

PARA UMA HISTÓRIA DA VINHA E DO VINHO NOS AÇORES (1750-1950)

Paulo Silveira e Sousa

1. Introdução

A vitivinicultura constituiu desde o século XVIII um dos mais importantes sectores da agricultura portuguesa, dando origem a um dos principais produtos de exportação. O seu peso na economia era enorme, se bem que desigualmente distribuído pelas várias regiões do País. Nos cerca de 200 anos que aqui iremos estudar, da segunda metade do século XVIII à primeira metade do século XX o conjunto de actividades em torno da cultura e da produção de vinho enfrentou profundas transformações. Por um lado, sofreu o impacto de várias doenças que afectaram decisivamente os vinhedos de toda a Europa; por outro, passou por uma série de processos de reconversão, transformação e alteração nas configurações dos mercados que atingiram quase todas as suas etapas produtivas. Este conjunto de processos acelerou-se a partir de 1852, após os primeiros ataques do oídio. Neste contexto os agricultores e as autoridades portuguesas tentaram acompanhar, com graus de sucesso **variáveis**, a trajectória de mudanças que se operava na vitivinicultura e nos mercados europeus. As transformações manifestaram-se em **diversas áreas e tomaram** a forma de diferentes processos de modernização e adaptação. A chegada faseada do oídio, da filoxera, da antracnose e do míldio obrigou a enormes processos de replantação, de mudança no uso das castas e das técnicas de cultivo que passaram a integrar novos produtos de origem industrial nas várias e recentes etapas de prevenção das doenças. Simultaneamente, a configuração dos mercados alterou-se com o crescimento do consumo de massas, com o aparecimento de novos mercados internacionais e de novas áreas **produtoras** concorrentes. Os mecanismos de circulação, transporte e distribuição modificaram-se, assim como as próprias técnicas de produção numa tentativa permanente de adaptação a novos gostos e às oscilantes modas dos

consumidores. A evolução e difusão dos saberes científicos e técnicos conduziu também à necessidade de mais investimentos, de uma maior escala das explorações, e ao crescimento das modalidades de intervenção estatal e de associativismo num sector que permaneceu vital para as agriculturas mediterrânicas. Nada ficaria como antes¹.

Se este vasto conjunto de transformações teve trajectórias e resultados diferentes de país para país, o mesmo se verificou dentro das fronteiras de cada Estado. Em Portugal houve regiões que conseguiram modernizar e reconverter a sua vitivinicultura e outras houve onde estas tentativas foram, pelo menos parcialmente, goradas. Contudo, faltam ainda hoje estudos intensivos e comparativos que nos permitam aquilatar o **percurso** das várias regiões produtoras².

Este estudo é uma versão provisória e condensada de um livro que estamos a preparar sobre a História da Vinha e do Vinho nos Açores (1750-1950). A vitivinicultura integra um conjunto de actividades transversais a diferentes áreas da economia e da sociedade. Ao analisar os seus vários aspectos e a trajectória que tiveram ao longo de 200 anos estamos igualmente a produzir uma história da agricultura, da economia e da sociedade açorianas. O texto que aqui apresentamos, devidamente trabalhado e organizado, não corresponde, contudo, a uma versão definitiva. Novas informações poderão surgir e outras estão ainda à espera de mais tempo e de mais alguma reflexão. A nossa intenção ao publicá-lo é fazer circular a informa-

¹ Uma primeira versão de algumas secções deste estudo foi já publicada em Paulo Silveira e Sousa (2004) “Materiais para o Estudo da Vinha e do Vinho nos Açores durante a Segunda Metade do Século XIX”, Revista *Povos e Culturas*, CEPCEP, Universidade Católica Portuguesa, nº 9, pp. 471-509. Nesta nova publicação o texto foi substancialmente alargado, modificado, nalguns casos, corrigido.

² Para um testemunho da época sobre uma grande área produtora, o Minho, veja-se Alberto Sampaio (1923), “O presente e o futuro da viticultura no Minho: estudo de economia rural”, in *Estudos Históricos e Económicos*, vol I, Porto: Livraria Chardron. Para uma monografia recente e bastante completa sobre uma das grandes áreas produtoras de vinho de pasto do continente ver Maria Goretti Matias (2002), *Vinho e Vinhas em Tempo de Crise: o oídio e a filoxera na região Oeste (1850-1890)*, Caldas da Rainha; para a região do Douro ver Gaspar Martins Pereira (1989), “A produção de um espaço regional: o Alto Douro no tempo da filoxera”, Sep. Rev. Fac. Letras do Porto, 2ª série, vol. 6, pp. 311-353 e (1991), *O Douro e o Vinho do Porto: de Pombal a João Franco*, Porto: Afrontamento; e Conceição Andrade Martins (1990), *Memória do Vinho do Porto*, Lisboa: Instituto de Ciências Sociais.

ção e a reflexão já obtida e sistematizada, tentando assim criar algum debate em torno deste tema.

2. A vinha e o vinho nos arquipélagos Atlânticos (Açores, Madeira e Canárias)

Os Açores, enquanto arquipélago, nunca foram uma região de grande produção e exportação de vinho, muito embora esta cultura tomasse uma importância assinalável em três das suas ilhas: Pico, Graciosa e, mais secundariamente, São Jorge. Apesar de existirem referências a uma exportação permanente de vinhos finos do Pico para mercados externos e exigentes, os vinhos açorianos nunca alcançaram a notoriedade da maior parte dos seus congêneres nacionais, nem sequer se consubstanciaram em tipos próprios ou criaram as redes de comércio e de distribuição internacional que fizeram a fama de um Madeira, um Jerez ou, mais tarde, de um Marsala, ou mesmo de um Málaga³. A Grã-Bretanha e as suas colónias foram, desde cedo, um dos principais mercados de consumo dos vinhos mediterrânicos e das ilhas atlânticas. Desde o fim da Idade Média que o Malvasia de Creta alimentava as mesas britânicas. A ocupação desta ilha pelos turcos, em meados do século XVII, veio alterar as principais áreas abastecedoras. A procura de vinhos das Canárias e da Madeira, cujas castas e características se assemelhavam, aumentou, então, exponencialmente. Segundo alguns autores, na segunda metade do século XVII, as Canárias produziam anualmente cerca de 30.000 pipas, sendo 20.000 procedentes da ilha de Tenerife. A produção do apreciado Malvasia canário rondava, nesse mesmo período, entre as 12 e as 16.000 pipas, das quais a maior parte era exportada para Inglaterra⁴. Estes números estariam acima da produção açoriana, mas aproximavam-se da madeirense. Apesar da ausência de fontes e cálculos conhecidos podemos tentar estimar, de forma grosseira, em cerca

³ Para o Jerez e para um período semelhante ao que aqui estudamos veja-se James Simpson (1985), “La producción de vinos en Jerez de la Frontera 1850-1900”, in Pablo Martín Aceña, e Leandro Prados de la Escosura (dirs.), *La Nueva Historia Económica de España*, Editorial Tecnos, pp. 166-191. Benedita Câmara (2000), “O vinho da Madeira e o vinho Marsala 1870-1914”, *Douro: Estudos e Documentos* n° 10, pp. 103-116.

⁴ Antonio Bethécourt Massieu (1991), *Canarias e Inglaterra: el comercio de vinos (1650-1800)*, Las Palmas: Cabildo Insular de Gran Canaria, p. 29.

de 18.000 a 24.000 pipas, pouco mais ou menos, o vinho produzido no arquipélago, em anos de boas colheitas, durante a segunda metade de Seiscentos⁵. No início do século XVIII algumas fontes apontavam para valores na ordem das 30.000 pipas que já nos parecem demasiado elevados⁶. Contudo o vinho açoriano não atingia a cotação dos seus congéneres dos arquipélagos mais a sul. Na segunda metade do século XVII, na sequência dos tratados posteriores à Restauração de 1640, entre Portugal e o Reino Unido, seria a Madeira a suplantar as Canárias como a principal área produtora e exportadora de vinhos finos⁷. As produções insulares sofriam de constrangimentos vários: elevados custos e volume limitado da produção, flutuações nas políticas aduaneiras dos países consumidores, eventuais diferenças de interesses entre os agentes económicos insulares e os agentes económicos nacionais. Contudo, tinham nestes anos uma grande vantagem: localizavam-se em pontos importantes da navegação atlântica e serviam de Portos de refresco.

Os Açores estavam integrados nas mesmas rotas comerciais que no Atlântico uniam a Grã-Bretanha, portos do norte da Europa, como Hamburgo, a península ibérica, as colónias inglesas da América do Norte, o Brasil e a América Espanhola. Parte dos seus vinhos eram não só genericamente semelhantes aos seus congéneres canários e madeirenses, como permitiam igualmente encher o lastro e garantir um porão cheio no retorno ao porto de origem. Após o tratado de Methuen, em 1703, os direitos alfandegários iriam proteger claramente os produtos portugueses em detrimen-

⁵ Apesar da enorme disparidade das avaliações atribuímos, com base nas referências citadas por Avelino de Freitas de Meneses (1994), *Os Açores nas Encruzilhadas de Setecentos (1740-1770)*, vol. II, Ponta Delgada: Universidade dos Açores, pp. 80 e segs, um número em torno das 10.000 a 12.000 pipas de produção média à ilha do Pico, 2000 a 3000 a São Jorge, 3000 a 4000 à Graciosa e um lote de entre 4000 a 5000 para as restantes ilhas, pouco mais ou menos. Segundo António Lourenço da Silveira Macedo (1871), *História das Quatro Ilhas que Formam o Distrito da Horta*, vol. I, Angra do Heroísmo: Direcção Regional dos Assuntos Culturais, p. 168, em 1649 ano de importante colheita o Pico havia produzido cerca de 8000 pipas, valor que posteriormente seria ultrapassado, variando entre as 12000 e as 15000 pipas anuais. Estes últimos são os valores sempre repetidos pela tradição oral e pelo senso comum.

⁶ Frei Agostinho de Montalverne, *Crónicas da Província de São João Evangelista das Ilhas dos Açores*, vol III, p. 185 e Avelino de Freitas de Meneses (1994), *Os Açores nas Encruzilhadas de Setecentos (1740-1770)*, vol. II, p. 81.

⁷ Antonio Bethéncourt Massieu (1991), *idem*. Ver também Andrew L. Simon (ed.) (1928), *The Bolton Letters. Letters of an English Merchant in Madeira 1670-1714*, Londres.

tos dos castelhanos (e dos franceses), cuja presença no mercado Britânico decairia ao longo do século XVIII. Apesar do Tratado de Utrecht (1713) ter reaberto parcialmente os mercados coloniais ingleses às exportações das Canárias, o facto é que a Madeira já tinha conquistado estas redes comerciais. Beneficiada por melhores condições climáticas, dotada de áreas mais generosas e expostas onde cultivar, tendo já fortes relações económicas com a Grã-Bretanha e as suas colónias, a Madeira tornar-se-ia a principal área exportadora de vinhos nos arquipélagos da macaronésia⁸.

Em 1773, na longínqua e importante cidade de Filadélfia, entre os vários vinhos de origem portuguesa (Madeira, Port, Lisbon, red Lisbon wine) anunciados por um dos mais conhecidos comerciantes de vinho da cidade, já surgia o açoriano Fayal⁹. Contudo, a quantificação de uma amostra bastante significativa do vinho entrado pelos principais portos da América do Norte Britânica, entre 1700 e 1775, revela-nos que 58% do total importado era vinho Madeira, 9% oriundo das Canárias e apenas 7% vinho açoriano. A preponderância dos vinhos insulares neste mercado pode ser facilmente explicada pela posição geográfica e estratégica dos arquipélagos nas redes comerciais, e pelo facto de esta ser uma forma de garantir um melhor aproveitamento do lastro dos navios.

Existem já alguns trabalhos sobre a vitivinicultura e o comércio de vinho nas Canárias e na Madeira durante o Antigo Regime. Neste conjunto,

⁸ O tratado de Methuen e depois a guerra da Sucessão de Espanha acabaram por conduzir ao progressivo fecho dos portos da Grã-Bretanha e da América do Norte Britânica aos vinhos canários. Os elevados direitos impostos tornaram a sua produção pouco competitiva. Do velho Malvasia canário passava-se agora à progressiva preponderância do Madeira, no comércio de vinhos no Atlântico. Porém, o vinho canário, tal como o Madeira ou os vinhos açorianos não se limitavam a ser exportados para a Grã-Bretanha e as suas colónias, seguindo igualmente para o norte da Europa, para portos da Holanda e de Hamburgo. A partir do último quartel do século XVIII os vinhos licorosos portugueses entram no mercado russo, por portos como Riga e São Petersburgo. Em 1783 seriam exportadas 2608 pipas de vinho do Porto. A este seguir-se-ia a exportação de Madeira e de vinho licoroso do Pico. Para as Canárias, apesar de datado, veja-se Antonio Bethéncourt Massieu (1991), *Canarias e Inglaterra: el comercio de vinos (1650-1800)*, pp. iv-v. Para o vinho do Porto e o comércio com o norte da Europa e a Rússia ver Conceição Andrade Martins (1990), *Memória do Vinho do Porto*, p. 303.

⁹ David Hancock (2002), “The emergence of an Atlantic Network Economy in the Seventeenth and Eighteenth Centuries: the case of Madeira”, in Diogo Ramada Curto e Anthony Molho (dirs), *Commercial Networks in the Early Modern World*, Florence: European University Institute Working Papers, p. 38.

os Açores têm sido a região menos estudada. No entanto, continuam a faltar quer séries consistentes das exportações de vinhos madeirenses, açorianos e canários, quer uma comparação clara entre estas séries e entre as suas trajectórias. Por exemplo, nada sabemos sobre o eventual impacto provocado nas exportações de vinhos açorianos pela Guerra dos Sete Anos (1756-1763). No caso do vinho do Porto este conflito permitiu reforçar a posição dos produtos portugueses no mercado inglês¹⁰. Da mesma forma, desconhecemos os efeitos da Guerra **da Independência da América, entre 1773-1783**, e ainda pouco sabemos sobre o impacto dos conflitos com a França revolucionária e napoleónica que duraram de 1793 a 1815¹¹. Em 1801, o sueco Gustave Hebbe escreveu sobre a Horta: “Durante a guerra, de 1793 a 1801, os ingleses fizeram no Faial grandes especulações mercantis. Uma casa opulenta da Londres tinha ali um comissário que comprava anualmente 5 mil pipas de vinho e as enviava às Antilhas e, sobretudo, à Martinica. Os americanos e os habitantes da Nova Escócia enviam madeiras e bacalhau e tomam como carga, no seu retorno, o vinho das ilhas”¹². Porém, pouco mais sabemos sobre estas décadas.

Parece-nos provável que o final do século XVIII e inícios do século XIX tenha sido um período de prosperidade para o vinho do Pico e para o Porto da Horta, acompanhando, aliás, a trajectória do comércio de vinhos madeirense. Esta última ilha exportava na época uma média de 20.000 pipas de vinho para a América Britânica e Antilhas, situação que apenas se iria alterar depois de 1815, quando as quebras se foram acentuando perante a concorrência de outras regiões produtoras¹³. Para novas conclusões serão

¹⁰ Conceição Andrade Martins (1990), *Memória do Vinho do Porto*, p. 294.

¹¹ Ver algumas achegas ao estudo deste período nos Açores em José Guilherme Reis Leite (1988), “Os Açores e os interesses ingleses no Atlântico durante a Guerra Peninsular”, *Arquipélago*, nº especial, pp. 101-122, e Ricardo Manuel Madruga da Costa (1993-1995), “Faial 1808-1810: um tempo memorável”, *Boletim do Núcleo Cultural da Horta*, Vol. 11, pp. 135-284.

¹² Marcelino de Lima (1943) *Anais do Município da Horta*, p. 190 e 400-402; e G. Hebbe (1802), *Description des Iles Açores*, p. 342.

¹³ Maria de Lurdes Freitas Ferraz (1994), *O Dinamismo Sócio-Económico do Funchal na Segunda Metade do Século XVIII*, Lisboa: Instituto de Investigação Científica e Tropical; ver também os vários trabalhos de Alberto Vieira (1998), “A vinha e o vinho na Madeira nos séculos XVII-XVIII”, in A. Vieira (org.), *Os Vinhos Licorosos e a História*, Funchal, pp. 99-119. Do mesmo autor ver uma antologia de textos em Alberto Vieira (dir) (1993), *História do Vinha do Madeira: documentos e textos*, Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico e ainda (1991) *Breviário da Vinha e do Vinho na*

necessários mais estudos sobre este período da História dos Açores. Uma certeza fica contudo, se os vinhos dos arquipélagos atlânticos dominavam os mercados da América do Norte e das Antilhas no século XVIII, os vinhos açorianos forneciam aqui o menor contingente, apesar da importância dos seus portos como pontos de escala e de refresco nas rotas marítimas¹⁴.

O denominado vinho Madeira, ao longo do século XVIII, transformar-se-ia numa mercadoria fina e de luxo, uma produção cara destinada à exportação para os mercados mais exigentes da Grã-Bretanha, norte da Europa, América Britânica e Antilhas. A qualidade dos produtos e os mercados a que se destinavam diferenciavam a produção madeirense da restante produção dos outros arquipélagos atlânticos, que frequentemente produziam vinhos licorosos semelhantes ao Madeira e que concorriam com este na secção de gama mais baixa¹⁵.

Desde as primeiras décadas do século XIX que a prosperidade crescente das classes médias das economias em expansão da Grã-Bretanha, América do Norte e norte da Europa aumentaram a procura de mercadorias agrícolas do Mediterrâneo e, mais tarde, de outras áreas do Globo. Os Açores integraram-se e tiraram benefícios destes circuitos no que respeita à cultura da laranja, pelo menos até inícios da década de 1880. Porém, os vinhos do arquipélago tiveram uma trajectória muito diversa; para entendê-la convém colocá-la em contexto e enquadrá-la entre os vários vinhos oriundos das outras ilhas do Atlântico.

Em 1836 um distinto enófilo britânico, Cyrus Redding, referia que as Canárias produziam 40.000 pipas de vinho branco. Deste total eram exportadas 25.000 pipas, sendo as restantes 15.000 reservadas para o consumo

Madeira, Ponta Delgada. Cyrus Redding dá-nos dados da importação de vinho Madeira para a Grã-Bretanha (1785-1834), não se referindo, contudo, às suas colónias; cf. C. Redding (1836), *History and Description of Modern Wines. Second edition with considerable additions and a new preface developing the system of the Port Wine Trade*, London: Whittaker & Co, p. 383.

¹⁴ David Hancock (2002), “The emergence of an Atlantic Network Economy in the Seventeenth and Eighteenth Centuries: the case of Madeira”, p. 45.

¹⁵ A imitação e o fabrico de versões do Madeira eram comuns na época. Em 1822, o futuro visconde de Vilarinho de São Romão escreveria mesmo algumas páginas sobre o “modo de imitar o Madeira seco”; cf. António Lobo de Barbosa Ferreira Teixeira Girão (1822), *Tratado Teórico e Prático da Agricultura das Vinhas, da Extração do Mosto, Bondade e Conservação dos Vinhos e da Destilação das Aguardentes*, Lisboa: Imprensa Nacional, pp. 157-159 e a nota respectiva na p. LXIII.

local ou transformadas em aguardente, parcialmente destinada à exportação para a América Espanhola. Apenas a ilha de Tenerife produzia mais de metade, 22.000 pipas, mesmo assim uma percentagem inferior à referida por James Holman em 1840¹⁶. Segundo este último viajante inglês as videiras cresciam copiosas e aqui eram produzidos **três quartos** de todo o vinho exportado no arquipélago. Os vinhos de Tenerife eram descritos como semelhantes, mas inferiores, ao Madeira produzido na costa sul. Embora mencionasse a existência de variedades como o “**Tinto**, Verdelho, Gual, Listan e Malvasia”, James Holman referia que estes vinhos de Tenerife podiam ser divididos em duas variantes principais, o seco e o doce. O seco era também conhecido genericamente pelo nome de Vidonia e o doce como Malvasia. Além deste ainda se produzia o vinho que os ingleses na altura denominavam “**Sack**” e que fazia as delícias do mercado britânico durante a primeira metade do século XIX¹⁷.

Segundo avaliação do citado Cyrus Redding, a Madeira produzia no início da década de 1830 cerca de 25.000 pipas de vinho. Destas apenas 3000 podiam ser consideradas de qualidade superior¹⁸. Contudo, o Madeira era aqui novamente considerado superior aos melhores vinhos de Tenerife, avaliados como os mais notáveis do arquipélago das Canárias. Aliás, alguns mercadores de vinho menos importantes e honestos vendiam, no mercado britânico, a compradores menos esclarecidos e sofisticados, vinhos das Canárias como sendo Madeira. Cyrus Redding atribuía a inferioridade do vinho Canário à falta de cuidado na vinificação e preparação. Segundo ele, na ilha da Madeira, existiu uma grande procura que estimulou o aumento da qualidade, muito auxiliada pela presença de mercadores estrangeiros que tentavam produzir os melhores vinhos, adaptando-os ao paladar exigente dos consumidores. Porém, páginas adiante, refere que mesmo a qualidade do próprio Madeira era muito variável. Segundo o autor, o mesmo excesso de procura tinha feito com que fossem colocados no mercado lotes de qua-

¹⁶ Cyrus Redding (1836), *History and Description of Modern Wines*. pp. 196-197.

