 de Abril de 1816 e 30 de Julho de 1817, tal deve-se não a qualquer equívoco seu, mas às variações de preferência num mercado que, como as suas próprias cartas o indicam, recebia muitos e variados vinhos e onde o «[...] Xerez de Andaluzia» começava a ter «*maior correnteza*» a ponto de interessar em Londres um negociante de vinhos português chamado Fructuozo¹⁸.

Do que nos deixou escrito podemos pois concluir que a arte de artificialiar os vinhos do Douro proposta por Virginiano Gomes, e que devia ser a tradicional desde há muitos anos, antes de mais devia só aplicar-se a vinhos de boa colheita, bem feitos, com controle de qualidade (como hoje diríamos) no lagar e na adega,

¹⁶ Cf. GUIMARÃES – *Um português em Londres...*, p. 137. Depois de dar as indicações para a artificiação do vinho, Virginiano Gomes pode ter ficado com receio que António Bernardo Ferreira ou não as aplicasse correctamente ou que os resultados não se coadunassem com os efeitos da ondulação durante o transporte por mar para Londres. Daí que aconselhe prudência e experimentação naquele artificialiar.

¹⁷ Cf. GUIMARÃES, *Um português em Londres...*, p. 125. Ainda acrescenta: «[...] os tempos estão tão alterados que neste mercado não se dá preço de lucro senão por vinho de idade, e de muita bondade, ou esta seja natural, ou artificial»; *idem*, p. 126.

¹⁸ Cf. GUIMARÃES – *Um português em Londres...*, p. 110; Fructuozo devia ser o vendedor de vinhos portugueses de maior sucesso em Londres nesta época pois está constantemente a ser referido por Virginiano nas suas cartas.

através de boa higiene no vasilhame e mais alfaias, seguindo-se depois o seu tratamento, nomeadamente a clarificação, através da albumina do ovo. Em segundo lugar, devia ser beneficiado com a adição de vinhos velhos de boa qualidade, para continuar nos novos o sabor, aroma e corpo tradicionais. Depois a adição de produtos naturais, como o sal, maçãs e flores de sabugueiro. Só depois, e com muito cuidado, os produtos exóticos como as especiarias em geral, depois o cravo, com certeza as gemas florais secas do *Syzygium aromaticum*, ou espécies semelhantes do Brasil e, por fim, o almíscar, a secreção das glândulas odoríferas prepuciais do macho do veado-almiscareiro (*Moschus moschiferus*), o qual deveria ser usado com o máximo cuidado. Completamente a pôr de lado era a utilização da pedra ume ou alumén, provavelmente o ordinário ou sulfato duplo de alumínio e potássio, concerteza usado como clarificador e anti-séptico pelos importadores e armazenistas britânicos, mas que Virginiano Gomes não recomenda de modo algum no vinho do Douro por ser «*muito prejudicial à saúde dos que o bebem*»¹⁹.

Mas estes não seriam então os únicos artifícios que os vinhos, desta e de outras regiões, conheceriam.

3. OS VINHOS NUTRITIVOS DE CARNE

É vulgar nos poucos autores que escrevem sobre os segredos de artificar os vinhos a alusão, sempre tomada oralmente e portanto não documentada, àqueles em cuja preparação entraria a carne, nomeadamente a de porco, através da adição de toucinho ou presunto, ou de outros animais, como a vaca, o borrego ou o cabrito²⁰. Para além do uso de sangue de boi para clarificar o vinho, prática cuja antiguidade não conseguimos determinar, mas que vemos amiudadamente referida²¹, não temos igualmente documentadas quaisquer outras práticas de utilização daqueles produtos animais, a não ser através de um curioso

¹⁹ GUIMARÃES, *Um português em Londres...*, p. 129. Sobre o cravo, o almíscar e o alumén ou pedra ume ver a *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira*. Lisboa e Rio de Janeiro: Editorial Enciclopédia, vols. II, IV, VII e XX.

