

A REGIÃO DO VINHO DO PORTO

A região do vinho do Porto é objecto de estudo do geógrafo italiano VICENZO FLORIDI ⁽¹⁾, que procura, depois de integrar e caracterizar a região do Douro, dar os principais elementos sobre a história do vinho, a sua importância local e nacional, os problemas e crises a que tem sido sujeito, e, por fim, propor algumas soluções para obstar a crises futuras.

Com dados estatísticos abundantes, esboços, gráficos, quadros-resumo e algumas fotografias, FLORIDI dá-nos um panorama amplo e claro de todos os problemas inerentes à região duriense e, sobretudo, ao vinho do Porto.

A REGIÃO

A região duriense, sulcada longitudinalmente pelo rio Douro, situa-se, *grosso modo*, na faixa sul de Trás-os-Montes e na faixa norte da Beira. É o Douro, com a sua rede de afluentes, correndo em vales estreitos e muito encaixados, que constitui nesta área a componente fundamental da paisagem. Mas a individualidade da região vitivinícola duriense encontra-se, sobretudo, nas suas características pedológicas e climáticas, que fazem dela uma verdadeira «região natural».

Circundada por uma grande barreira granítica, ela aparece como uma bacia geológica, constituída pelo complexo xisto-grauváquico das Beiras (Câmbrico e Pré-câmbrico indiferenciados). No xisto, a erosão modelou relevos de formas arredondadas e acentuados desniveis, dando também uma certa uniformidade morfológica à região vitivinícola, em vivo contraste com a faixa granítica circundante, onde o relevo constitui um conjunto multiforme e caótico.

Relativamente ao clima, também a região duriense tem características particulares que a diferenciam do resto da província em que está integrada e das outras províncias de Portugal setentrional, dominadas por um clima atlântico e subatlântico. No Douro, as montanhas ocidentais (Marão, Montemuro) constituem barreiras à penetração dos ventos húmidos do oceano. Por isso, o clima se torna muito quente,

⁽¹⁾ VICENZO FLORIDI, «La regione del vino di Porto», *Memorie della Società Geografica Italiana*, vol. XXVIII, Roma, 1969, pp. 119-219».

com escassa precipitação anual e um índice de humidade relativamente elevado em relação às fortes percentagens de insolação directa.

Mas no seio da própria região duriense podem distinguir-se sub-regiões, bem definidas pelas características climáticas que se vão tornando cada vez mais secas e quentes, à medida que se *sobe* o vale do rio.

As condições climáticas da região — Verões escaldantes e Invernos moderados, em que a precipitação diminui à medida que se caminha para o interior — tornam-na muito favorável ao cultivo da vinha, a que a chuva traz sempre, se não prejuízos, pelo menos benefícios irrelevantes, dada a impermeabilidade e pendor dos solos que, por consequência, só retêm uma parte mínima da água caída. Assim, é a acção combinada do clima (e sobretudo do seu Verão muito seco e muito quente) e dos solos (em que o xisto é mais ou menos uniforme) que gera, nas uvas que se produzem na região, uma grande percentagem de açúcar, e esta é a sua principal e inigualável característica.

Se, nos princípios do século XIX, as uvas mais apreciadas para a vinificação foram as do Baixo Corgo, depois, em relação com as exigências do mercado inglês, que apreciava vinhos mais doces, afirmou-se definitivamente a superioridade do Cima Corgo, onde a menor quantidade de precipitação torna a produção menor do que no Baixo Corgo, mas o vinho incomparavelmente melhor.

Também a distribuição da população varia, do Baixo Corgo, onde a densidade de população é grande e a dispersão intensa e desordenada, até ao Douro superior, com baixa densidade e povoamento, apresentando a máxima concentração.

EVOLUÇÃO HISTÓRICA

Depois de enunciadas as principais características físicas e humanas da região duriense, o autor faz um longo estudo acerca do vinho do Porto, desde os primórdios até à época actual, subdividindo-o em duas partes, que intitula, respectivamente, «Da origem à Feitoria» e «Da legislação pombalina à de João Franco».

A HISTÓRIA

A origem do vinho do Porto é muito antiga. Conhecido primeiramente como «vinho de Lamego», as referências que a literatura medieval lhe faz não nos dão ideia clara da importância da vitivinicultura duriense nessa época. Foi com o início da exportação para os mercados britânicos que ele se tornou mais conhecido. No entanto, já RUI FERNANDES, tratador de lonas e bordates do Rei, em Lamego, na sua *Descrição do terreno em torno da cidade de Lamego duas léguas* (1532), fala do «vinho de Lamego», fornecendo mesmo dados estatísticos relativos à sua produção.