¹⁷ James Holman (1840), *Travels in Madeira; Sierra Leone, Tenerife, St. Jago, Cape Coast, Fernando Pó, Princes Islands, etc, etc*, Londres: Georges Routledge, pp. 36-37. Nas pp. 16-22 o autor descreve o cultivo e as qualidades do vinho Madeira que divide em três grandes tipos “**Tinto**, Malvasia e **Sercial**”. Refere que a grande procura que este vinho teve levou a grandes misturas e adulterações que atribuía, sobretudo, aos próprios comerciantes britânicos. O termo “sack” era na época aplicado a vinhos secos e doces como o Xerez, Málaga ou Vidonia.

¹⁸ Cyrus Redding (1836), *History and Description of Modern Wines*. pp. 236-237.

lidade inferior que se tentavam fazer passar por bons vinhos, conduzindo à depreciação do produto entre os consumidores¹⁹.

Tal como as restantes ilhas atlânticas produtoras de vinho, Tenerife também seria bastante afectada pelo oídio. A sua chegada em 1852 causou uma vasta destruição da área plantada e fez declinar consideravelmente a produção e a exportação. Por algumas décadas Tenerife abandonaria a vitivinicultura para se concentrar na produção de cochiniha. Apenas o fim desta última **exportação** daria origem a um lento processo de replantação. Porém, não tendo sido tão bem sucedido como o Madeira na retoma das exportações, o vinho de Tenerife continuou a ser **vendido**, mesmo que em menores quantidades. Durante a sua viagem realizada no final da década de 1870 Henry Vizetelly diria que o mercado inglês continuava a receber 300 a 400 pipas de vinho. Nos Açores, e no Pico em particular, na mesma data, a exportação já havia definitivamente cessado²⁰.

Nestas descrições dos vinhos insulares os Açores entravam sempre em último lugar e tinham referências marginais. Por exemplo, o já citado Cyrus Redding, daria ao arquipélago uma produção de cerca de 5000 pipas, sendo os vinhos de melhor qualidade o chamado vinho *Passado*, que o autor refere como sendo uma espécie mais leve de Malvasia, e o vinho *Seco*, também ligeiro e de pouca durabilidade. Ambos eram produzidos na ilha do Pico. Os vinhos açorianos eram igualmente descritos como tendo sempre sido de qualidade inferior ao Madeira, uma avaliação que Redding dava como aceite por quase todos os entendidos²¹. Apesar destas diferenças de preço e qualidade, na primeira metade do século XIX, quer os vários tipos de Madeira quer o vinho licoroso do Pico entravam na mesma classe genérica de vinhos, tinham mercados e grupos de consumidores aproximados. O vinho do Pico surgia como um Madeira inferior, mas mesmo assim de qualidade aceitável. No entanto, escrevendo em 1885, Ernesto Rebelo contraria um pouco esta ideia de relativa proximidade entre o Madeira e o vinho do Pico. Acrescenta que embora ambos excelentes, a diferença entre eles era notável, factor que atribuía ao clima e diversidades de terrenos, esquecendo-se, contudo, de detalhar as eventuais diferenças ou proximidades nos sempre complicados processos de vinificação. Em qualquer deles,

¹⁹ Idem, pp. 196-199 e pp. 235, 237-238.

²⁰ Henry Vizetelly (1880), *Facts About Port and Madeira with Notices of the Wines Vintaged around Lisbon and the Wines of Tenerife*, Londres: Ward, Lock & Co, pp. 203-211.

²¹ Cyrus Redding (1836), *History and Description of Modern Wines*. pp. 238 e 383.

e tal como no Porto, era interrompida a fermentação dos mostos através da adição de aguardente, prática que no Douro se iniciou por volta de 1727²². Da mesma forma, em ambos se procedia à estufagem para acelerar o seu envelhecimento²³.

Os dados disponíveis para a produção açoriana ficam sempre aquém quer dos registados na Madeira, quer nas principais áreas de produção do continente. Provavelmente com algum exagero, no arquipélago vizinho dá-se como exportação média, entre finais do século XVIII e inícios do XIX, as 18 a 20.000 pipas, embora o conjunto da produção devesse ser ainda mais elevado, pois aqui não estaria contabilizado o consumo interno. Sensivelmente para o mesmo período e para todo o arquipélago dos Açores, alguns autores apontavam para um intervalo de exportação na ordem das 15.000 a 20.000 pipas, números que nos parecem exagerados e que merecem novas análises²⁴.

Esta falta geral de notoriedade, de mercados externos preferenciais e de uma ampla e constante produção não quer dizer que a vinha e a produção de vinho nos Açores tenham sido esquecidas. Na verdade, nunca deixaram de ser equacionadas como uma boa oportunidade para investir e ganhar dinheiro e, em certos momentos, para abastecer e diversificar a produção e a exportação de algumas das principais ilhas do arquipélago. O estudo da pequena vitivinicultura açoriana permite-nos ver como esta formava um conjunto de actividades com um interesse económico significativo em todo

²² Apenas uma história mais detalhada dos processos de transformação do vinho do Pico e uma conseqüente comparação com os métodos utilizados no Madeira, durante a mesma época, poderão, futuramente, dar-nos respostas definitivas. Ernesto Rebelo (1885), “Notas Açorianas”, in *Arquivo dos Açores*, vol. VII, Ponta Delgada: Tip. do Arquivo dos Açores, pp. 74-75; Conceição Andrade Martins (1990), *Memória do Vinho do Porto*, p. 289.

²³ Para uma descrição dos tipos, produção e transformação do vinho Madeira na década de 1830 ver Paulo Perestrelo da Câmara (1841), *Breve Notícia sobre a Ilha da Madeira ou Memórias sobre a sua Geographia, Historia, Geologia, Topographia, Agricultura, Commercio, etc, etc, oferecida a sua magestade fidelissima a Sr^a D^a Maria II por seu fiel e amante súbdito*, Lisboa: Tip. da A. das Belas Artes, pp. 67-82. Ver também Cyrus Redding (1836), *History and Description of Modern Wines*, pp. 235-237. Este autor britânico refere também o envio de pipas **de Madeira** para as Índias Orientais como forma de acelerar o processo de maturação e de produzir vinhos de excepção.

²⁴ Alberto Vieira (dir) (1993), *História do Vinha do Madeira: documentos e textos*, pp. 11, 95-97, 181-182. Avelino de Freitas de Meneses (1994), *Os Açores nas Encruzilhadas de Setecentos (1740-1770)*, vol. II, pp. 80 e segs.

o Portugal e como, mesmo em espaços periféricos e em condições ecológicas nem sempre favoráveis, esta cultura nunca foi esquecida, tendo sido tentados esforços semelhantes aos realizados no continente. Da mesma forma, os agricultores açorianos não estavam alheios ao investimento, à modernização e à procura do lucro; nem mesmo no caso da pequena exploração que leva tradicionalmente o fatal labéu de arcaizante e pouco inovadora. Contudo, aqui, o campo de possibilidades era bem diferente do que se podia encontrar nas regiões do continente ou na Madeira, onde as redes do comércio e da distribuição, a qualidade do produto e as condições naturais acabaram por permitir um muito maior sucesso na reconversão dos seus sectores vitivinícolas.

Ao nível interno do arquipélago um estudo destes permite-nos ajudar a perceber como a vinha ocupava diferentes pesos nas várias ilhas e como estas posições tiveram trajectórias particulares e nem sempre lineares, associadas à reconversão de parcelas importantes da economia insular. Durante os cerca de **200** anos que acabaremos por analisar a vitivinicultura nunca se limitou **ao Pico e, mais secundariamente, à Graciosa**. Por um lado, ela alimentava quer uma exportação para mercados longínquos, quer um comércio regional pouco referido e ainda menos estudado; por outro lado, os processos de reconversão a que esteve sujeita, a partir da década de 1850, fizeram da vitivinicultura uma actividade, igualmente, importante na economia agrícola de outros territórios dos Açores, onde à partida o seu peso era bem menor, como a Terceira e São Miguel²⁵.

Em último lugar, este trabalho pretende colmatar a falta de estudos sobre os processos de reconversão do sector vitivinícola açoriano durante o século XIX, provavelmente a época de maior transformação das suas estruturas e características. Se existem trabalhos como os de Avelino de Freitas de Meneses e de Susana Goulart Costa para o Antigo Regime, a verdade é que para o século XIX pouco mais temos que algumas páginas de boa caracterização geral na obra de Maria Isabel João. Infelizmente, não pudemos consultar alguns trabalhos de Ricardo Madruga da Costa. Quer a Universidade dos Açores, quer algumas instituições como a Sociedade Afonso de Chaves ou o Instituto Cultural de Ponta Delgada simplesmente

²⁵ Mesmo assim a maior parte dos poucos estudos e trabalhos de divulgação mais recentes têm continuado a incidir sobre a produção feita a partir de castas europeias (normalmente o Verdelho), sobre os produtos considerados de maior qualidade e sobre as suas principais áreas produtoras (quase sempre o Pico).

não enviam as suas teses e publicações para o depósito legal da Biblioteca Nacional²⁶.

3. A vinha e o vinho nos Açores: uma trajectória de longa duração (séculos XVI-XIX)

A vinha foi introduzida nos Açores durante os primeiros tempos do povoamento. Tal como outras culturas mediterrânicas começou a ser cultivada, em boa parte, para satisfazer os hábitos alimentares dos primeiros habitantes. O vinho era um suplemento nutricional que fornecia satisfação física e estimulação, quando não diferentes níveis de intoxicação e a entrada fácil em paraísos artificiais. O seu consumo, distribuição e exportação mantiveram-se desde cedo muito dependentes dos oficiais municipais, dos distribuidores a grosso e a retalho e dos consumidores que o compravam para o beber em suas casas ou frequentavam vendas e tabernas. Em todas as fases deste feixe de processos ele era taxado, armazenado, manipulado, por vezes adulterado, e adaptado aos gostos oscilantes da clientela, numa trajectória temporal em que assumia sempre novos cambiantes. Um viajante sueco que visitou o Faial e o Pico no fim do ano de 1800 e inícios de 1801 escreveria que a bebida mais comum entre os camponeses faialenses era um vinho jovem, fraco e misturado com água. Nada que se assemelhasse aos vinhos licorosos e alcoólicos que então faziam as delícias dos consumidores cultos das ilhas Britânicas, América do Norte e Norte da Europa. O vinho mais antigo e mais forte atraía, por vezes, os habitantes da mesma ilha para as tabernas, onde também se vendiam aguardentes. Contudo, segundo o mesmo comentador, o seu consumo era moderado, sendo a população frugal²⁷.

²⁶ Susana Goulart Costa (1997), *O Pico: séculos XV-XVIII*, Ponta Delgada: Associação de Municípios do Pico, Avelino de Freitas de Meneses (1994), *Os Açores nas Encruzilhadas de Setecentos (1740-1770)*..., Maria Isabel João (1991), *Os Açores no Século XIX. Economia, Sociedade e Movimentos Autonomistas*, Lisboa, Edições Cosmos.

²⁷ Gustave Hebbe (1802), *Description des Iles Açores*, reproduzido em Jean Mawe (1816), *Voyages dans l'intérieur du Brésil particulièrement dans les districts de l'Or et du Diamant*, traduits de l'anglais par J.-B.-B. Eyriès, Paris, Gide Fils, Libraire, pp. 303-362, no caso ver a p. 353.

Se a produção de cereais se assumiu, desde cedo, como a principal cultura, a vinha veio ocupar áreas marginais do ponto de vista agrícola, que nunca poderiam ter sido utilizadas como terras de pão. A irregularidade da sua distribuição acompanhou assim a irregularidade do próprio relevo e das condições climáticas das diferentes ilhas. Dentro do arquipélago esta produção foi-se desenvolvendo ao longo dos primeiros séculos em zonas importantes da orla litoral **do Pico, Graciosa e São Jorge**, ocupando um lugar mais secundário na Terceira, em São Miguel, Santa Maria e Faial, sendo quase inexpressiva nas Flores e no Corvo²⁸.

No entanto, se em São Miguel a sua importância era menor, isto não quer dizer que a sua produção total não fosse mais elevada do que em ilhas mais dependentes desta cultura, consequência lógica da diversidade de escala e de dimensão das várias parcelas do arquipélago. Neste caso, apenas queremos enfatizar que ela não ocupava um lugar tão destacado na economia agrícola local²⁹. Por exemplo, na pequena ilha Graciosa, a vinha e o vinho tomaram um papel muito importante em todo o ciclo produtivo. Na segunda metade do século XVIII deixou-se mesmo de semear nas terras mais fracas, para aí fazer plantações de vinha, as quais no final do mesmo século alimentavam já uma larga exportação de aguardentes³⁰.

Muita da agricultura das ilhas e da economia doméstica das explorações camponesas era construída acompanhando um modelo de apropriação vertical dos recursos que começava nas terras mais pobres do litoral e ia até ao baldio ou às pastagens mais frias da serra, onde apenas a urze e a queiró conseguiam vegetar. O labor humano de gerações e a construção de diversos e interdependentes andares ecológicos permitiu criar uma pequena agricultura multifacetada e dotada de um património botânico muito diver-

²⁸ Veja-se o resumo feito por Carlos Alberto Medeiros (1994), “Contribuição para o estudo da Vinha e do Vinho nos Açores”, *Finisterra*, vol XXIX, n° 58, pp. 199-229.

²⁹ Maria Margarida Vaz do Rego Machado (1994), *Produções Agrícolas, Abastecimento, Conflitos de Poder: São Miguel 1766-1806*, Ponta Delgada: Jornal de Cultura, pp. 124-128 refere mesmo a importação de vinho das “Ilhas de Baixo” no final do século XVIII e princípio do XIX. Em 1826, Luís da Silva Mouzinho de Albuquerque escreveria igualmente que esta ilha importava vinho, ver *Observações sobre a Ilha de São Miguel Recolhidas pela Comissão Enviada à mesma Ilha em Agosto de 1825 e Regressada em Outubro do mesmo Ano*, Lisboa: Imp. Régia, p. 28.

³⁰ Francisco José Teixeira e Sampaio (1798), “Relatório...”, in *Arquivo dos Açores*, vol. X, Ponta Delgada: Universidade dos Açores, p. 527.

sificado que associava plantas autóctones a plantas subtropicais, mediterrânicas ou a espécies oriundas das áreas temperadas³¹.

Nesta agricultura a vinha era, apesar de tudo, uma produção de destaque. À custa de um enorme esforço em termos de construção da área de plantio e da sua manutenção ela permitia utilizar um andar ecológico aparentemente pouco propício a qualquer uso agrícola, desenvolvendo uma produção com uma enorme capacidade de integração nas redes de troca. Com uma agricultura que sempre teve que se confrontar com o excesso de humidade e de chuva, o aparecimento de pragas nas culturas agrícolas só poderia estar especialmente favorecido. O oídio, a antracnose e o míldio na vinha, outros fungos nos cereais, insectos e lagartas várias nas frutas tinham o seu crescimento potenciado pelo clima insular, que dificultava ainda a granação dos cereais e a maturação dos frutos, fazendo com que muitas culturas se tivessem que recolher às terras mais secas da orla marítima, dotadas de uma boa exposição solar³².

Todas as referidas ilhas (Pico, São Jorge e em menor escala a Graciosa) continham extensas áreas pedregosas resultantes da actividade vulcânica mais recente. Nos *biscoitos*, *lagidos*, e *mistérios* mais secos e quentes da beira mar, impróprios para os cereais, apenas os pomares de laranja e alguns matos de lenhas tomaram, igualmente, algum peso, desde finais do século XVIII até inícios da década de 1880³³.

No interior do arquipélago, as diferenças de qualidade e as necessidades de consumo cedo ditaram um rede de rotas comerciais que faziam circular o vinho entre as várias ilhas, e entre estas e o exterior, onde o porto da Horta fazia de importante centro de distribuição da produção do Pico e de São Jorge, e o de Angra recebia o vinho da Graciosa e abastecia as rotas

³¹ Paulo Silveira e Sousa (1994) *Território, Poder, Propriedade e Elites Locais: a Ilha de São Jorge na Segunda Metade do Século XIX*, Lisboa: tese de licenciatura apresentada no ISCTE, 270 pp.

³² João Viegas Paula Nogueira (1900), “L’ Agriculture aux Açores et à Madère”, in Bernardo Cincinato da Costa e D. Luís de Castro (orgs), *Le Portugal du Point de Vue Agricole*, Lisboa: Imp. Nacional, pp. 801-824, e (1908), “O arquipélago dos Açores”, in António Teixeira Júdice (org.), *Notas sobre Portugal*, Lisboa: Imprensa Nacional, p. 408.

³³ Ver uma definição destes diferentes tipos de solo em Manuel Ribeiro da Silva (1950), “A Ilha do Pico sob o ponto de vista vitivinícola”, *Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores*, n.º 14, pp. 45-46. Ver também o clássico estudo de José Agostinho (1938), “Nomenclatura geográfico das ilhas dos Açores (subsídio)”, revista *A Terra*, Coimbra, republicado no *Arquivo Açoriano*, vol. XVI, 1971, pp. 5-18.

transoceânicas no refresco³⁴. Do século XVI ao século XVIII a cultura da vinha foi-se, pois, desenvolvendo gradualmente nos vários espaços insulares³⁵. No século XVII a produção de vinho concentrava-se nas ilhas do grupo central, com destaque para o Pico. No século seguinte, em torno do triângulo Pico-Faial-São Jorge, o vinho sustentaria a inserção destas ilhas no comércio internacional com a América do Norte e o Brasil, tendo a Horta servido de principal porto de escoamento da produção.

Porém, ao contrário do vinho Madeira durante o século XVIII, os vinhos açorianos não foram transformados de mercadoria barata (destinada à mesa do cliente menos exigente) em vinhos caros e de distinção, com complexas formas de produção, lotação e transformação, tendo como mercado alvo uma clientela exigente e cosmopolita. A generalidade dos vinhos açorianos permaneceram sempre como um dos menos considerados dentro daqueles que se produziam nos arquipélagos atlânticos das Canárias, Madeira e Açores, nunca tendo alcançado de forma plena tipos próprios, claramente identificáveis e assim reconhecidos e exportados para mercados exigentes. Mesmo o vinho licoroso do Pico só parcialmente escapou a esta trajetória. Da mesma forma, não criaram densas redes comerciais de distribuição, com um número razoável de firmas estabelecidas, dotadas de elevado renome e confiança junto dos clientes e dos agentes de redistribuição nos mercados de exportação. Novamente, ao contrário do Madeira, os vinhos açorianos não deram origem a uma sólida, densa, mas descentralizada infra-estrutura comercial³⁶. Com o advento da navegação a vapor, no

³⁴ Veja-se Maria Olímpia da Rocha Gil (1979), *O Arquipélago dos Açores no século XVIII, Aspectos Sócio-Económicos (1575-1675)*, Castelo Branco: Edição do Autor; Susana Goulart Costa (1997), *O Pico: séculos XV-XVIII*, Ponta Delgada: Associação de Municípios do Pico e (1998), “A economia picoense entre os séculos XV e XVIII: o exemplo ambíguo de uma periferia” in AAVV, *O Faial e a Periferia Açoriana nos Séculos XV a XX*, Horta: Núcleo Cultural da Horta, pp. 91-101.

³⁵ Mesmo numa pequena ilha como Santa Maria a viticultura desenvolveu-se bastante nas localidades da costa leste e da costa sul, ganhando particular peso no século XVIII. Cf. João de Medeiros Constância (1982), “A Ilha de Santa Maria: evolução dos principais aspectos da sua paisagem humanizada (sécs. XV a XX)”, *Arquipélago* vol IV, p. 237. Em 1851 a produção de vinho em Santa Maria era avaliada por António Bonifácio Júlio Guerra em 50 pipas. A exportação em apenas 7 pipas e 54 canadas. Ver *Revista dos Açores*, 1853, vol. II, Ponta Delgada: Tip. da Sociedade Auxiliadora das Letras Açorianas, pp. 229-230.

³⁶ Sobre o Madeira (embora numa visão claramente centrada sobre o Atlântico anglo-saxónico e as suas redes comerciais) veja-se David Hancock (2002), “The emergence of an

século XIX, e a maior periferação do arquipélago seriam reduzidas e depois anuladas estas antigas oportunidades de exportar o vinho dentro das antigas embarcações à vela, garantindo lastro e um porão cheio no retorno ao porto de origem.

Apesar da relativa escassez de estudos, o último quartel do século XVIII e as primeiras décadas do século XIX parecem-nos ter sido um período florescente para a vitivinicultura açoriana³⁷. Esta trajectória cronológica aproxima-se da registada por alguns estudiosos para o Madeira e o Porto³⁸. Muito se tem escrito sobre o peso da exportação de laranja na economia açoriana durante o século XIX, tomando provavelmente a nuvem por Juno e a ilha de São Miguel por todo o arquipélago. Infelizmente, continuam a faltar estudos e informação quantitativa trabalhada sobre a distribuição geográfica irregular da produção de laranja, sobre a própria trajectória dos valores exportados e dos seus preços nos vários espaços insulares. A um outro nível, não existem muitos estudos sobre a configuração do mercado regional e dos mercados externos preferenciais dos produtos açorianos³⁹. Estes factos têm conduzido à subavaliação de outras produções e exportações como o vinho, os cereais, a batata e o gado, quase sempre referidas num plano muito inferior, por vezes mesmo, obliteradas⁴⁰.

