DOURO – Estudos & Documentos, vol. I (2), 1996 (2º), 93-118

Francisco Ribeiro da Silva *

Do Douro ao Porto: o protagonismo do vinho na Época Moderna

1. INTRODUÇÃO

Não ignorando que o cultivo da vide no vale do Douro data de épocas imemoriais e que durante a Alta Idade Média o vinho e a vinha pesaram fortemente na economia da região, daremos aqui importância preferencial, como nos compete, à Época Moderna. Entre os séculos XVI e XVIII verificaram-se-se decisivas e plurais mutações que impuseram o vinho produzido no vale do Douro como uma mercadoria de excelência, que, como tal, logrou conferir nota de requinte nas mesas mais apetecidas dos Reinos de Portugal e Espanha e em muitas da aristocrática Inglaterra. Ao mesmo tempo e, por via disso, acentuou de forma categórica, ainda que não exclusiva, a vocação mercantil da cidade do Porto.

2. NOTAS QUINHENTISTAS: O TESTEMUNHO DE RUI FERNANDES

Começaremos por lembrar o tão conhecido testemunho de Rui Fernandes escrito em 1531-1532: na primeira metade do século XVI, a produção de vinho no Douro era abundante e variada[1].

Abundante a julgar pelos dízimos cobrados em vinho. Estes atingiam os 30.670 almudes – o que equivale a 306.700 almudes de produção[2]. Se a cada almude cor-

* Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Coordenador da linha de investigação em História Moderna do GEHVID.

1 FERNANDES, Rui – *Descripção do terreno em roda da cidade de Lamego duas leguas...*, in *Collecção de ineditos de História Portugueza*, tomo V, Lisboa, Academia Real das Ciências, 1824, p. 546-613

2 FERNANDES, Rui – *o. c.*, p. 553.

responderem 25 litros[3] o total colhido atingia os 76.675 hectolitros. E se cada pipa levava então 20 almudes, o total ultrapassava as 15.000 pipas de produção anual[4].

Variada porque as uvas eram «de muitas castas»[5] e adaptadas aos terrenos: se havia vides que se davam em terra quente, outras preferiam a terra fria. Vale a pena lembrar as castas de uvas referenciadas por Rui Fernandes: bastardo, trincadente, agudelho, Alvaro de Sousa (ou malvasia), catelão, lourelo, verdelho preto, verdelho branco, donzelinho, terrantes, abelhal, burral, samarrinho tinto, ferral, ceitão, mourisco, folgosão. Multiplicidade notável mas, em todo o caso, muito longe das sessenta e sete variedades de uvas que uma autora recente aponta como susceptíveis de produzir «vinho do Porto»[6]. Uma parte da produção das espécies identificadas por Fernandes consumia-se como fruta.

A qualidade do vinho fabricado no século XVI era notável, mas não homogénea. Tal como noutras regiões da Europa, em Portugal existia uma esclarecida percepção da gradação qualitativa dos vinhos, relacionando-a com dois factores de avaliação sempre decisivos: o aroma e a idade[7].

- Uns vinhos eram «cheirosos», e tanto mais excelentes quanto mais velhos. Fala-se em vinhos de 4, 5 e 6 anos;
- outros, talvez um pouco inferiores e mais novos, da última colheita mas não necessariamente, e igualmente aromáticos;
- uma terceira espécie, menos abundante mas mais barata, produzida em ramadas altas ou em árvores[8] é chamada de vinhos «amaraes», que Aguado de Oliveira identifica como sendo «vinhos lisos»[9].

3 LOBO, António da Costa – *História da Sociedade em Portugal no século XV e outros estudos históricos*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1903, p. 271.

4 Ver CRUZ, António – *Algumas observações sobre a vida económica e social da cidade do Porto nas vésperas de Alcácer Quibir*, Porto, Biblioteca Pública Municipal, 1967, p. 96 e BRITO, Pedro de – *O Comércio portuense de vinho no século XVI*, in «Boletim Cultural da Câmara Municipal do Porto», 2ª série, vol. 7/8, Porto, 1989/90, p. 159. De notar, no entanto, que por volta de 1599 à pipa correspondiam 25 almudes. Mas a capacidade que acabou por prevalecer pelo menos a partir dos anos vinte do século XVII foi a de 20 almudes. Ver SILVA, Francisco Ribeiro da – *O Porto e o seu Termo (1580-1640).Os Homens, as Instituições e o Poder*, Porto, Arquivo Histórico Municipal, 1988, II vol., p. 765 e 888. Acrescentaremos, no entanto, que em 1758 era vulgar a capacidade de 21 almudes e que Joaquim José da GRAÇA, no século XIX, aponta como capacidade da pipa no Porto os 25 almudes. *Tabellas das medidas de capacidade antigas reduzidas ao systema metrico-decimal e as d'este ao antigo systema ...*, Lisboa, Typ. Universal, 1861, página n.n. relativa ao concelho do Porto.

5 FERNANDES, Rui – *o. c.*, p. 553 e 559.

6 SCHNEIDER,Susan – *O Marquês de Pombal e o vinho do Porto. Dependência e subdesenvolvimento em Portugal no século XVIII*, Lisboa, A Regra do Jogo, 1980, p. 27.

7 FERNANDES, Rui – *o. c.*, p. 553.

8 FERNANDES, Rui – *o. c.*, p. 559.

9 OLIVEIRA, Águedo de – *Estudo das condições económicas do vinho do Porto nos tempos clássicos*, Lisboa, 1941, p. 99 e ss.

3. OUTROS DADOS SOBRE OS TIPOS DE VINHOS DURIENSES

Para além desta qualificação genérica mas importante de Rui Fernandes, sabemos que outros critérios distinguiam os tipos de vinhos: uns eram maduros, outros eram verdes, sendo os primeiros mais apreciados e consequentemente mais caros. Em 1592, na fixação dos preços de venda a retalho na cidade do Porto eram colocados em pé de igualdade o «maduro que não for bom e o verde bom»[10].

A cor constituía um outro sinal distintivo e também selectivo: com base nos preços praticados podemos afirmar que os maduros «claros e brancos»[11] eram mais valorizados que os vermelhos (ou tintos). De facto, ao longo dos séculos XIV a XVII sempre que na cidade do Porto havia diferença de preço nas vendas «pelo miúdo», o branco era mais caro: por costume custava mais 1 real[12]. Mas em 1390 a diferença de preço era mais acentuada: o branco valia o dobro do vermelho[13]. Todavia, a partir de 1610 os preços do branco e do vermelho equivaliam-se[14]. É então pertinente a pergunta, qual foi o factor de diferenciação e de equilíbrio? Questões de gosto e de preferência ou de quantidades de produção?

Resta acrescentar que para além dos brancos e vermelhos, já nos finais de quinhentos encontrámos referência aos «palhetes» de Riba Pinhão[15].

É possível detectar nos livros da Câmara do Porto outra escala de avaliação subjectiva mas curiosa: vinhos «muito bons», «bons», «de somenos»[16] «ruins», «muito ruins»[17] para além de outros cuja venda era simplesmente proibida como, por exemplo, a água-pé[18]. Acrescente-se ainda que o verde bom é por vezes designado de «são»[19].

E que dizer sobre a expressão «vinho fino»?

A designação do bom vinho maduro como «vinho fino» aparece-nos documentalmente pela primeira vez em 1607, sendo reservada exclusivamente para os melhores, tanto brancos como tintos[20]. E quem vendesse «vinho bom fino» não poderia vender outro na sua loja[21], tal como quem vendesse maduro não poderia

10 Arquivo Histórico Municipal do Porto (AHMP), *Livro de Vereações*, nº 30, fl. 50v.
11 AHMP, *Lv 26*, fl. 318.
12 AHMP, *Lv 33*, fl. 33, fls. 61-61 v.
13 BASTO, A. Magalhães – *«Vereaçoens» ... anos de 1390-1395, com o comentário e notas de ...*, 2ª ed., Porto, Gabinete de História da Cidade, s/d, p. 215.
14 Ver SILVA, F. Ribeiro da – *o. c.*, vol. I, p. 178.
15 AHMP, *Lv 26*, fl. 318.
16 AHMP, *Lv 38*, fl.85v.
17 AHMP, *Lv 33*, fl. 6lv.
18 AHMP, *Lv 3l*, fl. 273.
19 AHMP, *Lv 38*, fls. l04v-105.
20 AHMP, *Lv 38*, fl. 85-85v.
21 AHMP, *Lv 38*, fl. 104-107.

vender verde. Isto para evitar misturas lesivas do interesse do consumidor. A partir daquela data a expressão «vinho fino» passa a ser corrente nos livros camarários para referenciar os maduros de qualidade.

Em certos anos, os vinhos maduros e finos não descarregavam na cidade senão em Março[22], depois de terem sido transaccionados os de menor qualidade.

Outra questão não despicienda é a da designação de origem. Rui Fernandes não nos ajuda neste pormenor. Certamente a questão não tinha a importância que hoje lhe damos. Mas se lançarmos mão dos livros da Câmara do Porto, constataremos que os vinhos são comummente designados de acordo com o local onde eram produzidos. Assim a referência aos vinhos de Riba Pinhão acima citada. Do mesmo modo, as expressões «vinhos de Riba do Douro» ou de «Cima do Douro»[23], bem como «vinho de Lamego»[24], são correntes.

