



Os vinhos macios e a história

[século XVIII]

Nótulas históricas sobre alguns
afamados “vinhos macios”

A n t ó n i o B a r r o s C a r d o s o *

A origem do vinho perde-se no tempo e as notícias mais recuadas sobre a sua presença na cultura dos povos pré-clássicos misturam-se com misteriosas e remotas lendas. Por isso, embora sejam inúmeras as referências à bebida-alimento, a verdade é que, com segurança, pouco se sabe no que se refere às suas primitivas raízes.

A primeira das muitas vezes em que o vinho é mencionado nos textos da história sagrada, relata o episódio pós-diluviano de Noé que se embriagou pela primeira vez aos 61 anos de idade, após ter provado o vinho que ele próprio colheu das videiras que havia plantado. O IX capítulo do Livro do Génesis, não explica o método pelo qual obteve tal vinho e nada nos diz sobre a quantidade que dele ingeriu, contudo, pelo relato, conhecem-se os efeitos do excesso da bebida.

Este conhecido episódio, não deve encobrir outros testemunhos, igualmente importantes, sobre a presença dos vinhos nas sociedades pré-clássicas. Merece referência o exemplo da épica babilónica com o título Gilgamesh datada de 1800 a.C. que relata uma história em tudo semelhante à de Noé. A segunda tábuca desta obra faz-nos recuar a uma época de heróis. Sobressai Uppanishitim que, tudo o indica, é a versão babilónica (porventura a original) de Noé; Como este, construiu uma arca,

* Professor da Faculdade de Letras da Universidade do Porto e Investigador do GEHVID – *Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto*. Comunicação apresentada na mesa *Vinho, Arte e Cultura* do III Workshop “Benefícios do Vinho, Malefícios do Álcool” realizado no âmbito do *I Symposium Internacional “Saúde, Vinho e Nutrição”* que decorreu entre 20 e 21 de Julho de 2001, em Vila Nova de Gaia, organizado pela LASVIN – *Liga dos Amigos da Saúde e do Vinho*.

encheu-a de tesouros e animais, calaftou-a com pez e enviou sucessivamente três aves para sobrevoar a área inundada, fundeando-a numa montanha, onde, como fez Noé, queimou incenso em honra dos Deuses¹. Porém, após a embriaguez, Upnapishtim deixou de fabricar vinho. O *sumo dos deuses* é abordado somente na tábua X desta obra, quando o herói Gilgamesh parte em busca da imortalidade entrando nos domínios do Sol. Aí encontra uma vinha encantada cujo vinho lhe proporcionaria a imortalidade, assim lhe tivesse sido permitida a sua ingestão².

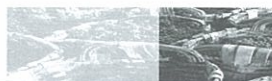
Na mitologia grega encontramos uma nova história diluviana que remete para a origem do vinho. Segundo esta, o pai dos deuses, Zeus, inflige em toda a primitiva raça humana uma grande inundação da qual apenas sobrevive um casal. Orestes, foi um dos seus filhos e segundo esta lenda foi também o primeiro a plantar a vinha. O outro, foi Amphyction, com quem Zeus fez amizade e a quem ensinou coisas sobre o vinho. Helena, que emprestou o nome à cultura Helénica, foi a filha mais velha, irmã de dois conhecedores do vinho. Trata-se de lendas, é certo, mas nelas há quase sempre espaço à memória verdadeira.

A versão persa destas lendas é, sem sombra de dúvida, uma das mais significativas sobre a origem do vinho e também a que mais nos interessa salientar nestas linhas, sobretudo pela semelhança que apresenta com métodos de fabrico de alguns dos mais afamados vinhos licorosos do mundo, a que adiante aludiremos. Segundo a lenda persa, o rei Jamesheed (relacionado com o próprio Noé em algumas lendas sobre a sua pessoa) também salvou muitas espécies animais, encerrando-as numa grande cerca que construiu para o efeito. A lenda diz-nos que na sua corte era costume as uvas destinadas ao consumo fora de época, serem guardadas em talhas que, por isso, exalavam um estranho odor. Um exemplar dessas talhas carregado de uvas envoltas por espuma (leia-se bolores) e que repugnava o olfacto de quem cuidava de as preservar, foi mesmo posto de lado. As suas uvas foram consideradas venenosas e por isso proibido o seu consumo. Contudo, uma das donzelas do harém que padecia de cefaleias constantes, sabendo da proibição, tentou por fim à vida ingerindo as uvas dessa talha. Em vez da morte, diz a lenda, a ingestão das uvas e da espuma que as envolvia fez a donzela mergulhar num sono profundamente repousante. Logo que acordou, como era seu dever, informou o rei do sucedido e Jamesheed mandou fazer vinho das uvas dessa talha, que viria ser apreciado e bebido em toda a sua corte³.