Este território era por esse tempo conhecido entre as regiões mais populosas do Reino. A indole sedentária e tradicional dos seus habitantes fez com que eles tivessem permanecido mais ou menos insensíveis ao fascínio dos grandes descobrimentos ultramarinos, evitando migrações em massa, como acontecia noutras regiões do País. Por outro lado, segundo RUI FERNANDES, a população era extraordinariamente prolífica e o aumento populacional desta região foi superior à média geral de Portugal. A explosão demográfica correspondia uma economia florescente; o circuito de Lamego, nos primeiros decénios do século XVI, possuía uma indústria artesanal muito activa, dedicada ao trabalho de tecidos — seda e, sobretudo, linho. Ainda na segunda metade do século XVII grande importância representavam para Portugal as manufacturas de linho e seda do Entre Douro e Minho, de algumas áreas de Trás-os-Montes e do território de Lamego, pois a produção de tecidos não se limitava a satisfazer as necessidades do País e das conquistas ultramarinas, mas também exportava para Espanha, donde, em troca, vinha ouro, utilizado para colmatar o permanente *deficit* da balança comercial.

A agricultura era importante. Além dos cereais, castanha, sumagre, azeite e frutas, é a uva, de que se fazia o afamado vinho, já exportado no século XVI, a principal fonte de rendimento da população. Mas já nesta economia rural e artesanal se distingue a região do Baixo Corgo, mais desenvolvida por via de um escoamento mais fácil dos produtos para o Porto, e o Douro superior, que a falta de vias de transporte e comunicações condena a maior isolamento.

O comércio e exportação de vinhos generosos da região duriense prossegue; mas, anos de mau governo e a política internacional, adicionada ao pesado sistema tributário a que Portugal ficou sujeito sob o domínio filipino, truncaram este processo evolutivo e conduziram-no à ruína. Depois, com a Guerra da Restauração, que opôs Portugal à Espanha durante 27 anos, esteve encerrada a fronteira terrestre. O mercado do vinho ressentia-se, pois vê fechadas as mais tradicionais vias de escoamento dos seus vinhos generosos, tanto mais que, no interior do País, nada foi feito para resolver a sua sorte. Assim, a uma taxa de entrada em Lisboa, exorbitante, ainda se acrescentou a imposição de um preço fixo único para a venda de qualquer qualidade de vinho. Então, os vinhos generosos, não podendo fazer concorrência, dados os seus elevados custos de produção, desaparecem do mercado, tornando-se objecto de contrabando.

Depois da Restauração, fizeram-se tratados de paz e comércio com os inimigos de Espanha e, em 1678, efectuaram-se as primeiras remessas de vinho para Inglaterra, a princípio em pequenas quantidades (os ingleses estavam habituados a um vinho mais leve — o Bordéus), que depois vão aumentando, à medida que se transformam e se adaptam os hábitos britânicos.

Entretanto, o comércio com a Grã-Bretanha, favorecido pela renovação do tratado de Cromwell em 1654, tinha feito florir em Lisboa e Porto ricas colónias britânicas, que importavam cereais, tecidos e

bacalhau da mãe-pátria e para lá exportavam azeite, fruta, sumagre, açúcar e pau-brasil. De princípio, portanto, este próspero comércio não interessava à produção vinícola portuguesa, o que só viria a acontecer depois do início do conflito franco-holandês de 1672, quando começou a crise dos vinhos franceses (agravada depois de 1678). A recusa de Colbert em estabelecer um tratado comercial com a Grã-Bretanha provocou, como reacção, o encerramento do mercado inglês dos vinhos franceses. Foi então que holandeses e ingleses se viram na necessidade de procurar outras fontes, nomeadamente em Portugal, onde a antiga fama do vinho de Lamego (desde então conhecido sob o nome de «vinho do Porto») ainda não fora esquecida. Para Portugal este comércio veio muito a propósito, já que a economia portuguesa se encontrava em ruína (motivada pela decadência da agricultura e da indústria metropolitanas e ainda pela substituição, no mercado britânico, do açúcar brasileiro pelo que provinha das plantações de Barbados e da Jamaica).

Em 1703 firma-se o Tratado de Methuen, que não traz grandes vantagens ao comércio do vinho, visto que, para entrar em Inglaterra, continua a pagar tarifas aduaneiras muito elevadas. Este tratado, em concomitância com a guerra da sucessão espanhola, fez descer a exportação para a Grã-Bretanha, que só retomou o ritmo anterior após o cessar das hostilidades.

O aumento constante de pedidos, por parte do mercado inglês, motiva que o cultivo da vinha se expanda extraordinariamente no Alto Douro. Mas o tráfico do vinho estava nas mãos de especuladores ingleses que, reunidos numa sociedade — a Feitoria —, criaram um verdadeiro monopólio na região duriense. Ao poderio da Feitoria junta-se o facto de os seus feitores se tornarem árbitros do processo de vinificação, preferindo os vinhos falsificados segundo as suas instruções, para mais agradarem ao gosto inglês. Para tal, eram utilizados vinhos comuns, obtidos fora da região duriense, e cujo custo era menor, o que acarreta a ruína dos agricultores durienses, ao mesmo tempo que lança o descrédito sobre o vinho do Porto, com a consequente diminuição das exportações.