4. A PRODUÇÃO E O CONSUMO

Infelizmente não se conhecem fontes que nos permitam fixar estatisticamente a produção de vinhos do Douro para datas anteriores ao último quartel do século XVIII. A partir de 1772 dispomos dos dados recolhidos pelo Barão de Forrester[25].

Mas uma coisa parece atingível: o volume aproximado das quantidades anuais entradas e consumidas na cidade do Porto. É evidente que as fontes de que dispomos não nos podem esclarecer sobre a produção total do Douro, porque o Porto estava longe de a esgotar[26]. Mas permitem-nos traçar uma curva que julgamos aproximativa e indiciadora da evolução global.

E podemos chegar a tal conhecimento utilizando, pelo menos, três caminhos:

a) Pesquisando tabelas de quantidades referidas e conservadas nos Livros municipais. Assim, a documentação informa-nos que por volta de 1647 entravam na cidade cerca de 20.000 pipas por ano de «vinho de Lamego»[27]. Vinho entrado, não quer dizer vinho consumido na localidade.

22 AHMP, *Lv 39*, fl. 308v-309.

23 Biblioteca Pública Municipal do Porto, *manuscrito 1422*, fl. 2v.

24 AHMP, *Lv 51*, fls. 87v e 90.

25 FORRESTER, Joze James – *Considerações acerca da Carta de Lei de 21 d'Abril de 1843 e resultado que della se tem colhido para o país vinhateiro e comercio de vinhos*, Porto, 1849 e *Estatísticas do comércio de vinhos do Porto desde 1678 até 1851 com algumas considerações*, Porto, 1852. Parte das estatísticas foram republicadas por FERREIRA, J. A. Pinto, em *A Economia do vinho e o crescimento do Porto nos séculos XVII ao XIX*, in *O vinho na História Portuguesa – séculos XIII-XIX*, Porto, Fundação Eng. António de Almeida, 1983.

26 Ver sobre o assunto, BRITO, Pedro de – *O comércio portuense ...*, p. 159.

27 SILVA, F. Ribeiro da – *Porto et Ribadouro au XVII.e siècle: la complementarité imposée par la Nature* in *L'Identité régionale. L'idée de région dans l'Europe du Sud-Ouest*, Paris, CNRS, 1991.

Sessenta anos mais tarde, não parece terem sofrido alteração de monta os volumes descarregados:

de facto, em 1705 entraram 18.225 pipas
em 1706 " 17.450 "
em 1707 " 20.437 "
em 1708 " 21.170 "[28]

Tendo em conta a estatística do Barão de Forrester acerca das quantidades exportadas nesses anos[29], podemos concluir que a cidade consumia nos inícios do século XVIII à volta de 11/12.000 pipas anuais, um pouco mais do que os valores por nós calculados para a 1ª metade do século XVII – 9/10.000 pipas[30]. Por volta de 1757, segundo cálculos da Câmara, o consumo aumentara para as 15.000 pipas[31], condizendo com o provável aumento populacional.

b) O segundo consiste em proceder a contagens directas nas fontes adequadas. As fontes são naturalmente os registos das pipas declaradas à *Imposição dos Vinhos* que se conservam no Arquivo Municipal do Porto, numa excelente série que cobre praticamente todo o período moderno, a partir de 1620[32].

Trata-se de um trabalho de paciência que está sendo elaborado pelo Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto (GEHVID). Sabemos já, por essa via, que, em 1560, entraram 5.275 pipas, das quais 1.156 foram para fora[33]. Saltando no tempo mas não na sequência cronológica da fonte, nós próprios averiguámos que, no período compreendido entre 1620 e 1640, a média anual de entradas se situava nas 12.500 pipas, sendo parte delas exportadas, como abaixo especificaremos[34].

Ultimamente a fonte tem vindo a ser sistematicamente explorada para a primeira parte do século XVIII pelo Dr. António Barros Cardoso. Resultados parcelares foram já divulgados na comunicação conjunta que fizemos em Huelva no Verão passado, publicada no número anterior desta revista.

Aparentemente e em princípio todas as pipas entradas, mesmo as legalmente isentas, constam dos registos, porque era obrigatório manifestá-las. Mas este preceito seria cumprido? As nossas dúvidas alicerçam no facto de ser muito difícil a

28 AHMP, *Próprias*, L. 50, fl.7.
29 Ver FERREIRA, J. A. Pinto – *o. c.*, extra-texto entre as p. 280/2 81.
30 SILVA, F. Ribeiro da – *O Porto e o seu Termo* ..., vol. II, p. 765.
31 SILVA, F. Ribeiro – *Absolutismo Esclarecido e intervenção popular. Os motins do Porto de 1757*, Lisboa, INCM, 1990, p. 39.
32 A utilização dos registos da Imposição dos vinhos mostra-se fecunda a diversos títulos como demonstrámos noutra oportunidade. Ver *O Porto e o seu Termo* ..., vol. I, p. 140.
33 BRITO, Pedro – *O Comércio portuense*..., p. 158.
34 SILVA, F. Ribeiro da – *O Porto e o seu Termo* ..., p. 143.

conciliação dos dados apurados por nós para a período de 1620-1640 (média anual de entradas 12.500) e a informação avulsa referente a 1647 segundo a qual entrariam cerca de 20.000 pipas/ano.

c) A terceira via é a dos cálculos efectuados a partir dos valores de arrematação dos impostos sobre o vinho. Na realidade, recaindo sobre esse produto três impostos permanentes e distintos, (entrada dos vinhos, sisa e imposição) para além de outros ocasionais e tendo-se conservado os registos do valor das suas adjudicações, torna-se possível conjecturar o número aproximado das pipas cuja entrada se previa e justificava os montantes oferecidos pelos rendeiros. Aparentemente bastaria dividir o valor da arrematação pela contribuição que incidia sobre cada pipa[35].

As coisas não são assim tão simples porque o rendeiro quando concorria jogava pelo seguro, estimando por baixo o total previsível das pipas a colectar. A diferença entre o que ele recebia e o que se comprometia a pagar à Fazenda ou aos Cofres Municipais constituía o seu lucro. Daí a natural reserva dos dados obtidos por este processo.

Reservas poderão advir de outros factores, tais como:

- do contrabando sempre existente e comprovado mas não convertível em estatísticas;
- das isenções legais: os moradores podiam comprar até duas pipas para consumo doméstico sem pagarem a Imposição; além disso eram isentos da Imposição e da Sisa os vinhos de «cutelo» (isto é, os vinhos produzidos pelos próprios moradores ou entregues como «foro» aos «vizinhos» da cidade);
- das isenções que os rendeiros concediam em virtude de conluios e acordos pouco transparentes;
- da assimetria, às vezes pronunciada, das curvas sugeridas por cada um dos impostos.

Mesmo assim, parece útil arquivar aqui os valores das arrematações, embora se trate de dados já publicados por Pinto Ferreira há cerca de 10 anos[36]. Um erro importante contido na própria fonte de que se serviu o autor, relativo à sisa de 1711, algumas gralhas noutras cifras, a não consideração das «esmolas» que o rendeiro se comprometia a dar para as obras pias e, sobretudo, a oportunidade de oferecermos o resultado da soma dos três impostos levam-nos a sua republicação.

Embora apenas a imposição e a entrada revertessem para os cofres municipais (a sisa, em princípio, pertencia à Coroa), todos incidiam sobre o mesmo produto.

35 O valor dos impostos era o seguinte: Imposição 140 réis (até 1630) e 160 réis depois de 1630: sisa 240 réis até 1590; entre 1590 e 1683 200 réis; a partir daí 180 réis; entrada 30 réis/pipa) poderíamos chegar à quantidade acolhida dentro de muros. Estes valores, pelo menos no tocante à Imposição e à Sisa mantiveram-se até aos fins do século XVIII.

36 FERREIRA, J. A. Pinto – *A economia do vinho e o crescimento da cidade do Porto* ..., p. 244-249.

Como as isenções, segundo cremos, eram genericamente semelhantes e como os rendeiros eram diferentes, julgamos que o valor do conjunto das arrematações reflectirá mais fielmente a evolução da entrada de vinhos na cidade.