²⁰ Cf. MARTINS, João Paulo – *Tudo sobre o Vinho do Porto – os sabores e as histórias*. Lisboa: Dom Quixote, 2000, p. 123. Este autor refere fontes orais que lhe asseveraram o uso de ossos de vaca para *consertar* os vinhos numa *das principais casas exportadoras* (portanto em Vila Nova de Gaia) até aos anos sessenta do século XX e de toucinho branco não salgado no lagar (portanto no Douro) para alimentar as leveduras e assim antecipar a fermentação.

²¹ Segundo MAYSON, *o.c.*, p. 39, o *Sangue de Boi* seria um vinho espanhol que os lavradores do Douro adicionariam aos seus vinhos no século XVIII! O uso de *sangue de boi* para fazer a colagem do vinho, bem assim como a *goma de peixe*, estão documentados para Torres Novas em 1866, conforme se pode ver na *Memória ...*, citada na Nota 4, na parte que se refere à *Visita ...*, p. 57.

anúncio publicado no *Jornal do Porto* de 1889, onde se anuncia com a autoridade do escudo nacional um «vinho nutritivo de carne privilegiado, autorizado pelo governo, e aprovado pela junta consultiva de saúde pública de Portugal e pela inspeção geral de higiene da corte do Rio de Janeiro». Tratava-se de uma marca depositada «à venda nas principais farmácias de Portugal e do estrangeiro. Depósito geral na farmácia Franco-Filhos, em Belém [Lisboa]».

Infelizmente o anúncio não diz que tipo de vinho e de carne entravam na composição deste «digestivo, fortificante e reconstituente» que se devia tomar «três vezes ao dia [...] as crianças ou pessoas muito débeis uma colher das de sopa de cada vez, e para os adultos, duas a três colheres também de cada vez». Podia igualmente beber-se ao lunch «[...] para aceitar bem a alimentação do jantar», e ao toast «[...] para facilitar completamente a digestão», o que afinal quer dizer cinco vezes ao dia, isto se não houvesse ceia.

Atestada a «superioridade deste vinho» por «mais de cem médicos», um simples cálice representava «um bom bife», afirma o anúncio.

Dos seus atributos medicinais constavam o «combater as digestões tardias e laboriosas, a dispepsia, cardialgia, gastrodínia, gastralgia, anemia ou inacção dos órgãos, raquitismo, consumpção de carnes, afecções escrofulosas, e em geral na convalescença de todas as doenças, aonde é preciso levantar as forças»²².

Mas já em 1883 Adriano Ramos Pinto criara um *Vinho para Convalescentes*, o qual dizia ser recomendado pelos médicos portugueses às crianças, doentes e anémicos, tendo sido aconselhado como preventivo contra a febre amarela em 1892 no Rio de Janeiro²³.

No *Jornal dos Carvalhos* (Vila Nova de Gaia) de 1891 um anúncio da Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal dizia que «[...] os hospitais e as casas de saúde se fornecem dos vinhos» desta casa²⁴; no início do século XX a Casa A. A. Cálem & Filho põe no mercado o *Vinho do Porto Bom Samaritano*, «para enfermos convalescentes e os que padeçam do estômago delicado. Melhor do que as drogas ou medicinas», pode ler-se no rótulo²⁵. A Casa Nicolau de Almeida também criou um «*Vinho Especial para Enfermos*»²⁶. Em 1961 a Sociedade Viní-

²² *Jornal do Porto*, 20 Janeiro 1889.

²³ Arquivo Histórico Adriano Ramos Pinto (A.H.A.R.P.), Copiador G3-21, e FERREIRA, Felicidade Rosa Moura – *Adriano Ramos Pinto – práticas comerciais inovadoras no Vinho do Porto em finais do séc. XIX*. Dissertação de Mestrado em História Contemporânea apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2001, pp. 73-74. A marca *Convalescente* foi depois substituída pela *Adriano*.

²⁴ Ver *Jornal dos Carvalhos* de 1891, vários números, ou GUIMARÃES, J. A. Gonçalves; GUIMARÃES, Susana C. G. G. – *Prontuário Histórico do Vinho do Porto*. Vila Nova de Gaia: Gabinete de História e Arqueologia, 2001.

²⁵ In «Album de rótulos da Casa Cálem», existente no seu Arquivo.