¹ JOHNSON'S, Hugh, *História Universal do Vinho*, s. n., 1999, p. 21-22.

² Idem, *Ibidem*.

³ Idem, *Ibidem*, p. 23.



Embora a muitos séculos de distância de um dos métodos de fabrico de alguns dos mais apreciados vinhos licorosos do mundo, a verdade é que esta lenda encerra, pelo menos, referências à utilização das uvas passas para obtenção de vinho, cujas propriedades benéficas se torna verosímil extrair da descrição persa. Por isso, é provável que do saber adquirido nesta época de heróis, mitos e lendas, tenham cristalizado na Época Moderna métodos de fabrico de alguns dos mais afamados vinhos licorosos do mundo.

Os Tokai

As regiões vitícolas da Hungria são conhecidas desde tempos que antecedem a romanização. Contudo, segundo uma antiga lenda, Carlos Magno, um entusiasta do vinho do Avres, levou consigo para a Alemanha alguns bacelos. Na Idade Média, a igreja desempenhou também aqui um papel importante na divulgação do plantio e da produção de vinho. Por volta de 1458 o rei Matias Corvino, cujo reino se estendia da Boémia aos Cárpatos, defendia que todos os seus súbditos deviam ter vinho para beber, concedendo para tanto alguns privilégios aos vinhateiros.

Já nessa altura se distinguiam, pela sua qualidade, os vinhos produzidos nas encostas, dos fabricados com as uvas dos vales. A partição da propriedade entregue aos vinhateiros que trabalhavam a terra sob o dever de lealdade para com o respectivo senhor, trouxe ainda maior especificidade às várias vinhas e regiões produtoras. É este o contexto em que emergem regiões vinícolas que rapidamente ganharam fama fora das fronteiras da Hungria: Sopron, Somló, Eger e Debó. Os vinhos aqui produzidos, tinham como principais mercados áreas mais a norte cujas terras não favoreciam o plantio de bacelos, bem como todos os Países Bálticos, Polónia, Rússia e Suécia, que aí encontravam vinhos mais fortes e saborosos do que aqueles que podiam adquirir, por exemplo, no norte da França.

Na Hungria, o clima de tipo continental, temperado pela influência do Mediterrâneo ajudava e ajuda a produzir os vinhos leves do Norte e os caros malvasias do Mundo Grego.

Apesar das invasões turcas de 1526 e da ocupação seguinte da região, que duraria mais de 160 anos, a produção de vinho não foi totalmente suprimida. As receitas fiscais que o vinho proporcionava e o facto de os turcos não serem totalmente alérgicos ao sumo de uva, a isso ajudaram. Contudo, verificou-se uma quebra substancial em algumas regiões. Escaparam a essa diminuição da produção as áreas de fronteira e, de entre elas, a região de Tokay, pela qual os invasores não nutriram especial desejo de controlo económico.



Caves de Tokay

Na produção dos Tokay, destaca-se desde muito cedo a família Rákozci (1617). Nessa data, adquiriram a propriedade Sarospatak dando início a uma campanha para monopolizar os vinhos da região. Passados trinta anos, já o castelo de Tokay era sua propriedade⁴. Como acontece em geral com todos os grandes vinhos, também as origens dos Tokay andam envoltas em mistério. Neste caso, as lendas locais dizem que, em 1647, o feitor dos Rákozci, atrasou a vindima, sob pretexto de esperar a todo o momento um ataque turco. Assim se descobriu o “bolor Nobre” que fazia maduras as uvas, levando-os a dar o mais adocicado de todos os vinhos.

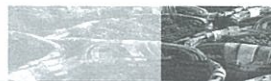
Mais tarde, em 1678 os Turcos pilharam e saquearam toda a região. Contudo, poucos anos volvidos, em 1686, o Império dos Habsburgos afastou os turcos. Nessa altura, já os produtores da região de Tokay tinham começado a escavar, pequenos túneis de reduzido diâmetro, nas suas montanhas de rocha vulcânica, a fim de aí armazenarem os seus vinhos. Túneis baixos, onde não cabia um homem em pé. Aí depositaram as primeiras colheitas como a imagem acima documenta.

Considerado o melhor vinho do extenso Império dos Habsburgos, que compreendeu territórios da Dalmácia à Polónia, os Tokay cedo ganharam importância diplomática: Pedro o Grande da Rússia e Frederico I da Prússia, tornaram-se seus incondicionais apreciadores.