Os resultados vão no quadro seguinte:

Ano	Imposição	Entradas	Sisa	Total dos Impostos
1578	580$000	20$000	580$000	1.180$000
1584	580$000	80$000	1.240$000	1.900$000
1586	650$000	90$000	1.130$000	1.870$000
1590	–	120$000	–	–
1592	830$000	185$000	–	–
1593	1.020$000	178$000	1.535$000	2.733$000
1595	1.060$000	173$000	–	–
1596	900$000	150$000	1.615$000	2.665$000
1597	1.102$000	150$000	1.510$000	2.762$000
1598	1.000$000	180$000	1.500$000	2.680$000
1599	1.047$000	175$000	1.300$000	2.522$000
1600	902$000	–	–	–
1603	1.000$000	172$000	1.560$000	2.732$000
1604	1.040$000	202$000	1.600$000	2.842$000
1606	1.130$000	140$000	1.510$000	2.780$000
1607	1.150$000	170$000	1.510$000	2.830$000
1608	1.015$000	120$000	1.500$000	2.635$000
1609	1.170$000	191$000	1.725$000	3.086$000
1610	1.200$000	200$000	1.680$000	3.080$000
1611	1.280$000	205$000	1.800$000	3.285$000
1614	1.180$000	220$000	1.720$000	3.120$000
1615	1.400$000	251$000	2.130$000	3.781$000
1616	1.820$000	300$000	2.560$000	4.680$000
1618	–	242$000	2.000$000	–
1620	520$000	270$000	–	–
1621	1.600$000	300$000	2.200$000	4.100$000
1622	1.200$000	260$000	1.800$000	3.260$000
1623	1.440$000	345$000	2.250$000	4.035$000
1624	1.650$000	345$000	2.340$000	4.335$000
1625	1.200$000	300$000	1.820$000	3.320$000
1627	1.500$000	310$000	2.310$000	4.120$000
1628	1.520$000	315$000	2.260$000	4.095$000
1629	1.760$000	400$000	2.500$000	4.660$000
1630	1.480$000	380$000	2.420$000	4.280$000
1631	1.570$000	380$000	2.420$000	4.370$000
1632	1.600$000	360$000	2.250$000	4.210$000
1633	1.555$000	350$000	–	–
1634	1.400$000	245$000	1.696$000	3.341$000
1635	1.750$000	360$000	2.170$000	4.280$000
1636	1.800$000	400$000	–	–
1637	1.750$000	365$000	2.220$00	4.335$000
1638	1.625$000	360$000	2.200$00	4.185$000

Ano	Imposição	Entradas	Sisa	Total dos Impostos
1639	1.445$000	–	–	–
1640	1.210$060	260$000	1.596$000	3.066$000
1657	1.330$000	305$000	1.330$000	2.965$000
1670	1.180$000	270$000	1.555$000	3.005$000
1671	1.180$000	277$000	1.610$000	3.067$000
1672	1.226$000	297$000	1.530$000	3.053$000
1673	1.180$000	273$000	1.430$000	2.883$000
1674	1.100$000	280$000	1.420$000	2.800$000
1676	1.160$000	290$000	1.610$000	3.060$000
1677	1.130$000	260$000	1.355$000	2.745$000
1678	1.130$000	260$000	1.476$000	2.866$000
1679	1.045$000	250$000	1.350$000	2.645$000
1680	1.260$000	330$000	1.620$000	3.210$000
1681	1.080$000	237$000	1.400$000	2.717$000
1682	1.100$000	280$000	1.260$000	2.640$000
1684	1.000$000	280$000	1.260$000	2.540$000
1685	1.010$000	330$000	1.212$000	2.552$000
1686	900$000	265$000	1.050$000	2.215$000
1687	930$000	290$000	1.100$00	2.320$000
1688	900$000	289$000	900$000	2.089$000
1689	945$000	325$000	1.019$000	2.289$000
1690	1.000$000	339$500	1.230$000	2.569$500
1691	1.010$000	360$000	1.280$000	2.650$000
1692	915$000	380$000	1.115$000	2.410$000
1693	900$000	445$000	1.100$000	2.445$000
1694	910$000	520$000	1.100$000	2.530$000
1695	1.010$000	590$000	1.260$000	2.860$000
1696	1.110$000	671$000	1.310$000	3.091$000
1697	1.130$000	680$000	1.400$000	3.210$000
1698	1.205$000	520$000	1.520$000	3.245$000
1699	1.010$000	430$000	1.325$000	2.765$000
1700	1.200$000	–	1.510$000	–
1701	1.300$000	430$000	1.530$000	3.260$000
1702	1.300$000	400$000	1.700$500	3.400$500
1703	860$000	220$000	1.150$000	2.230$000
1704	1.300$000	535$000	1.668$000	3.503$000
1705	1.110$000	540$000	1.250$000	2.900$000
1706	1.400$000	620$000	1.730$000	3.750$000
1707	1.295$000	600$000	1.700$000	3.595$000
1708	1.250$000	620$000	3.400$000	5.270$000
1709	1.200$000	566$000	3.050$000	4.816$000
1710	1.066$000	500$000	2.800$000	4.366$000

Ano	Imposição	Entradas	Sisa	Total dos Impostos
1711	1.430$000	600$000	3.200$000	5.230$000
1712	1.315$000	605$000	3.250$000	5.170$000
1713	1.315$000	630$000	3.400$000	5.345$000
1714	1.315$000	637$000	3.600$000	5.552$000
1715	1.206$000	643$000	3.202$000	5.051$000
1716	1.300$000	640$000	3.213$500	5.153$500
1717	1.230$000	640$000	3.220$000	5.090$000
1718	1.310$000	669$000	3.400$000	5.379$000
1720	1.003$000	680$000	3.160$000	4.843$000
1721	1.150$000	700$000	3.220$000	5.070$000
1722	1.100$000	721$000	2.921$000	4.742$000
1723	1.210$000	830$000	3.251$000	5.291$000
1724	1.114$000	876$000	3.321$000	5.311$000
1725	1.114$000	900$000	2.848$000	4.862$000
1726	901$500	731$000	2.205$000	3.837$500
1727	905$500	752$500	2.452$000	4.110$000
1728	701$000	1.001$500	2.058$000	3.760$500
1729	900$500	1.101$000	2.160$000	4.161$500
1730	1.200$500	–	3.015$000	–
1731	943$000	1.011$000	2.200$000	4.154$000
1732	805$000	704$000	2.012$000	3.521$000
1733	960$000	1.000$000	2.413$000	4.373$000
1734	962$000	1.020$000	2.551$500	4.533$500
1735	981$000	1.025$200	2.550$500	4.556$700
1736	982$000	940$000	2.551$000	4.473$000
1737	983$000	945$500	2.510$000	4.438$500
1738	1.011$000	300$000	2.801$000	4.112$000
1739	1.013$000	901$000	2.400$000	4.314$000
1740	800$000	900$000	1.600$000	3.300$000
1741	905$000	1.000$000	1.683$000	3.588$000
1742	906$500	1.102$500	1.683$000	3.692$000

Ano	Imposição	Entradas	Sisa	Total dos Impostos
1743	906$500	1.104$000	1.705$000	3.715$500
1744	932$500	975$000	2.300$000	4.207$500
1745	934$500	1.276$000	2.004$000	4.214$500
1746	1.004$000	1.200$000	2.010$000	4.214$000
1747	1.008$000	1.200$500	2.020$000	4.228$500
1748	900$000	1.100$000	1.820$000	3.820$000
1749	1.514$000	1.200$000	3.950$000	6.664$000
1750	1.304$000	961$000	3.700$000	5.965$000
1751	1.311$000	700$000	3.201$500	5.212$500
1752	1.641$000	1.058$500	4.000$500	6.700$000
1753	1.535$000	1.300$000	3.101$000	5.936$000
1754	1.662$500	1.250$500	2.901$000	5.814$000
1755	1.262$500	902$000	4.101$000	6.265$500
1756	1.530$000	1.100$000	4.106$000	6.736$000
1757	1.369$500	649$500	3.201$500	5.220$500
1758	1.200$000	820$000	3.600$000	5.620$000
1759	1.229$000	820$000	3.605$000	5.654$000
1760	1.099$600	841$000	3.214$500	5.155$100
1761	1.024$000	909$000	3.200$000	5.133$000
1762	940$000	755$000	2.850$000	4.545$000
1763	900$000	906$000	2.700$000	4.506$000
1764	930$000	1.000$000	2.350$000	4.280$000
1765	900$000	901$000	2.250$000	4.051$000
1766	900$000	713$500	2.258$500	3.872$000
1767	857$000	721$000	2.151$000	3.729$000
1768	1.100$000	900$000	2.600$000	4.600$000
1769	881$000	700$000	2.096$000	3.677$000
1770	981$000	1.140$500	3.601$500	5.723$000
1771	1.200$000	937$000	2.200$000	4.337$000
1772	1.207$500	942$000	2.204$000	4.353$500

A curva das arrematações dos impostos permite-nos sugerir alguns períodos de melhor produção vinícola, a saber:

- os anos vinte do século XVII em que o valor das arrematações da Imposição atinge verbas avultadas. Aliás, a contagem directa pelos Livros da Imposição revela-nos que em 1626 se atingiu um máximo nunca antes conseguido: nesse ano foram declaradas 16.821 pipas [37];
- o primeiro quartel do século XVIII, nomeadamente os anos que vão de 1708 a 1724, mostra-se notoriamente favorável. A explicação deste surto terá a ver com o fomento provocado pelo tratado de Methuen? Não estará antes

37 SILVA, F. Ribeiro da – *O Termo do Porto...*, p. 143.

relacionada com o interesse britânico pelos vinhos do Douro e com o abaixamento da taxa de importação que o Parlamento decretou em 1697[38]?

– os meados do século XVIII (1749 a 1761) constituem uma terceira série muito favorável, confirmando-se por esta via a tão falada crise [39], que não foi de produção mas de oferta. Mais se confirma a verosimilhança da informação de que no Porto dessa época havia tavernas e vendas de vinho em número excessivo[40].

Os livros da Câmara do Porto permitem-nos conhecer outros períodos de expansão da viticultura do Douro. Assim, para além dos dados constantes das arrematações, possuímos informações e indícios de outra natureza que nos garantem que nos fins do século XVI a produção de vinho ia em grande crescimento.