²⁶ Cf. *Uma Imagem do Vinho*. Porto: Empreza do Bolhão, 1994, p. 20.

cola Douro-Porto, L.^{da} tinha um Vinho do Porto chamado *Farmácia*; na mesma época a J. Carvalho Macedo, L.^{da}, um outro «destinado a preparações farmacêuticas» e a Real Vinícola um «*Vinho Alimentar*»²⁷. Teriam todos carne? Não sabemos, pois não conhecemos sobre eles qualquer documentação que revele os seus componentes nem testemunhos fidedignos da sua artificialização.

Dos vinhos artificializados para serem alimento passemos agora aos que apresentavam propriedades de medicamento.

4. OS VINHOS QUINADOS

Ao longo dos tempos, as relações entre a Enologia e a Farmácia foram mais de concubinato do que de casamento, ainda que com «separação de bens», ou seja, nunca foram muito claras.

Um caso paradigmático da transformação de um vinho num produto (quase) farmacêutico é o dos chamados vinhos quinados, que em tempos apareceram no mercado como *Vinho do Porto Quinado*. Sendo hoje um produto raro, pois só são preparados por duas casas de vinhos de Vila Nova de Gaia, têm no entanto uma gloriosa história que remonta ao século XVII. Trata-se pois de vinhos licorosos, a que se adicionou uma pequena porção de quina ou quinino, substância extraída da casca seca das quineiras ou quinquinas, árvores inicialmente existentes no Peru, antes de serem aclimatadas a outras regiões. Quando os europeus chegaram à América do Sul já era usada pelos seus naturais, talvez como refrigerante e revigorante. Os jesuítas ter-se-ão apercebido das suas propriedades febrífugas no tratamento dos acometidos pelo paludismo ou por outros estados febris. Do Peru, esta substância terá sido trazida para Lisboa e daí para Espanha. Em 1679 o médico inglês Talbor cura o rei Carlos II e em França prescreve-a a doentes da corte, o que leva o rei Luís XIV a comprar-lhe o segredo do medicamento e a mandar publicar um tratado sobre as suas propriedades em 1682. Já então o quinino era administrado dissolvido em vinho, vindo a dar origem a vários outros medicamentos também *secretos* que se vendiam sob o nome de *Água de Inglaterra*, preparada inicialmente pelo médico português Fernando ou Moisés Mendes, a qual estará na origem da água tônica e do recrudescimento, pelo menos no sucesso de uma das suas variantes, do mito do *elixir da eterna juventude*. Não obstante denominar-se *água*, não nos iludamos sobre o seu principal excipiente, pelo menos em algumas das preparações vendidas em Portugal. Em 1742 o Dr. Jacob de Castro Sarmiento, médico português membro

²⁷ Estas referências podem encontrar-se em GUIMARÃES & GUIMARÃES – *Prontuário histórico do Vinho do Porto*.

do Real Colégio dos Médicos de Londres e um dos primeiros grandes preparadores e divulgadores das infusões de quina, escreveu o seguinte: para «[...] *atalhar instantaneamente a sezão [...] cumpre recorrer à sua tintura vinhosa e bem saturada, feita de quina óptima, como é, por exemplo a Água febrifuga, que em Lisboa prepara André Lopes de Castro [...]*»²⁸. No século XVIII outro médico português, Fonseca Henriques, na sua obra *Socorro Déléfico*, publicada em 1750, receitava-a misturada em vinho do Reno, no da Beira ou noutra vinho branco qualquer. Em 1810 foi ainda o médico português Bernardino António Gomes quem isolou o primeiro alcalóide da quina, a cinchonina, o que levou a que, em 1820, os professores de Farmácia da Universidade de Paris, Pelletier e Caventou, isolassem um outro a que chamaram quinina, recebendo o título de «benfeitores da Humanidade» e um prémio concedido pela Academia das Ciências de Paris. Podiam assim ter esperança de alívio todos os palúdicos do mundo, incluindo os do Douro, onde a farmacopeia conventual parece ter chegado a resultados semelhantes com os preparados à base de vinho e sumagre (*Rhus coriaria*), planta ali cultivada e espontânea, muito importante na economia duriense até ao século XIX devido ao seu emprego como mordente na indústria da tinturaria, mas também com reconhecidas propriedades medicinais e insectífugas.