A situação era muito grave e requeria uma rápida solução, visto que, para o Governo Português, o cessar da venda do vinho do Porto, que desde há tempos representava mais de 50 p. 100 em valor nas exportações para a Grã-Bretanha, significava a bancarrota. É então que, em resposta à delegação enviada a Lisboa pelos produtores durienses, o Marquês de Pombal cria a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, vigiada pelo Estado, que tinha como primeira finalidade regular e disciplinar a produção vitivinícola do Douro, para assegurar a genuinidade do vinho do Porto. Foram medidas tomadas, entre outras, a demarcação da área produtora, a proibição da entrada de vinhos de outras regiões, a fixação do preço dos vinhos e, para obstar à falsificação, a compra de todo o vinho de pior qualidade para venda a retalho e para destilação. Outras severas disposições se tomaram no sentido de deter a falsificação, como por exemplo a destruição do sabugueiro (cuja baga era utilizada para dar cor ao vinho), a proi-

bição de saída, pelos portos do reino, de qualquer vinho que não fosse o do Porto, etc.

Em resumo, este importante complexo legislativo trouxe a reabilitação do vinho (e, com ela, a retomada das importações britânicas) e a fixação de preços, com a conseqüente prosperidade para os proprietários do Alto Douro. Mas, se estas medidas foram úteis durante alguns anos, perderam, a pouco e pouco, a sua validade, tornando-se mesmo desvantajosas. Assim, a fixação de preços a que se tinha procedido quando se fundou a Companhia, não sofrendo as actualizações necessárias, foi um óbice ao desenvolvimento e progresso da região e dos seus proprietários, visto a desvalorização da moeda tornar os outros vinhos portugueses mais caros que o «Porto». Em 1788, fez-se uma revisão da região demarcada e incluiu-se no seu âmbito um breve tracto do Douro superior, mas nem este acréscimo podia fazer face a uma tão grande procura, tanto mais que a depressão dos preços correntes não compensava a plantação de novas vinhas.

Depois do desaparecimento do Marquês de Pombal da cena política portuguesa, a Companhia Geral (que entretanto havia realizado vários melhoramentos no Alto Douro, entre os quais a eliminação dos obstáculos que se opunham à navegação no rio) ainda permaneceu, mas, agarrada como estava a velhos esquemas, não correspondia às necessidades e foi suprimida no início da administração liberal (1834). Já anteriormente, aquando das guerras napoleónicas, os pesados impostos que incidiram sobre o vinho do Porto tinham tornado a vida dos agricultores muito difícil. A juntar a tudo isto, as falsificações não apenas no Alto Douro mas também nos próprios locais de importação, lançavam o descrédito sobre o vinho. Por outro lado, estas falsificações, aumentando cada vez mais as doses de aguardente, acabaram por modificar profundamente o processo de vinificação, transformando o vinho do Porto de vinho de pasto num típico vinho de sobremesa.

Ao desaparecimento da Companhia Geral sucede, durante quatro anos, uma liberdade de comércio que mais afunda a vitivinicultura duriense. Novamente o Governo se vê obrigado a reassumir, de modo parcial, a legislação pombalina, o que voltou a encorajar os importadores, reduzindo os direitos de exportação.

Além da Inglaterra (que agora começava a importar o Xerez, depois de um século de domínio do Porto), outros países como a Alemanha, a Holanda, a Dinamarca, a Suécia, a Rússia e o Brasil tinham principiado a importar o vinho duriense, e as quantidades exportadas subiam cada vez mais (e mais ainda depois da liberdade de comércio em 1865). Mas a filoxera (1868) pôs termo a esta prometedora expansão, transformando os socalcos da vinha em desolados «mortórios». Grande número de agricultores ficou arruinado e as tentativas de introdução de oliveiras e tabaco, em substituição da vinha, fracassaram. As outras províncias vinícolas é que, aproveitando-se da crise no Douro e das liberdades comerciais, tentaram por todos os meios agradar ao Porto, que transformava artificialmente o vinho daquelas regiões em «vinho do Porto».

Por tudo isto, a economia do Alto Douro estava completamente arruinada. O aumento populacional verificado era muito inferior ao das outras regiões do País, pois a crise vinícola envolvia mais de 25 000 pessoas. Também o Porto, cidade que se desenvolvera devido ao comércio do vinho, se ressentiu, o mesmo acontecendo à economia nacional, na qual o vinho do Porto representava um terço, em valor, de todas as exportações.

Em 1907, João Franco, presidente do conselho de ministros do Rei D. Carlos, publicou nova legislação, inspirada na pombalina, onde outra vez se demarcava a área produtora, se proibia a entrada de vinhos e mostos doutras regiões, se dava um certificado de origem para a exportação do «Porto» e se proibia, também, a destilação do vinho duriense, para dar saída aos vinhos das outras áreas do País. O decreto emanado não teve, porém, o resultado que se esperava, embora tivesse estabelecido alguns princípios válidos em defesa do Alto Douro e dos seus vinhos. A definição de «vinho do Porto» nele estabelecida, em que se fixavam os requisitos qualitativos na base dos quais se podia proceder à sua exportação, deixavam-no ficar ao arbitrio de produtores e comerciantes. Fugia, assim, a ocasião de reabilitar o vinho do Porto, cuja qualidade se andava depreciando, por via das falsificações a que era sujeito. Ao mesmo tempo, e apesar das proibições inseridas na nova legislação, continuam a afluir a Vila Nova de Gaia grandes quantidades de vinho da Estremadura, com a desculpa de se destinarem ao consumo do Norte do País.