Eis essas informações: em Janeiro de 1587 o Procurador da Cidade e os do Povo queixavam-se de que muitos oficiais mecânicos e outras pessoas com interesses na Índia, no Brasil e nas Ilhas se dirigiam ao Alto Douro e se faziam mercadores de vinhos, provocando aumentos do custo do produto não só na origem como na comercialização na cidade do Porto[41].

Em 1593 continuava a lamentar-se na Câmara que muitos deixassem seus ofícios e se tornassem «taverneiros e vendeiros» praticando preços excessivos na venda a retalho[42]. Fez-se então um conjunto de posturas que formam o que poderemos chamar o primeiro regimento da comercialização dos vinhos do Douro da qual a Câmara pretendia guardar o controlo absoluto[43].

Na mesma altura, para além do aumento do número de regatões de vinho e talvez em consequência disso, ia caindo em desuso a antiga prática de vender os vinhos «à prancha», isto é, sobre os barcos em que eram transportados desde Riba Douro, ancorados defronte da Porta da Ribeira. Antes se metiam dentro da cidade em armazéns, com agravamento do preço. A tentativa dos Vereadores de reporem o uso antigo não foi possível visto que «nos tempos de agora não era sofrível venderem-se os vinhos sobre a água» (notícia referente a 1587)[44].

Ainda em 1592, tendo sido criados pelouros de tarefas na gestão da Câmara, o vinho já era suficientemente importante para constituir um pelouro autónomo[45]. Mas não era já apenas a questão dos preços que preocupava os Vereadores. É que a grande procura do produto e a mira de lucros fáceis levava muitos tabernei-

38 SCHNEIDER, Susan – *o. c.*, p. 31.
39 TENREIRO, A. Guerra – *Douro – Esboços para a sua história económica*, in «Anais do Instituto do Vinho do Porto», 2° vol., Porto, 1942, p. 6.
40 SILVA, F. Ribeiro da – *Absolutismo Esclarecido ...*, p. 39.
41 AHMP, *Lv 27*, fl. 257v.
42 AHMP, *Lv 31*, fls. 189-189v.
43 AHMP, *Lv 31*, fls. 189-193.
44 AHMP, *Lv 27*, fl. 276v.
45 AHMP, *Lv 30*, fl. 21.

ros a «calabrear» os vinhos, falsificando-os com misturas nocivas em prejuízo dos consumidores. Por isso, os acórdãos municipais do Porto, aprovados em 1587, proibiam severamente qualquer tipo de mistura.

Remonta, por conseguinte, aos fins do século XVI a mácula a que Guerra Tenreiro chamava o «pecado original do Douro»[46] que, em diversas modalidades, se foi repetindo posteriormente, deixando atrás de ai sementes de desconfiança e de crise.

Entendemos, pois, que o primeiro grande fomento da viticultura no Douro na Época Moderna se deu nos fins do século XVI, depois da conquista de Portugal por Filipe II cuja continuidade é manifesta nos inícios do seguinte[47]. Provavelmente, na raiz desse incremento estarão os novos mercados potenciais que a união das Coroas poderia trazer. Uma coisa é certa: a cidade do Porto viu crescer o número de consumidores que lhe trouxe a criação da Casa da Relação como Tribunal Superior que era; por outro lado, as Armadas do Mar Oceano foram excelentes consumidoras do vinho do Douro. Bastará recordar que em 1590 foram carregadas 2.108 pipas para a Armada de El Ferrol. E no ano seguinte, o volume terá sido semelhante[48]. E não esqueçamos que foi em 1605 que, pela primeira vez, se sentiu a necessidade de o Rei estabelecer um número fixo de taberneiros na cidade do Porto para pôr cobro à «devasidão» e «excessos» dos regatões e «atravessadores» de vinhos[49].

5. ESTRATOS SOCIAIS PORTUENSES INTERESSADOS NO VINHO

A produção e o comércio dos vinhos durienses interessavam diferentes estratos sociais da cidade do Porto. Pelo menos desde a segunda metade do século XVI muita gente se achava no direito de ganhar dinheiro na transacção daquele produto. Daí a vontade expressa da Câmara de chamar a si o controlo dessa actividade.

De facto, a primeira surpresa vem-nos da verificação de que muitos nobres se dedicavam a este comércio. O Balio de Leça, Frei Luís Álvares de Távora, em 1599 e 1600 trouxe do Douro cerca de 3.000 pipas que aí colheu e adquiriu – as quais

46 TENREIRO, A. Guerra – *Douro* ..., p. 3-6.

47 Sobre este assunto, ver a posição algo divergente de OLIVEIRA, Aurélio de – *Vinhos de Cima-Douro na primeira metade do século XVII. A primeira grande questão vinícola do Douro*, in «Gaya», vol. II, Câmara Municipal de V. N. de Gaia, 1984.

48 SILVA, F. Ribeiro da – *O Porto e o seu termo* ..., vol. I, p. 163 e *Porto e Galiza: embarcações galegas no transporte de vinho do Douro (1622 e 1626)*, in «Lucerna», Porto, Centro de Estudos Humanísticos, 1984.

49 SILVA, F. Ribeiro da – *O Porto e o seu Termo*..., p. 168.

foram colocadas em Matosinhos, S. João da Foz e até no Brasil, para além da cidade do Porto[50].

Estes não viam contradição entre o lucro assim conseguido e a dignidade da linhagem. Mas a sociedade nem sempre se mostrava tolerante com tais situações, surgindo aqui e além a crítica mordaz. Lembraremos a tão sugestiva quanto tosca quadra com que alguém mimoseou Pantaleão Alvo Godinho ao ser feito cavaleiro da Ordem de Cristo, nos meados do século XVII:

Hábito no peito
Graças a Deus Baco
Porque honra e proveito
Já cabem num saco[51]

Ao contrário, para outros o comércio dos vinhos tornou-se caminho de nobilitação. Com efeito, Manuel Rodrigues e Francisco Ribeiro, moradores no Porto por volta de 1630, por serem grandes armazenistas de vinhos e exportadores para o Brasil tratavam-se pela «lei da nobreza» e intitulavam-se de nobres[52].

Como seria de esperar, são muitos os cidadãos do Porto que, nos inícios do século XVII, possuem interesses no Douro vinhateiro. A sua presença nos Livros da Câmara é assídua e nem sempre pacífica. Os seus frequentes protestos procedem normalmente de dois motivos: ou entendem que os preços fixados pelos Vereadores para a venda do vinho a retalho não eram devidamente compensadores. Ou reivindicam os privilégios fiscais e até de estabelecimento de preços mais favoráveis a eles, produtores, que tradicionalmente cabiam aos «vinhos de cutelo», isto é, aos vinhos de sua lavra.

A questão é que muitas vezes, durante toda a época moderna, eram declarados como «vinhos de cutelo» quantidades compradas a terceiros. O combate aos falsos «cutelos» passou por duas medidas decretadas na Câmara: ou se obrigavam os produtores a trazerem um atestado do Pároco passado sob juramento com base nos dízimos ou se determinou que cada produtor declarasse na Câmara, em livro próprio, a média da sua produção anual. Esse livro conservou-se e pode ser consultado no Arquivo Histórico Municipal do Porto.

O clero também não desdenhava a produção vinícola e não deixava de procurar ganhos compensadores. Assim, os Jesuítas produziam na sua quinta do Alto Douro no primeiro terço do século XVII 60/70 pipas de vinho excelente. Por se tratar de vinhos «mui limpos e puros, sem mistura alguma de outros e colhidos e feitos com muita perfeição» pretendiam vendê-los a bom preço, sem terem que

50 SILVA, F. Ribeiro da – *O Porto e seu Termo...*, p. 137.

51 Ver PREITAS, Eugénio de Andrea da Cunha e – *O Convento novo de Santa Maria da Consolação (Padres Loios)*, Porto, Gabinete de História da Cidade, 1947, p. 40.

52 SILVA, F. Ribeiro da – *O Porto e o seu Termo ...*, p. 137.

dar satisfação aos almotacés[53]. Do mesmo modo, os Beneditinos do Porto manifestavam à Imposição a média anual de 30 pipas. Outras Ordens religiosas produziam iguais ou superiores quantidades. Destacaremos, entre elas, a Congregação do Oratório, objecto de um estudo importante do Prof. Gaspar Pereira[54].

Para além dos Institutos religiosos que, como tais, manifestavam vinhos, membros individuais do Clero e Altas Dignidades Eclesiásticas faziam-no também com regularidade. Lembremos os casos dos Bispos do Porto e de Targa, dos Cabidos do Porto e de Braga. Refira-se ainda que uma quantidade substancial de simples clérigos aparece assiduamente a manifestar vinho, em nome próprio, em nome dos familiares ou mesmo em nome de fidalgos seus amos.

A descoberta, inventariação e estudo aturado da documentação (onde quer que se encontre) dessas Casas Religiosas ou das grandes famílias produtoras terão que ser levados a cabo urgentemente, sob pena de nos continuarmos a lamentar, repetindo-nos, que não conhecemos em profundidade a história da vinho do Douro, antepassado do vinho do Porto. Escusado será dizer que tal é um objectivo prioritário do grupo de História Moderna do GEHVID.