Portugal tenta em 1864 cultivar quineiras na Madeira, Açores, Cabo Verde, S. Tomé, Angola e Timor, as quais só vingam em S. Tomé, sendo o quinino aí extraído, entre 1890 e 1919, pela Sociedade Luso-Africana e depois pela Casa Ribeiro da Costa & C.^a, todo absorvido pelo mercado nacional na preparação de *Vinho de genciana composto*, *Vinho de quina* e *Vinho de quina composto*, os quais se tomavam como aperitivos, amargos e estomáticos, além de exercerem uma acção tónica sobre o organismo²⁹.

Não admira por isso que muitas casas exportadoras de vinhos para África, Brasil e, de um modo geral, para todas as zonas tropicais, subtropicais e mediterrânicas criassem os seus *quinados*. Alguns exemplos: no início do século XX, J. Carvalho Macedo engarrafa o seu *Quinado de Vinho Fino do Porto Longa – Vida, reparador de forças* e, mais tarde, *aperitivo e reparador de forças*, a partir de vinhos branco e tinto da colheita de 1939; A. G. da Silva Barrosa o *Vinho Quinado Barrosa, tónico, aperitivo e digestivo*; Calem & Filho o *Vinho Quinado*

²⁸ Ver ESAGUY, Augusto d' – *Jacob de Castro Sarmiento*. Lisboa, 1946, p. 60. Sobre o Dr. Fernando Mendes e os seus descendentes ver DIAS, Graça e J. S. da Silva – *Os primórdios da maçonaria em Portugal*. Lisboa: INIC, 1980, vol. II, tomo II., pp. 726 e seg.

²⁹ Sobre o quinino e a *Água de Inglaterra* pode ver-se a *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira*, o.c., vols. I e XXIV, e ainda ESAGUY, Augusto d' – *Água de Inglaterra*. Lisboa: Imprensa Médica, 1951. A Genciana-das-boticas (*Genciana lutea* L.) é uma planta a partir da qual se obtém a genciana composta, utilizada para compor vinhos estomáticos e os quinados. Sobre as casas de exportação de vinho, incluindo o quinado, em 1926 ver *Anuário Comercial do Porto, Gaia e Matosinhos*. Porto.

Luso. Em 1926 foi criada a Sociedade Exportadora do Quinado Constantino, L.^{da} com sede no cais Lugan em Vila Nova de Gaia³⁰.

Também na Casa Ramos Pinto se conheciam as propriedades tónicas e refrigerantes do quinino, provavelmente já presente no *Vinho do Porto Febrifugo* lançado ainda em finais do século XIX e destinado àqueles que «[...] nos países quentes, necessitam de tonificar o organismo, fechando-o à invasão das febres ou curando-as quando, por descuido d'eles, tenham deixado de usar tão agradável preventivo». Este vinho «facilita a digestão»; determina «remissões nas crises febris e dá aos enfermos meios de resistir com todo o êxito aos ataques do empaludismo; nas convalescenças dos males febris», promovia «um rápido» levantamento de forças, por meio da sua extraordinária «[...] energia reconstituente; indispensável aos que trabalham em climas deprimentes», conforme se pode ler num folheto da sua propaganda³¹.

Para além das propriedades febrifugas, tónicas e refrigerantes deste vinho, não sabemos quando nem quem descobriu que o vinho quinado tinha propriedades afrodisíacas. Mas, para além de todas as outras propriedades, são estas últimas que, com o habitual bom gosto e elegância, vão ser realçadas pela publicidade ao Quinado Ramos Pinto³². No início do século XX, um postal publicitário a este vinho ostenta uma cena báquica de assédio feminino a um jovem, com a seguinte legenda: «Os olímpicos princípios fecundadores auridos do vinho, nos velhos tempos, encon-