Os czares instituíram mesmo em São Petesburgo uma Comissão dos Vinhos da Hungria. Era seu objectivo regular os abastecimentos, alugar vinhas impedindo a sua compra por estrangeiros e até promover o transplante de cepas da região para a Crimeia, com o objectivo de produzirem o seu próprio Tokay. Nessa altura, toda a produção que não era vendida para Viena, Moscovo, São Petesburgo, Varsóvia, Berlim ou Praga, era comprada e consumida pelos grandes de Inglaterra, França e Holanda.

Como se fabricavam e ainda hoje se fabricam os Tokay? Este grande vinho é também conhecido por *essência* e obtém-se através de uma vindima mais tardia do

⁴ Idem, *Ibidem*, p. 233.



que a das áreas próximas onde se produzem vinhos de mesa correntes. A vindima faz-se durante o período de tempo que decorre entre o amadurecimento da uva e o seu apodrecimento na árvore. Trata-se, por isso, de uma vindima bago a bago. As uvas (meio passa, meio fungo) são colocadas numa dorna e é somente o peso dos bagos, uns sobre os outros, que provoca a escorrência de gotas xaroposas através de um orifício aberto na parte inferior do recipiente, processo lento e demorado. O sumo assim obtido, contém um teor tão elevado de açúcar que se conserva sem fermentar⁵. A baixas temperaturas, o sumo obtido mantém-se tão-somente como sumo de uva pegajoso. Este, escorre tão vagarosamente como se fosse melaço e com uma tonalidade nada transparente. Depois é depositado em grutas em pipos abertos e deixado a oxidar.

Após esta primeira escorrência, aproveitava-se a massa de uvas acumulada para misturar com uvas menos maduras, pisando tudo e obtendo vinhos de segunda qualidade, *os Maslas*, também intensamente doces e igualmente dotados de grande capacidade para envelhecer.

O Tokai Imperial era normalmente reservado à corte de Viena e ainda hoje é submetido a um tempo de maturação que dura entre 4 a 8 anos, antes de ser engarrafado em pequenas garrafas de meio litro, depois envoltas num saco de veludo azul turquesa, como é tradicional⁶.

Que propriedades são atribuídas a estes vinhos? Contam-se numerosas histórias de nobres, paralíticos e velhos dignatários religiosos que se ergueram dos seus leitos, após terem ingerido algumas gotas de Tokay – que alternam naturalmente com outras em que foram lá parar pelos excessos na bebida – Fala-se ainda de octogenários que se tornaram pais de numerosas proles, atribuindo-se tais façanhas às excelentes propriedades dos Tokay. Cabe aqui a alusão a uma descrição datada de 1933. O episódio passou-se em Londres, na Rua de St. James. Aí os irmãos Berry afirmaram: *“um médico meu amigo, torceu o nariz quando lhe sugeri que tratasse com este vinho, um caso de doença grave, administrou um pouco na boca de um senhor, depois de chegar à conclusão de que ele havia transitado para o outro mundo. O meu amigo contou-me posteriormente que o efeito obtido foi o de um choque eléctrico – o velho senhor hoje ainda está vivo, e acreditem isto não é um conto de fadas”*⁷.

⁵ Muito embora oficialmente seja negado, alguns negociantes juntavam-lhe aguardente para que o tornar mais consumível enquanto bebida.

⁶ SIMON, André L., *The Wines of the World*, London, 1967, p. 580.

⁷ JOHNSON'S, Hugh, *História Universal do Vinho*, s. n., 1999, p. 234.

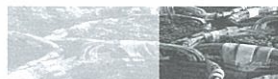
Sauternes: um “licor” bordalês

O Sauternes francês é outro dos grandes vinhos licorosos do mundo. A presença da vinha em França é conhecida desde tempos muito recuados. Quando em 600 a.C. os fenícios fundaram a cidade de Marselha, não precisaram de transportar consigo os bacelos para plantar vinha, mas tão-somente de aproveitar e seleccionar para fazerem o seu vinho, os melhores bagos que a terra já produzia. Contudo, foram os romanos quem mais desenvolveu o cultivo da vinha em França. Os rios, serviram-lhes de vias de comunicação face à ausência de estradas e durante a conquista da Gália foram os principais canais de penetração para o interior. Eliminar as florestas das suas margens para que não ocultassem focos hostis de resistência por parte da população autóctone, foi uma das primeiras tarefas. O plantio de vinha, começou por ocupar precisamente esses espaços marginais aos cursos de água. Ensinar os nativos a fazer vinho constituiu uma forma de os fixar à terra e de os fazer passar de hostis a aliados⁸.