Como ficou insinuado, os manifestantes de vinho na cidade do Porto não eram apenas os seus naturais ou moradores. A micro-análise que levámos a cabo relativa ao ano de 1626 mostrou-nos que dos 230 declarantes, só 41,3% residiam no Porto e arrabaldes. Cerca de 37% viviam no Douro. E vários possuíam quintas no Douro e habitação na cidade. O mesmo se diga dos exportadores de 1620-1640: dos 52 que identificámos, 23% residiam no Douro contra 38,5% que moravam na cidade. Os restantes eram estrangeiros (3,8%) ou a sua residência não aparece referida (30,7%) ou viviam fora do Porto e do Douro (3,8%).

O vinho converteu-se, pois, num forte elemento de ligação entre o Porto e o Douro, entre as gentes de um e outro extremo do sistema. A complementaridade não se exprimiu apenas através do vinho, mas este foi seguramente o seu traço mais significativo.

5.1. O vinho do Douro e o Município do Porto

Não será descabido falar aqui do interesse da Câmara do Porto pelo comércio vinícola. Como alimento que era, competia ao Município tratar do seu abastecimento e aprovisionamento. Cabia-lhe ainda controlar os postos e modos de venda ao público, estabelecer os preços, fiscalizar a qualidade. Nesse aspecto, o

53 AHMP, *Sentenças*, L. 3, fl. 300.

54 PEREIRA, Gaspar Martins – *As quintas do Oratório do Porto no Alto Douro*, in «Revista de História Económica e Social», nº. 13, Lisboa, 1984.

procedimento da Câmara do Porto não seria muito diferente do que se passava noutros sítios do Reino.

A fixação dos preços de venda ao público exigia uma prévia informação dos valores correntes na região produtora, isto pelo menos a partir de 1605. Por esse motivo, chegou ao nosso conhecimento que, em 1606, uma pipa de bom vinho tinto valia em Lamego 3$500/4$000 réis.

Tendo em conta esse valor, os Vereadores fixaram o preço do quartilho em 5 réis[55]. Quer dizer, cada pipa contendo 25 almudes, 636 litros e 1.200 quartilhos seria vendida pelo miúdo por cerca de 6$000 réis, ou seja, daria de lucro 2$000/2$500 réis, isto é, 50 a 72%.

Se pensarmos que dessa margem teriam que sair os custos do transporte e os dos diversos impostos, os ganhos dos taberneiros não seriam por aí além[56].

Mas o vinho era igualmente importante para a Câmara do Porto porque constituiu sempre uma fonte de receitas a que se lançava mão não só para as necessidades rotineiras da administração municipal como acima ficou dito, mas também sempre que o Poder Central obrigava a contribuições extraordinárias. Daí alguns conflitos, nomeadamente no período da Restauração que foram oportuna e perspicazmente estudados por Aurélio de Oliveira[57].

6. OS MERCADOS DO VINHO DO DOURO

6.1. As Informações de Rui Fernandes

Rui Fernandes (1531-1532) presta-nos alguns esclarecimentos, nem sempre claros, sobre o destino dos vinhos produzidos no circuito de Lamego.

Assim, os de primeira qualidade exportavam-se por terra para consumo de várias casas senhoriais, para a Corte de Castela e em menor quantidade para a Corte portuguesa;

- os da qualidade mediana vendiam-se para diversos lugares do reino tais como Guarda, Viseu, Riba Côa, Beiras e Ilhas;
- os inferiores eram expedidos para provimento das armadas e para abastecimento dos lavradores de vários lugares.

55 Ver AHMP, *Lv 37*, fl. 165-165v.

56 Os nossos cálculos dos litros e quartilhos por almude basearam-se nas informações contidas na nota 4 e nas tabelas publicadas por GRAÇA, Joaquim José da – *Tabellas..*, página n.n., quadro relativo ao Porto.

57 OLIVEIRA, Aurélio de – *Vinhos de Cima-Douro na primeira metade do século XVII ...*

6.2. Informações de outras fontes

Rui Fernandes não terá pretendido ser exaustivo na enumeração dos lugares que consumiam vinhos durienses. Nem nós o podemos ser. Sabemos, no entanto, pelos fontes municipais portuenses que uma parte do vinho era desembarcado nos portos fluviais de Arnelas e de Carvoeiro e daí seguia em carros de bois para as terras de Santa Maria e outras a sul do Porto. No século XVII, o Condado da Feira podia importar até 2000 pipas[58]. O interesse dos mercadores da Feira e Ovar pela transacção do vinho do Douro mantinha-se no século XVIII, pois vários deles foram condenados por ocasião do Motim da Companhia ocorrido em 1757.

Do mesmo modo, em Coimbra o vinho de Riba Douro era muito apreciado. Em Julho de 1614 nove mercadores comprometeram-se a vender em seis lojas vinho «boom e de Lamego»[59].

A maior parte da produção, independentemente das diversas qualidades, carregava-se em barcos que desciam o Rio até ao Porto. Desde muito cedo, esta cidade, para além de mercado consumidor, foi o entreposto privilegiado do comércio dos vinhos do Douro. Como seria de esperar, no primeiro Livro de Vereações da Câmara do Porto que chegou até nós – o do ano de 1390 – abundam as referências ao vinho de «Riba de doiro», vermelho e branco[60]. Depois desse, não há nenhum em que o vinho não surja em lugar proeminente! Não admira que o melhor que lá se produzia viesse a ser cognominado com o nome do principal lugar que o distribuía.

Aliás, muito cedo, como atrás afirmámos, a zona produtora – o Alto Douro – e o porto de exportação – a cidade do Porto – deram-se conta que a complementaridade das duas regiões se impunha como uma evidência. Não era apenas o vinho que era exportado pela foz do grande rio; também o sumagre, as frutas, o azeite conheceram os mesmos itinerários, com proveito para ambas as partes.

A ligação entre as duas regiões era assegurada pelo Rio Douro, navegável durante a maior parte do ano numa extensão superior a 20 léguas, entre S. João da Pesqueira e S. João da Foz. Desde as mais remotas épocas, inúmeras embarcações garantiam o contacto entre o Porto e os muitos portos fluviais que se foram criando ao longo daquele percurso. Muitos homens trabalhavam neste labor. Em 1585 identificamos 30 barqueiros, de diversas freguesias ribeirinhas[61]. Mas este número fica muito aquém da inventariação feita por Pedro de Brito para o ano de

58 SILVA, Francisco Ribeiro da – *Estrutura administrativa do Condado da Feira no século XVII*, in «Revista de Ciências Históricas», vol. IV, Porto, Univ. Portucalense, 1989, p. 261.

59 OLIVEIRA, António de – *A vida económica e social de Coimbra de 1537 a 1640*, vol. II, Coimbra, Universidade de Coimbra, 1972, p. 298.

60 BASTO, A.de Magalhães – *«Vereaçoens»* ..., p. 17, 112, 151, passim.

61 AHMP, *Lv 27*, passim.

1560: nada menos de 73, oriundos dos seguintes lugares: Barqueiros, Souto, Mourilhe, Pala, Caldas, Barrô, Porto Manso, Alijó, Bouça, Cancela, Carrapatelo, Entre-os-Rios, Porto de Rei, Penajóia, Baião, Granja, Ancede, Tojal, Frende, S. Gens, Paços, Portozelo, Bem Viver, Porto e outros[62]. Sabendo nós que cada embarcação exigia vários homens, é fácil ter uma ideia do pessoal movimentado por esta actividade!

O barco mais conhecido e mais típico ficou conhecido pelo nome de «rabelo», talvez devido à «espadela» ou madeiro muito comprido em forma de remo que substitui o leme nas operações de navegação, às vezes difíceis devido à impetuosidade das águas. A sua capacidade média comportava 30 pipas, mas havia-os, ao que parece, que carregavam 70 pipas[63]. Refiramos, no entanto, a este propósito o testemunho do Pároco de Santa Cristina de Mesão Frio, em 1758: quando o rio vai cheio cada barco leva 60 pipas mas quando é ano de seca não leva mais que 15 a 25 pipas[64].

Por disposição legal e costumeira, a terça parte entrada no Porto ficava obrigatoriamente na cidade e aí se consumia. As outras duas ou eram transaccionadas localmente se as condições de preço convinham aos produtores ou eram armazenadas e exportadas quando fosse conveniente.

Para onde se enviavam as pipas do vinho do Douro a partir do Porto?

Uma grande parte era remetida para Lisboa. Em 1626 o mercado preferencial foi o de Lisboa que recebeu 4.890 pipas das 6.385 que seguramente saíram pela foz do Douro[65]. Sempre que a documentação conservou memória do negócio, a capital aparece-nos como excelente mercado do generoso líquido.

Possuímos até alguns números para antes e depois de 1626.

Assim, em 1588 para aí seguiram 1.593 pipas
1592 " 2.398 "
1622 " 5.966 "[66]

Parece, no entanto, que com o decorrer do tempo e com o diversificar de mercados internacionais diminuiu o volume da exportação para Lisboa. Efectivamente, em 1786, por exemplo, o total não passou das 5.200 pipas[67].