Atlantic Network Economy in the Seventeenth and Eighteenth Centuries: the case of Madeira”, pp. 27-28, 30-40; e (1998), “Commerce and conversation in the Eighteenth Century Atlantic: the invention of Madeira Wine”, *Journal of Interdisciplinary History*, vol. 39, pp. 197-219.

³⁷ Veja-se, por exemplo, o monumental e várias vezes citado estudo de Avelino de Freitas de Meneses (1994), *Os Açores nas Encruzilhadas de Setecentos (1740-1770)*.

³⁸ Entre outros veja-se Benedita Câmara (2002), *A Economia da Madeira no Século XIX*, Lisboa: ICS e Conceição Andrade Martins (1990), *Memória do Vinho do Porto*.

³⁹ Uma das poucas excepções é o estudo publicado por Sacuntala de Miranda (1989), *O Ciclo da Laranja e os “Gentlemen Farmers” da Ilha da São Miguel*, Ponta Delgada: Instituto Cultural de Ponta Delgada. Sobre o mercado interno açoriano existem vários capítulos no notável trabalho sobre a Casa Bensaúde realizado por Fátima Sequeira Dias (1996), *Uma Estratégia de Sucesso numa Economia Periférica: a Casa Bensaúde e os Açores (1800-1873)*, Ponta Delgada: Jornal de Cultura. Infelizmente, nem um nem outro tiveram seguidores.

⁴⁰ Para uma análise que tenta recuperar e consolidar-se com informação quantitativa apreciável veja-se também Maria Isabel João (1991), *Os Açores no Século XIX. Economia, Sociedade e Movimentos Autonomistas...*, e Sacuntala de Miranda (1989) *O Ciclo da Laranja e os “Gentlemen Farmers” da Ilha da São Miguel...* Infelizmente, quer uma quer outra obra não deixam de estar demasiado centradas em São Miguel.

Infelizmente sedimentou-se um conjunto de lugares comuns, com quase nenhuma prova empírica, que tendem a tomar as Ilhas Atlânticas como o ponto de partida de uma dita economia e agricultura de Plantação, onde, aparentemente, todos os interesses se sujeitavam a umas poucas colheitas de exportação, cujos ciclos e redes económicas eram geridas por agentes externos, com a cumplicidades local de umas elites tradicionais avessas à modernização e ao investimento e que monopolizavam a terra sem atender aos interesses da maior parte das populações, normalmente agentes passivos e dominados da História. Seria quase como se os camponeses Madeirenses, Canários e Açorianos, fechados numa autarcia e auto-abastecimentos completos apenas produzissem para exportar, apenas exportassem para fora dos arquipélagos e quase só produzissem açúcar, vinho, cereais ou laranja por ordem dos senhores morgados, representantes de uma maligna Coroa longínqua, não comendo, trocando ou vendendo outras produções. A monocultura intensiva ou extensiva, generalizada, estava longe de existir nas ilhas. Esta é somente uma pequena parte do retrato. O crescimento económico não estava apenas baseado numa interacção positiva entre a produção de autoconsumo e algumas outras de exportação. A realidade é bem mais matizada, o papel e desempenho dos agentes, individuais e colectivos, bem mais decisivo. A cronologia da história económica da agricultura dos Açores está longe de se poder dividir unicamente em ciclos produtivos principiando pelos cereais, pastel, vinho, laranja, álcool e acabando na pecuária e nos lacticínios, como infelizmente e de uma forma preguiçosa tem sido descrita⁴¹.

Dentro do arquipélago a principal zona produtora e exportadora localizava-se no grupo central. Daqui também saíam os vinhos mais apreciados

⁴¹ Esta perspectiva parte da repetição ritual de textos históricos tornados canónicos e aos quais não se tenta proceder a uma verificação das informações. Alicerça-se quer na ausência de dados e séries quantitativas trabalhadas e organizadas, quer ainda na inexistência de um olhar empiricamente sustentado sobre o mercado interno. Por último, apoia-se em pressupostos ideológicos, onde se misturam interpretações de carácter regionalista e proteccionista, e onde à desconfiança face ao Mercado, aos seus agentes e mecanismos se opõe uma crença providencialista no papel e capacidade do Estado, tornado, quando ocupado pelos talentos demiúrgicos de uma nova elite localmente enraizada, o deus ex-machina da sociedade e da economia. Para a questão das relações de poder e de dominação no âmbito regional veja-se o artigo já clássico de Pierre Bourdieu (1980), “L’identité et la représentation: éléments pour une réflexion critique sur l’idée de region”, *Actes de la Recherche en Sciences Sociales*, nº 35, pp. 53-72.

e considerados de maior qualidade. Mesmo a populosa ilha de São Miguel, nos finais do século XVIII e inícios do XIX, não conseguia fazer face à concorrência dos vinhos mais baratos e de melhor qualidade provenientes do grupo central. A sua viticultura era dada como muito decaída. **Em 1821, o dr. J. W. Webster escreveria que “não obstante fazerem-se muitos milhares de pipas de vinho em S. Miguel, nenhum dele era exportado, sendo esta quantia apenas suficiente para o consumo da ilha”**⁴². No início de 1800, segundo F. Ferreira Drummond, o arquipélago exportava de 15 a 20.000 pipas de vinho, nem sempre da melhor qualidade, produzidas na sua maioria no **Pico, Graciosa, São Jorge e Faial**. Embora escasseiem estudos parece-nos que estes números da exportação estão francamente sobreavaliados. Uma escassa área de cultivo e as dificuldades em estender a produção para lá de um certo e acanhado patamar poderiam ser a causa de um volume limitado de exportações que fazia com que a eventual concorrência com áreas produtoras de maior envergadura fosse sempre desigual. Em alturas em que a procura era maior do que o stock de vinhos disponível propiciava-se a falsificação do produto e a prazo o descrédito nos mercados, num movimento que permanece por estudar no arquipélago.

A classificação tradicional dos vinhos açorianos diz-nos que por ordem decrescente o melhor era produzido no Pico, seguindo-se o de São Jorge, em terceiro o da Graciosa, em quarto o do Faial, só depois entrando as ilhas maiores, como São Miguel e a Terceira, onde a sua produção só se desenvolveu, em maior escala e **intensidade**, a partir da década de 1880⁴³.

Tomás José da Silva, inspector de agricultura nomeado pelo Capitão-General do Arquipélago, escrevia, em 1822, que na Terceira as vinhas eram “tratadas com suma ignorância e graves erros, pelo que os seus vinhos ordinariamente são inferiores”⁴⁴. A maior zona produtora localizava-se já nos Biscoitos que, em 1843, continuava a ser descrito como “o lugar mais

⁴² Francisco Maria Supico, Escavações, nº 169 e 215, in *A Persuasão* nº 1922 de 16/11/1898 e nº 1968 de 4/10/1899. Mesmo assim Francisco Afonso Chaves e Melo atribuía a São Miguel, em 1817, uma produção de cerca de 5000 pipas, cifra que nos parece corresponder a um ano de boa colheita e que fica abaixo das apontadas para o **Pico**, cf. *Arquivo dos Açores*, vol I, p. 224. Para São Miguel em 1821, cf. *Arquivo dos Açores*, vol. XIII, pp. 154-155.

⁴³ Ernesto Rebelo (1885), “Notas Açorianas”, pp. 66-67 e 69.

⁴⁴ Tomás José da Silva (1822), *Reflexões sobre a Agricultura, Indústria e Comércio da Ilha Terceira oferecidas ao Il. e Exmo. Senhor Manuel Inácio Martins Pamplona, Lisboa*: Tip. Rolandiana, p. 8.

extenso em vinhas da ilha Terceira, donde se tiram os melhores vinhos, e onde em muitos anos se faz uma grande cópia de aguardentes”⁴⁵. Outra área importante situava-se em Porto Martins que, segundo o Padre Jerónimo Emiliano de Andrade, era no Verão “um lugar dos mais aprazíveis da ilha, mui abundante de excelentes vinhos e fornecido de óptimas frutas. Aqui se reúnem no tempo das vindimas os proprietários circunvizinhos e aqui passam dias deliciosos de prazer e de alegria. A natureza ali ostenta suas riquezas por uma maneira nova e assombradora. Aquelas ásperas penedias, que de Inverno metem horror pela sua negrura e escabrosidade, no estio aparecem transformadas num jardim de delícias e de abundância. Nada pode encantar tanto os olhos do observador como a imensidade de vinhas, estendidas por cima das pedras, carregadas de cachos, e tantos arvoredos vergados com o peso de saborosos pomos. À razão humana custa-lhe compreender como pedras sejam capazes de produção e como dum solo tão duro e seco se possam tirar frutas tão suculentas e tão extraordinária cópia de vinhos”⁴⁶. Por outras palavras, a forma de cultivo e o tipo de solos utilizados na Terceira não diferiam do padrão das restantes ilhas.

Na década de 1820, em anos de abundância, esta ilha ainda produzia alguma aguardente para exportação. Porém, a maior parte do vinho consumido e utilizado no abastecimento dos navios vinha das outras ilhas. Para Tomás José da Silva, ainda pouco influenciado pelas doutrinas livre-cambistas da Economia Política, a entrada franca de vinhos era prejudicial ao desenvolvimento da vitivinicultura terceirense, território onde esta produção tinha despesas de maior monta. Apenas o estabelecimento de direitos à entrada de vinhos oriundos de outros pontos do arquipélago poderia servir de mecanismo compensatório. A economia era ainda gerida em termos do território de cada concelho, não se pensando nos efeitos positivos que o fortalecimento da liberdade de laços comerciais entre os vários espaços poderia trazer⁴⁷. Como veremos adiante passados mais de 20 anos, na década de 1840, havia já quem discutisse, na Graciosa e em São Miguel, as vantagens de um mercado regional mais integrado, complementar, aberto e em concorrência.

⁴⁵ Jerónimo Emiliano de Andrade (1843-1845), *Topografia ou Descrição Física, Política, Civil, Eclesiástica e Histórica da Ilha Terceira dos Açores*, 2ª ed., 1891, (notas e comentários do Pe. José Alves da Silva) Angra: Livraria Religiosa, p. 274.

⁴⁶ Idem, p. 197.

⁴⁷ Tomás José da Silva (1822), *Reflexões...*, p. 8.

Apesar da falta de obras e referências dedicadas à viticultura açoriana, em 1822, o futuro visconde de Vilarinho de São Romão publicava uma lista das videiras brancas e tintas, segundo os nomes vulgares por que eram conhecidas, existentes na Ilha de São Miguel. Assim, tínhamos nas castas brancas o Boal, Dona Branca, Galego, Malvasia, Moscatel, Talía, Teta de Cabra e Verdelho; nas tintas encontrávamos o Sobrainho e Negramorta. Embora nunca entre em grandes detalhes sobre a vitivinicultura açoriana, António Teixeira Girão, ressaltava já que “as névoas costumavam ser muito nocivas a todas as videiras da ilha”. Nas ilhas do Faial e Pico a lista das castas era ligeiramente diferentes. Aqui tínhamos a Alicante, Boal, Galego, Verdelho, e Verdelho Valente ou Terrantez do Monte. A Alicante dava-se bem nos *lagidos* e nos *biscoitos*, mas era o Verdelho a casta mais usada. Quanto às tintas, este autor apenas referia o Bastardo e a Tinta. Era pouco, mas dava pelo menos a imagem do que se podia produzir e de qual seria o fundo original ampelográfico insular, antes da chegada das pragas na década de 1850⁴⁸. No seu artigo de 1950, o agrónomo Manuel Ribeiro da Silva, adiantaria que as castas responsáveis pelo antigo vinho do Pico eram apenas o Verdelho, Arinto, Terrantez e Bastardo⁴⁹.

Na ilha de São Jorge uma vasta zona da costa sul da ilha oferecia condições ecológicas muito propícias a esta cultura. Ela correspondia aos tradicionais terrenos baixos e pedregosos onde o plantio de cereais estava impossibilitado. A vinha era, em grande parte, cultivada nesta área do litoral sul, numa faixa que se estendia entre a Ribeira do Almeida, a Fajã das Almas e a Fajã de São João, em terrenos de *biscoito e mistério* não ultrapassando uma faixa que rondava os 200 metros de altitude⁵⁰. Em 1827, num ano considerado de boa colheita, a produção desta ilha atingiria as 3380 pipas, valor próximo das 2000 a 3000 pipas anuais que fora a média calculada, em 1766, pelo provedor da fazenda real. Destas apenas se expor-

⁴⁸ António Lobo de Barbosa Ferreira Teixeira Girão (1822), *Tratado Teórico e Prático da Agricultura das Vinhas...*, pp. XXVI-XXVIII.

⁴⁹ Manuel Ribeiro da Silva (1950), “A Ilha do Pico sob o ponto de vista vitivinícola”, p. 48.

⁵⁰ João Duarte de Sousa (1897), *Ilha de S. Jorge, Apontamentos Históricos e Descrição Topográfica*, Angra do Heroísmo: Tip. União, pp. 114-116. Na costa norte, a vinha era ainda cultivada em muitas fajãs com condições microclimáticas específicas e a cotas baixas, embora com custos maiores e uma produtividade em princípio menor. No concelho da Calheta as principais zonas vinícolas concentravam-se na Fajã Grande, principalmente o Verdelho de *vinha de embarrado*. Seguindo esta orientação as vinhas espalhavam-se ainda em manchas irregulares por todas as outras Fajãs do lado sul.

tariam, nesse mesmo ano de 1827, 393 pipas. De qualquer forma, e segundo o governador militar da ilha, a residir nas Velas, “o vinho era o melhor ramo do negócio desta ilha”, constituindo juntamente com **o gado, o milho e a batata** as principais riquezas de São Jorge⁵¹. Porém, se era importante, não constituía uma cultura e uma ocupação do solo maioritária, **nem sequer tão preponderante como no Pico e na Graciosa**. Em 1825, a vereação do pequeno concelho vizinho da Calheta declarava de forma mais prudente que “há mais campos de pastos do que de lavoura, sendo o resto árvores, e matos silvestres de faias, álamos e urzes, que nos sítios mais próprios têm vinha, e inhame sendo quase toda a vinha por cima das faias, e árvores, que produzem vinhos verdes, sendo raros os anos de abundância os quais são mais próprios para se fabricar deles aguardente do que permanecerem sólidos, e tanto vinho como aguardente se costumam exportar para Angra, e São Miguel; do dito género, isto é do vinho, se paga de subsídio literário real por canada. Não há outros géneros a exportar à excepção de gado vacum e queijos, pois não há comércio e a não ser a produção de inhame, e batata, que supre de algum modo a falta do pão, teria desertado uma grande parte dos habitantes obrigados da fome”⁵². O vinho não parecia nesta parte de São Jorge a vasta riqueza que alguns apontam para algumas freguesias do concelho das Velas.

No Pico a principal zona vitícola abrangia, sobretudo, a parte da ilha virada para o Faial, concentrada esmagadoramente no concelho da Madalena, entre as freguesias da Candelária, São Mateus e Bandeiras. As duas ilhas viviam numa espécie de complementaridade económica. O porto da Horta era um dos melhores e mais abrigados do arquipélago. Durante a

⁵¹ Artur Teodoro de Matos, “A ilha de São Jorge nas vésperas da Vitória Liberal (1825-1831), contributo para o estudo da sua história política, social e económica”, p. 193; Avelino de Freitas de Meneses (1994), *Os Açores nas Encruzilhadas de Setecentos (1740-1770)*, vol. II, p. 82. Poucos anos mais tarde nas notas retiradas da sua estadia na ilha em 1831 o capitão Boid escreveria que a melhor zona vinícola era a dos Casteletes, próximo da Urzelina. A sua produção era toda enviada para o Faial e tal como a do Pico exportada sob a denominação de Faial, Captain Boid (1835), *A Description of the Azores or Western Islands. From personal observation, comprising remarks of their particularities topographical, geological, statistical, etc. and on their hitherto neglected condition*, Londres: Edward Churton, p. 245.

⁵² Ver as “memórias históricas sobre os concelhos das Velas e Calheta preparadas pelas vereações em 1825”, BPARAH, *Cartório Casa Morgado Borges Teixeira*, maço 12, pasta 7. Actualizamos a ortografia e parte da pontuação do texto citado. Agradeço ao Paulo Lopes de Matos a cedência da cópia deste documento.

segunda metade do século XVIII e a primeira metade do século XIX conseguiu manter um forte dinamismo alicerçado, em boa parte, nas relações transatlânticas com os EUA e, mais secundariamente, com o Brasil. O Faial abundava em milho e trigo que exportava para a deficitária ilha do Pico que, por sua vez, lhe enviava sortimentos de gado, lenha, carvão, frutas e vinho⁵³. À falta de um bom porto nesta última ilha era na Horta que se concentrava o armazenamento, preparação, lotação e exportação dos vinhos. Normalmente produzidos no Pico, e parte em São Jorge, eles eram exportados sob a denominação Faial. Os grandes negociantes estrangeiros residentes nesta cidade, como o conhecido Charles Dabney, tinham especiais interesses neste comércio⁵⁴. O vinho era também a principal fonte de riqueza das maiores casas vinculares do Faial que, na época, eram proprietárias da maior parte deste tipo de terras na vizinha ilha do Pico⁵⁵. Porém, pouco mais se sabe sobre a organização económica desta actividade. Continuam a faltar estudos detalhados que nos indiquem se nos Açores

⁵³ Embora saibamos que a produção de vinho não constituía uma das riquezas agrícolas da ilha do Faial, mesmo assim existia um pequeno sector vitivinícola. Faltam, contudo, elementos para a sua História. Para algumas notas dispersas sobre esta ilha ver Jácome de Bruges Bettencourt (2000), “A Ermida do Varadouro: subsídios para a sua história”, Separata do *BIHIT*, vol. LVIII, pp. 16-17, 50-52 e (2000), “António José Ferreira Rocha: um emigrante de sucesso”, *Atlântida*, vol. XLV, pp. 133-152.

⁵⁴ Os de melhor qualidade atingiam o preço de 60 dólares a pipa, cf. Captain Boid (1835), *A Description of the Azores or Western Islands*, pp. 282-283. Já em 1821 o dr. J. W. Webster tinha referido que apesar de ser exportado muito vinho do Faial nenhum era ali feito. A Ilha nem sequer produzia o suficiente para o consumo local. Segundo o autor, todo o vinho exportado provinha do Pico. Os principais mercados eram as Índias Inglesas e os Estados Unidos, cf. *Arquivo dos Açores*, Vol. XIV, p. 540.

⁵⁵ Está, igualmente, por realizar um estudo sobre as principais *casas* terratenentes destas duas ilhas. Supõem-se que os grandes morgados e negociantes faialenses detinham uma ampla fatia dos vinhedos do Pico, sobretudo no concelho da Madalena. Contudo, não existe qualquer informação quantitativa ou qualitativa sobre o peso que, eventualmente, poderiam deter no resto da ilha e em outras áreas da economia agrícola do Pico; da mesma forma, desconhecemos a provável posse por parte de casas vinculares picarotas de fatias importantes de terrenos dedicados a esta cultura. Com alguma informação veja-se o recente artigo, um tanto enfatuado, de Natália Correia Guedes (2004), “Os últimos vínculos Arriaga Brum da Silveira e o herdeiro Manuel de Arriaga”, in Sérgio Campos Matos (dir.), *O Tempo de Manuel de Arriaga*, Lisboa: Centro de História da Universidade de Lisboa, pp. 153-190. As contas apresentadas relativas aos cálculos de rendimento dos vínculos e da área dos prédios no Faial e Pico merecem-nos vários reparos. A autora confundiu o alqueire “medida de superfície” com o alqueire “medida de capacidade”.

existia uma rede de produtores-exportadores de vinhos ou de grandes negociantes que fossem simultaneamente armazenistas e transformadores em quantidade razoável ou mais, simplesmente, donos de extensos vinhedos.

No caso do Madeira eram os grandes armazenistas e negociantes exportadores do Funchal que transformavam os vinhos. Comprados em bruto aos lavradores e proprietários era-lhes depois definido um tipo que se pretendia sempre aproximado ao gosto dos mercados de consumo. Esta função requeria conhecimento, alguns factores tecnológicos e capitais abundantes. No caso do vinho do Pico as poucas evidências parecem apontar para um modelo semelhante, havendo de um lado os grandes vinhateiros, muitos deles morgados do Faial, que vendiam a produção em bruto, e do outro os negociantes da Horta que o preparavam e exportavam. Estes negociantes e armazenistas necessitavam de uma procura regular nos principais mercados para conseguir ter capital e espaço de armazenamento suficiente para assegurar a compra contínua de novos vinhos e novas colheitas. Porém, falta-nos também uma série contínua da exportação do vinho do Pico para poder adiantar mais dados.

Também desconhecemos se na organização da produção vinícola eram preponderantes as pequenas ou as grandes explorações. Se o cultivo era realizado de forma indirecta, sendo os pequenos produtores foreiros ou rendeiros de *casas* maiores que fraccionavam assim a sua parcela fundiária; ou se pelo contrário eram os grandes proprietários que exploravam directamente os seus vinhedos. Seria importante averiguar até que ponto a produção de vinho do Pico se organizava em torno de explorações de tamanho já razoável para o meio local, em Quintas dotadas de infra-estruturas, de uma contabilidade e gestão mais profissionalizada. Estas explorações poderiam, **assim**, tornar-se os lugares de destaque para a introdução e experimentação da inovação agrícola. Tarefas bem mais difíceis de alcançar em pequenas explorações de base camponesa. Da mesma forma, teríamos que descobrir se estas explorações comercializavam directamente a sua produção, se a sua gestão estava nas mãos de proprietários empreendedores ou de rendeiros directamente envolvidos em actividades e circuitos mercantis⁵⁶.