Bordéus, é o porto mais antigo de França logo a seguir a Marselha. Os romanos, instalaram-se na foz do Garonne em 56 a.C., seguindo aqui a mesma política de desbravar florestas e em seu lugar plantar vinhedos. Desta forma, a região circundante do famoso porto francês transformou-se desde muito cedo numa das áreas produtoras de vinhos de França de renome mundial. Ainda no decurso da Idade Média, os gascões abasteciam a Grã-Bretanha de vinho e essa prática manteve-se até finais do século XVIII. Coube a glória de destronar tais vinhos no mercado britânico ao “Vinho do Douro” que, por essa altura, entra de forma fulgurante no mercado inglês, ameaçando definitivamente o tão apreciado “claret” bordalês⁹. Apesar disso, os Châteaux da região de Bordéus produzem ainda hoje alguns dos melhores vinhos de mesa do mundo. Quem não ouviu falar e no caso dos mais bafejados pela sorte não tiveram mesmo a felicidade de beber os tintos, de Pessac; Château Margaux; Château Talbot ou até um Châteaux Lafitte-Rosthshild, um dos mais antigos vinhos do Médoc. De facto, na região produzem-se ainda vinhos brancos de excelente qualidade. De entre eles, torna-se necessário distinguir, como sucede noutras partes do mundo igualmente produtoras de vinho, um bom vinho de um grande vinho. A diferença entre bons vinhos e grandes vinhos consiste no facto de os primeiros terem necessidade de ter um elevado preço para serem aceites

⁸ SIMON, André L., *The Wines of the World*, London, 1967, p. 18.

⁹ CARDOSO, António Barros, *Baco & Hermes – O Porto e o Comércio Interno e Externo dos Vinhos do Douro (1700-1756)*, Vol. I, Porto, 2003, p. 264.



enquanto tal no mercado, ao passo que os grandes vinhos, são tão bons, que o seu preço não importa muito, já que há pessoas que os querem beber custem o que custarem¹⁰. Entre os grandes vinhos brancos de Bordéus incluí-se o Sauternes.

No século XVIII, este vinho era já classificado como um grande vinho. De facto, numa tabela de preços elaborada em 1647, de entre os vinhos de Bordéus, este, era já o de preço mais elevado¹¹. Quanto à sua origem, as informações colocam os vinhos Sauternes em concorrência com os Tokay húngaros a que já nos referimos ou com os Johannisberg da Renânia alemã, entre outros¹². Sabe-se que em França, referências a vinhos macios (o termo “licorosos” não era utilizado anteriormente ao século XIX) não aparecem senão na segunda metade do século XVII. Alguns autores defendem a tese da importação da técnica. Outros, mais nacionalistas, defendem que terá sido a partir da descoberta fortuita por parte dos produtores ou através de holandeses, grandes apreciadores de vinhos doces, que os bordaleses terão desenvolvido as técnicas do fabrico dos Sauternes, produto muito bem pago, face à sua difícil elaboração. Fosse como fosse, sobretudo no século XVIII desenvolveu-se de forma significativa a produção destes vinhos, aproveitando terrenos elevados “graves” da região circundante de Bordéus, cujos solos são constituídos por seixos arredondados multicolores¹³.

Os Sauternes, à semelhança do que sucede com os Tokay, fazem-se também a partir de uma vindima tardia e não uniforme. Quer dizer, é preciso passar pelas vinhas, sem pressas, 5 ou até 6 vezes (escolhas) no caso das melhores colheitas, para apanhar os bagos cuja maturação se considera ideal, ou seja, quando já em Outubro adiantado e por vezes em Novembro, os bagos apresentam um aspecto semelhante a passas de Corinto, o mesmo é dizer se apresentam quase secos e encarquilhados, fornecendo assim açúcar natural capaz de proporcionar elevado teor alcoólico. Só esta sobrematuração denominada de “pourriture noble” é capaz de produzir o melhor Sauterne.



Pourriture noble

¹⁰ JOHNSON'S, Hugh, *História Universal do Vinho*, s. n., 1999, p. 49.

¹¹ Idem, *Ibidem*, p. 203-204.

¹² ROUDIÉ, Philippe, Os Vinhos Licorosos de Bordéus, in “Douro – Estudos e Documentos”, Porto, Vol. I (3), 1997 (2º), p. 228.

¹³ Idem, *Ibidem*, p. 224.

O seu preço, como referimos, era elevado e ao longo do século XVIII quando o consumidor habitual não o podia adquirir pelos mais variados motivos, concorriam com os Sauterne vinhos brancos de inferior qualidade aos quais se juntava açúcar, pelo que a produção destes vinhos foi muito irregular, uma vez que, em anos sucessivos de tais práticas fraudulentas as falsificações substituíam o genuíno.

Por isso, a solução foi replantar os vinhedos com vinhos tintos da região, de mais fácil saída, em função da sua barateza. Estas práticas afectaram de tal forma toda a área produtora que ainda hoje se recuperam terrenos para o plantio das castas que fazem o melhor Sauternes. No século XVIII, a família Luc Saluces deu a provar estes vinhos às diferentes cortes europeias, da Grã-Bretanha à Rússia Czarista onde também foram muito apreciados¹⁴.