Na primeira guerra mundial, embora alguns países tivessem diminuído as suas importações de vinho, a Inglaterra importou grandes quantidades (dois terços da exportação duriense total), aproveitando-se da modificação das tarifas aduaneiras, então ocorrida. Deste modo, a quantidade de vinho do Porto importado pela Grã-Bretanha no decénio 1921-1930 superou, em média, a registada entre 1791-1800, até então a melhor. Mas, em 1927, com o fito de favorecer os vinhos dos «Domínios», a Inglaterra, coerente com a política proteccionista inaugurada no fim da guerra, adiciona, a um aumento fiscal de importação dos vinhos licorosos estrangeiros, uma taxa de entrada, ao mesmo tempo que baixa a gradação alcoólica diferencial entre estes e os vinhos de mesa. De novo a vitivinicultura ficaria arruinada, se não aparecesse nessa altura o aumento de pedidos do mercado francês, com características muito diferentes do inglês. A entrada de vinho do Porto em França constitui um facto novo e, por isso, ainda não há exigências de qualidade e marca (como acontecia com a clientela inglesa), o que permite que os importadores não se mantenham fiéis aos fornecedores, pois só o preço é medida selectiva. Isto provoca a concorrência entre os exportadores, e a falta de uma organização eficiente de novo arrasta à crise.

Não estava ainda resolvido o problema que, de há dois séculos, afligia a população duriense. Tinham-se, contudo, estabelecido bases sólidas sobre as quais o Estado Novo pôde edificar o regime actual.

A VINHA NA AGRICULTURA DO DOURO

No terceiro capítulo do artigo, intitulado «A vinha na agricultura duriense e o vinho generoso», procura o autor integrar a vitivinicultura dentro da agricultura do Douro, caracterizá-la e individualizá-la, relativamente às outras regiões, e dar as principais fases de elaboração do vinho do Porto. Em primeiro lugar salienta a dificuldade de fazer um estudo da utilização do solo da região duriense, em virtude da estatística portuguesa só fornecer dados por concelhos, enquanto os limites da região duriense coincidem com os confins das freguesias.

A região vitivinícola do Alto Douro, com os seus 239 000 habitantes, representa cerca de 50 p. 100 da superfície total dos vinte concelhos por que se reparte. Esta região, influenciada por características especiais de solo e clima, que tornam particularmente difícil qualquer forma de exploração e opõem sérios obstáculos à mecanização, está ainda hoje num estado de considerável atraso em relação ao resto do País.

Outras culturas existem na região — cereais, leguminosas, batata — mas é a vinha a que ocupa maior extensão e a que tem o maior valor. Por outro lado, também na distribuição da vinha e das outras culturas a diferença entre o Baixo Corgo e o Douro superior permanece. Assim, o primeiro é a área de maior concentração de vinha (e onde a produção, por milheiro, é mais elevada), sendo, ao mesmo tempo, o milho o cereal mais cultivado. A medida que se vai subindo o curso do Douro, observa-se uma progressiva rarefacção da área cultivada com vinha, enquanto as outras culturas principais passam a ser o trigo e o centeio. Mas, tanto numa sub-região como na outra, o que predomina é o aspecto monocultural em que a vinha tem o papel preponderante, enquanto todas as outras culturas, ao lado daquelas, assumem papel muito secundário.

A paisagem do Alto Douro, com os seus socacos, que têm de vencer desníveis muitas vezes superiores a 50 p. 100, constitui, na opinião do autor, um espectáculo inesquecível que ele coloca entre os mais belos do mundo. Os socacos, dispostos segundo as curvas de nível, outrora muito estreitos e hoje mais largos, apoiados em muros de sustentação mais altos e mais distanciados, devem-se ao esforço tenaz do lavrador duriense, que teve de conquistar o solo palmo a palmo, tornando a região profundamente humanizada.

Outra distinção da região típica do vinho do Porto em relação às outras regiões vitivinícolas portuguesas é a grande quantidade de castas de uvas, todas elas aptas a produzir o apreciado «Porto», o que revela como são as condições ambientais, e não a qualidade da vide, que assumem o papel dominante.

Não se podem seguir, com exactidão, as modificações trazidas à extensão da vinha duriense, dados os complexos acontecimentos no curso da sua história, mas é óbvio que, nos períodos de prosperidade, as áreas ocupadas pela vinha se ampliavam muito, verificando-se o inverso nos períodos de crise. Assim, quando do período áureo da Companhia Geral, a superfície da vinha, na região do vinho do Porto,

não era muito menor que a actual, embora o obstáculo oposto à navegação fluvial, pelo Cachão da Valeira, não deixasse que se plantasse a vinha, em larga escala, no Douro superior. Na primeira metade do século XIX, quando foi eliminado aquele obstáculo, as vinhas vão-se difundindo a Oriente de S. João da Pesqueira, para Espanha, mas o aumento dos abusos, por um lado, e a filoxera, por outro, desferiram um rude golpe na vitivinicultura duriense. A lenta obra de repovoamento principia só no século XX e, depois de uma interrupção motivada pela crise mundial (1929-1932), retoma vigorosamente o seu ritmo em 1939, graças à prosperidade trazida ao País pela sua condição de potência neutral, durante a segunda guerra mundial, o que fez aumentar consideravelmente a área vitícola do Alto Douro.