A quase totalidade das exportações para a capital fazia-se por mar em barcos portugueses ou estrangeiros. Durante o período filipino, muitos barcos galegos

62 BRITO, Pedro de – *O Comércio...*, p. 145-149.
63 FERREIRA, J. A. Pinto – *A Economia do vinho ...*, p. 312.
64 Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), *Dicionário Geográfico*, vol. 23, fls. 877-878.
65 SILVA, F. Ribeiro da – *O Porto e o seu Termo...*, p. 149.
66 Ver SILVA, F. Ribeiro da – *Porto e Galiza...*, p. 508.
67 COSTA, P.e Agostinho Rebelo da – *Descrição topográfica e histórica da cidade do Porto*, 2ª ed., Gaia, Edições Progredior, 1945, p. 270.

que abasteciam de sardinha a cidade do Porto, eram fretados para uma viagem suplementar a Lisboa, para transporte das pipas cheias.

Em 1622, ano de grande carência de vinhos no Reino, 13 mestres oriundos de vários portos da Galiza carregaram nos seus volanteiros, pinaças e caravelas 540 pipas. E em 1626 outros mestres galegos transportaram em várias viagens 480[68].

Lisboa não era então o único destinatário dos vinhos exportados pela foz do Douro. Uma parte ia para para Aveiro. Setúbal e Vila do Conde são igualmente referidos na documentação.

Outra parte seguia para as colónias. O Brasil é a mais referida. Em 1626 para lá se remeteram, pelo menos, 245 pipas. Esse tráfego foi crescendo, com variações oriundas de diversas causas. Os dados contidos nos Livros da Imposição, recolhidos por António de Barros Cardoso, sugerem-nos que a média de pipas exportadas na primeira metade do século XVIII não excedia as 686. Mas as informações de outra fonte (não direi mais credível, mas sim mais abrangente – a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro) dão-nos uma média de 2.734 pipas anuais, um pouco longe das 3/4.000 pipas referenciadas pelo conhecido observador portuense da época, Pe. Agostinho Rebelo da Costa[69].

6.3. A importância do mercado inglês

A primeira vez que vimos expressamente documentada, na Época Moderna, a exportação para a Inglaterra data de 1651 e é feita por ingleses. De facto, nesse ano, um britânico estante no Porto, Richard Perez, exportou para Inglaterra 56 pipas que mandara comprar «asima do douro». No ano seguinte, outros lhe seguem na peugada: Rolant Hill, Miguel Tonsend, Anrique Manim expedem respectivamente 70, 63 e 20 pipas, perfazendo um total de 153 pipas[70]. Esta importante notícia foi publicado por nós há vários anos, mas infelizmente continua a ser ignorada em trabalhos posteriores que preferem repetir «clichés» ultrapassados.

No fim dos anos setenta do século XVII, a média de pipas exportadas já ultrapassava as 600! E antes de findar o século, durante a última década, a acreditar no que tem sido publicado, a média subia estrondosamente para as 7.000! [71]

Poderemos chamar a esta mercadoria vinho do Porto? Talvez! Não era evidentemente um produto igual ao dos nossos dias. Mas o processo de fabrico, a adição de aguardente vínica, a busca de boas condições de envelhecimento estavam

68 Ver SILVA, F. Ribeiro da – *Porto e Galiza* ..., p. 508-510.
69 COSTA, P.e Agostinho Rebello da – *o. c.*, p. 271.
70 SILVA, F. Ribeiro da – *Porto et le Ribadouro* ..., p. 352. Mantemos a grafia dos nomes tal como nos aparece na fonte.
71 Citado por FERREIRA, J. A. Pinto – *A economia do vinho*..., extra-texto.

em marcha e em breve o nome, qualquer que tenha sido a sua paternidade, impor-se-ia talvez mais fora que dentro das fronteiras. Os livros da Câmara do Porto continuarão por muito tempo a rotular de «fino» o melhor vinho generoso que se transaccionava na cidade. E, ao que parece, os portugueses durante o século XVIII conheciam-no como «vinho da Feitoria»[72]. E é assim que lhe chamam os Párocos da Região Demarcada do Douro, nas respostas ao inquérito de 1758.

São conhecidos os números da exportação, tendo ultimamente dado um notável contributo neste aspecto (e noutros) o trabalho de Conceição Andrade Martins[73].

Tivemos o ensejo de acrescentar algo mais preciso para os finais do século XVIII: nos anos de 1788, 1789 e 1791 exportaram-se pela barra do Douro 126.305 pipas, ou seja, uma média anual de 42.100 pipas. A Inglaterra absorveu 107.507,5 pipas, isto é, 85,1%[74].

Porquê tamanha aceitação do vinho generoso do Douro no mercado inglês?

Sem dúvida, pela qualidade da produto. O aroma natural, reforçado por adição suficiente de aguardente vínica, a cor tinta carregada, a elevada graduação alcoólica, o gosto peculiar que lhe advém dos xistos das encostas soalheiras do vale do Douro satisfaziam o gosto e a exigência dos britânicos.

Mas é preciso não esquecer que não foi apenas a qualidade do vinho que o impôs no Reino Unido. As circunstâncias históricas ajudaram. Com efeito, as rivalidades anglo-francesas da segunda metade do século XVII, de raiz política e religiosa mas também, e quiçá principalmente, de raiz económica, dificultando a entrada na Grã-Bretanha dos vinhos gauleses, abriram óptimas perspectivas para outros fornecedores, entre os quais os ingleses do Porto, cuja colónia se vinha estabelecendo desde os fins da primeira década da século XVII e se reforçara nos anos trinta do mesmo século. Nessa altura, dominavam o comércio do bacalhau e, naturalmente, o das diversas manufacturas inglesas de que a cidade e a região necessitavam.

6.4. Outros mercados

Quinze por cento do vinho exportado pela barra do Douro naqueles três anos dos finais do século XVIII dirigiram-se para outros países que não a Inglaterra:

72 SCHNEIDER, Susan – *o. c.*, p. 29.

73 MARTINS, Conceição Andrade – *Memória do vinho do Porto*, dir. e pref. de António Barreto, Lisboa, 1990.

74 SILVA, Francisco Ribeiro da – *A Geografia do Comércio Portuense nos finais do século XVIII. II – Parceiros, produtos e capitais*, in «0 Tripeiro», 7ª série, ano XIV, Junho/Julho 1995, p. 173. Ver ainda a colaboração do mesmo na *História do Porto*, dir. de Luís A. de Oliveira Ramos, Porto, 1994, p. 286.

– A Irlanda comprou	9,1%
– A Rússia comprou	4,5%
– Os Estados Unidos	1,07%
– A Holanda	0,08%
– Hamburgo	0,05%
– A França e Génova	0,009%

O caso da Rússia báltica, cliente dos vinhos do Douro de recente data – 1780 – como o provaram as investigações conjuntas de Victor de Sá e Gaspar Pereira[75], merece destaque. É que não comprava apenas vinho de primeira qualidade. Os preços de compra indicados permitem afirmar que a experiência da exportação de diferentes tipos de vinho do Douro ter-se-á aí iniciado.

7. O TRATADO DE METHUEN: AS DUAS FACES DE JUNO

Depois, em 1703, como é sabido, foi assinado o polémico tratado de Methuen – o qual, não tendo melhorado as condições fiscais favoráveis que já se haviam obtido do Parlamento britânico, manteve contudo um tratamento aduaneiro privilegiado em relação aos vinhos franceses. Assim, as condições do tratado, por um lado, e a abertura de novos mercados coloniais, por outro, fomentaram a cultura da vide não só no Douro como em todo o Reino.

Tal fomento generalizado, a médio prazo veio a prejudicar a viticultura duriense. De facto, o vinho do Douro que, pelas circunstâncias históricas eliminara o concorrente francês e depois o concorrente espanhol no mercado britânico, viu-se confrontado, no mesmo mercado, com vinhos nacionais, provenientes da Madeira, de Lisboa, do Algarve e do Dão e os viticultores durienses ameaçados de perder a vanguarda na venda do vinho na Inglaterra e noutros mercados[76]. Daí a afirmação de alguns de que o tratado de Methuen prejudicou o ritmo de desenvolvimento do Douro.

Mas não foi apenas por essa razão que nos meados do século XVIII as coisas corriam muito mal para os agricultores durienses. É que, tendo a procura excedido a oferta no decorrer da primeira metade da século XVIII (as tabelas das arrematações acima apresentadas sugerem o bom momento) e coexistindo no Douro vinhos nobres e vinhos vulgares (estes mais abundantes e de mais fácil cultivo que

75 SÁ, Victor de e PEREIRA, Gaspar Martins – *Do Porto ao Báltico. Achegas para a História das relações entre Portugal e a Rússia*, in « Revista da Faculdade de Letras- História», II Série, vol. VII, Porto, 1990, p. 228.

76 MACEDO, Jorges Borges de – *A situação económica no tempo de Pombal. Alguns aspectos*, 2ª ed., Lisboa, Moraes Editores, 1982, p. 41.

aqueles), a tentação de os misturar e vender tudo como bom mostrou-se irresistível. Era o regresso do «calabrear» dos vinhos que tanto irritava os Vereadores do Porto do século XVI!

Como o negócio prosperava e prometia, o exportador britânico e até o produtor duriense não hesitaram em adquirir vinhos de outras regiões nos quais misturavam doses razoáveis dos autênticos durienses, vendendo o combinado como vinho do Porto.