³⁰ Ver GUIMARÃES & GUIMARÃES, o.c. O vinho quinado, embora seja às vezes apresentado como um tónico e um aperitivo, não deve ser com eles confundido. Os *vermouth* de Vinho do Porto com adição de extractos começaram a aparecer nos finais do século XIX; Adriano Ramos Pinto em 1906 encomendava cola à firma Lamothe & Abiel, Bordéus, e em 1907 à firma Albert Garnier, Paris, extracto de quinquina, cola do Dr. Varenne, extracto de genciana, cola quina, vanilina amarela, essência de genebra e extracto de cacau. À casa John Jakson & C^o, Surrey, em 1907 essência de menta inglesa e à firma Heine & C^o, Leipzig, essência de Melissa (Erva Cidreira), estas últimas através da firma António Ferreira & C.^a; Porto. Estes deviam ser alguns dos ingredientes dos seus vinhos tónicos e dos aperitivos; A.H.A.R.P. 1906 F.E. e 1907 F.E.

³¹ Folheto Vinho do Porto Febrifugo; A.H.A.R.P.

³² Sobre a publicidade da Casa Ramos Pinto ver: FRANÇA, José Augusto – «Capiello e outros numa publicidade artística portuguesa». In *Ramos Pinto 1880-1980*. Vila Nova de Gaia: Adriano Ramos Pinto, 1980; FERREIRA, Felicidade Rosa Moura – *Temática religiosa na publicidade dos vinhos em finais do século XIX*. Comunicação apresentada ao 1^o Congresso da Diocese do Porto, 1998, a publicar nas respectivas Actas; CORREIA, Ana Filipa – *A Fonte Adriano Ramos Pinto – o Vinho do Porto e a Arte da Belle Époque no Rio de Janeiro*. Vila Nova de Gaia: Adriano Ramos Pinto, 2000; JANNEAU, Michel – *Adriano Ramos Pinto Le Génie facétieux*. Vila Nova de Gaia: Adriano Ramos Pinto, 2000, edição em português, francês e inglês; GUIMARÃES, J. A. Gonçalves; CORREIA, Ana Filipa – *Vinho de Adão, Uvas de Eva – a Mulher na Arte Publicitária*. Vila Nova de Gaia: Adriano Ramos Pinto, 2001 (edição em português, francês e inglês); FERREIRA, Felicidade Rosa Moura, o.c. Nota 23. Sobre a publicidade ao Vinho do Porto e aos outros vinhos portugueses, ver *Uma imagem do Vinho*, o.c. Nota 26; GUIMARÃES, J. A. Gonçalves, e GUIMARÃES, Susana C. G. G. – *Retratos reais da Monarquia Constitucional: das Belas Artes à Arte Publicitária*. Vila Nova de Gaia: Solar Condes de Resende, 2000; GUICHARD, François – *Rótulos e cartazes do Vinho do Porto*. Lisboa: Edições Inapa, 2001.

tram-se hoje no Quinado Ramos Pinto, esse licor forte como a vitória, suave como o mel, fluído de todas as energias e de todas as violentas pulsações de vitalidade»³³.

Perdido que foi o mercado brasileiro para os vinhos portugueses após a II Guerra Mundial, tanto nesse país como em Cabo Verde, este vinho artificiado é ainda hoje uma referência quase mítica que, felizmente, ainda continua a ser produzida à base de vinho licoroso e chinchona por esta empresa, ostentando no rótulo a legenda: «*Bonum vinum laetificat cor hominus*»³⁴.