Perante a escassez de estatísticas sobre o consumo interno é-nos, para já, impossível avaliar qual o grau de dependência dos vinhos açorianos face

⁵⁶ Para o caso do Minho ver José Viriato Capela (1984), “Produção e Comércio do Vinho dos Arcos 1750-1850: alguns dados e problemas”, Braga: Gráfica da Editora Correio do Minho, pp. 47-48.

aos mercados de exportação. Sabemos que o vinho consumido localmente era o de pior qualidade e o mais barato, mas provavelmente este seria também o mais produzido e aquele que atingiria maiores volumes de venda, embora não necessariamente o mais rendoso. Caso idêntico sucede com a produção e exportação de aguardente que vários comentadores dão como avultada em finais do século XVIII e inícios do XIX. Infelizmente, o estudo detalhado do peso e da trajectória deste subsector permanece por realizar⁵⁷.

Quadro 1. Exportação de Vinho pelo Porto da ilha do Faial, 1818-1820

Anos	pipas	barricas	Barris
1818	3307	110	831
1819	2405	115	130
1820	4559	370	198
Total	10560	1	1

Fonte: Manuel José de Arriaga Brum da Silveira (1821), *Memória Geográfica, Estatística, Política e Histórica sobre as Ilhas do Faial e do Pico...*, quadro nº 1. Cada pipa contém duas barrica, cada barrica dois barris.

Num pequeno opúsculo, datado de 1821, o então deputado às Cortes, Manuel de Arriaga Brum da Silveira, dá-nos alguns dados estatísticos interessantes para a exportação dos vinhos do Pico. Nos 3 anos decorridos entre o início de 1818 e o fim de 1820 tinha saído pelo porto da Horta uma média de 3520 pipas que o autor avaliava em 211.200\$000, uma soma colossal para a altura e para territórios de tão pequena escala⁵⁸. Era a maior exportação das ilhas do Faial e do Pico e a que mais riqueza originava,

⁵⁷ Manuel José de Arriaga Brum da Silveira (1821), *Memória Geográfica, Estatística, Política e Histórica sobre as Ilhas do Faial e do Pico Oferecida na Sessão de 2 de Novembro com os documentos que a ela se referem ao Augusto e Soberano Congresso pelo deputado das referidas ilhas*, Lisboa: Impressão de Alcobia e Avelino de Freitas de Meneses (1994), *Os Açores nas Encruzilhadas de Setecentos (1740-1770)*, vol. II, pp. 80 e segs.

⁵⁸ Manuel José de Arriaga Brum da Silveira (1821), *Memória Geográfica, Estatística, Política e Histórica sobre as Ilhas do Faial e do Pico*. Ver também algumas monografias sobre a história da vitivinicultura picarota em Tomás Garcia Duarte Jr. (2001), *O Vinho do Pico*, Madalena; Manuel Ribeiro da Silva (1950), “A Ilha do Pico sob o ponto de vista vitivinícola”, pp. 45-58; João Augusto Laranjo (1927), “O Pico”, in *Brotéria (número especial sobre agricultura)*, pp. 32-53.

ultrapassando largamente quer os proventos da exportação de laranja e limão, quer de aguardente. A esmagadora maioria destas pipas vinha do Pico já que o Faial pouco vinho produzia, por exemplo, em 1820 assinalava-se aqui um quantitativo de apenas 380 pipas⁵⁹.

O Capitão Boid escreveria em 1835 que o vinho era nos Açores um importante e muito rentável ramo do comércio⁶⁰. Em números que pensamos muito exagerados, mas que nos fornecem, pelo menos, os principais mercados de destino da produção açoriana, o autor adiantaria que eram aproximadamente exportados, anualmente, para Inglaterra, 2000 pipas de vinho e aguardente; 5000 de vinho e 1000 de aguardente destinavam-se ao Brasil; 6000 pipas de aguardente e vinho indiferenciadas dirigiam-se para Hamburgo e Rússia; e 4000 de vinho e 200 de aguardente iam para os EUA. O total dá a extraordinária soma de 18.200 pipas de vinhos e aguardentes, números que de modo algum subscrevemos. Contudo, novas investigações deveriam avaliar estes exageros e trazer as estimativas para intervalos mais fiáveis⁶¹. Segundo o mesmo autor, a ilha do Pico produzia cerca de 25000 cascos e apenas o porto da Horta chegava a exportar 12000 pipas anualmente. Contudo, escrevendo em 1835 depois de uma estadia nos Açores durante o ano de 1831, acrescentava que a procura externa do vinho insular tinha diminuído nos últimos anos e que esta exportação entrara em decadência. Mesmo assim via-lhe um futuro risonho, inclusive nas circunstâncias de se limitar ao mercado do arquipélago⁶².

Em 1838-1839 seriam os irmãos Bullar a descrever o milagre picaroto que havia transformado vastas extensões de pedra em férteis campos de vinha, repartidos numa filigrana de apertados muros de lavra preta. Os vinhedos eram como as malhas de uma enorme rede que parecia estender-se sob a montanha. As vinhas do Pico eram bastante produtivas e davam

⁵⁹ Manuel José de Arriaga Brum da Silveira (1821), *Memória Geográfica, Estatística, Política e Histórica sobre as Ilhas do Faial e do Pico...*, quadro 2.

⁶⁰ Captain Boid (1835), *A Description of the Azores or Western Islands*, p. 30.

⁶¹ Boid exagerou a riqueza e o movimento comercial do arquipélago como forma de atrair a atenção quer dos negociantes ingleses, quer do governo britânico para um território que ele considerava apetecível como eventual possessão ou “protectorado” inglês (em favor desta interpretação leiam-as as páginas iniciais e a conclusão do referido livro), Captain Boid (1835), *A Description of the Azores or Western Islands*, principalmente as pp. 325-335.

⁶² cf Captain Boid (1835), *A Description of the Azores or Western Islands*, pp. 38-39, 282-283, 302.

melhor vinho do que qualquer uma das outras ilhas⁶³. Várias experiências haviam sido feitas para a preparação do vinho, registando-se mesmo tentativas de produção de espumantes, referidos como “champagne”. Segundo os mesmos viajantes ingleses, uma prova deste último assemelhou-o em sabor e aparência ao vinho do Reno, de razoável qualidade. Produzia-se também em pequenas quantidades um vinho semelhante ao Madeira de segunda ordem, bem como uma execrável bebida, ardente, forte e embriagante, da cor e do sabor do Xerez escuro, chamada “vinho de estufa”, por ser preparada em estufa ou coisa semelhante e exportada em grandes quantidades para a Inglaterra e América⁶⁴. Em Inglaterra, embora os importadores o conhecessem por vinho do Faial, era geralmente procurado por consumidores incautos sob o agradável rótulo de Xerez e adquirido por taberneiros, para navios e armazéns. Além disto, produzia-se grande quantidade de vinho vulgar do Pico, de qualidade mais fraca, que era exportado apenas para as outras ilhas do arquipélago. Segundo estes viajantes, quando bom não era de todo desagradável ao paladar, sendo fácil distingui-lo dos seus congêneres de São Miguel, mais ácidos e turvos⁶⁵. Porventura com algum exagero, os irmãos Bullar adiantavam em nota “diz-se que se remetem todos os anos do Pico para o Faial 25.000 cascos de vinho para exportação”⁶⁶. Mais tarde, em 1871, Silveira Macedo daria números diferentes. Segundo ele a ilha do Pico produzia, termo médio, 12 a 15.000, pipas antes do flagelo destruidor do oídio em 1852-1853⁶⁷. De facto, toda esta realidade iria alterar-se radicalmente com a chegada dos

⁶³ Segundo o já citado capitão Boid que visitou o arquipélago uns anos mais cedo, no início da década de 1830, apesar de situadas em zona aparentemente árida, as vinhas do Pico mostravam uma extraordinária exuberância e fertilidade. Estava ainda longe ainda a devastação causada pelo oídio. Ajudadas pelos solos pedregosos e pela boa exposição solar as vinhas produziam copiosamente. Cf. a descrição da ilha do Pico em Captain Boid (1835), *A Description of the Azores or Western Islands*, pp. 298-314 .

⁶⁴ Nas Canárias, durante o século XVIII, também se procedeu à elaboração de falsos vinhos Madeira com vista a aproveitar o mercado da América Britânica e a contornar os elevados direitos alfandegários que a Inglaterra havia colocado sobre os produtos espanhóis; veja-se Antonio Bethéncourt Massieu (1991), *Canarias e Inglaterra: el comercio de vinos (1650-1800)*, p. viii.

⁶⁵ Ver Joseph e Henry Bullar (1841) *Um Inverno nos Açores e um Verão no Vale das Furnas*, Ponta Delgada: Edição do Instituto Cultural de Ponta Delgada, 1949, pp. 196-197.

⁶⁶ Joseph e Henry Bullar, idem, p. 196.

⁶⁷ António Lourenço da Silveira Macedo (1871), *História das Quatro Ilhas que Formam o Distrito da Horta*, vol. III, p. 75. O governador civil da Horta, José Vieira Santa Rita,

primeiros agentes fitopatológicos, no início da década de 1850.

Os processos de produção e transformação do vinho do Pico em produto generoso ainda estão, em boa parte, por estudar, mas a partir de um conjunto variado de fontes podemos já adiantar algumas informações. Na produção do sempre referido como afamado vinho Verdelho do Pico, depois de armazenado em pipas e lotado com aguardentes, era utilizado um sistema de aquecimento artificial para acelerar o seu período de envelhecimento. Neste sentido aponta Ernesto Rebelo que em 1885 referia que “antigamente, no tempo das grandes colheitas preferiam os tonéis às pipas, que deviam estar bem lavadas e levemente enxofradas para evitar o engrossamento do líquido, devendo este conservar-se em adegas ou armazéns, resguardados do frio, estando sobre as fezes ou borras desde a vindima até ao seguinte mês de Janeiro, época em que convém então passá-lo e fortificá-lo com algum álcool, cuja porção deve ser em harmonia com a sua qualidade, pois sendo fraco deve levar menos espírito e ser decantado repetidas vezes e de cada vez moderadamente fortificado”. O processo de envelhecimento durava entre 3 a 7 anos, para Manuel Ribeiro da Silva, e entre 3 a 4 anos para Marcelino de Lima⁶⁸. O referido agrónomo, Manuel Ribeiro da Silva, no seu artigo de 1950 escreveria que as castas responsáveis pelo antigo vinho do Pico eram apenas o Verdelho, Arinto, Terrantez e Bastardo. O espectro ampelográfico era diferente e mais reduzido que o do vinho Madeira. Este, em 1836, segundo o enófilo Britânico, Cyrus Redding, tinha como principais castas “Malvasia, Pergola, Tinta, Bastardo, Moscatel Vidogna, Verdelho, Cercial or Esganuacao, **Bagoual** and others”⁶⁹.

avaliava, igualmente, em 1867 uma colheita regular antes do oídio em 12.000 pipas. Pouco menos de 20 anos mais tarde, Ernesto Rebelo, para idêntico período, apontava para um intervalo médio de produção anual entre as 12 e as 15.000 pipas, originando uma receita de cerca de 300.000\$000 réis; em anos excepcionais a vindima chegava a render 25.000 pipas, cf. (1885), “Notas Açorianas”..., pp. 66-67 e 69.

⁶⁸ Ernesto Rebelo (1885), *idem*, pp. 66-67 e 69. Marcelino Lima em 1940 corroborava estas afirmações escrevendo que o vinho do Pico era alcoolizado com aguardente, normalmente da terra, e depois estufado; ver *Anais do Município da Horta, Ilha do Faial*, Famalicão: Minerva, p. 401. Manuel Ribeiro da Silva (1950), “A Ilha do Pico sob o ponto de vista vitivinícola”, p. 54. Para um estudo bastante completo das técnicas de vinificação do vinho Madeira ver Benedita Câmara (1998), “O vinho da Madeira 1850-1814”, in Alberto Vieira (org.), *Os Vinhos Licorosos e a História. Seminário internacional 19 a 24 de Abril 1998*, Funchal: CEHA, pp. 121-139.

⁶⁹ Manuel Ribeiro da Silva (1950), “A Ilha do Pico sob o ponto de vista vitivinícola”, p. 48; Cyrus Redding (1836), *History and Description of Modern Wines*. pp. 233-235.

Na Graciosa a produção e o comércio do vinho eram já actividades antigas. Em finais do século XVIII, constatava-se mesmo um aumento da área cultivada que deixava de ocupar apenas os *biscoitos* da ilha, para passar a abranger terras lavradas de menor produtividade, dando origem a uma exportação relativamente importante, à escala local, de aguardente para o mercado brasileiro⁷⁰. Durante a primeira metade do século seguinte as vinhas desta ilha eram ainda “geralmente de Verdelho, qualidade mais saborosa e de melhor proveito. Aparecem alguns pés de Alicante, de **Mourisca**, Saborim, Moscatel, Ferral e Dedo de Dama, mas em pequena quantidade. Nas vinhas do lado de Santa Cruz, há em abundância a uva Boal, e de magnífica qualidade. A vinha da jurisdição de Santa Cruz é toda criada no chão, e quando os frutos principiam a amadurecer, é que são sustentados em estacas de cana. A da jurisdição da Praia é criada nos arvoredos, sobre os quais é prendida, e isto sucede tanto no interior como na beira-mar”. A produção média da ilha **era** avaliada por Félix J. da Costa em duas a três mil pipas de vinhas anuais: “no entanto tem havido anos em que as vinhas chegaram a produzir cinco a seis mil pipas de vinhos como sucedeu no Verão de 1836”⁷¹. Em 1835, sempre generoso nas contas, o capitão Boid atribuía-lhe uma exportação de 1500 pipas de vinho e aguardente⁷². Anos antes, o deputado vintista Francisco Afonso da Costa Chaves e Melo referia, com algum exagero que a “Graciosa produz acima de 4000 pipas de vinho de que a maior parte é reduzido a aguardente”⁷³.

Na verdade, os vinhos da Graciosa não eram muito considerados nesta época. Eles apenas achavam mercado nas ilhas Terceira e S. Miguel e por

⁷⁰ Cf. Francisco Teixeira de Sampaio (1798), “Memória sobre as plantações e criações oferecida ao governador interino (relatório agrícola)”, in *Arquivo dos Açores*, vol XIII, pp. 518-528.

⁷¹ “A sua cultura é uma das maiores da ilha e o ramo mais interessante da sua agricultura que tem merecido sempre os mais sérios cuidados dos lavradores. (...) a produção é muito variável e precária, no entanto as vinhas da Graciosa produzem mais que as das outras ilhas porque foram quase todas plantadas em terras que noutro tempo eram lavradas”, Félix José da Costa (1845), *Memória Estatística e histórica da Ilha Graciosa*. Angra do Heroísmo: Imprensa de Joaquim José Soares, pp. 40 e 109-110.

⁷² Captain Boid (1835), *A Description of the Azores or Western Islands*, p. 253.

⁷³ Francisco Afonso da Costa Chaves e Melo (1821), *Memória Histórica Sobre as Ilhas dos Açores Como Parte Componente da Monarquia Portuguesa, Com Ideias Políticas Relativas à Reforma do Governo Português e Sua Nova Constituição*, Lisboa, Of. António Rodrigues Galhardo, p. 33.

preços baixos. Por esse motivo boa parte deles era convertida em aguardente e angelica, produtos de maior valor comercial. Como causas para esta má qualidade do vinho eram apontados os poucos cuidados e método na colheita e conservação, críticas que encontraremos até bem mais tarde⁷⁴.

Também os irmãos Bullar, na sua curta passagem por São Jorge em Maio de 1839, para além dos vestígios ainda frescos do vulcão de 1808, referem este último tipo de cultivo das vinhas (*vinha de enforcado*), tão usual em outras áreas de Portugal com um clima temperado e atlântico, como é o caso da região do Noroeste, cuja fronteira desce, nesta e noutras produções até ao Vouga⁷⁵. Segundos os Bullar “as vinhas são educadas para treparem pelas altas faias, árvores de vinte a vinte e cinco pés de altura e quase se tocavam por sobre o caminho. Era época da rebentação e as suas folhinhas verdes e tenras formavam agradável contraste com o verde escuro das árvores sobre as quais cresciam, e com o cinzento claro da casca. A graça que lhes emprestava compensava bem as faias da força que as vides lhes tiravam”⁷⁶. Mas esta técnica não era utilizada para todas as castas. Por exemplo, o Verdelho era produzido quer em *vinha de embarcado* (ou seja, em sistema de vinha alta, encostada a árvores, à semelhança do que no norte de Portugal se denomina vinha de enforcado) quer de *podadia* (vinha baixa junto ao solo)⁷⁷.

Os vinhedos eram uma preciosa garantia de elevados rendimentos para uma boa parte das elites locais do Faial, do Pico, da Graciosa e de São Jorge. Eles estavam protegidos por uma série de disposições emanadas das instituições de poder concelhio. Várias disposições camarárias defendiam-nos de ladrões ou de animais que vagueassem soltos, normalmente, cães

⁷⁴ Félix José da Costa (1845), *Memória Estatística e histórica da Ilha Graciosa*, pp. 111-112. Já em 1801 Gustave Hebbe referia que na Graciosa se produzia um vinho de qualidade medíocre, sendo necessário 5 a 6 pipas para produzir uma pipa de aguardente in G. Hebbe (1802), *Description des Iles Açores*, p. 316. Anos mais tarde, em 1821, J. W. Webster repetiria as mesmas afirmações dizendo que o vinho da Graciosa era inferior ao do Pico e em boa parte transformado em aguardente. De 5 ou 6 pipas de vinho, obtinha-se uma de aguardente, cf. *Arquivo dos Açores*, vol. XIV, p. 546.

⁷⁵ Orlando Ribeiro (1945), *Portugal: o Mediterrâneo e o Atlântico*, Lisboa: Sá da Costa.

⁷⁶ Joseph e Henry Bullar (1949), *Um Inverno nos Açores e um Verão no Vale das Furnas*, p. 286.

⁷⁷ Manuel do Carmo Rodrigues de Morais (1907), *Viticultura Prática Portuguesa*, Porto: Livraria Moreira, pp. 132 e segs.

ou porcos⁷⁸, apertando-se esse controle por alturas do Verão. Em fins de Agosto, ou em Setembro se o ano agrícola havia atrasado um pouco mais a maturação das uvas, as freguesias assistiam à intensa movimentação das vindimas. Os grandes proprietários que passavam o Verão nas localidades vinhateiras encarregavam-se de dar as ordens aos feitores ou de dirigir directamente todas as operações, desde a colheita ao lagar. Os ranchos de homens e mulheres que dobrados ou esticados apanhavam os cachos do chão ou das árvores por onde a vinha se desenvolvia, constituíam uma mão de obra ainda vasta de pequenos camponeses e trabalhadores rurais sempre necessitados de recursos – já que a emigração, apesar de sempre presente no arquipélago, ainda não tinha começado a esvaziar as ilhas. Das ensolaradas vertentes do *biscoito* as uvas eram transportadas às costas ou em carros de bois para os lagares, onde eram pisadas e espremidas. O precioso néctar extraído era então amealhado nas adegas e mais tarde exportado para as outras ilhas e para o exterior do arquipélago.

Várias fontes dão-nos argumentos para crer que as décadas iniciais da primeira metade do século XIX tenham sido um período de crescimento da produção e da área plantada em quase todo o arquipélago e não apenas nas três principais ilhas produtoras. Apesar de secundária face à cultura dos cereais e da laranja, as poucas informações que temos apontam **mesmo** para um aumento da área e da produção de vinho em São Miguel, nas décadas de 1820 a 1850⁷⁹.

No relatório apresentado à Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense (SPAM), em Dezembro de 1847, a direcção escreveria que “o plantio de vinhas nestes últimos anos tem-se estendido tão largamente, mas não tanto que nos isente de uma importação muito considerável (...). Os

⁷⁸ Padre Manuel de Azevedo da Cunha 1981 (1906), *Notas Históricas, vol II, Anais do Município da Calheta (S. Jorge)*, (Recolha introdução e notas de Artur Teodoro de Matos), Ponta Delgada: Universidade dos Açores, pp. 722-723 e António dos Santos Pereira (1987), *A Ilha de São Jorge (Séculos XV-XVII)*, Ponta Delgada: Universidade dos Açores, p. 118. Ver também a recolha de posturas de várias câmaras municipais do arquipélago, reunidas por Manuel Augusto de Faria, em <http://www.ihit.pt/new/posturas/htm>.

⁷⁹ *Almanaque Rural dos Açores para o ano de 1851, mandado publicar pela sociedade promotora da agricultura micaelense*, Ponta Delgada: Tip. de Manuel Cardoso de Albergaria e Vale, 1850, p. XXX. *O Agricultor Micaelense* de Fevereiro de 1844 avaliava a produção de vinho no distrito de Ponta Delgada, em 1841, em 18000 almudes; em 1842, ela desceria aos 14000, para atingir um recorde de 60000 almudes em 1843, ver p. 71.

melhoramentos no processo de vinificação e de extracção da aguardente são pontos culminantes.” Muito ao gosto do optimismo da época acrescentava-se que se estes últimos fossem tidos em consideração a ilha de S. Miguel poderia suprir o seu mercado local, variar segundo o gosto dominante as qualidades de vinho, e até produzir vinhos espumosos, tão geralmente estimados. Para a direcção da SPAM a variedade dos terrenos e da situação em que o vidonho medrava na ilha dava azo a estas e outras esperanças⁸⁰.