O vinho da Madeira

A vinha e o vinho surgem no processo histórico madeirense desde os inícios da ocupação da ilha. Primeiro como elemento fundamental na dieta alimentar dos povoadores e dos marinheiros que a bordejavam, uma vez que o consumo de vinho ajudava a combater o escorbuto, assumindo pouco depois importante papel económico, já que a Madeira passaria a abastecer do produto as cantinas militares das colónias inglesas nas Índias Orientais e Ocidentais.

De resto, foi a partir deste último vector que se construiu um potencial mercado em torno do *Madeira Wine* e foram os britânicos o seu sustentáculo, ao ponto de ser hoje indissociável a história do vinho da Madeira da própria história da Inglaterra. Senão vejamos, nos séculos XV e XVI, os principais consumidores dos vinhos da ilha atlântica foram os ingleses continentais. Quando a Inglaterra, a partir do século XVII, cimentou o seu império colonial, são as colónias inglesas que mais consomem vinhos da Madeira e isso é visível na presença do *Madeira Wine*, nos primeiros anos da existência dos Estados Unidos da América, logo após conseguida a independência da Inglaterra. George Washington, John Adams e Thomas Jefferson, consumiam regularmente vinhos da Ilha portuguesa, que ainda hoje são usados para dar corpo a brindes oficiais em actos de grande solenidade¹⁵. Depois, foi companheiro assíduo dos exploradores americanos do Far-West, nas suas lutas nos vales do Arizona.

¹⁴ Idem, p. 228.

¹⁵ VIEIRA, Alberto, *Breviário da Vinha e do Vinho da Madeira*, Ponta Delgada, 1991, p. 11.



Se no Brasil continuou a servir os bandeirantes na exploração das entranhas do grande país da América do Sul, na Índia, serviu de compensação às saudades do velho mundo, quer a portugueses, quer sobretudo aos britânicos que aí se radicaram e jamais deixaram de apreciar o vinho da Madeira. Por isso, nos finais do século XVIII era quase integralmente adquirido por mercadores britânicos que o colocavam nas suas áreas de influência comercial, espalhadas um pouco por todo o mundo onde a presença britânica se fizesse notar, sem descurarem mercados exigentes como a corte russa que também os soube apreciar.

A adição da aguardente no processo de vinificação do vinho da Madeira, prática que se estima tenha tido o seu início nos alvares do século XVIII¹⁶ e que hoje se mantém, foi subsidiada pela importação das aguardentes de França de boa qualidade, cujo consumo se generalizou na Ilha até 1821. Nessa altura, os excedentes de produção conduziram à queima de uma boa parte das cerca de 20000 pipas de vinho produzido na Madeira que se encontravam em stock. O resultado desta experiência de queima de aguardentes autóctones da Ilha foi o da independência relativamente à aguardente francesa. Ao que parece, a fabricada com os vinhos locais era de superior qualidade e rivalizava com a melhor de França, proibindo-se então as importações desta.

A prática da baldeação dos vinhos Madeira, generaliza-se somente nos inícios do século XVIII. Na base de tais práticas esteve a diferença de qualidade dos vinhos produzidos nas várias vertentes da Ilha. As vertentes voltadas para Sul eram as que produziam o melhor vinho, o afamado rubi-néctar, o mais apreciado pelos britânicos. Simultaneamente, nas costas voltadas a Norte, como nas chamadas *meias terras abaixo das meias terras acima*, isto é, em terrenos mais próximos do mar, também se produziam vinhos, mas de qualidade inferior. Se os vinhos do Sul tinham comprador fácil, os vinhos do Norte e das áreas *abaixo das meias terras*, tinham dificuldade em conseguir mercado seguro, antes acumulavam excedentes.

Nessa altura, a crescente procura britânica para os vinhos da Madeira, fez despertar a tentação entre os vinhateiros da Ilha de misturarem vinhos das várias regiões resolvendo simultaneamente dois problemas: Primeiro davam satisfação ao crescimento das encomendas, em segundo lugar escoavam os vinhos de menor qualidade, ou menos apreciados pelo consumidor inglês. O preço, está bom de ver, era o praticado para os vinhos do Sul, de melhor qualidade e por isso o mais elevado.

¹⁶ Idem, *Ibidem*, p. 15.