Quase que nos apetece dizer: *per omnia saecula saeculorum. Amen.*

5. VINHOS PUROS, SEM ARTIFÍCIO?

Estas expressões latinas lembram-nos o vinho de missa, o qual, segundo as disposições canónicas, deve ser puro, natural, obtido a partir de uvas maduras e não corrompido por quaisquer outras substâncias, podendo, no entanto, juntar-se-lhe uma pequeníssima quantidade de água³⁵. Enquanto a Europa foi essencialmente rural e os párocos controlavam as produções locais de vinho, das quais aliás recebiam uma boa parte como pagamento de obrigações à Igreja, o problema da produção do vinho de missa não existia: era só vigiar o cumprimento das disposições canónicas. O problema deve ter começado quando tiveram de o levar para as celebrações eucarísticas no Novo Mundo ou nos confins da África e da Ásia. Se o vinho para consumo ou venda era artificiado para aguentar o balanço das ondas do mar e manter assim algumas das suas características, o de missa não o podia ser por definição. Mas a alternativa era uma bebida intragável, mais parecida com o vinagre da esponja do Calvário do que com o vinho artificiado das Bodas de Caná. Por outro lado, na segunda metade do século XIX, vão ser as grandes companhias exportadoras a conseguir autorização episcopal para produzirem vinho de missa, a troco de generosas contribuições. Daqui se segue que o grau de pureza destes vinhos não era entendido da mesma maneira pelos representantes da Terra e pelos do Céu. Não admira por isso que, já no século XX, encontremos um Vinho do Porto, portanto um vinho artificiado com aguardente, pelo menos para a interrupção da fermentação do mosto, intitulado *Vinum Sacrificii com aprovação de Sua Ex^a Rev.^{ma} o Snr Bispo do Porto preparado escrupulosamente para a Santa Missa pelo Rev. P^e. José Pinheiro d’Azevedo Leite*

³³ Postal de propaganda editado pela litografia francesa Debar & C^a no princípio do século XX; A.H.A.R.P.

³⁴ A Casa Ramos Pinto produz actualmente *Vinho Quinado e Vinho Quinado Vitaminado*, este com uma pequena inclusão de vitamina C, em garrafas de 1 litro. A outra casa produtora é a Ferreira.

³⁵ Cf. *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira*, vol. XXXVI, p. 234.

– *Sociedade Vinícola Douro- Porto L.^{da} Porto – Portugal*³⁶, conforme se pode ler no seu rótulo. Esta ligação dos produtores de vinho à Igreja tinha para os primeiros um enorme interesse, pois fazer um vinho de missa, ou qualquer outro que de certo modo fosse tutelado por qualquer aspecto religioso, era à partida como que um certificado irrefutável da sua pureza.

Vejam alguns exemplos: embora na realidade nunca tenha produzido vinho de missa, Adriano Ramos Pinto não deixa de afirmar, sempre que pode, a pureza e mesmo a origem *religiosa* dos seus vinhos, como é o caso do *Prelados*, lançado nos últimos anos do século XIX e cuja fórmula diz que teria sido escrita em meados do século XVII por um desconhecido D. Serafim da Piedade³⁷. Em 1901 edita outro folheto onde, ao lado das análises químicas ao seu vinho, imprime uma carta abonatória do director do Laboratório Municipal de Química do Porto que as realizou, e da própria Casa Ramos Pinto, escrita pelo punho do então bispo da diocese, D. António Barroso³⁸. Não admira também que muitas outras casas tenham vinhos com nomes de santos, do qual o *Rainha Santa*, de Rodrigues Pinho, pode ser o paradigma, mas a que poderíamos juntar o *Padre Cura*, o *Peregrino* e um *Vinho Velho do Porto Licoroso* feito com uma uva denominada *Sangue de Christo* [sic] e com a imagem de Santa Teresa d'Ávila no rótulo, para além do *Vinho Para Missas*, tudo produções da Casa Ferreira associadas à ideia de pureza ou *santidade* dos seus vinhos³⁹.

Mas em termos publicitários ninguém sintetizou melhor esta preocupação de fazer passar para o público a ideia de que os vinhos não continham artifício, do que a firma Amadeu que do seu vinho dizia: «*tão puro como a uva o deus*». Uma boa intenção mas naturalmente uma pouco inocente mentira⁴⁰.

6. CONCLUINDO E À VOSSA SAÚDE!

«*Todos sabem que as boas qualidades do vinho dependem de um conjunto de condições essenciais provenientes umas da natureza, outras da vontade e saber dos homens, e que todas elas estão sujeitas a variações que podem influir*

³⁶ Rótulo existente num Álbum do Arquivo Histórico Adriano Ramos Pinto, o qual numa primeira versão não tem o nome do reverendo preparador.

³⁷ Cf. FERREIRA, Felicidade Rosa Moura – *Temática religiosa...* e FERREIRA, Felicidade Rosa Moura – *Adriano Ramos Pinto – Práticas comerciais...* A alusão à *velhíssima fórmula* encontra-se num folheto existente no A.H.A.R.P. Os vinhos «puros» também tinham formulário? Então não chegava serem naturais?