Porém, tal proposta, não era consensual no arquipélago. No *Agricultor Micaelense* de Junho de 1848 um anónimo da Graciosa publicava uma carta em que discutia a proposta da direcção SPAM de desenvolver o mais possível a produção vinícola desta ilha, tomando como lema “nada importar, tudo exportar”. Alicerçando-se nos debates da Economia política inglesa, este anónimo tentava defender quer a complementaridade das produções dos vários territórios do arquipélago, quer os interesses das outras ilhas produtoras. As ilhas do Pico, S. Jorge e Graciosa não eram capazes de fornecer a mesma variedade de produtos que a fértil e mais extensa ilha de S. Miguel. As suas economias alicerçavam-se na produção de vinho. Mesmo que a Graciosa produzisse cereais, o rendimento destes era menor que o alcançado com a cultura da vinha. “Querer variar de género de cultura e introduzir outros produtos seria trocar um lucro certo por um duvidoso ou por uma perda certa.” Muito mais racional segundo este comentador seria a ilha Graciosa continuar a sortir-se de fazendas, chá, açúcar, café e outros muitos objectos de consumo diário e avultado na ilha de S. Miguel, pagando-os com os lucros da sua exportação de vinho de pasto⁸¹.

A direcção da SPAM **recuaria um pouco. Responderia** apelando para o necessário livre-cambismo e liberdade de produção dos agentes económicos. Acrescentaria que apesar de não ser central **na economia da ilha**, ainda se produzia em S. Miguel grande quantidade de vinho. Embora não existam estatísticas os mesmos indivíduos apontavam uma produção média de 10 mil pipas, mesmo assim insuficientes para bastar a uma população de cem mil almas. O aumento do plantio das vinhas em S. Miguel datava, segundo eles, de 25 a 30 anos sem que a sua prosperidade tivesse sofrido

⁸⁰ O *Agricultor Micaelense*, n.º 1, Jan. 1848, p. 20. A direcção da SPAM era então constituída por André do Canto, José do Canto, Manuel José Ribeiro, Luís Quintino de Aguiar, Nicolau António Borges de Bettencourt.

⁸¹ O *Agricultor Micaelense*, n.º 6, Jun. 1848, pp. 111-114.

quebra. Pelo contrário, a produção continuava a crescer. Contudo, permanecia incapaz de garantir o auto-abastecimento completo⁸². Sob o argumento de que se queria apenas aumentar a riqueza pública da maior ilha do arquipélago parece-nos que se esconde um outro. Sabia-se que o vinho dava rendimentos certos, que existia mercado em São Miguel e que era mais fácil desenvolver a produção se uma fatia de mercado ficasse na própria ilha.

Apesar desta situação de relativa prosperidade no que respeita ao mercado insular e aos vinhos mais comuns na maior ilha do arquipélago, os vinhos licorosos do Pico, produtos bem mais afamados e valorizados, não estavam em tão boa trajetória. Olhando para o contexto nacional vemos mesmo que no final da década de 1840 o grosso das exportações portuguesas estavam em franca quebra face à crescente concorrência e aumento da produção dos vinhos espanhóis e franceses, tendência que era seguida nas ilhas, com quebras nas exportações do Madeira⁸³. Simultaneamente, começava a registar-se uma crescente alteração no gosto dos consumidores que passariam a preferir vinhos menos alcoólicos⁸⁴.

Correspondendo a essa fraca conjuntura, já referenciada pelo capitão Boid em 1835, em 1849, o *Agricultor Micaelense* não fazia uma descrição muito otimista do estado da agricultura no distrito da Horta. No entanto, achava que existia um vastíssimo campo para as tentativas de melhoria: havia tão pouco feito que era sem limites o por fazer. “Houve um tempo em que a grande reputação granjeada aos vinhos do Faial reputação

⁸² Idem, p. 116.

⁸³ Entre outros veja-se Benedita Câmara (2002), *A Economia da Madeira no Século XIX*, e Conceição Andrade Martins (1990), *Memória do Vinho do Porto*. Em 1848-1850 seria mesmo desencadeada por Rodrigo da Fonseca Magalhães e por Palmela uma ofensiva diplomática, com vista a incrementar as exportações nos mercados tradicionais e conquistar outros novos. Estas iniciativas visavam sobretudo o vinho do Porto, mas acabavam por ter efeitos globalmente positivos em todo o sector, cf. Conceição Andrade Martins, op. cit., p. 335-336.

⁸⁴ Aqui seria importante saber mais não só sobre os processos de vinificação do vinho do Pico, mas principalmente, conhecer a forma como estes se foram adaptando aos gostos oscilantes dos consumidores e dos mercados. Para as quebras associadas às mudanças nos gostos dos consumidores britânicos, relativas ao vinho do Porto durante as primeiras décadas do século XIX, cf. Conceição Andrade Martins (1990), *Memória do Vinho do Porto*, p. 91. Sobre o processo de construção e afirmação dos vários tipos de vinho do Porto, entre o século XVIII e o início do século XX, veja-se Gaspar Martins Pereira (1991), *O Douro e o Vinho do Porto: de Pombal a João Franco*, pp. 94-117.

aliás bem adquirida, foi tal que custaria hoje acreditar o auge da riqueza a que deu causa esse comércio. Vinte e tantos anos de adversidade constante não destruíram de todo aquela opulência.” No entanto, era precisamente aos excessivos lucros da cultura das vinhas e ao facto de todos os capitais disponíveis nela terem sido empregues que o *Agricultor Micaelense* atribuía a decadência do sector agrícola nestas “Ilhas de Baixo”. Acostumados aos interesses fabulosos das vinhas os proprietários faialenses e picarotos haviam esquecido os velhos hábitos fundados nos modestos lucros que a lavoura como um todo normalmente era capaz de dar⁸⁵.

O que hoje se conhece sobre a organização e os processos de produção, sobre a exportação, ciclos e preços do vinho do Pico é ainda manifestamente insuficiente. O espaço para novos estudos é amplo e nesse sentido gostaríamos de levantar algumas questões e hipóteses. Em primeiro lugar, seria interessante conhecer melhor as suas relações com o Madeira durante o século XVIII e a primeira metade do século XIX, e, perceber se a trajectória do vinho do Pico acompanhou ou não, a sua produção e procura externa; os dois vinhos tinham mercados semelhantes, pareências no produto e uma relativa sobreposição nas rotas de navegação e comércio. Em segundo lugar, e na hipótese de um menor desenvolvimento do comércio do vinho do Pico, seria importante levantar um conjunto de outras questões; discutir se este não se desenvolveu mais porque a produção e a área disponível eram reduzidas e as hipóteses de intensificá-las pequenas; ou se tal trajectória se ficou a dever ao facto de não se terem criado tipos específicos de vinho, identificáveis junto do consumidor e que iam ao encontro da evolução dos gostos e da procura nos principais mercados de destino; por último, será que as redes comerciais entre o grupo central e os mercados de destino não eram suficientemente fortes e articuladas, limitando-se, sobretudo, a aproveitar o lastro vazio dos navios para exportar um produto local, relativamente competitivo mas sem grande reconhecimento, decaindo o seu interesse quando estas rotas se alteraram com o crescente peso da navegação a vapor? No fundo, trata-se de perceber porque é que o Pico foi sempre sendo identificado como um Madeira de segunda categoria. O seu comércio e exportação já atravessavam uma crise relativa antes do final da década de 1840. Porém, o grande marco nas alterações profundas, nalguns casos irreversíveis, sofridas por esta cultura viria, pouco depois, com a chegada ao arquipélago do oídio, em 1852.

⁸⁵ O *Agricultor Micaelense*, nº 15, Mar. 1849, pp. 258-260.

4. segunda metade do século XIX: um período de ampla reconversão da viticultura açoriana

A reconversão levada a cabo, paulatinamente, durante a segunda metade do século XIX deu origem a um novo posicionamento da vitivinicultura na economia agrícola do arquipélago. O ataque do oídio e depois da filoxera e da antracnose conduziram ao quase desaparecimento das castas europeias tradicionais e alteraram os vinhos e os gostos do consumidor local. Simultaneamente, as rotas e os mercados de destino mudaram. Nestes anos a viticultura açoriana sofreu uma profunda transformação que a colocou como uma cultura destinada, sobretudo, ao mercado interno, apesar de algumas tentativas de reconversão e de reinserção nos mercados exteriores.

A partir de inícios da década de 1850, sensivelmente em 1852-1853, o oídio levou a cabo uma verdadeira destruição nas vinhas do arquipélago, atacando preferencialmente as latadas e as vinhas altas⁸⁶. Vastas áreas, antes produtivas, onde a vinha se entrelaçava com as faias ou com o reticulado de pedra vulcânica tornaram-se verdadeiros matos ou pedregais cascalhentos e incultos. Apesar das diferentes tentativas e técnicas utilizadas para o conter e para o debelar, este fungo tornar-se-ia endémico na região, aproveitando um *habitat* húmido e temperado que o protegia.

Uma ilha tão estreitamente articulada com a produção vinícola como o Pico sofreu uma enorme quebra na produção de vinho nas décadas de 1850 e 1860. Em 1862 José do Canto escrevia a seu primo, José Jácome Correia, dizendo que pela primeira vez, em 7 anos, as suas vinhas do Pico lhe tinham dado 6 a 7 pipas de vinho de qualidade razoável⁸⁷. No final do mesmo ano a consulta da Junta Geral do distrito da Horta apontaria para a mesma ligeira recuperação e corroborava as palavras do proprietário micaelense. Ao pedir mais uma vez o auxílio do governo central na construção de um porto de abrigo os notáveis do distrito recordavam a má situação económica das duas ilhas. O Faial havia perdido por muitos anos a produção de batata que apenas em 1861 começaria a recuperar; havia visto os seus laranjais invadidos por pragas e quase dizimados, levando a um lento e dispendioso processo de replantação; mas o pior havia sido a destruição

⁸⁶ João Nogueira de Freitas (1890), *Relatório da Décima Segunda Região Agronómica, Onde Foi Exercido o Tirocínio de João Nogueira de Freitas*. Dissertação apresentada ao Conselho Escolar do Instituto Geral de Agronomia, Lisboa: (manuscrito), pp. 74-75.

⁸⁷ *Cartas Particulares do Sr. José do Canto aos Srs. José Jácome Correia e Conde de Jácome Correia 1840-1893*, Ponta Delgada: Tip. do Diário dos Açores, p. 81.

das vinhas. O solo vulcânico onde estas eram cultivadas não se prestava a nenhuma outra cultura. E apenas em 1862, depois de 7 anos sem quase produção alguma, onerados com os custos de manutenção dos vinhedos, os proprietários haviam visto uma pequena colheita de 300 a 400 pipas, quando antes ela orçava pelas 16 a 20.000 pipas. A crise económica era um facto e traduzia-se ainda numa forte emigração⁸⁸.

As destruições causadas pelo oídio foram, pois, de grande monta e mesmo passadas largas décadas as sequelas ainda estavam presentes na paisagem do arquipélago. Em 1891 nos concelhos de Velas, Calheta e Santa Cruz da Graciosa existiam grandes extensões de antigos vinhedos destruídos por este fungo, numa versão açoriana dos mortórios durienses e que, ao invés de muitos destes, rapidamente se foram enchendo, novamente, de matos de faias e de uma nova planta invasora: o incenseiro⁸⁹.

Porém, os Açores não foram apenas atacados pelo oídio. Na década de 1880, seria a vez da entrada da filoxera e, na viragem do século, temos notícias da luta contra o míldio e a antracnose, doenças que já afectavam outras áreas de Portugal. Supõe-se que o míldio chegou ao continente durante a década de 1880. Em 1893, o agrónomo Elvino de Brito, então director-geral da Agricultura, adiantava que esta praga era já um flagelo, principalmente nos vinhedos do litoral e em determinadas condições atmosféricas de maior humidade. No ano anterior tinha sido já a responsável por enormes prejuízos na vitivinicultura do Minho, propondo-se a generalização do tratamento preventivo da moléstia com a chamada calda bordalesa, à base de sulfato de cobre e cal⁹⁰. Embora as fontes consultadas pouco nos tenham ajudado a conhecer melhor a introdução, a expansão e o elevado peso das destruições causadas pelo míldio nos Açores, sabemos que esta criptogâmica teve efeitos muito negativos no arquipélago, sendo mais um elemento na cadeia de pragas que atingiram a viticultura insular⁹¹.

⁸⁸ “Consulta da Junta Geral do Distrito da Horta” in *Consultas das Juntas Gerais dos Distritos Administrativos do Reino e Ilhas Adjacentes relativas ao ano de 1862*, Lisboa: Imprensa Nacional, 1865.

⁸⁹ Arbusto de rápido crescimento, de origem australiana (*pittosporum undulatum*), atinge por vezes o porte arboreo. Foi introduzido no arquipélago através da ilha de São Miguel por volta da década de 1840 como planta ornamental.

⁹⁰ *Instruções Relativas ao Tratamento das Vinhas Atacadas de Míldio a que se refere a ordem de serviço n.º 6 de 17 de Maio de 1893*, Lisboa: Imprensa Nacional, 1893.

⁹¹ Pedro de Castro Pinto Bravo, depois da sua visita ao Pico e ao Faial em 1926, referia o grande impacto desta doença criptogâmica. Bastava “uma noite de nevoeiro, uma ligeira

Estas sucessivas pragas conduziram a uma vasta recomposição das castas cultivadas no arquipélago, levando ao quase desaparecimento das plantas europeias menos resistentes que foram sendo substituídas por castas americanas de inferior qualidade.

A casta Isabela destacou-se de longe neste panorama⁹². A sua introdução nos Açores foi contemporânea dos ataques do *oidium tuckeri*. Ela chegou em inícios de 1854, tendo vindo para São Miguel incluída num grande lote de plantas exóticas importadas por António Borges da Câmara Medeiros para melhorar os seus amplos jardins. Nos primeiros dez anos foi apenas tratada como uma planta ornamental, servindo para cobrir as latedas dos parques micaelenses. A sua difusão foi feita lentamente à medida que as castas europeias decaíam. Pela mesma década de 1850 chegaram uns pés de Isabela ao Faial, aos quais, durante os primeiros tempos, não foi, igualmente, dedicada qualquer atenção.

A sua introdução, um pouco mais tardia no Pico deveu-se ao naufrágio de um navio francês que atirou à costa vários pés. Após alguns anos de desinteresse, a partir de 1856, esta casta começaria a ser aqui cultivada por Manuel Maria da Terra Brum, barão da Alagoa, substituindo, a pouco e pouco, o Verdelho⁹³. O processo de introdução da casta Isabela no arquipélago foi, portanto, demorado, não se iniciou, em grande escala, logo na

chuva que durante horas humedeça as partes verdes da videira para que os seus esporos germinem, penetrem nessas partes, se insinuem pelo interior da planta e poucos dias depois se manifeste pela destruição total ou parcial dos órgãos atacados”, facto que, segundo ele, era muitas vezes erradamente atribuído à queima pelos ventos marítimos, cf. Pedro Pinto Bravo (1934), *Viticultura: Fabrico de Vinhos nos Açores. Indicações aos Viticultores das Ilhas, especialmente aos do Faial e Pico*, Angra: Tip. Angrense, p. 16. Mais desenvolvimentos sobre a sua cronologia terão que ficar para um outro trabalho. Aqui centrar-nos-emos no oídio, na filoxera e na antracnose, aquelas que aparentemente mais preocupavam os agricultores e agrónomos durante o período em estudo.

⁹² A Isabela é uma variedade da família “labrusca”, considerada pela esmagadora maioria dos agrónomos uma casta de inferior qualidade. Pela sua elevada produtividade, resistência aos agentes criptogâmicos e adaptação ao clima húmido das ilhas tornar-se-ia a preferida dos viticultores açorianos, tomando o nome popular de “uva de cheiro”. Do mesmo modo, se espalhou por áreas do Norte Atlântico do continente, onde o seu vinho ácido e de coloração forte ficaria conhecido como “vinho morangeiro”.

⁹³ José Cândido da Silveira Avelar (1902), *Ilha de São Jorge (Açores)...*, pp. 150-151. O barão da Alagoa tornar-se-ia mais para o fim do século um dos maiores produtores de vinho dos Açores. Mais uma vez temos os grandes proprietários da elite tradicional a tomar um forte protagonismo na reestruturação da agricultura do arquipélago, ao contrário do papel pouco interventivo que lhes é normalmente atribuído.

década de 1850, nem deve ter tido uma trajectória temporal semelhante em todas as ilhas⁹⁴. Por exemplo, de acordo com o agrónomo Jácome de Ornelas Bruges, só no ano de 1870 foi introduzida na Terceira esta casta de uva, numa época em que após os ataques do oídio o Verdelho pouco ou nada produzia⁹⁵.

Nos primeiros tempos a Isabela permanecia indemne aos ataques dos fungos, enquanto as plantas europeias definhavam e morriam. E se bem que o seu vinho de cor violácea e aroma forte, muito diferente do das castas primitivas de origem mediterrânica, fosse de má qualidade, não havia qualquer outro que o substituísse na região, proporcionando, apesar de tudo, um lucro remunerador. A verdade é que, com o tempo, o paladar das populações das ilhas se foi adaptando ao gosto *foxy* deste vinho, atribuindo-lhe mesmo propriedades tónicas e digestivas excepcionais. Se o cultivo continuado desta casta fez mudar o gosto dos consumidores locais e fez com que a Isabela produzisse um vinho relativamente aceitável localmente, também fez com que deixasse de estar indemne às destruições do oídio e da antracnose que passaram a atacar, igualmente, esta casta, desde que fosse cultivada em parreiras ou latadas, um pouco mais afastadas das áreas mais secas da beira mar. Porém, os estragos ficavam bem longe dos que eram provocados nas castas europeias e rapidamente a Isabela e castas americanas afins passaram a ser cada vez mais cultivadas em vinha baixa⁹⁶.

Se a Isabela e as castas americanas se tornaram, com o passar do tempo, maioritárias foram, mesmo assim, feitas algumas tentativas de replantio com castas europeias, sobretudo em áreas da Terceira e do Pico. Como veremos, durante os anos de intensa exportação vinícola da década de 1880 assistiu-se a um esforço importante de reconversão das vinhas do arquipélago. A produção de vinho foi então encarada como uma das hipóteses de reconversão produtiva depois da queda definitiva da exportação de laranja. Contudo este processo teve uma repartição espacial particular. Em ilhas como a Terceira, a Graciosa e o Pico ele seria relativamente bem sucedido.

⁹⁴ João Nogueira de Freitas (1890), *Relatório da Décima Segunda Região Agronómica*, p. 65, ver o artigo de Francisco José Gabriel em *A Terceira*, de 31-12-1881.

⁹⁵ Jácome de Ornelas Bruges (1915), *A Ilha Terceira: notas sobre a sua agricultura, gados e indústrias anexas*, Lisboa: Instituto Superior de Agronomia, pp. 43 e 75.

⁹⁶ “Relatório do agrónomo chefe da 12ª Região Agronómica, sobre serviços agrícolas e filoxéricos no ano de 1891”, *Boletim da Direcção Geral de Agricultura (BDGA)*, nº 12, 1892, pp. 1229 e 1235. A 12ª Região agronómica englobava os distritos de Angra e da Horta.

Pelo contrário, em ilhas como São Jorge ou o Faial a produção de vinho ficou afectada definitivamente. A opção pelos mercados exteriores e pela exportação não seria conseguida e o vinho açoriano tornar-se-ia um produto regional, desvalorizado face às produções da Europa continental ou de outros arquipélagos atlânticos, como a Madeira, fechando-se num mercado que se resumia ao consumo local e regional. Porém, este pequeno mercado, se bem aproveitado, nunca deixaria de ser rentável e vantajoso para o pequeno e médio produtor açoriano, que na verdade constituía a maioria dos viticultores das ilhas.

5. O ataque das pragas da vinha: o oídio, a filoxera e a antracnose

O *oidium tuckeri* foi identificado pela primeira vez nas latadas de um jardineiro inglês em 1845-1846, William Tucker. O fungo manifestava-se sob a forma de um pó branco que cobria os cachos e as folhas da vinha, impedindo o desenvolvimento destes órgãos. Pouco depois, as folhas enrugavam-se e os frutos mirrados começavam a rebentar. Em 1848 a doença chegava à Bélgica, após ter já alastrado pela Inglaterra. Instalada na Europa continental a sua progressão seria rápida e terrível. Em 1849 manifestava-se em vinhas das proximidades de Paris, em 1850 estendia-se pelo sul de França, havendo já vinhedos atacados no Piemonte, na Suíça e na Toscana. Em 1851 e 1852 quase toda a parte ocidental e central do continente europeu estava a braços com esta devastadora praga que se estendeu por Espanha, Portugal e Hungria. Nos anos seguintes atravessaria mesmo o Mediterrâneo surgindo em Argel, na Síria e na Ásia Menor⁹⁷.