Outras falsificações mais grosseiras inventou o génio perverso, instigado pela miragem do lucro fácil: aproveitamento da baga de sabugueiro e algumas especiarias para proporcionar cor e sabor aos vinhos palhetes; utilização de aguardente em quantidades excessivas para obter mais forte graduação alcoólica. Dessa forma, pensava-se, satisfazia-se o gosto inglês por bebidas fortes.

Tais mistelas não podiam deixar de produzir efeitos nocivos no tocante à qualidade da mercadoria e à honorabilidade dos comerciantes. O consumidor inglês deu-se conta do logro e obviamente deixou de comprar o subproduto que lhe era oferecido. Por este caminho, o excelente vinho do Douro que os médicos britânicos da 2ª metade do século XVII prescreviam como terapêutica indicada para a debilidade de estômagos frágeis, vê-se aviltado em 1753 ao ser contraindicado como venenoso pelos mesmos agentes de saúde que antes o haviam recomendado[77].

As consequências impunham-se à vista: descida das exportações e sobretudo, descida do preço no produtor. Durante as décadas de trinta e de quarenta do século XVIII, havia-se exportado a média de17.899 pipas e19.922 respectivamente. Ora, na década de cinquenta, durante os sete anos que vão até à fundação da Companhia, praticamente não se excedeu as 15.000 de média[78].

No entanto, a tendência para a baixa nas exportações é contrariada pelo facto de em 1753 terem sido remetidas para Inglaterra 21.107 pipas. Por outro lado, não há sinais de descida dos preços no consumidor das tabernas do Porto[79].

De qualquer forma, a crise dos meados do século parece incontestável: em 1754 a Feitoria Inglesa (que fora fundada no século XVII em edifício diferente do que ainda hoje existe) denunciava-a e definia-lhe os contornos em documento que ficou célebre[80]. Para o grémio inglês, que, com alguma hipocrisia, tentava ilibar-se de culpas, a causa profunda da crise residiria na ambição desmedida de lucros fáceis que obrigara a alterações nefastas no modo de fabricação do vinho.

77 TENREIRO, A. Guerra – *Douro...*, p.6.

78 Estes cálculos foram baseados na estatística do Barão de Forrester, atrás citada.

79 Ver FERREIRA, J. A. Pinto – *A economia do vinho ...*, p.268.

80 Poderá ver-se o documento em FERREIRA, J. A. Pinto – *O comércio do vinho através da correspondência de John Whitehead, cônsul britânico na mesma cidade, endereçado a Mr. Warre (1793-1800)*, Porto, 1960, p. 14-15.

E afirmava-se que para este reconquistar a confiança do consumidor britânico, nada mais simples do que restituir-lhe o «seu antigo ser» através do retomar das práticas tradicionais, a saber:

- as uvas não seriam pisadas por menos tempo que 72 horas e por número de pés proporcionado à quantidade do fruto;
- a aguardente a adicionar devia ser de excelente qualidade, em quantidades moderadas e sempre aplicada por alturas do S. Martinho;
- as uvas brancas e tintas seriam pisadas separadamente;
- a baga de sabugueiro e as especiarias seriam definitivamente abolidas.

A denúncia da Feitoria Inglesa visava os Comissários Veteranos. Estes, sem negarem a crise, responderam com um manifesto violento no qual acusavam os exportadores britânicos de responsáveis pela adulteração, desafiando-os a não adquirirem senão vinhos genuínos do Douro. É que outros, não oriundos da região, eram exportados como se o fossem.

8. O MARQUÊS DE POMBAL E O VINHO DO PORTO: A FUNDAÇÃO DA COMPANHIA GERAL DA AGRICULTURA DAS VINHAS DO ALTO DOURO

A necessidade de salvar o vinho do Porto e de romper a tutela britânica sobre os produtores do Douro fez nascer a ideia da criação de um Instituto adequado. A pessoa que primeiramente pensou na Companhia foi um negociante que, embora residisse no Porto e possuísse algumas terras em Valbom, no concelho de Gondomar, nem sequer era português, Bartolomeu Pancorbo, biscainho de nascimento.

O mercador espanhol conhecia bem os problemas que então se punham à comercialização dos vinhos do Douro, pois ele próprio os exportava para o Brasil. Quanto aos vinhos generosos, pareceu-lhe que se impunha diversificar os mercados compradores, para além da Inglaterra. Os portos do Báltico e da Rússia ofereciam boas perspectivas.

Pancorbo deu execução ao seu sonho, fundando uma Companhia juntamente com o seu filho e ainda com o francês Drumont. Investindo os capitais que pôde congregar, comprou no Douro vinhos finos por preço mais compensador para os produtores do que o oferecido pelos ingleses. Infelizmente faliu a curto prazo por carências financeiras.

Todavia, a ideia não morreu. Em fins de 1755 ou inícios de 1756, Luís Beleza de Andrade, morador no Porto e grande produtor da região do Douro, reuniu na sua casa da Rua Chã alguns importantes viticultores para tentar encontrar saída para a crise.

Uma das presenças mais influentes nessa reunião foi a do dominicano Dr. João

de Mansilha em cujo espírito, pela primeira vez, terá aflorado a ideia de demarcação de uma zona produtora de vinhos finos de exportação. Ao que parece todos aceitaram a sugestão e logo trataram de a pôr em prática.

Para isso, o próprio Frei João de Mansilha foi enviado à Corte a propor o negócio ao Secretário de Estado Sebastião José de Carvalho e Melo a cujos ouvidos, por outra via, haviam chegado os ecos da crise duriense.

O dominicano teve artes para convencer o ministro de D. José da validade da sugestão. Não tardou que a resposta surgisse: em 10 de Setembro de 1756 foi publicado o alvará régio que instituía a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro.

8.1. Que fins visava o estabelecimento da Companhia?

A resposta à questão passa pela leitura atenta dos estatutos da Instituição. Mas não pode prescindir do exame da legislação complementar promulgada posteriormente.

Assim, o objectivo fundamental da fundação da Companhia foi o de resolver e pôr fim à crise tantas vezes referida. Para isso, tornava-se urgente concretizar outras medidas, tais como:

- proteger os vinhos finos de exportação;
- preservar e garantir a qualidade dos vinhos durienses, não apenas os de embarque mas também os de consumo corrente;
- subtrair aos ingleses o controlo da comercialização do vinho do Porto;
- fomentar a viticultura no Douro, tornando-a capaz de suplantar a concorrência de outras zonas produtoras de vinho.

Para que os objectivos fossem atingidos, a Companhia viu-se favorecida por importantes privilégios, na linha da filosofia proteccionista em voga naquela época.

De entre os meios excepcionais postos ao serviço do novo Instituto, destacaremos alguns:

- consagração do princípio da demarcação da área produtora de vinhos de exportação, medida tanto mais de enaltecer quanto significou uma antecipação longínqua da adopção quase universal de marcas de origem;
- arranque com capitais avultados, a realizar pela venda de 1.200 acções do valor de 400$000 réis cada e abertura de linhas de crédito aos produtores, com juros baixos;
- exclusivo da venda de vinhos de consumo corrente na cidade do Porto e em três léguas ao redor bem como do fabrico e exportação de aguardente nas três Províncias do Norte: Minho, Beira e Trás-os-Montes (alvará de 1760).

Sendo assim, a fundação da Companhia Geral corrigiu e secundou o tratado de Methuen, eliminando os concorrentes nacionais do vinho do Porto, tal como aquele convénio fizera relativamente ao rival francês[81].

8.2. E os interesses britânicos?

As leis publicadas não prejudicavam abertamente as regalias da Feitoria Inglesa na medida em que não se vetava aos estrangeiros a aquisição de acções da Companhia. Mas o seu espaço de manobra ficou reduzido e condicionado.

Na verdade, em primeiro lugar, o monopólio concedido à Companhia de exportação de vinhos para o Brasil retirou aos ingleses a possibilidade de trabalharem esse mercado. Além disso, a obrigação de fazer acompanhar os vinhos comprados nas quintas do Douro, no seu percurso até ao Porto, de um certificado de genuinidade do produto, interferia nos circuitos dos britânicos. Finalmente, a partir de 1769 uma nova limitação lhes foi imposta: os vinhos a exportar eram submetidos a prévia verificação da qualidade.

Mas nem por isso a Feitoria Inglesa viu diminuído o seu poderio e o seu prestígio.

O afã de Carvalho e Melo em proteger o vinho do Porto manifestou-se ainda na legislação avulsa que foi sendo promulgada. Assim, logo em 1757 proibiu a utilização de estrume para fertilizar as cepas com o pretexto de que tal prática prejudicava a qualidade do produto.

Depois, constatada a inobservância das leis que obrigavam à pisa separada das uvas tintas e brancas, decretou que nos vinhedos onde se misturassem uvas brancas e tintas se arrancassem as brancas.

Outra preocupação o motivou: prevenir e evitar adições nocivas, em especial da baga de sabugueiro, mesmo que isso exigisse medidas radicais como a de fazer arrancar em todo o Alto Douro todos os arbustos que a produziam. Devemos acrescentar, a propósito, que já em 1756 a Congregação do Oratório havia abandonado o recurso à baga de sabugueiro[82].

E quando a produção excedia o desejável e punha em causa o nível equilibrado dos preços, logo o legislador actuava: ou se reduzia a área demarcada (1765) ou se proibiam novas plantações de cepas ou até se ordenava que se arrancassem as videiras plantadas depois de 1765.