³⁸ Folheto existente na A.H.A.R.P. a publicar em FERREIRA, Felicidade Rosa Moura – *Temática religiosa...*

³⁹ Rótulos existentes no A.H.A.A.F.

⁴⁰ Cf. *Uma imagem do vinho*. Porto: Empreza do Bolhão, 1994, pp. 99 e 100. Alguns rótulos do vinho Amadeu existem no A.H.A.R.P.

consideravelmente no produto», escrevia em 1866 com acertado juízo, conhecimento de causa e bom senso, o visconde de Villa Maior⁴¹.

A produção de vinho em Portugal assenta não só numa antiga tradição, mas também numa evolução permanente das técnicas agrícolas, da vinificação e do loteamento do produto final, permanentemente aferidas pelo gosto dos consumidores, o qual está sujeito a variações e, portanto, a modas mais ou menos demoradas no tempo, e ao confronto em concorrência com os vinhos estrangeiros e com outras bebidas que, nem de perto nem de longe, têm incorporadas uma tão grande dose de trabalhos, gostos e saberes humanos⁴².

Mas se a natureza das uvas hoje se entende melhor e as ciências enológicas preparam vinhos novos são, frutados e cheios de carácter, durante séculos foi a *arte de artificialiar os vinhos*, um misto de alquimia e de química orgânica empírica, quem criou aqueles a que hoje chamamos tradicionais.

E se esta *arte* hoje persiste, acanhada e modesta perante as novas tecnologias, pouco à vontade com a legislação e incapaz de informatizar os seus saberes, convém que se lhe dê alguma atenção para a enquadrar devidamente na História dos vinhos, até porque o consumidor sempre quis encontrar na garrafa algo mais do que a dança da Flora com a Engenharia, observada pelo *voyeurismo* dos gestores e economistas e acompanhada pelo pandeiro dos *designers* e pelo píforo dos jornalistas. Aqui cabe um primordial papel ao provador, esse personagem «[...] *dotado de apurada sensibilidade de olfacto e paladar e uma particular harmonia de qualidades intelectuais e artísticas [...] o qual [...] com tal conhecimento e arte cria tipos de vinho e dá seguimento, pelos anos fora, às marcas criadas [...]*»⁴³.

O provador é, pois, aquele agente que estabelece ao longo dos anos uma grande cumplicidade entre o produtor e o consumidor através da sua arte de artificialiar os vinhos. Como todas as artes, também esta é difícil de entender ou de definir, pois se dirige aos sentidos e não à mente. Compete-nos a nós, historiadores, registá-la e tentar entender a sua secular existência.

NOTA FINAL

O autor agradece às Senhoras D. Luísa Nicolau de Almeida de Olazabal, em tempos responsável pelo Arquivo Histórico A. A. Ferreira, e D. Graça Eça de

⁴¹ Cf. *Memória sobre os processos de vinificação... o.c.*, p. 5. Sobre a *artificiação* durante a vinificação ver, por exemplo, CARVALHAIS, Joaquim – *Novo método de fabrico dos vinhos generosos da região do Douro*. Régua: Imprensa do Douro, 1937, pp. 31 e seg. (Coleção Estudos Durienses).

⁴² Cf. ROSAS, José R. P. – *O Vinho do Porto – esse vinho humanizado*. «Observatório». Vila Nova de Gaia: Sector de Acção Cultural da C.M. Gaia. N° 1 (Dez. 1990), p. 39.

⁴³ *Idem*.

Queiroz Cabral Nicolau de Almeida, responsável pelo Arquivo Histórico Adriano Ramos Pinto, ambos em Vila Nova de Gaia, as facilidades concedidas na consulta da documentação referida neste trabalho. Aos Drs. Ana Filipa Correia e Henrique Guedes, respectivamente da Casa Ramos Pinto e da Casa Calém, a revelação de alguns elementos também aqui utilizados. À Dr.^a Susana Guimarães, a tradução inglesa do resumo e à Margarida Cunha, do Solar Condes de Resende, o tratamento informático.