1851 é o ano normalmente citado para o aparecimento do oídio em Portugal continental, tendo o seu primeiro surto sido registado em vinhas do Vale do Douro. Apesar das grandes destruições a sua progressão foi relativamente lenta, consumando-se o quase total aniquilamento da produção vinícola continental em 1853-1854⁹⁸. Se 1853 ainda seria o último ano

⁹⁷ João de Andrade Corvo (1854), *Memória sobre a Mangra ou doença das Vinhas da Madeira e Porto Santo. Memória apresentada à Real Academia das Ciências de Lisboa na sessão de 3 de Fevereiro de 1854*, Lisboa: Imp. Nacional, 28-29.

⁹⁸ Visconde de Vila Maior (1875), *Manual de Viticultura Prática*, Coimbra: Imprensa da Universidade, pp. 387-403, faz a descrição deste fungo, da sua acção e das formas de combate à praga. Outros detalhes existem em António Narciso Alves Correia (1882), *O Oidium e os Filoxeras: sua origem e modo de os combater*, Porto: Tip. Occidental.

de colheita razoável, entre 1854 e 1858 seguiram-se sucessivos anos de quebra contínua da produção. Em 1858 a colheita continental recuperaria, mas tornaria a cair para valores bastante baixos no início da década de 1860. A retoma iniciar-se-ia durante esta década, continuando pelo decénio seguinte⁹⁹. Num dos mais destacados trabalhos sobre o tema, datado de 1991, Conceição Andrade Martins sublinha que as destruições provocadas pelo oídio tinham sido bem mais devastadoras que as causadas mais tarde pela filoxera na década de 1870¹⁰⁰. Como veremos, nos Açores onde a recuperação foi mais lenta, os efeitos do fungo foram, de facto, devastadores e tomaram um carácter mais permanente que o pequeno afídio que lhe sucedeu décadas mais tarde.

Supõe-se que o oídio chegou à Ilha da Madeira em 1851. No ano de 1852, o primeiro em que a moléstia das vinhas influenciou na produção de vinho, foram ainda exportadas dos depósitos existentes 5626 pipas, número que diminuiu para 3284 em 1853. Ora, em 1852 a produção havia já caído para 2110 pipas de vinho, na maior parte dos casos bastante ordinário. Em 1853 a produção desceu para 690 pipas e a sua qualidade era ainda inferior à da colheita do ano precedente. Em 1854 a qualidade continuava fraca, mas a produção teria um ligeiro acréscimo, atingindo as 900 pipas. Até 1855, de todos os remédios aconselhados para combater a moléstia, nenhum tinha sido eficaz, sendo muitos outros inexecutáveis¹⁰¹. Em apenas três anos, de 1852 a 1854, a destruição dos vinhedos foi devastadora. A média de produção que em 1851 era de 50.000 hectolitros passou para cerca de 600 hectolitros. As perdas causadas pelo fungo, ou seja, pela quebra na produção de vinho, apenas na Ilha da Madeira, foram oficialmente calculadas em 1.137.990\$000 réis, uma soma fabulosa para a época¹⁰².

⁹⁹ Paulo Silveira e Sousa (1997), “Estatística e Produção Agrícola em Portugal (1846-1915)”, *Working Paper*, policopiado, Lisboa: Departamento de Estatística e Estudos Económicos do Banco de Portugal, pp. 49-53.

¹⁰⁰ Conceição Andrade Martins (1991), “A filoxera na viticultura nacional”, *Análise Social*, nº 112-113, pp. 653-688.

¹⁰¹ José Silvestre Ribeiro (1857), *Resoluções do Conselho de Estado na Secção do Contencioso Administrativo*, Tomo VI, Lisboa: Imprensa Nacional, pp. 201-202. Barão de Castelo de Paiva (1855), *Relatório do Barão de Castelo de Paiva Encarregado pelo Governo de Estudar o Estado da Ilha da Madeira considerada debaixo das relações agrícolas e económicas*, Lisboa: Imp. Nacional, p. 10.

¹⁰² João de Andrade Corvo (1854), *Memória sobre a Mangra ou doença das Vinhas da Madeira e Porto Santo...*, pp. 19-20 e 29-32.

Contudo, como veremos, a recuperação da viticultura madeirense será muito mais rápida e eficaz que a sua congénere açoriana, tendo as tentativas de replantação com castas europeias começado mais cedo¹⁰³.

Em 1850 o *oidium tuckeri* manifestava-se pela primeira vez no arquipélago dos Açores, na ilha de São Miguel. Pouco depois chegaria às restantes ilhas, sendo a sua expansão ajudada pela temperatura suave e humidade constante que se observam em todo o arquipélago. As colheitas nos dois anos posteriores, 1851 e 1852, foram ainda abundantes. Contudo, a progressão do parasita foi tão rápida que posteriormente a 1852 quase deixou de haver uvas nesta primeira ilha. Em 1854 e 1855 as quebras na produção eram já enormes em muitas freguesias de São Miguel. Em 1859 o governador civil referia que o oídio continuava a produzir importantes prejuízos: a colheita de vinho fora nesse ano inexpressiva, não passando das 18 pipas e 18 almudes. A chegada de tão terrível praga não havia apenas reduzido os lucros de lavradores e proprietários. Com a perda quase total do vinho as câmaras municipais micalenses tinham visto baixar consideravelmente os seus rendimentos, pois era sobre este produto que incidiam as contribuições locais mais importantes¹⁰⁴. No seu relatório do ano seguinte, 1860, o mesmo governador civil, Félix Borges de Medeiros, referia que a mesma doença havia ainda devastado as vinhas do distrito, sendo por esse motivo a produção de vinho muito reduzida¹⁰⁵. Em 1862 a produção mantinha-se a um nível mínimo, ficava-se pelas 12 pipas e 3 almudes; por sua vez, o consumo era avaliado em 690 pipas e 19 almudes¹⁰⁶. No relatório de 1864 o governador civil dava alguns sinais de mudança. Referia que apesar de ainda escassa a produção havia sido melhor, estando igualmente as vinhas a recuperar algum do seu antigo vigor. A produção tinha atingido as 95

¹⁰³ Veja-se Benédita Câmara (2002), *A Economia da Madeira no Século XIX*. Sobre estas tentativas precoces de replantação com videiras do norte da Ilha da Madeira ver Barão de Castelo de Paiva (1855), *Relatório do Barão de Castelo de Paiva...*, p. 10.

¹⁰⁴ Félix Borges de Medeiros (1859), *Relatório da Administração do Distrito de Ponta Delgada em 1859, feito e dirigido ao Governo de Sua Majestade pelo Governador Civil*, Ponta Delgada: Tip. A. das Letras Açorianas, pp. 7, 14.

¹⁰⁵ Félix Borges de Medeiros (1860), “Relatório do Distrito de Ponta Delgada”, in *Relatórios sobre o Estado da Administração Pública nos Distritos Administrativos do Continente e Ilhas adjacentes*, p. 8.

¹⁰⁶ Félix Borges de Medeiros (1864), *Relatório da Administração do Distrito de Ponta Delgada em 1864, feito e dirigido ao Governo de Sua Majestade pelo Governador Civil*, Ponta Delgada: Tip. A. das Letras Açorianas, p. 15 e quadro 23.

pipas e 13 almudes. Contudo, o consumo era avaliado em 743 pipas e 12 almudes¹⁰⁷. Esta melhoria seria curta. Em 1866 a produção continuava baixa. A colheita de vinho apenas iria registar 46 pipas e 19 almudes¹⁰⁸.

Quadro 2. Média da Produção de Vinho no Distrito de Ponta Delgada 1845-1850 e 1858-1863 (em pipas e almudes)

Concelhos	Média 1845-1850 (pipas)	Média 1858-1863 (pipas)
Ponta Delgada	6988	---
Ribeira Grande	1535	41 alm
Vila Franca	510	---
Lagoa	4190	50
Povoação	1835	5
Nordeste	400	42 alm
Vila do Porto	1030	30
Total	16388	89 e 3 alm

Fonte: *Almanaque do Arquipélago dos Açores para 1866*, Ponta Delgada, 1865, p. 63.

Francisco Maria Supico no seu *Almanaque de 1866* apresenta-nos dados para o termo médio da produção nos cinco anos anteriores a 1850 e nos cinco posteriores a 1858, referindo que estes dados provinham de um mapa oficial. Contudo, parece-nos que os dados para o período de 1845-1850 estão inflacionados, a menos que estes tenham sido anos de colheitas excepcionais¹⁰⁹. Apesar disso, através destes números podemos constatar como as quebras registadas na produção foram avassaladoras. Em São Miguel concelhos houve, como Ponta Delgada, onde quase se deixou de produzir vinho, facto que pensamos estar relacionado com a provável

¹⁰⁷ Idem, p. 3 e mapa 19.

¹⁰⁸ Félix Borges de Medeiros (1867), *Relatório Apresentado à Junta Geral do Distrito de Ponta Delgada na sua Sessão Ordinária de 1867 pelo Governador Civil do Mesmo Distrito*, Ponta Delgada: Tip. da Crónica dos Açores, p. 7 e mapa 29.

¹⁰⁹ Uma colheita média de 16.000 pipas ultrapassaria as 12 a 15.000 pipas que António Lourenço da Silveira Macedo atribuía ao Pico antes de 1853, cf. A. L. da Silveira Macedo (1871), *História das Quatro Ilhas...*, vol. III, p. 75. De qualquer forma, sabemos pelo *Agricultor Micaelense* (nº 44 de Agosto de 1851, p. 729) que a colheita de 1851 foi extraordinariamente abundante, facto que não sucedeu em 1850, ano em que a produção vinícola do distrito de Ponta Delgada foi avaliada em 1333 pipas cf. *Almanaque Rural dos Açores para o ano de 1851, mandado publicar pela Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense*, Ponta Delgada: Tip. de Manuel Cardoso de Albergaria e Vale, 1850.

reconversão das áreas de vinhedos em pomares. Na verdade, estava-se em plena euforia da exportação de laranja e os prédios de vinha eram adequados a uma transformação rápida.

Dois anos mais tarde, em 1868, a produção de vinho no distrito de Ponta Delgada permanecia bastante escassa, apenas 279,44 hectolitros, enquanto que o consumo atingia os 3753,90 hectolitros de vinho tinto e 1500 de branco. Curiosamente a produção de aguardente seria muito mais elevada, registando-se um total de 3202,19 hectolitros, o que nos leva a pensar que muita da produção das vinhas micaelenses era, dada a sua má qualidade, destilada e transformada em bebidas brancas. De vinho os micaelenses passariam a consumir outras mistelas alcoólicas, provavelmente mais fortes, mais nocivas à saúde e igualmente mais baratas. Do mesmo modo, esta passaria a ser uma possível exportação micaelense quer para o mercado açoriano quer para o abastecimento de navios¹¹⁰.

A mais seca das ilhas do arquipélago, Santa Maria, não deixou de ser atingida pelo oídio. Em 1869 um viajante micaelense escrevia que a baía de São Lourenço era um lugar pitoresco, de terreno pedregoso “e só susceptível da cultura de vinhas, que hoje quase nada produzem em razão do oídio”. Porém, os proprietários e agricultores da ilha não tinham abandonado totalmente esta cultura continuando a laborar em parte dos vinhedos e a produzir algum vinho¹¹¹. Os abalos na vitivinicultura das duas ilhas mais orientais seriam fortes, mas as alterações que este poderoso agente fitopatológico provocou não se ficariam por aqui. Rapidamente passaria a todos os outros espaços do arquipélago, dando origem a vários processos de transformação das economias agrícolas locais: as ilhas mais afectadas seriam as do chamado triângulo Pico-Faial-São Jorge.

Na segunda metade da década de 1840 a agricultura do Faial e do Pico já tinha sido flagelada com pragas nos batatais e nas quintas de laranja. A

¹¹⁰ Vicente Machado de Faria e Maia (1869), *Relatório da Administração do Distrito de Ponta Delgada feito e dirigido ao Governo de Sua Majestade em 1869 pelo Secretário-Geral servindo de Governador Civil*, Ponta Delgada: Tip. de Manuel Correia Botelho, quadro 14. A produção de aguardente, em 1868, havia sido de 3202,19 hectolitros e o consumo apenas atingia os 1527,8 hcl. O valor do vinho oscilava, nos cinco anos anteriores a 1850, entre 12\$000 a 30\$000 réis a pipa. Nos cinco anos posteriores a 1858 a pipa oscilou entre 80\$000 a 100\$000 reis, *Almanaque do Arquipélago dos Açores para 1866*, Ponta Delgada, 1865, p. 63.

¹¹¹ Mariano José Machado (1870), *Uma Viagem à ilha de Santa Maria*, Ponta Delgada: Tip. de M. A. Tavares Resende, pp. 24-28.

partir de 1842 o *cocus hesperidum* ataca os citrinos fazendo grandes devastações¹¹². Apesar das perdas, estas seriam parcialmente compensadas com a reconversão dos terrenos para a produção de cereais e de inhames. Contudo, estes eram produtos destinados ao consumo local das populações e não importantes culturas de exportação de elevado rendimento. Se as produções do Faial se centravam nos cereais, em boa parte do Pico a vinha e o vinho eram a única e principal riqueza. Em 1852 o termo médio da produção de vinho faialense era avaliada em 200 pipas que se vendiam geralmente a 10\$000 réis a unidade¹¹³, uma insignificância quando comparado com os milhares de pipas que todos os observadores atribuíam à ilha vizinha. Contudo, a economia dos dois territórios estava desde há séculos estreitamente articulada. Uma perda num lado, provocava efeitos consideráveis do outro lado do canal.

No Verão de 1852, chegava a nova praga. O oídio iria nessa ano começar a sua lenta progressão pelo Faial e pelo Pico, iniciando as suas devastações na freguesia das Bandeiras. E neste caso não havia reconversão possível. Os *biscoitos*, *mistérios* e *lagidos* de vinha não suportavam nenhuma outra cultura. O oídio começou por atacar, sobretudo, as vinhas levantadas em latada ou árvores. Um pó branco aparecia nas plantas “cobrindo os cachos desde o estado da florescência até à maturação, mudando depois para uma cor pardacenta e ultimamente preta, paralisando logo o desenvolvimento do fruto, ficando os bagos tão duros que só a maço se lhes podia extrair o vinho e este mesmo inferior”¹¹⁴. Em 1853 a moléstia espalhava-se ao concelho de São Roque e à vila da Madalena, coração da zona vitícola.

Mesmo assim, de acordo, com os dados nacionais da exportação de vinho, a Alfândega da Horta tinha exportado, em 1852, um total de 543 pipas de vinho, um número muito abaixo das 5626 que passaram pela sua congénere do Funchal e, igualmente, muito abaixo da média de 3520 pipas registada por Manuel José de Arriaga Brum da Silveira para o período de 1818-1820. No continente apenas o porto de Aveiro exportava uma quan-

¹¹² Em 1852 escrevia-se que a ilha havia já produzido cerca de 10.000 caixas de laranja, vendidas a 1\$200 réis a unidade, rendendo à volta de 12.000\$000. Contudo, nesta data a produção estava já significativamente afectada pelas pragas e consideravelmente diminuída; cf. o pequeno artigo “Ilha do Faial”, in *Revista dos Açores, folha mensal publicada pela Sociedade Auxiliadora das Letras Açorianas*, vol II, 1853, p. 115-119.

¹¹³ Idem, *Revista dos Açores*, vol II, 1853, p. 118.

¹¹⁴ António Lourenço da Silveira Macedo (1871), *História das Quatro Ilhas que Formam o Distrito da Horta*, vol. II, p. 214.

tia aproximada, 432 pipas, sendo bastante ultrapassado pela Figueira com 1612 pipas, ponto de saída de parte dos vinhos do Dão e da Bairrada, que tinham como grande mercado o Brasil. Para termos uma imagem da relativa pequenez destes números quando comparados com outras áreas produtoras de Portugal continental basta pensar que por Lisboa e Porto saíram, em idêntico ano, respectivamente, 32980 e 31726 pipas. Ao contrário dos outros portos do país que tinham na Inglaterra o principal mercado de consumo, na Horta, a esmagadora maioria do vinho era exportada para outros Portos, não especificados, do norte da Europa (369 pipas), para os EUA (110 pipas) e o Brasil (64 pipas). Portos como Hamburgo e Bremen eram a porta de entrada para os mercados sueco, norueguês e russo. Tal composição aproximava-se da existente no vizinho porto do Funchal, onde apesar da importância do mercado britânico eram igualmente importantes os portos de Nova Iorque e São Petersburgo¹¹⁵.

A decadência da produção continuaria nos anos seguintes. Em 1857 a câmara da Horta nomeou uma comissão para examinar a situação e procurar remédios para destruir o parasita, porém a colheita seria nula¹¹⁶. O impacto negativo do oídio seria acrescido por uma série de maus anos agrícolas em 1857, 1858 e 1859 que puseram as ilhas do Faial, Pico e São Jorge sobre o negro espectro da fome. A crise, sobretudo na Ilha do Pico, foi devastadora e alimentou ainda mais uma corrente de emigração que desde cedo tomou o Brasil e, rapidamente, os EUA como lugares privilegiados de destino. Os grandes proprietários e morgados do Faial e Pico assistiram à desvalorização das suas terras e à queda acentuada das suas rendas¹¹⁷; os lavradores mais abastados ficaram sem a sua principal produ-

¹¹⁵ *Almanaque de Portugal para 1856*, Lisboa: Imprensa Nacional, p. CLIX. Em 1851, José Silvestre Ribeiro, então governador civil do Funchal, calculava a produção de vinho na Madeira e Porto Santo, no ano precedente de 1850, em 20.000 pipas. Em idêntico período a exportação havia atingido as 7125 pipas. Os principais destinos dos vinhos madeirenses, por ordem de grandeza, eram os portos de Nova Iorque (1707), Londres (1679) e São Petersburgo (1010); apenas em quinto lugar aparecia o porto de Lisboa com 584 pipas. A maior parte da exportação ia, pois, para fora do espaço português. Cf. José Silvestre Ribeiro, ofício dirigido ao MNR a 16-01-1851 in António Jacinto de Freitas (org.) (1852), *Uma Época Administrativa da Madeira e Porto Santo a contar do dia 7 de Outubro de 1846*, Funchal: Tip. Nacional, vol. III, pp. 45-46.

¹¹⁶ António Lourenço da Silveira Macedo (1871), *História das Quatro Ilhas*, vol. II, p. 239.

¹¹⁷ Júlio de Castilho (1886), *Ilhas Ocidentais do Arquipélago dos Açores*, Lisboa: David Corrazzi, p. 17-18.

ção para o mercado; os trabalhadores e jornaleiros, carreiros, tanoeiros e outros artífices viram-se quase sem recursos, atirados para uma situação de ainda maior precaridade e subemprego¹¹⁸. Do lado do Faial, o giro comercial da cidade da Horta foi sobrevivendo graças ao contínuo movimento dos baleeiros americanos que dominaram o seu porto entre a década de 1850 e inícios de 1880.

No relatório de 1861 o governador civil da Horta adiantava que nesse ano a produção de vinho tinha sido novamente nula, em resultado do ataque da moléstia¹¹⁹. No ano seguinte, em 1862, a colheita foi ligeiramente melhor, tendo-se produzido 272 pipas. Se bem que o governador civil referisse que estes números nada eram comparados com os registados anteriormente ao oídio, mesmo assim, apontava alguma esperança para os proprietários de vinhas¹²⁰. Em 1863 a produção continuava a sua lenta ascensão, registando-se 503 pipas, sendo superior, quase o dobro da do ano precedente¹²¹.

Na Terceira a situação era pior. Em 1861, o Jornal *O Angrense* referia que nesse ano o oídio atacara com menos vigor as vinhas, permitindo alguma produção. Contudo, a viticultura estava em acentuada decadência e os proprietários de vinhedos não davam a estas parcelas a atenção e os cuidados devidos. Mesmo a reprodução das plantas se tornava difícil pelo mau estado das poucas que existiam¹²². Porém, esta era uma ilha onde a vitivicultura tinha menor importância, estando a sua economia agrária mais dependente dos cereais (milho e trigo). Os efeitos da crise vinícola não seriam aqui tão pronunciados. Cerca de 10 anos antes, em 1852, um publi-

¹¹⁸ Infelizmente, continuam a faltar estudos sobre os efeitos desta crise nos salários dos trabalhadores agrícolas; muito menos existe evidência empírica disponível para elaborar séries relativas aos salários de algumas das principais profissões ligadas à vitivicultura. Em 1885, Ernesto Rebelo escrevia que para a construção dos currais de vinha havia que contar com um jornal diário para os trabalhadores entre os 240 e os 300 réis, cf. “Notas Açorianas”, p. 72.

¹¹⁹ “Relatório do Governo Civil do distrito administrativo da Horta para 1861”, in *Relatórios sobre o Estado da Administração Pública nos Distritos Administrativos do Continente e Ilhas Adjacentes no ano de 1861*, Lisboa: Imprensa Nacional, 1864.

¹²⁰ “Relatório do Governo Civil do distrito administrativo da Horta para 1862”, in *Relatórios sobre o Estado da Administração Pública nos Distritos Administrativos do Continente e Ilhas Adjacentes no ano de 1862*, Lisboa: Imprensa Nacional, 1864.

¹²¹ “Relatório do Governo Civil do distrito administrativo da Horta para 1863”, in *Relatórios sobre o Estado da Administração Pública nos Distritos Administrativos do Continente e Ilhas Adjacentes no ano de 1863*, Lisboa: Imprensa Nacional, 1865.