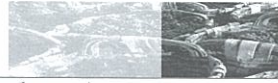
Perante este quadro, os lavradores das encostas a Sul protestaram com vigor junto da Vereação do Funchal. Contudo, só em 1769 o governador e capitão general da Ilha, António de Sá Pereira, lamentando a inexistência de vinho puro na Madeira, decreta o controle e a proibição da exportação dos vinhos de Porto da Cruz, Faial, Arco de São Jorge, Seixal, Porto Moniz, São Vicente, Ponta Delgada, Santana, São Jorge, Machico, Ponta do Pargo e Serra d'Água, interditando simultaneamente a baldeação dos vinhos das terras anteriores com os de Câmara de Lobos, Canhas, Calheta, Arco da Calheta e Fajã da Ovelha.

Não se pense porém que por esta via se adquiriu a pureza dos Madeira Wine. Em finais do século XVIII, a insuficiência da Ilha para responder a uma crescente procura, deu lugar a múltiplas fraudes, praticadas quer por mercadores locais, quer por compradores estrangeiros. Os primeiros importavam vinhos dos Açores e das Canárias a menor preço e de inferior qualidade que baldevam com o genuíno da Madeira, vendendo-o como se todo fora do melhor da Ilha. Os mercadores compravam dos mesmos vinhos, embalados em pipas com o símbolo da Madeira e baldeavam-no no continente.

Nos finais do século XVIII, a feitura do Vinho Madeira obedecia a processos em boa parte ainda hoje usados, muito embora com o recurso a diferente tecnologia. O Funchal, era nessa altura local de proliferação de inúmeras adegas e armazéns de vinho já que todo o vinho era vendido à bica do lagar, como ainda hoje sucede. Posteriormente o mosto era transportado para as adegas onde fermentava em vasilhas de boca aberta. Depois, sofria um tratamento que passava pela purificação do vinho, retiradas as borras e as impurezas através da utilização da clara de ovo, goma de peixe e sangue de bovinos¹⁷, adicionando-se-lhe de seguida a aguardente francesa.

Mais tarde, em 1794, na sequência da tradição insular do afamado vinho de roda (vinho que atravessava os trópicos em navios e sofria um processo mais rápido de envelhecimento) desenvolveu-se uma técnica em terra – a estufagem dos vinhos – que acabou por reproduzir os mesmos efeitos da viagem, mas a custos muito inferiores.

Em que consiste o processo? Em primeiro lugar foi necessário construir de raiz ou em alternativa adaptar as adegas. De resto já nessa altura parcialmente configuradas em termos arquitectónicos para receberem o novo método. De facto, até aí, a maioria dos adaqueiros residiam no rés-do-chão das suas adegas onde, simul-



taneamente, havia uma pequena oficina de tanoaria e já guardavam vinhos no sótão ou no andar superior¹⁸.

Por isso, em muitos casos, foi necessário somente rebocar a estuque todas as superfícies das paredes das velhas adegas. Deixou-se apenas uma porta por onde entrava o vasilhame a qual era também entaipada logo após as pipas serem guardadas no interior.



Estufa madeirense

Os edifícios assim preparados foram equipados com uma fornalha que se mantinha sempre a arder, concebida de tal forma que pudesse ser alimentada pela parte exterior da adega. Apenas uma abertura ou postigo devia permitir a comunicação de um só homem que, diariamente, munido de uma lanterna, se deslocava ao interior para verificar se havia rupturas no vasilhame. A temperatura excedia por vezes os 160° Farneight e o líquido fervia dentro da vasilha. Durante 3 meses ou 100 dias o vinho permanecia nestes compartimentos perdendo geralmente 10% do seu volume. Depois de vencido este período, o vinho era passado para o canteiro (espaço exterior) para ser tratado com o lançamento de 2 baldes de aguardente por pipa¹⁹. Os vinhos de fornalha, como também ficaram conhecidos, durariam, sem dano, 100 e mais anos nas garrafas. Apesar do novo método, a prática dos *vinhos de roda*, só se extinguiria verdadeiramente no decurso do século XX, após a Iª Guerra Mundial²⁰.

Quanto aos benefícios do consumo dos vinhos Madeira, importa antes de mais salientar a sua larga utilização para fins culinários. Sobretudo a gastronomia francesa e sabemos da importância mundial da mesma, usa abundantemente o vinho Madeira na confecção dos mais variados menus. Pelo menos por essa via o Madeira é muito apreciado. Exportado em pipas, primeiro lançadas ao mar e depois lançadas a partir dos navios que as carregavam rumo ao exterior, os vinhos madeira no século XVIII eram somente engarrafados no destino, usando-se para esse efeito primeiro garrafões de vidro empalhado onde continuavam em repouso, para serem mais tarde lotados e engarrafados. Na América ganhou fama o *Água de Chuva*, confeccionado a partir de vinho Verdelho palhete. Algumas firmas, como as caves

¹⁸ JOHNSON'S, Hugh, *História Universal do Vinho*, s. n., 1999, p. 247.