Nos últimos vinte anos, a vitivinicultura duriense tem tido desenvolvimento diferente em relação à evolução das outras regiões vinícolas portuguesas. Naquela, o aumento da área cultivada tem sofrido restrições e, a partir de Janeiro de 1955, foram emanadas disposições em que se suspendia a concessão de licenças de novas plantações, salvo para pequenas áreas destinadas a satisfazer as necessidades da população rural.

Quanto à produção vinícola do Alto Douro, ela tem acompanhado o aumento do cultivo, passando de cerca de 760 000 hl entre 1935-1950 a 1 200 000 hl, entre 1961-1967, embora a esta notável expansão da produção não corresponda um aumento na confecção de vinho do Porto, visto a Casa do Douro, órgão moderador do novo regime restritivo, inaugurado em 1932, disciplinar o volume da produção com base na procura do mercado.

Em virtude da necessidade de limitar a produção do vinho generoso, o Instituto do Vinho do Porto estabelece, para cada ano, a quantidade que deve ser «tratada». Então, a Casa do Douro, com base no quantitativo anteriormente fixado pelo Instituto, concede aos vitivinicultores um certo número de licenças de benefício, ou seja, de autorização de alcoolizar, durante o processo de vinificação, determinada parte do mosto. Para evitar decisões arbitrárias e favoritismos na distribuição daquelas licenças, a Casa do Douro, entre 1937-1945, levou a cabo a elaboração do «Cadastro das Vinhas», catalogando os vinhos em classes, segundo o exame de alguns factores fundamentais como a produtividade, a altitude, a exposição e natureza do terreno, a posição, o tipo de cultivo, a idade, etc.), indispensável escolha na produção de bom vinho do Porto. Desde então todos os anos a Casa do Douro avalia, na época da vindima, os pedidos de benefícios dos vitivinicultores, com a ajuda dos dados inscritos na respectiva nota cadastral, e calcula, subdividindo-a por categorias, os milhares de plantas para os quais se fez o pedido, determinando, assim, em função destes dados e do quantitativo de vinho do Porto que é permitido fazer por ano, o número de litros de mosto que cada classe terá o direito de alcoolizar por cada 1000 videiras. Deste modo se pode efectuar, no Alto Douro, uma severa mas indispensável escolha dos vinhos verdadeiramente aptos a produzirem um bom vinho do Porto.

Em Portugal continua a ser a região duriense, entre todas, aquela que produz maior quantidade de vinho especializado e que, com direito, merece o epíteto de «País do Vinho», representando 31 p. 100 dos 78 000 ha destinados à cultura da videira nas regiões declaradas típicas.

A vinificação do vinho duriense não tem segredos. Nascido com o vinho de mesa, o maravilhoso «vinho de pee» quinhentista, de que fala RUI FERNANDES, distinguia-se dos outros vinhos portugueses de «feitoria» pelo seu característico aroma e elevado teor alcoólico e, ainda, pelos cuidados especiais que eram postos na sua confecção, a qual comportava nada menos que 72 horas de pisa (enquanto no resto do país «a feitoria» não excedia 50 horas para os vinhos de qualidade). Nessa altura, a aguardente só se acrescentava em quantidades mínimas, a fim de facilitar a conservação do vinho. Só mais tarde, na primeira metade do século XVIII, à medida que em Inglaterra se generalizava o consumo de bebidas fortemente inebriantes (sobretudo gin), para obstarem à concorrência, os feitores ingleses no Porto começaram a adicionar fortes doses de aguardente, que suspendiam a fermentação, fazendo passar por «Porto» qualquer espécie de mistura que nada tinha de comum com o actual vinho generoso.

Com a criação da Companhia Geral da Agricultura, voltaram a usar-se os antigos e honestos métodos de vinificação; mas, logo que a legislação pombalina enfraqueceu, de novo se recorreu à alcoolização, transformando definitivamente o vinho do Porto num clássico vinho de sobremesa.

Depois de descritas as operações a que se sujeita o vinho, desde que a uva entra no lagar até se transformar num vinho generoso, o autor refere que ele é então exportado, por via férrea (outrora fluvial), para os depósitos de Gaia, onde novas manipulações dão ao vinho do Porto as suas características definitivas. Todavia, um vinho do Porto deve permanecer durante uns 8 anos em repouso para envelhecimento. Ora, dados os elevadíssimos custos deste envelhecimento (que pressupõe uma imobilização de capitais avultada), resulta que se lancem no mercado vinhos jovens, ainda sem as características do «vinho do Porto».

A divisão da propriedade está, nesta região, levada ao extremo. Explicam este facto a grande densidade populacional, a tradição da divisão das propriedades pelos vários herdeiros e, também, a filoxera, que levou ao desmembramento de algumas das maiores quintas. Assim, por uma sondagem efectuada em 1956, cerca de 84 p. 100 dos vitivinicultores eram modestos cultivadores directos que prestavam, na maior parte dos casos, trabalho como assalariados nas grandes quintas; a produção que obtinham correspondia a 28 p. 100 do vinho confeccionado; as grandes quintas, produzindo um terço do total do vinho, pertencem apenas a 2 p. 100 dos vitivinicultores.