¹²² *O Angrense* n° 1136, de 4-10-1861.

cista escrevia na *Revista dos Açores* que na Terceira havia poucas vinhas, sendo por isso o produto importado do Faial, Pico, São Jorge e Graciosa; tal comércio poderia ser evitado se se plantassem com esta cultura os terrenos desde a Salga até à Baía das Mós, na Ponta da Mina, assim como outros sítios da beira-mar de toda a ilha. No entanto, a reconversão vitícola e a expansão desta cultura na Terceira só chegariam bem mais tarde¹²³.

Apenas em 1867-1870 temos notícias de colheitas mais regulares e de algum controle sobre as infestações na Ilha do Pico. Contudo, não se havia iniciado o processo de replantação e de uso de castas americanas¹²⁴. Arrancar as cepas seria sempre muito custoso e uma destruição de valiosos bens. Ao mesmo tempo, os baixos preços reduziam a disponibilidade de capital dos proprietários. Era mais fácil deixar as vinhas ao abandono ou a cuidados mínimos à espera de melhores dias. O governador civil da Horta sublinhava no seu relatório de 1867 que a principal riqueza da ilha do Pico, as suas vinhas, haviam sido aniquiladas quase completamente pelo oídio¹²⁵.

Quadro 3. Produção de Vinho na Ilha do Pico em 1871

Concelhos	Produção em Hectolitros
Lages	119,3
São Roque	76,9
Madalena	336
Total	532,2

Fonte: António Lourenço da Silveira Macedo (1871), *História das Quatro Ilhas que Formam o Distrito da Horta*, vol. III, p. 198.

Em 1871 esta ilha estaria a produzir 532 hectolitros de vinho, 114,30 de aguardente e 210 de vinagre¹²⁶. Contudo, era ainda pouco e alguns anos mais tarde, segundo os *Almanaques do Faialense* para 1874 e 1875, o dis-

¹²³ *Revista dos Açores*, 1851-52, vol. I, nº 103, p. 417.

¹²⁴ António Lourenço da Silveira Macedo (1871), *História das Quatro Ilhas que Formam o Distrito da Horta*, vol. II, p. 363.

¹²⁵ José Vieira Santa Rita, *Relatório do Governador Civil da Horta para 1867*. Em 1869 José Acúrcio Garcia Ramos escreveria que a principal riqueza do Pico “consistia em generosos vinhos que deixou de exportar desde o aparecimento do oídio”, ver a *Notícia do Arquipélago dos Açores e do que de mais Importante Existe na sua História Natural*, Angra: Tip. Terceirense, pp. 121-122.

¹²⁶ **Dados de** António Lourenço da Silveira Macedo (1871), *História das Quatro Ilhas que Formam o Distrito da Horta*.

trito da Horta havia importado, em novos anos de colheita insuficiente em 1872 e 1873, 207,48 e 178 hectolitros de vinho¹²⁷. Por aqui podemos ver o pequeno mercado potencial que, apesar de tudo, se poderia abrir para quem se dispusesse a produzir algum vinho a bom preço no distrito. Se a década de 1870 parece um período de relativo impasse ele não se registou apenas no Pico e na Terceira, onde após os ataques do oídio o Verdelho pouco ou nada produzia e menos ainda se exportava. Em 1870 o cônsul português em Hamburgo, um dos antigos mercados do vinho do Pico, escrevia que do “Faial, há anos que não recebemos suprimentos”. Embora se continuasse a registar alguma importação de vinho do Porto, da Madeira, da Figueira da Foz (Beira) e de Lisboa (tintos e brancos) o vinho açoriano tinha cessado a sua exportação. Sem grandes rodeios acrescentaria que “estes vinhos do Faial nunca estiveram muito introduzidos e mesmo não se consumiam geralmente com o seu próprio nome. Serviam para lotações e entravam no consumo os vinhos brancos, como vinhos *pequenos* da Madeira, e os tintos preparados e adulterados como vinhos ordinários do Douro, ou se usavam para dar força a vinhos franceses”¹²⁸.

Na vizinha São Jorge, outra ilha de produção vinícola antes de 1853-1854, a devastação foi ainda maior. A área dedicada a esta cultura iria mesmo sofrer uma progressiva redução e transformação, tanto mais significativa quanto até ao ano de 1854 este havia sido “o melhor pedaço da ilha, o mais estimado e lucrativo”. Na região entre a Ribeira do Almeida e a Fajã das Almas as “vinhas, produziam assombrosamente, sem maior dispêndio nem desvelados cuidados, as videiras carregavam imensamente lançadas sobre as faias mais velhas e gigantescas”¹²⁹. Passados cerca de 20 anos, em 1875, segundo o administrador do concelho das Velas, este muni-

¹²⁷ *Almanaque do Faialense para 1875*, 3º ano, Horta: Tip. Hortense, 1875: p. 144.

¹²⁸ *Relatórios Especiais dos Cônsules de Portugal acerca da Produção, Fabrico e Consumo dos Vinhos, coligidos e publicados por ordem do Ministério dos Negócios Estrangeiros*, Lisboa: Imprensa Nacional, pp. 20-23. Para a vitivinicultura na Terceira e os ataques do oídio ver Jácome de Ornelas Bruges (1915), *A Ilha Terceira: notas sobre a sua agricultura*, pp. 43 e 75.

¹²⁹ João Duarte de Sousa (1897), *Ilha de São Jorge...*, pp. 114-116. As *terras de vinha*, em zonas de *biscoito*, seriam portanto, as mais valorizadas durante esses anos. **O sítio dos Casteletes, na Urzelina, ocupava uma área de uma dúzia de hectares. Sendo considerada a melhor zona vinícola não havia família importante da elite terratenente tradicional que não possuísse aqui, pelo menos, de uns alqueires de vinha e uma adegã.**

cípio não tinha mais de 100 hectares de terreno de vinha em bom estado, estando a sua produção limitada a 180 ou 200 hectolitros por ano. Como substitutivo para abastecer a ilha de álcool existia então uma fábrica de aguardente de melão. No vizinho concelho da Calheta a situação mantinha-se mais animadora e a produção rondaria em média os 500 a 700 hectolitros, todos eles consumidos na localidade. Mesmo assim estávamos muito longe da exportação que esta ilha fez durante séculos¹³⁰.

Em 1869, José Acúrcio Garcia Ramos, escrevia que a produção vinícola da Graciosa tinha permanecido importante apesar do oídio que, desde 1853 e principalmente 1854, atacou os vinhedos do arquipélago tornando-os improdutivos. Ela manteve um termo médio entre as 1000 a 1200 pipas, nunca descendo, contudo, abaixo das 500¹³¹. Esta praga não deixou de ter efeitos negativos na ilha, embora estes não tivessem sido tão devastadores como em São Jorge. De acordo com António Borges do Canto Moniz o fungo ao atacar fortemente as vinhas do lado do concelho da Praia, provo-

¹³⁰ *Relatório Apresentado à Junta Geral do Distrito de Angra do Heroísmo na sua Sessão Ordinária de 1875, pelo Secretário-Geral servindo de Governador Civil Gualdino Alfredo Lobo de Gouveia Valadares*, Angra: Tip. do Governo Civil: 1875, pp. 58 e 60. A produção de vinho manteve-se relativamente mais regular no concelho da Calheta que no de Velas, como poderemos constatar adiante no respectivo quadro. Porém, tal facto não exclui a existência de quebras. Por exemplo, em 1885, a superfície cultivada com vinha neste município era avaliada em apenas 24 hectares. Poder-se-á ter dado o caso desta zona de São Jorge ter sido menos afectada pelas pragas que a zona vitícola do concelho das Velas. Dados definitivos terão que acompanhar as novas investigações. Números retirados da Biblioteca Pública e Arquivo Regional de Angra do Heroísmo (BPARAH), “Produção vinícola de 1885”, Fundo do Concelho da Calheta (por catalogar). Agradeço ao Paulo Lopes de Matos a generosa disponibilização destes dados. Infelizmente, este Fundo, ainda por catalogar, é o único disponível para quem quiser estudar este concelho da ilha de São Jorge. Na década de 1990, durante a presidência do senhor José Leovegildo de Azevedo, sendo vereador da cultura, o senhor Aires Reis, actual deputado à Assembleia Regional, deu-se o ainda inexplicado desaparecimento de todo o Arquivo Municipal da Câmara da Calheta, do qual nem os livros de Actas das Vereações se salvaram. Existe, contudo, um inventário deste acervo (cujo paradeiro continua incerto, mesmo para os funcionários da autarquia), efectuado por uma equipa da Universidade dos Açores, coordenada pelo Professor Doutor Artur Teodoro de Matos, na década de 1980. Se este é um caso de incúria ou de polícia deveria ser responsabilidade das autoridades competentes (Direcção Regional da Cultura) averiguar.

¹³¹ José Acúrcio Garcia Ramos (1869), *Notícia do Arquipélago dos Açores e do que de mais Importante Existe na sua História Natural*, pp. 57 e 101-102.

cou uma crise importante nesta povoação, cujo município, tendo já fracos rendimentos, acabou por ser definitivamente extinto em 1870¹³².

Apesar da diminuição das colheitas provocadas pelo oídio desde 1853, a sua produção foi-se mantendo mais estável que nas outras ilhas. E se certas áreas de *biscoito* foram abandonadas, outras zonas de antigas terras lavradas foram ocupadas com vinha americana, tendo também passado a enxertar-se o verdelho em cavalos destas últimas castas. Tal como aconteceu mais tarde no continente, as pragas na viticultura poderão ter tido, também aqui, um papel positivo na modernização e na expansão desta cultura, passados os primeiros anos de quebra. De facto, ao contrário das outras ilhas mais húmidas, como é o caso da vizinha São Jorge, na Graciosa o vinho continuou uma das principais fontes de riqueza.

Em 1883, António Borges do Canto Moniz confirmava que o vinho era ainda o principal comércio da ilha e a sua principal exportação. Mesmo assim a produção havia diminuído desde os primeiros ataques do oídio em 1853. Os mercados de destino, também, não tiveram grande alteração. Continuava-se a exportar o vinho quase exclusivamente para o mercado de Angra, onde ele enfrentava agora dificuldades acrescidas, dado quer os elevados impostos com que era sobrecarregado pelo município da cidade, quer as falsificações dos comerciantes e retalhistas¹³³. Para este autor outro perigo começava igualmente a surgir com o desenvolvimento em maior escala, na Terceira, da produção de “vinho de cheiro”, concorrência para a qual os viticultores da Graciosa se deviam preparar melhorando a produção local¹³⁴.

No terceiro quartel do século XIX a zona vitícola da Graciosa concentrava-se nas imediações de Santa Cruz, nos sítios do Barro Vermelho e do

¹³² António Borges do Canto Moniz (1883), *Ilha Graciosa (Açores): descrição histórica e topográfica*, Angra: Imprensa da Junta Geral, pp. 199 e 202-204. Apesar da crise provocada a extinção desde município era um processo em marcha desde a reforma territorial de 1855.

¹³³ António Borges do Canto Moniz (1883), *Ilha Graciosa (Açores)*..., pp. 199. Para uma primeira impressão sobre os impostos municipais e o controle camarário sobre esta produção no último quartel do século XIX ver os regulamentos em *Cobrança e Fiscalização do Imposto Municipal sobre Álcool, Aguardente, Bebidas Alcoólicas, Vinho e Vinagre produzidos na Ilha Terceira e Consumidos no Concelho de Angra do Heroísmo. Regulamento de 3-11-1880 e de 2-01-1896 superiormente aprovados*, Angra: Imp. Municipal, 1906.

¹³⁴ António Borges do Canto Moniz (1883), *Ilha Graciosa (Açores)*..., pp. 199 e 202-204.

Pico Negro. No lugar da Vitória a área cultivada com vinhedos ocupava também uma superfície ampla, podendo ser considerada a cultura mais importante desta zona da ilha, e a principal fonte da prosperidade dos seus habitantes. De facto, segundo o já citado António Borges do Canto Moniz, escrevendo no início da década de 1880, esta era cerca de 60 anos atrás uma das povoações mais pobres da ilha, enquanto que em 1883 podia ser considerada como uma das prósperas. Esta mudança era toda ela atribuída ao cuidado que os seus habitantes tinham posto no desenvolvimento da produção vinícola, muito auxiliado pelo uso de sargaços na adubação dos solos¹³⁵. Não seria por isso estranho que a Graciosa, fosse considerada, em 1879, a ilha mais próspera em termos agrícolas, entre as três do distrito de Angra do Heroísmo. Não o era tanto pelo aperfeiçoamento da alfaia agrícola utilizada ou dos métodos culturais seguidos, mas antes pelo facto da sua superfície agrícola útil corresponder quase por inteiro à área da própria ilha. Os terrenos da Graciosa estavam quase todos entregues às culturas da cevada, do trigo, das leguminosas, das batatas e de algum milho, restando ainda uma enorme área aplicada à produção de vinho. No entanto, a colheita de 1878 fora bastante fraca não apenas em consequência de um feroz ataque das moléstias, como ainda pelos intensos ventos que destruíram grande parte dos cachos quando estes se começavam a desenvolver. Segundo o relatório, a Graciosa necessitava de um maior investimento na área vitivinícola. Para tal seria apontada a receita usual: reforçar o tratamento das vinhas, introduzir castas menos sujeitas aos ataques do *oídio* em substituição das existentes ou por enxertia a cavalo, e aperfeiçoar os processos de vinificação¹³⁶.

Se o panorama nas ilhas dos Açores era quase esmagadoramente pouco animador, no vizinho arquipélago da Madeira as vinhas iam-se renovando e a produção crescia lentamente. Segundo dados do agrónomo Eduardo Grande, publicados em 1865, na década de 1850 a produção de vinho na Madeira tinha baixado consideravelmente. De 1854 a 1859 as duas ilhas deste arquipélago produziram sempre menos de 800 hectolitros de vinho, quando em 1850 esta produção se elevava a 54.448 hectolitros. No entanto, a situação não era de todo catastrófica, em 1865. Os ataques do fungo havia

¹³⁵ Idem, pp. 174-175.

¹³⁶ *Relatório Apresentado pela Comissão Executiva da Junta Geral do Distrito de Angra do Heroísmo na sua Sessão Ordinária de 19 de Julho de 1879*, pp. 48 e 51.

diminuído, ao mesmo tempo que o entusiasmo por esta cultura se mantinha vivo. Por um lado procedia-se a um esforço de replantação, por outro era comum o recurso à enxofração como meio preventivo. Eduardo Grande pensava que a produção de vinho só poderia ver reforçada a sua crescente recuperação nos anos seguintes. Contudo, alertava para o facto da crise da vitivinicultura madeirense não ter sido apenas causada pelo ódio, mas de estar também relacionada com o descrédito dos vinhos locais nos mercados e com os maus processos de transformação: questões que deveriam preocupar, cada vez mais, uma produção destinada a um mercado em profunda mudança e onde a concorrência se revelava feroz¹³⁷.

Desde finais do século XVIII e até à primeira metade do século XIX a preferência dos consumidores britânicos ia para os vinhos espessos, doces e mais alcoolizados que se bebiam normalmente depois das refeições. Vinhos como o Porto, o Madeira, o Málaga e o Jerez eram os mais apreciados. **Contudo, o próprio gosto iria alterar-se, passando a ser mais cotados os vinhos menos alcoólicos, mais leves e secos, utilizados como aperitivo ou como acompanhamento da refeição**¹³⁸.

Em Fevereiro de 1860 o governo britânico reatava as relações comerciais com a França. Os direitos alfandegários sobre o vinho originário deste país baixariam consideravelmente, fazendo uma forte concorrência à produção portuguesa. Um ano mais tarde, em 1861 pelo tratado Cobden-Chevalier, a Inglaterra passaria a taxar de forma diferenciada os vinhos, de acordo com a sua graduação alcoólica. Os vinhos generosos portugueses, aguardentados e mais fortes ficavam novamente em desvantagem. O tratado comercial definitivo entre a Inglaterra e a França, em 1866, veio beneficiar com direitos alfandegários mais reduzidos os vinhos de baixo teor alcoólico. Ou seja, os vinhos finos de Portugal e Espanha enfrentavam agora não só a mudança de gosto dos consumidores como a sua tradução nas leis reguladoras do comércio¹³⁹.

¹³⁷ Eduardo Grande (1865), *Relatório da Sociedade Agrícola do Funchal*, Funchal: Tip do Distrito do Funchal, pp. 70-80 e 91.

¹³⁸ James Simpson (1985), “La producción de vinos en Jerez de la Frontera 1850-1900”, p. 170.

¹³⁹ James Simpson, *idem*, p. 173 e Conceição Andrade Martins (1990), *Memória do Vinho do Porto*, p. 342. Para uma visão panorâmica sobre a vitivinicultura espanhola ver Juan Pan-Montojo (1994), *La Bodega del Mundo. La vid y el Vino en España (1800-1936)*, Madrid: Alianza Editorial.

A partir dos finais da década de 1860 a produção de vinho na Madeira conseguiu uma progressiva recuperação. Seria, porém, travada pela invasão da filoxera em 1872-1873. Em pouco mais de 10 anos, até 1883, a área cultivada a vinha reduziu-se de 2500 para 500 hectares¹⁴⁰. Os vinhedos e a actividade vitivinícola sofreram nova crise, embora tivesse sido posteriormente colmatada através de novos processos de replantação com castas americanas e da progressiva utilização de novas técnicas de prevenção e combate às pragas. Novo arranque dar-se-ia no final do século XIX¹⁴¹. Nos Açores e no Pico em particular, quer as dificuldades seriam maiores, quer os resultados menos satisfatórios.

Desde 1852 que a história da vinha nos Açores se tornara triste e repetitiva. Todas as primaveras o oídio fatalmente reaparecia. A produção tornara-se cada vez menor e menos remuneratória, conseguindo-se, ainda assim, algum vinho em anos mais secos. Apesar de nada se saber sobre as técnicas e os processos utilizados no combate às pragas durante as décadas de 1850 a 1870, pensamos que dificilmente as pequenas explorações açorianas conseguiriam desenvolver um uso generalizado da pulverização com enxofre, tal como sucedeu no Douro, logo em 1853¹⁴². No arquipélago, nem o clima, nem a economia ajudavam. O uso crescente do enxofre e a progressiva replantação com castas americanas viriam bem mais tarde, a partir da década de 1870, numa geografia irregular que está também por fazer. A partir do oídio nada seria como dantes, na vitivinicultura insular. A praga viera para ficar, adaptando-se com grande facilidade ao clima húmido e ameno dos Açores.

¹⁴⁰ F. Almeida Brito (1883), *Relatório da Inspeção do Distrito do Funchal e Instalação dos Serviços na Ilha da Madeira*, Comissão Central Anti-Filoxérica do Sul do Reino, nº 2, Funchal.

¹⁴¹ Henry Vizetelly (1880), *Facts About Port and Madeira...*, 149-202; E. M. Taylor (1882), *Madeira: its Scenery and How to See*, pp. 69-76 in Alberto Vieira (1993) (dir.), p. 385 e pp. 404-405. Benedita Câmara (2002), *A Economia da Madeira no Século XIX...*

¹⁴² Conceição Andrade Martins (1990), *Memória do Vinho do Porto*, p. 339.

Quadro 4. Produção de Vinho no Arquipélago dos Açores em 1873 (hectolitros)

Ilhas	Produção (Hcl)
Terceira	182
Graciosa	9600
São Jorge	944
Faial	160
Pico	1315
Flores	–
Corvo	–
São Miguel	667
Santa Maria	65
Total arquipélago	21429

Fonte: Gerardo Pery (1875), *Geografia e Estatística de Portugal e Colónias*, Lisboa: Imprensa Nacional, pp. 301-303.

Em 1875 Gerardo Pery apresentava uma estatística da produção do continente e ilhas para 1873¹⁴³. Nesse ano, das 9 ilhas dos Açores, as maiores produtoras de vinho eram ainda a Graciosa, Pico e São Jorge, todas elas com assinalável vantagem face à Terceira e a São Miguel: uma situação que se iria alterar nas décadas seguintes.

5.1. A chegada da filoxera

Tal como constatou para o continente, Conceição Andrade Martins, os estragos causado pelo oídio no arquipélago foram bem mais significativos que aqueles produzidos posteriormente na sequência da crise da filoxera¹⁴⁴. Segundo João da Câmara Leme, a filoxera foi identificada pela primeira vez na América em 1854. Em 1863 manifestava-se já em Inglaterra. Nesse mesmo ano começavam a surgir sinais da sua presença em França, embora os primeiros grandes ataques só tenham chegado em 1866. Em Portugal, este agente fitopatológico, na verdade um pequeno insecto, seria

¹⁴³Gerardo Pery (1875), *Geografia e Estatística de Portugal e Colónias*, Lisboa: Imp. Nacional, pp. 301-303. No quadro original existe uma gralha, aqui corrigida, que faz multiplicar por 10 a produção da ilha de São Jorge.

¹⁴⁴Cf. Conceição Andrade Martins (1991), “A filoxera na viticultura nacional”, *Análise Social*, nº 112-113, pp. Sobre a filoxera e as formas de combate ver o “clássico” Visconde de Vila Maior (1875), *Manual de Viticultura Prática*, pp. 404-414.

assinalado no final de 1868, inícios de 1869, no Vale do Douro¹⁴⁵. Em 1872 invadia já várias Quintas desta região. A plena difusão a nível nacional viria, um pouco mais tarde, na década de 1880, levando a um vasto movimento de replantação que fez expandir a vinha noutras regiões do continente, onde esta cultura era, até então, menos importante¹⁴⁶.