¹⁹ P. P. CÂMARA, *Notícia sobre a ilha da Madeira*, Lisboa, 1841, p. 76-77.

²⁰ JOHNSON'S, Hugh, *História Universal do Vinho*, s. n., 1999, p. 251.

Savannah quando trasfegavam o vinho das pipas para os garrafões, davam-lhe o nome do navio que o havia transportado. Mas usavam outros elementos de identificação que aparecem nos respectivos rótulos, como por exemplo, “*A delícia de Miss Wright*”²¹.

Jerez-Xérès-Sherry y Mansanilha-Sanlúcar de Berrameda

Como é sabido, a viticultura atlântica moderna tem as suas origens no último quartel do século XVII e registou forte desenvolvimento ao longo do século XVIII, mesmo no caso dos vinhos licorosos. Vimos já o exemplo dos Madeira e dos Sauternes. Neste quadro de desenvolvimento entram também os vinhos do Sul de Espanha, conhecidos mais como vinhos de Cádiz, cidade portuária que lhes servia de cais de escoamento para Inglaterra, mas sobretudo para as colónias do Norte e do Sul do Continente Americano. Se é certo que desde meados do século XVIII a região de Cádiz, composta por aquilo que é conhecido como “marco do Jerez”, produz vinhos licorosos de elevada qualidade, não é menos verdade que os vinhos espanhóis eram já conhecidos e apreciados na Inglaterra medieval. De facto, já em 1517, o Duque de Medina Sidonia regulava o comércio de vinho Jerezano e consagra especial protecção a todos os homens de negócio britânicos que se deslocassem a Sevilha, Cádiz e Jerez, a fim de adquirirem vinhos.

Sabe-se que é também desta data o emprego da designação *Sack* ou *Seck*, para identificar estes vinhos que não seriam tão doces como outros vinhos peninsulares, Italianos ou do Levante. Contudo, a expressão *Sack* não aparece em nenhum diploma de fixação de preços de venda anterior a 1532, altura em que surgem assim designados num documento de ordem de venda. As notícias abundantes sobre a entrada destes vinhos em Inglaterra ao longo de todo o século XVI, mostram a sua popularidade entre os britânicos da época. Tratava-se originalmente de um vinho de cor âmbar carregado exclusivamente no Sul de Espanha, ocasionalmente adocicado com a junção de melão ou açúcar, por forma a adquirir o gosto predominante em Inglaterra para os vinhos doces. A sua popularidade fez mesmo surgir imitações deste vinho, de qualidade duvidosa, noutras partes de Espanha, nas Canárias, no Sul de França e até em Portugal²².

²¹ Idem, p. 250.

²² Sherry Sack, Canary Sack, Madeira Sack, Dry Sack e Sweet Sach, foram expressões que designaram vinhos deste tipo. SIMON, André L. *The History of the wine trade in England*, Vol. II, p.210.



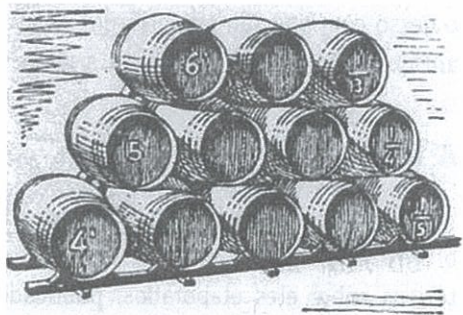
O interesse dos britânicos pelos vinhos da Andalúzia fez com que, nos finais do século XVI, já houvesse companhias comerciais inglesas instaladas em Cádiz, Porto de Santa María e Sanlúcar de Barrameda. Disso nos dá conta um documento enviado ao Cabido Jerezano, datado de 3 de Setembro de 1582, em que o cônsul inglês, em nome de todos os mercadores Britânicos implicados no trato de vinhos com a cidade de Jerez, se queixava da medida das “*botas de Xerez*” que sempre haviam comportado 30 arrobas de vinho, mas que se apresentavam nessa altura, com menos 2 a 2,5 arrobas do precioso líquido²³. Contudo, seria no decurso século XVIII que se viriam a desenvolver novas técnicas para o fabrico dos vinhos do Jeréz, técnicas essas que acabaram por produzir vinhos licorosos adaptados ao gosto do consumidor britânico e a que os ingleses, enquanto nação dominante do negócio vinícola no mundo de então, não terão sido totalmente alheios.

Quanto às técnicas de fabrico, a criação dos Jeréz e dos Manzanilha passa por longo e demorado processo. Alguns desses vinhos são envelhecidos através de um método de oxidação. No caso dos finos e Manzanilha envelhecem mediante um processo biológico activado por leveduras que formam um véu de flor à superfície de tais vinhos. Fala-se de “*crianza*” porque estamos perante microorganismos que vão desenvolvendo actividade biológica.