No que se refere à mão-de-obra nos trabalhos da vinha, ela é, em grande parte, recrutada na região, mas nas épocas de maior labor (como na vindima) afluem de Trás-os-Montes e das Beiras, grandes ranchos de homens e mulheres — as *rogas*.

Por outro lado, a região duriense opõe, ainda hoje, grandes dificuldades à mecanização, explicadas pela grande pulverização da propriedade (e a consequente falta de dinheiro dos agricultores para a compra de maquinaria) e pelas vertentes íngremes, onde os desniveis são vencidos por meio de degraus apertados. Entretanto, a dificuldade de recrutamento de mão-de-obra é cada vez maior e o aumento de salários, sem o correspondente aumento do preço do vinho, torna cada vez mais urgente essa mecanização, sendo para tal necessários, provavelmente, ainda alguns decénios e grandes fundos, que a classe empreendedora, por enquanto, não tem disponíveis.

Uma boa solução parece ser a da constituição de cooperativas, iniciativa que a Casa do Douro tomou a seu cargo desde 1950, cooperativas que têm vindo a aumentar cada vez mais e que, dado o seu apetrechamento mecânico para as operações de vinificação, têm dispensado muitos braços. Mas muitos problemas subsistem na vitivinicultura duriense, entre os quais se apontam: os preços pouco compensadores por que é vendido o vinho, a dificuldade do seu escoamento, a estrutura e técnica de produção, que permanecem ligados à mão-de-obra (que hoje escasseia) e os rápidos aumentos de salários. Ao mesmo tempo, a região declina demograficamente. Se, segundo o *Recenseamento Geral* de 1940 o seu aumento em relação a 1911 era apenas de cerca de metade da média do país (14,4 p. 100 contra 29 p. 100), em 1960 a situação piorara mais ainda; por um lado, com o advento da guerra, dá-se uma crise de mercado; por outro, os salários são pouco remuneradores, e a região, depressiva em relação ao resto do país, vê partirem para o estrangeiro, para o ultramar, para Lisboa e para o Porto os seus melhores braços. Ao mesmo tempo, o grande crescimento natural mascara este êxodo que se processa, sobretudo, nas classes mais desfavorecidas (pequenos proprietários e pobres), o que traz consigo graves consequências para a vitivinicultura duriense que, assim, se vê privada da energia vital na sua fase de maior expansão, provocando, simultaneamente, o envelhecimento da população.

O Plano Intercalar de Fomento para os anos de 1965-1967 previa a libertação de cerca de 14 p. 100 dos activos do sector primário. Isto aumenta ainda as dificuldades de mão-de-obra na vitivinicultura, visto que, embora os melhores salários sejam ainda atractivo para a população circundante, eles não são impedimento definitivo à emigração. Também os períodos de paralisação das operações da vinha são outra grande dificuldade, porque as pessoas, dado o carácter monocultural da região, ficam sem trabalho durante esse tempo.

EVOLUÇÃO RECENTE

Em 1930, a vitivinicultura estava, mais uma vez, em condições desastrosas. O Governo, então, acedendo ao apelo que lhe fora feito, criou a Casa do Douro, onde reuniu os vitivinicultores. Também com finalidade de protecção aos comerciantes criou o Grémio dos Exportadores do Vinho do Porto e o Instituto do Vinho do Porto, que tem

como finalidades condicionar e disciplinar a produção e o comércio, ao mesmo tempo que faz a ligação entre as outras duas entidades e o Estado. Graças a estas medidas, os preços retomaram o seu lugar.

Contudo, a segunda guerra mundial encontrou o Alto Douro imprevisto para encarar a dura realidade imposta pelo conflito. Os mercados importadores diminuíram muito as suas aquisições, pois se encontram envolvidos no conflito. Inesperadamente, porém, naqueles anos, os Estados Unidos iniciaram a importação de vinho do Porto. Por isso, a guerra, paralisando embora a exportação para os habituais mercados, não foi tão catastrófica como se seria levado a pensar. Os lavradores, assistidos pela Casa do Douro, superaram, sem excessiva dificuldade, aquele período de crise; para os exportadores foram criados títulos de crédito. Mesmo assim, muitas firmas exportadoras desapareceram ou foram anexadas por outras. De um modo geral, pode contudo dizer-se que a economia duriense se salvou.

Uma vez terminado o conflito, a exportação do vinho do Porto continuou em aumento, embora a subida de preço fosse menor que a de alguns outros produtos agrícolas portugueses.