81 MACEDO, Jorge Borges de – *A situação económica ...*, p. 51.

82 PEREIRA, Gaspar Martins – *Na infância de um grande vinho: entre o «Vinho de Pé» e o «Port-Wine»*, in Actas do Congresso Internacional «A Festa no Século XVIII», Lisboa, 1992.

8.3. Os defeitos da legislação pombalina

Consideradas globalmente, as leis promulgadas por acção de Pombal para defesa dos vinhos durienses merecem louvor. No entanto, não é difícil apontar algumas lacunas e erros que, embora não afectem essa apreciação globalmente positiva, devem ser tidas em consideração, na medida em que, de uma forma ou de outra, se mantiveram por muitas e largos tempos.

Assim, as linhas de demarcação foram criticadas desde o começo visto que, por razões de compadrio ou outras semelhantes, privilegiaram-se vinhos inferiores como os de Lobrigos, terra de João de Mansilha, e excluíram-se outros, dignos de melhor sorte, como os de Vilarinho dos Freires.

Por outro lado, mostrou-se muito difícil a observância rigorosa da demarcação e nunca se pôde evitar de todo o contrabando e a intrusão de vinhos espúrios. Aliás, a própria Companhia comprava quantidades de vinho fora da área demarcada, exportando-os como Porto tão autêntico como os legítimos. E sabe-se que o Secretário de Estado dos Negócios do Reino, com a conivência de Mansilha, fazia embarcar para a cidade do Porto o vinho de sua produção e de outros agricultores da zona de Oeiras! Convencido de que o vinho de Carcavelos beneficiava o corpo, a cor e o paladar dos vinhos de Douro, vendia anualmente à Companhia cerca de 250 pipas que se convertiam em Porto genuíno.

Outro defeito que costuma ser imputado à legislação pombalina é o de ter imposto no Alto Douro um tipo único de vinho, ajustado às preferências inglesas e de ter impedido, desse modo, o pleno desenvolvimento das potencialidades do Douro quanto a variedades e espécies.

8.4. As oposições à Companhia Geral

A criação da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas de Alto Douro não foi recebida da mesma maneira por todos os grupos e estratos sociais da cidade do Porto.

A aristocracia local, detentora do poder municipal e de que faziam parte alguns donos de vinhedos e quintas situadas em Riba Douro, acolheu-a com manifestações públicas de regozijo.

Mas a plebe, composta pelos armazenistas, taberneiros e consumidores e apoiada por elementos do Alto Clero e por muitos Ingleses, reagiu mal, não obstante a propaganda oficial de que o novo Instituto iria beneficiar toda a gente.

Sinal inequívoco das oposições crescentes foi o eclodir do motim de 23 de Fevereiro de 1757 que, no fundo, não passou de uma marcha de protesto, vio-

lenta mais de palavras e ameaças do que acções concretas. Mas o Poder classificou-o implacavelmente como crime de lesa-majestade e fê-lo punir como tal[83].

Em consequência, os dirigentes da plebe portuense foram eliminados e a cidade foi colocada em estado de sítio, tendo sido humilhada como nunca no decorrer da sua História multissecular.

Mas a Companhia Geral não só não foi abolida, como desejavam os amotinados, como nem sequer foi perturbada na sua estrutura, não obstante a ilusão inicial de vitória dos sublevados. Curiosamente foi até a única das várias Companhias monopolistas fundadas por Pombal que logrou sobreviver-lhe.

8.5. Que resultados positivos lhe podem ser creditados?

Em primeiro lugar, contribuiu para restituir ao vinho do Porto a qualidade e a fama perdidas. Por esta via, recuperou-se não só o cliente inglês como se diversificaram os mercados. As tabelas de exportação publicadas pelo Barão de Forrester mostram-nos que as remessas para a Grã-Bretanha agrupadas por decénios não pararam de crescer durante toda a segunda metade do século XVIII, não obstante a variedade das oscilações anuais. Em 1791, o Porto, como dissemos acima era vendido na Inglaterra (38.990 pipas, sendo cada pipa avaliada na Alfândega em 33$000 réis) mas também na Irlanda (4.860 pipas), nos Estados Unidos (972 pipas), na Holanda (46 pipas), em Hamburgo (25 pipas), na Rússia (14 pipas de vinho do Porto mais 800 de menor qualidade, avaliadas em 15$000 réis a pipa) e em Génova (6,5 pipas)[84].

Por outro lado, as terras de Riba Douro progrediram de modo notório depois de 1756. Aliás, os palacetes edificados durante a segunda metade do século atestam a prosperidade conjuntural.

E não foram apenas os senhores das vinhas a beneficiar. Também os trabalhadores viram aumentados os seus salários e melhoradas as suas condições de trabalho. Se estão certos os números de Susan Schneider, o salário diário do trabalhador das vinhas cresceu, Primavera a Primavera, depois de 1757, cerca de 50%[85]!

Não esquecemos uma nota negativa: é que enquanto a população do País crescia a bom ritmo, a população duriense pouco aumentava. Em compensação, acolhia todos os anos milhares de galegos em busca de trabalho.

83 Sobre estes tumultos e a problemática que os envolveu, ver o estudo que lhes dedicámos, atrás citado.

84 ANTT, *Junta do Comércio*, Livro 149. De notar que estes dados não são coincidentes com os fornecidos pelo Barão de Forrester, talvez por causa da diversidade das fontes.

85 SCHNEIDER, Susan – *o. c.*, p. 240.

A cidade do Porto aproveitou igualmente o surto de prosperidade. Desde séculos passados, como atrás ficou patente o vinho do Douro não só estimulava a economia da cidade, como pela via da fiscalidade, subsidiou muitas obras públicas urbanas.

Mas na segunda metade do século XVIII o crescimento citadino tornou-se notório, como se afirma na Acta da reunião camarária de 6 de Maio de 1772:

> «... a extensão e aumento que na povoação desta cidade tem havido de poucos anos a esta parte o não se estar vendo seria incrível, porque bairros inteiros se têm formado de novo; qualquer morador de idade não a mais avançada se recordará serem terras cultivadas e vazias o que hoje vemos bairros e ruas completas, como o sítio das Hortas, do Laranjal, e outras muitas partes que se têm acrescentado por todos os lados à cidade ...»[86].

É evidente que tal progresso não se ficava devendo exclusivamente ao vinho, mas o contributo do vinho e das «indústrias» a ele associadas a montante e a juzante, foi essencial.

9. CONCLUSÃO

As vicissitudes por que passou o vinho do Douro até originar um tipo excelente que foi o vinho (ou os diversos vinhos) do Porto, estão longe de ser conhecidas. As fontes existentes e de que temos notícia não são demasiado generosas mas mesmo assim não se encontram suficientemente exploradas.

Este ensaio é a demonstração disso mesmo. Por isso daqui, uma vez mais, chamamos a atenção para a necessidade urgente de que surja alguém (por que não uma equipa pluridisciplinar?) que inventarie todas as fontes, impressas ou manuscritas, e leve a cabo um estudo sistemático do que podemos chamar a pré-história do vinho do Porto, desde a Idade Média até ao século XVIII.

Não se trata apenas nem talvez principalmente de fixar as curvas de produção. Aliás será muito difícil estabelecê-las para períodos anteriores ao século XVIII. Mas as circunstâncias materiais, técnicas, geográficas e humanas do cultivo da vinha e do vinho que marcou a região durante séculos permanecem mal conhecidas. A posse da terra, o regime e as condições de trabalho, a influência do clima nos bons e maus anos, os movimentos migratórios sazonais por ocasião das vindimas e as suas consequências antropológico-culturais merecem também mais atenção do que a que lhe tem sido dada.

Do mesmo modo, parece importante averiguar com profundidade o potencial

86 AHMP, *Lv 86*, fl. 128v.

dinamismo do vinho no incremento de um sem-número de profissões que lhe estão associadas, tanto na zona de produção como na cidade do Porto, das quais destacaremos os transportadores (barqueiros e almocreves), os construtores de embarcações, os tanoeiros, os mercadores e armazenistas, os taberneiros, a actividade comercial e a rede de comunicações entre os portos fluviais e os interiores próximos ou afastados.

E que dizer dos conflitos de interesses entre os produtores e os mercadores, por um lado, e entre cultivadores e grupos urbanos por outro, os quais, ao pretenderem sobrecarregar de direitos os vinhos, punham em causa a sobrevivência dos primeiros, tal como aconteceu nos meados do século XVII, segundo a lição de Aurélio de Oliveira[87]? E já estará tudo dito acerca da evolução do gosto e das preferências dos consumidores nacionais e estrangeiros e do seu influxo nos modos de fabricação dos vinhos?

E por que não aprofundar o vinho do Douro na sua relação plural com a cidade do Porto e como factor estruturante de uma verdadeira região económica, envolvendo o litoral e o interior numa situação não de dependência mas de complementaridade?

Do vinho do Douro ao vinho do Porto – uma certeza: a da excelência do produto. Quanto ao mais, muitas perguntas e poucas respostas sobre a sua história mais remota.

87 Sobre este assunto, ver OLIVEIRA, Aurélio de – *Vinhos de Cima- Douro ...*