O sistema de “*Soleras*” começou a ser implementado sobretudo a partir do terceiro quartel do século XVIII. Em vez de se envelhecer o vinho deixando-o repousar nos cascos, as casas vinhateiras de Puerto de Santa María, Cádiz e Sanlúcar de Berrameda, seleccionaram os melhores vinhos de cada tipo que tinham armazenados e esses passaram a servir de base para acelerar o envelhecimento de vinhos mais jovens.

A imagem ao lado é corrente nos armazéns das casas vinhateiras de Jeréz de la Frontera e Puerto de Santa María ou mesmo de Cádiz e reproduz uma “*solera*”:

Cada uma dispõe de um número de “*criaderas*”, as pipas por onde vão passando os vinhos no seu processo de “*crianza*”. Em cada andar de pipas, a fileira mais perto do solo recebe o nome de



Solera – Jerezana

²³ GORDON, Manuel Maria Gonzales, Marquez de Bonanza, *Jerez-Xerez – Sherish. Noticias sobre el origen de esta ciudad su historia y su vino*, Jerez de La Frontera, 1970, p. 103-104.

“solera” e é destas pipas que se vai retirando o vinho mais velho. As outras fileiras de pipas chamam-se “criaderas” e recebem os vinhos novos.

Quando se retira uma determinada quantidade de vinho da “solera”, igual porção é introduzida proveniente da 1ª “criadera” e por sua vez esta recebe a quantidade de vinho extraído da 2ª “criadera”, na qual é introduzido vinho novo.

Desta forma consegue-se uma homogeneização completa dos vinhos. Os vinhos jovens são ajudados no seu processo de envelhecimento pelos vinhos mais velhos – intercâmbio admirável que não permite falar em idade para estes vinhos, como se fala com relação aos vinhos do Porto.

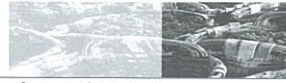
Quanto às propriedades do Jeréz, em 1608, na *Novela dos Grandes Homens*, Shakespeare, refere-se-lhe elogiosamente, apontando ao seu consumo moderado um duplo efeito: 1º no cérebro “os seus vapores tornam-no aberto, ágil e inventivo” - 2º aquece o sangue: “*fá-lo correr do centro às partes extremas ; ilumina o rosto faz com que todos os espíritos interiores se reunam à volta do capitão, o coração, que, potente realiza qualquer acto de valentia na destreza das armas*”; “*se mil filhos tivera, o primeiro princípio humano que lhes ensinaria* (escreveu o grande escritor inglês) *era o de abjurar toda a bebida insípida e dedicaram-se ao Jeréz*”²⁴.

Estas qualidades são frequentemente apontadas aos vinhos do Jeréz no século XVIII, tidos como tónicos medicinais. Assegurava-se que quem tomasse *una copa* de bom vinho Jeréz sentia uma profunda sensação de optimismo. De resto, para os Jerezanos só há duas classes de vinho do Jeréz, *el bueno* e *el mejor*.

Também houve detractores do Jeréz, não nos séculos XVII e XVIII, em que as discussões científicas não tiveram o fulgor e a expressão que adquiriram no século XIX. Neste último século, apontava-se-lhe sobretudo como prejudicial para a saúde o gesso com que são pulverizadas as uvas no lagar antes de serem pisadas, costume antiquíssimo, que se destinava a clarear os vinhos de forma mais célere.

A terminar

Estas linhas sobre alguns dos grandes vinhos licorosos do Mundo não esgotam o tema. Ele é muito mais vasto e a prova disso está no interesse dos estudos históricos sobre eles elaborados, publicados em revistas da especialidade e de entre elas, nas páginas da *Revista Douro-Estudos & Documentos*. Também o indicam os sucessivos congressos e simpósios sobre a temática vinícola, nos quais o estudo pluridisciplinar da evolução histórica comparativa de tais vinhos tem suscitado vivo



interesse. Noutra oportunidade, abordaremos, também de forma sucinta, mas mais crítica porque a isso nos avaliza a investigação fundamental sobre ele, outro grande vinho licoroso, o Vinho do Porto, reunindo elementos conhecidos, mas dispersos por bibliografia vária sobre a evolução histórica do seu fabrico. Desde já ressalto um traço comum à evolução dos vinhos a que brevemente aludi e que serve de ponto de ligação aos vinhos do Porto. Todos, sem excepção, granjearam a preferência do consumidor inglês nos séculos XVI, XVII e XVIII. Todos foram transaccionados como mercadoria de superior valia por mercadores britânicos que procuraram moldá-los ao gosto dos seus mercados.