Entretanto, o povo inglês começara a mudar os seus hábitos, orientando-se mais para os aperitivos e os vermouths, donde resulta uma notável diminuição do consumo do «Porto», que é suplantado pelo Xerez. O Instituto do Vinho do Porto faz tentativas para introduzir o vinho nos países incluídos no âmbito da E. F. T. A., mas a Inglaterra opôs-se, temendo prejudicar os vinhos licorosos da Austrália, Chipre e U. S. A. e a indústria dos «vinhos britânicos» (confeccionados artificialmente com extractos de mosto importados do estrangeiro). Por isso, a entrada de Portugal na E. F. T. A. não favoreceu o comércio do vinho e, embora seja Portugal o único país vinícola importante no âmbito daquele organismo, apenas 33,5 p. 100 das exportações globais do vinho do Porto vão para países membros. Pelo contrário, para os países do M. E. C. vão anualmente cerca de 54 p. 100 das exportações daquele produto, sendo três quintos do total importados pela França (o primeiro país importador em 1967), seguida pela Alemanha. Poder-se-á assim prever um futuro lisonjeiro para o vinho do Porto, no âmbito do M. E. C.? Não muito, se se analisar a expansão extraordinária do Xerez, absorvido pelos mesmos mercados clientes do Alto Douro. O «Porto» encontra-se, portanto, numa situação de inferioridade relativamente ao Xerez, quer pelo volume das exportações, quer, sobretudo, pelo futuro incerto do seu comércio ao qual se deve assegurar novas saídas, para se precaver contra uma eventual queda nas importações do M. E. C. Por outro lado, a concorrência de outras bebidas alcoólicas, como a cerveja e o *whisky*, que se estão tornando cada vez mais populares na Europa, constituem outro perigo. Todavia, o mal mais grave que ainda hoje aflige o comércio do vinho do Porto é o das falsificações e fraudes, eliminadas no interior do País, mas muito comuns ainda no estrangeiro, onde ao Instituto do Vinho do Porto é impossível impedi-las. Por isso, países como a Bélgica e o Brasil (onde estas falsificações se fazem) diminuíram as importações.

Outro problema a considerar é o exagerado número de firmas comerciais (mais de 60), que, além de difundirem no mercado grande quantidade de tipos de vinho do Porto (que acaba por desorientar o comprador), constituem um impedimento sério à acção coordenadora e directiva do Instituto do Vinho do Porto.

Actualmente, a situação da maioria dos exportadores não é muito próspera, como o demonstra o aumento da alíquota de vinho do Porto, cedido em garantia, fazendo subir, paralelamente, o valor dos certificados de existência em circulação; a números mais elevados subirá ainda, logo que se comecem a manifestar os efeitos dos pesados impostos aplicados recentemente à exportação do «Porto», para aumentar receitas necessárias ao prosseguimento das operações de defesa nas províncias ultramarinas. De momento, os maiores esforços são feitos no sentido de combater a concorrência das outras bebidas alcoólicas nos principais mercados tradicionais, atitude defensiva que impede tentativas de penetração noutros países.

Assim, a evolução da exportação do vinho do Porto, desde os meados do século passado até hoje, decaiu, progressivamente, de produto principal da economia do País para lugares secundários, pois já em 1936 perdera a primazia perante outras mercadorias (o açúcar, as conservas e os tecidos). Também, em relação aos outros vinhos nacionais, o «Porto» viu recentemente perder-se o seu primado (detido por mais de dois séculos) pelos vinhos comuns, cujo fornecimento aos mercados estrangeiros subia, em 1966, a 412 000 pipas.

Ao contrário da exportação, tem aumentado o consumo interno do «vinho do Porto». E, em função do andamento das exportações, a total conquista do mercado nacional é hoje uma exigência que poderia ajudar a equilibrar, pelo menos em parte, a economia duriense. Era, portanto, necessário fazer ascender o vinho licoroso do Alto Douro à prestigiosa posição de bebida nacional, o que não será fácil, dado o grande consumo que se faz dos outros vinhos produzidos no País, a grande propensão para a cerveja e o facto de, por tradição, o «Porto» ser sempre considerado um vinho destinado à exportação. Mas, conseguindo conquistar o mercado interno, o comércio do vinho estaria seguro e alhear-se-ia, assim, das crises provocadas pelas oscilações dos mercados estrangeiros.

CONCLUSÕES

Embora as características particulares de geologia, pedologia e clima da *terra quente* duriense tenham um papel determinante na sua individualização, é o vinho do Porto, com as suas inconfundíveis características, que confere unidade e fisionomia própria a esta parte da alta bacia portuguesa do Douro, conhecida pelo nome de Alto Douro.

A região vitivinícola duriense é uma verdadeira região geográfica, caracterizada pelo seu produto — o vinho do Porto. De facto, a paisagem do Alto Douro apresenta-se profundamente humanizada, merecendo o trabalho do homem que criou aquela interminável série de socalcos.

transformando esta região numa área vinícola de fama internacional que, durante muito tempo, foi a principal fonte de riqueza de Portugal metropolitano. Isto não quer dizer, é claro, que a região do vinho do Porto seja exclusivamente obra da vontade do lavrador duriense, mas, antes, a consequência da introdução de técnicas particulares (agrícolas, industriais e comerciais) e de uma série de sábias providências legislativas, num ambiente natural e humano excepcionalmente adaptado à vitivinicultura.

A difusão desta actividade em todo o território duriense deve-se ao favor dispensado ao «Porto», pelos ingleses, no princípio do século XVIII, que acabou por transformar a região numa área de monocultura da vinha. Mas a vitivinicultura duriense, salvo raras excepções, não trouxe vantagens concretas para a população local que, desde o século XVIII registou um aumento menor que a média do país. Pelo contrário, é lícito presumir que se não se tivesse instaurado, em 1933, a nova organização corporativa, a segunda guerra mundial, com o encerramento dos principais mercados estrangeiros, teria posto fim à vitivinicultura do Douro.

Por outro lado, apesar da acção do Instituto do Vinho do Porto (integrado pela Casa do Douro e pelo Grémio dos Exportadores de Vinho do Porto), a retomada da exportação é lenta e, ainda hoje se está muito longe das médias atingidas entre 1920-1939. Além da Grã-Bretanha se ter virado para o Xerez, graves problemas minam interiormente a actividade vitivinícola do Alto Douro, como: penúria de mão-de-obra (consequência de um êxodo rural cada vez mais acentuado), adicionada a uma subida vertiginosa de salários e às grandes dificuldades apresentadas à mecanização.

Todavia, em virtude de uma válida organização de base, da qual fazem parte os órgãos corporativos destinados a tutelar, quer a genuinidade, quer a qualidade do produto, disciplinando a iniciativa privada (também no campo comercial), é lícito esperar, como acontece depois dos períodos de crise, uma não longínqua reafirmação do vinho do Porto no mercado mundial, que levará à região o perdido bem-estar, tanto mais que doravante o Alto-Douro, com o projecto de um importante complexo de centrais hidroeléctricas e a exploração dos ricos jazigos minerais de Moncorvo e de Vila Cova do Marão, se prepara, a grandes passos, para a industrialização.

* * *

Deve-se a VICENZO FLORIDI, que já dedicara um breve estudo à cidade marítima de Setúbal (2), a segunda monografia de uma região geográfica de Portugal. A primeira foi o trabalho modelar que GAETANO FERRO consagrou ao Algarve (além de vários artigos sobre pesca e

(2) «Setúbal: il porto, la pesca e le industrie», *Bolettino della Società Geografica Italiana*, Roma, 1968.

alguns centros urbanos) (3). Se a óptica regional tem dominado largamente a Geografia portuguesa no reconhecimento geral, físico e humano, do País, o pequeno número de geógrafos e a sua dispersão pelos territórios portugueses do Atlântico, da África e da Ásia não permite ainda a elaboração de uma colecção como *Le Regioni d'Italia*, que acaba de concluir-se. Mas o reconhecimento das regiões geográficas está sumariamente inventariado nas suas características e nos seus limites. Foi AMORIM GIRÃO, *Esboço de Uma Carta Regional de Portugal*, Coimbra, 2.ª ed., 1933 (1.ª ed. 1930) quem primeiro individualizou o Alto Douro; LAUTENSACH (*Portugal*, II, Pet. Mit. Ergheft, n.º 230, Gotha, 1937) consagrou-lhe, na parte regional da sua grande geografia, meia dúzia de páginas densas de factos e de sugestões; LEITE DE VASCONCELLOS, na *Etnografia Portuguesa*, III, Lisboa, 1942, tratou desenvolvidamente do «Douro», com tão ampla informação etnográfica, histórica, toponímica, bibliográfica, que o geógrafo não pode dispensar-se de conhecê-la; VERGÍLIO TABORDA, *Alto Trás-os-Montes*, Coimbra, 1932 (única monografia «regional» elaborada entre nós e por isso ainda modelar), estudou a região com que o Alto Douro confina pelo norte, donde desce a maior parte da gente das *rogas* para a vindima; o Congresso Internacional de Geografia de Lisboa, 1949, não podia deixar de incluir o Alto Douro nas suas excursões e dedicar-lhe uma descrição geral e o exemplo de uma *quinta* (JORGE DIAS, *Minho, Trás-os-Montes, Alto Douro*, Lisboa, 1949). Nenhum destes trabalhos fundamentais apareceu citado por FLORIDI que, em compensação, utilizou, com muito critério, tanto as grandes descrições clássicas como a ampla informação, histórica e técnica, reunida nos *Anais do Instituto do Vinho do Porto*. Trabalhos de conjunto e de comparação, como as obras de H. LAUTENSACH, P. BIROT, ORLANDO RIBEIRO, que constituem o indispensável enquadramento a qualquer estudo de Geografia portuguesa, parecem desconhecidas do autor. Também não consultou dois importantes artigos de H. ENJALBERT (4); o primeiro, por ter utilizado as mesmas fontes, diz já muito do que FLORIDI repetiu; o segundo, ao estudar comparativamente três «grands crus», coloca o vinho do Porto no conjunto da evolução do comércio e do gosto dos países importadores. Não parece descabido juntar estas indicações bibliográficas como complemento à recensão da importante monografia que FLORIDI dedicou à região do vinho do Porto.

MARIA JOÃO QUEIROZ ROSEIRA

(3) GAETANO FERRO, *L'Algarve. Monografia regionale*, Génova, 1956.

(4) H. ENJALBERT, «Un vignoble de renommée mondiale. L'Alto Douro. Les vins de Porto», *Cahiers d'Outre-Mer*, n.º 8, Bordeaux, 1949; «Comment naissent les grands crus. Bordeaux-Porto-Cognac», *Annales (Économies, Sociétés, Civilisations)*, n.º 3 et 4, Paris, 1953.