Em 1873, a direcção da sociedade agrícola do distrito de Angra aconselhava por ofício o governador civil a proibir a importação de bachelos, quer nacionais quer estrangeiros, tentando assim acautelar os vinhedos dos ataques da filoxera que, por enquanto, era ainda desconhecida no arquipélago¹⁴⁷. Em 1883, 1884 e 1885 os distritos dos Açores ainda não surgiam no *Anuário Estatístico de Portugal* como área afectada pela filoxera¹⁴⁸. Porém, alguns autores dão notícias da sua presença desde o início da década de 1880¹⁴⁹. Contudo, o relatório do inspector de agricultura, Alfredo Vilanova V. Correia de Barros, em 1886, continuava a não referir os Açores. Na vizinha ilha da Madeira os 2500 hectares cultivados já se achavam todos invadidos, sendo dados como perdidos 2000. A produção média antes da invasão, calculada em 62.400 hectolitros estava reduzida a 22.023¹⁵⁰.

¹⁴⁵ João da Câmara Leme (1872), *Carta sobre a Nova Moléstia do Vinho da Madeira Dirigida ao Chefe Civil do Distrito do Funchal*, Funchal: Tip. da “Voz do Povo”, pp. 3-4 e Conceição Andrade Martins (1991), “A filoxera na viticultura nacional”, pp. 653-654.

¹⁴⁶ Regiões como, por exemplo, o Oeste e o eixo Lisboa-Leiria vinham já reforçando o seu peso. Várias áreas do Ribatejo e península de Setúbal viram também o seu peso crescer, cf. Conceição Andrade Martins (1991), “A filoxera na viticultura nacional”, pp. 680-683, Maria Goretti Matias (2002), *Vinho e Vinhas em Tempo de Crise: o oídio e a filoxera na região Oeste (1850-1890)*, e o clássico de Miriam Halpern Pereira (1971), *Livre Câmbio e Desenvolvimento Económico: Portugal na Segunda Metade do século XIX*, Lisboa: Sá da Costa.

¹⁴⁷ *Relatório Apresentado à Junta Geral do Distrito de Angra do Heroísmo na sua Sessão Ordinária de 1874*, p. 39.

¹⁴⁸ *Anuário Estatístico de Portugal ano de 1885*, Lisboa: Imprensa Nacional, 1887, pp. 368-369.

¹⁴⁹ Ver António de Andrade Albuquerque, “A vinha e a filoxera na ilha de São Miguel”, *A Agricultura Contemporânea*, Revista Mensal Agrícola e Agronómica, tomo II, 1887-1888, pp. 163-165 e 247-248.

¹⁵⁰ Alfredo V. V. Correia de Barros (1887), *Os Serviços Anti-Filoxéricos em Portugal no ano de 1886. Carta filoxérica do continente do reino e da ilha da Madeira*, Lisboa: Imprensa Nacional, p. 49 e dados do mapa final.

Embora seja difícil datar exactamente a chegada desta praga ao arquipélago, o facto é que as suas consequências se tornaram verdadeiramente graves a partir de 1887, quando irrompeu em força na Terceira e em São Miguel¹⁵¹. Em 1889 apenas a Terceira, e especialmente o concelho de Angra, era dado como claramente afectado, supondo-se que a filoxera havia sido introduzida na região por umas estacas procedentes do Douro. À data, alguns particulares já haviam começado a combater a praga com a aplicação de sulfureto de cobre, sem que os resultados fossem muito animadores. Se no princípio o plantio de Isabela se fazia a pé franco, o ataque da filoxera obrigou a enxertar esta casta nos pés de Riparias e de Rupestris, outras vinhas americanas. O oídio atacava as folhas e os frutos em maturação, o minúsculo insecto da filoxera fixava-se ainda nas raízes e no caule, onde voraz se instalava, provocando tumores nas raízes que em poucos anos enfraqueciam as cepas¹⁵².

Em 1890 com a Terceira já afectada pelo parasita, apareceriam notícias de alguns pequenos focos na ilha do Faial que foram prontamente debelados. No ano seguinte, em 1891, a Terceira era a ilha mais dizimada pela filoxera, estando infectados os dois concelhos da Praia e de Angra. O terrível insecto ainda não tinha atacado as vinhas dos concelhos de São Jorge, mantendo-se também arredado do Faial, depois de primeiros mas inconclusivos sinais¹⁵³.

A mudança nas castas não podia deixar de acompanhar estas alterações e o ataque persistente dos agentes fitopatológicos. Na Terceira, as variedades mais abundantes em finais da década de 1880, de acordo com João Nogueira da Freitas, eram o Verdelho, a Alicante, a Malvasia, o já pouco vulgar Verdelho roxo, o Arinto e a Isabela. Para além destas e não contando

¹⁵¹No entanto, é hoje difícil estabelecer uma data precisa para a chegada ao arquipélago deste parasita pois algumas destas pragas eram confundidas umas com as outras. Se há quem fale na sua chegada a São Miguel no início dos anos 80 (A. de Andrade Albuquerque, 1888), e quem revele a sua manifestação no Faial, pelos mesmos anos (J. Nogueira de Freitas, 1890), também existe quem situe a sua chegada ao Pico em 1873. Contudo, seria neste ano de 1887 que “O Agricultor Português” (de 10-1887, p. 247) escreveria que “as notícias da invasão da filoxera nos vinhedos tomavam a cada dia proporções mais alarmantes”.

¹⁵²João Nogueira de Freitas (1890), *Relatório da Décima Segunda Região Agronómica*, p. 97, e Jácome de Ornelas Bruges (1915), *A Ilha Terceira...*, p. 75.

¹⁵³“Relatório dos Serviços Agrícolas da 12ª Região Agronómica”, in *BDGA*, nº 11 de 1892, pp. 1134-1135; João Nogueira de Freitas (1890), *Relatório...*, pp. 79-80.

com a casta Isabela, existiam já outras variedades americanas como a Jacques, Delaware, Elvira e Black Pearl. De todas elas só verdadeiramente o Verdelho e a Isabela eram cultivadas em grande quantidade e de forma intensiva, produzindo a maior parte do vinho das ilhas. No entanto, o Verdelho, normalmente cultivado como vinha baixa, estava em crescente regressão nos lugares e nas ilhas mais húmidas. Apenas na Graciosa, e também no Pico, continuou a ter uma produção relativamente regular, não obstante a presença crescente de castas americanas mais resistentes. Em 1885, Ernesto Rebelo, referia como principais castas existentes no Pico o Verdelho, o Verdelho Silvestre, Boal, Bastardo, Dedo de Dama, Terrantez, Alicante, Moscatel, Uva Tinta, Galega, e a Isabela. Esta última, recentemente importada, produzia abundantemente, convindo ser pouco podada. Ela estava a generalizar-se em grande escala, substituindo o antigo Verdelho, dando já a sua cultura óptimos resultados. No Pico existiam ainda outras variedades como o Moscatel de Jesus, Diagalves, Uva do Monte, Ferral, etc. No entanto, mais do que para produção em grande escala elas completavam o lote das castas maioritárias na feitura do vinho e serviam para uva de mesa. Antes da moléstia, ou seja do oídio, esta diversidade ampelográfica era muito maior¹⁵⁴.

Na Graciosa, toda a faixa que ia da zona da Barra, próximo de Santa Cruz, até Jorge Gomes tinha especial aptidão para a produção de castas europeias. No entanto, tal como nas restantes ilhas, as castas americanas foram ganhando preponderância, dado que resistiam melhor às doenças e garantiam uma produtividade mais elevada. Na Terceira, a presença do Verdelho foi ficando limitada à freguesia dos Biscoitos, onde se conseguiu manter através dos tempos e das doenças, graças a um contínuo labor de replantação¹⁵⁵. Na década de 1880, a casta Isabela e outras americanas forneciam já uma produção abundante, existindo muita plantação de vinhas resistentes em que se tinham enxertado as novas castas. Sobretudo na Terceira, a produção de “vinho de cheiro” foi sempre aumentando, depois de ter quase atingido um nível zero na década de 1870 (veja-se adiante o

¹⁵⁴No entanto, estava ainda por fazer um trabalho sério de classificação destas diferentes qualidades, ver Ernesto Rebelo (1885), “Notas Açorianas”, p. 74.

¹⁵⁵Já num pequeno relatório sobre a agricultura terceirense, datado de 1798, se escrevia que a freguesia dos Biscoitos era das mais avançadas na actividade vitivinícola, “capaz de exceder hoje a todas as mais freguesias desta ilha neste género de produção”. Ver *Arquivo dos Açores*, vol. XIII, p. 526. No século XIX a vitivinicultura continuava também consolidada na zona de Porto Martins.

quadro 6). A presença do afídio causador da filoxera foi-se também tornando esperada. Os agrónomos distritais e as câmaras municipais das Velas, São Roque e Horta criaram os seus viveiros de cepas americanas para se precaverem contra a sua expansão¹⁵⁶.

Em 1886 temos notícias que indiciam a chegada de mais uma doença da vinha: a antracnose¹⁵⁷. Nesse ano o agrónomo distrital de Angra adiantava que nas três ilhas, Terceira, Graciosa e São Jorge, tinha aparecido uma moléstia na vinha semelhante ao oídio. Depois da colheita, a produção revelar-se-ia mais baixa que a do ano anterior¹⁵⁸. Pouco tempo mais tarde, em 1891, a antracnose, conhecida localmente pelo nome de *gota* ou *alforra*, era já, depois do oídio, a doença que maiores prejuízos causava aos vicultores das “Ilhas de Baixo”, atacando sobretudo as vinhas altas e mais afastadas do litoral, não escapando sequer à sua voragem a casta Isabela. Os seus ataques não só comprometiam as colheitas do ano, como ainda deixavam sequelas graves nas varas frutíferas que impediam a planta de produzir novamente no ano seguinte. As comparações entre a devastação provocada pelo oídio e a que a antracnose agora fazia diziam que os estragos aumentavam e se acumulavam.

Mesmo sem a manifestação da filoxera, o oídio e a antracnose eram suficiente por si só para destruir, em grande escala, a produção das ilhas de São Jorge e Faial, facto que se acentuava nos anos mais húmidos. Em 1891, o agrónomo chefe da 12^a região agronómica escrevia mesmo que nestas pequenas ilhas o oídio era ainda uma doença perigosa: “no concelho de Santa Cruz da Graciosa e no de Velas e da Calheta, de São Jorge, ainda se vêem hoje extensões enormes de vinha que nada produzem devido a este parasita”¹⁵⁹.

O Verdelho, a antiga casta dominante, permanecia a mais atacada. Ela era cada vez mais substituída, na ilha de São Jorge, pelo Tarrantez e Arinto e na do Pico pela vinha Isabela e pela Malvasia da Madeira, castas que ofereciam maior resistência ao oídio. Mas ao nível do grupo central era a Isabela a que mais tinha sido utilizada nas novas plantações, principalmente no Pico, Faial e Terceira, onde a produção deste vinho era já grande.

¹⁵⁶ “Relatório do agrónomo chefe da 12^a Região Agronómica, sobre serviços agrícolas e filoxéricos no ano de 1891”, *BDGA*, nº 12, 1892, p. 1230.

¹⁵⁷ A antracnose era mais um fungo que atacava as vinhas cobrindo os sarmentos, as folhas e os cachos de manchas negras.

¹⁵⁸ *Boletim dos Serviços Agrícolas*, Lisboa, Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústria (MOPCI), Novembro de 1886, p. 51.

¹⁵⁹ “Relatório do agrónomo chefe da 12^a Região Agronómica...”, *BDGA*, nº 12, 1892, p. 1229.

Em 1891, 4/5 da produção do distrito da Horta era constituída por vinho proveniente da casta Isabela e outras americanas. Se ela tinha tomado grande desenvolvimento graças à sua produtividade e resistência às criptogâmicas não era, contudo, apreciada nos mercados externos, não conseguindo exportação para fora do arquipélago¹⁶⁰.

Em 1891, a situação dos viticultores da Terceira era de franco desânimo. Durante o ano não foram feitos quaisquer tratamentos nas vinhas filoxeradas. Aqueles que empregavam o sulfureto de carbono em doses culturais abandonavam esta prática, passando a utilizar as videiras americanas. Para mais, nesse mesmo ano, as copiosas e quase sempre imprevisíveis chuvas de Verão apodreceram grande parte da colheita de uva, tornando muito baixa a qualidade do pouco vinho produzido. Os crescentes ataques da filoxera farão alterar ainda mais o panorama das castas da região. A Isabela nem sempre resistia bem ao afídio invasor, o que levava os viticultores das diferentes ilhas a optarem por enxertos com outras castas americanas como a Riparias, a Rupestris e o Jacquez, que se haviam revelado adequadas a quase todo o tipo de solos e garantiam uma maior resistência às doenças da vinha; apenas secundariamente se utilizaram castas europeias. Estava instalada uma confusa diversidade na qual as castas americanas e os seus híbridos se tornaram hegemónicas¹⁶¹.

No arquipélago a distribuição das pragas não era totalmente uniforme. Por exemplo, em 1891, ao contrário da Terceira e de São Miguel, no Pico, em São Jorge e, em parte, no Faial a filoxera era ainda desconhecida, sofrendo as vinhas dos ataques do oídio, da antracnose, da erinose e em menor escala da *dermatophora necatrix*¹⁶². No caso de São Jorge, onde o oídio continuava a fazer grandes destruições, a filoxera só chegaria anos mais tarde. Seria em 1897, numa visita à ilha realizada pelo agrónomo distrital Duarte Patten de Sá Viana, que se encontrariam fortes marcas do parasita. Examinando-se as vinhas da Fajã Grande, na Calheta, verificou-se que estas se encontravam já atacadas. Passando ao concelho das Velas

¹⁶⁰“Relatório dos Serviços Agrícolas da 12ª Região Agronómica”, in *BDGA*, nº 11 de 1892, p. 1137, e “Relatório do agrónomo chefe da 12ª Região Agronómica, sobre serviços agrícolas e filoxéricos no ano de 1891”, *BDGA*, nº 12, 1892, p. 1229.

¹⁶¹“Relatório dos Serviços Agrícolas da 12ª Região Agronómica”, in *BDGA*, nº 11 de 1892, pp. 1134-1135.

¹⁶²“Relatório do agrónomo subalterno da 12ª Região Agronómica, sobre serviços agrícolas e filoxéricos no ano de 1891”, *BDGA*, nº 12, 1892, p. 1235.

encontrou-se a mesma invasão nas vinhas de Amaro Soares de Albergaria, nos Casteletes, e da viscondessa de São Mateus, nos Terreiros¹⁶³. Esta pequena ilha seria de todos os antigos e principais territórios produtores dos Açores aquele onde as destruições provocadas pelos agentes fito-patológicos foram mais importantes e definitivas. Apesar das várias tentativas, realizadas durante a segunda metade do século XIX, a exportação de vinho perdeu, em São Jorge, a enorme centralidade que havia tido na primeira metade deste século. A partir da catástrofe provocada pelo *oídio* em 1853, a já importante exportação de gado, os lacticínios, os cereais e a laranja, ocuparão o lugar central na economia da ilha.

A partir da década de 1870 e contra a persistência de alguns proprietários uma vasta área que estava ocupada pelo gigantesco quadriculado de muros de pedra basáltica dos *currais* começou a cobrir-se de silvados e de matos de faia e de incenceiro. O abandono das vinhas terá produzido uma enorme alteração na paisagem da vertente sul, provocando uma grande desvalorização de muitas propriedades, reduzindo algumas famílias das elites locais a um lento e continuado declínio, enriquecendo aqueles que eram donos de amplas propriedades fora da zona vinícola. Entre sensivelmente a Ribeira do Almeida e a Fajã das Almas, o ordenamento tradicional de um primeiro andar de currais e matos de faias usados para produção de vinho, seguido de socalcos agrícolas nas encostas, terminando em pastagens e na *Serra Municipal*, vê o primeiro andar ser quase condenado ao abandono.

Esta transformação foi nitidamente acompanhada pelo desenvolvimento da especialização no sector pecuário e nos lacticínios. No seu número de 1 de Janeiro de 1873 o *Jorgense* é já claro, ao defender o aproveitamento dos antigos vinhedos da costa sul para a cultura de prados artificiais temporários, durante o Inverno, ou para a cultura de milhos bastos para forragens. Provavelmente, a necessidade de grandes investimentos para rentabilizar novamente e de uma forma decisiva os vinhedos, o crescente interesse noutras culturas e actividades e talvez a violência do ataque dos agentes fitopatológicos, terão sido as razões pelas quais em São Jorge não houve uma reconstituição desta produção, tal como sucedeu no Pico ou na Graciosa.

¹⁶³ *O Ilhéu*, n.º 15 de 20-03-1897. Duarte Patten de Sá Viana era na época um reputado técnico em princípio de carreira. Depois da sua passagem pelo Açores trabalharia no sul do continente, na Escola Prática de Agricultura de Santarém, da qual seria director, e em serviços de inspecção do Ministério da Agricultura. Em 1921, 1922 e 1925 seria eleito senador nas listas do Partido Democrático.

A cultura da laranja garantiria, até meados da década de 1870, um balão de oxigénio a toda esta zona, dando rendimentos aos morgados e grandes proprietários, donos da maior parte da antiga zona vinícola, permitindo que ela fosse aproveitada por uma produção alternativa. Todavia, não seria por muito tempo e o retorno dos matos recrudesceria com o aproximar do século XX.

No caso do Pico, a maior zona vitícola do arquipélago, ainda hoje não sabemos até que ponto esta crise provocou uma reconversão do sistema de aproveitamento e exploração da área agrícola semelhante à que sucedeu em toda a zona sul da ilha de São Jorge. Comentadores como Ernesto Rebelo acrescentariam em 1885 que à minguia da antiga cultura, os habitantes do Pico “despedaçaram a alvião a lava solidificada que recobria aquela parte da ilha, na fenda da qual cresciam as parreiras, para ir mais fundo encontrar boa terra arável e própria para variadas culturas, como a do milho em que já hoje abunda a ilha, quando anteriormente importava aquele género em larga escala”¹⁶⁴. Mais do que uma tentativa de criar uma outra produção alternativa, de elevado rendimento e boa integração nos mercados, procurava-se garantir o auto-abastecimento das famílias e suprir o défice histórico em cereais da própria ilha, numa altura em que já não se podia trocar o vinho pelos cereais, nem conseguir os antigos quantitativos em número fresco. Na prática, em vez do difícil e caro desenvolvimento em direcção a uma agricultura capitalista e orientada para o mercado, caminhava-se tranquilamente a senda de uma versão modernizada da exploração camponesa, que mantinha parte da sua habitual autarcia relativa.

Porém, mesmo com este eventual aumento da produção de cereais, a viticultura não desapareceu da paisagem do Pico. Provavelmente, devido à própria configuração ecológica específica desta ilha, não existia nenhuma outra actividade ou produção alternativa capaz de substituir duradouramente os elevados rendimentos do vinho. Dificilmente, ou em escala limitada, as antigas zonas produtoras poderiam ter uma outra ocupação capaz de níveis razoáveis de rentabilidade. E sem a garantia dessa rentabilidade transformar e reverter profundamente esta antiga zona seria estar a desperdiçar todo o investimento já realizado ao longo de gerações na sempre pesada e dispendiosa “infraestrutura vitícola”. Mesmo que o vinho rendesse menos e se destinasse agora ao mercado interno esta sempre era uma alternativa mais rentável que abandonar parte da superfície agrícola útil da ilha.

¹⁶⁴ Ernesto Rebelo (1885), “Notas Açorianas”, p. 69.

Apesar de nos faltarem séries de preços dos vários tipos de vinho produzidos nos Açores podemos arriscar aqui algumas hipóteses que necessitarão de confirmação posterior. Pode ter sucedido, tal como na zona do Jerez, em Espanha, que os preços baixos do vinho de colheita e os elevados custos da mão-de-obra tenham conduzido parte dos proprietários a acomodar-se a um sistema de exploração diferente, baseado na parceria ou mesmo no arrendamento¹⁶⁵. Perante uma situação destas as alternativas eram continuar a acumular perdas, tentando minimizá-las ao máximo, vender as terras, arranjar novas formas contratuais de exploração, ou no caso dos mais abastados tentar alterar as práticas de exploração. De facto, apenas estes puderam replantar os seus vinhedos, utilizar os novos factores de produção e esperar por tempos melhores. Mesmo assim, eventuais baixos preços não criariam grande margem para elevados investimentos na intensificação da produção, modernização e uso de novos factores, como os produtos químicos de recente uso no combate às pragas¹⁶⁶.

6. As tentativas de reconversão no arquipélago: os processos de replantação e o crescimento da produção em São Miguel, na Terceira e no Pico

A necessidade de proceder a um enorme e dispendioso esforço de modernização e reconversão produtiva não fez com que a vinha e o vinho deixassem de ser áreas de actividade lucrativas. A nível do continente, a década de 1880 seria particularmente feliz para a viticultura, sobretudo para o sector dos vinhos de pasto. De 1880 em diante, a região francesa de Bordéus, fortemente atacada pela filoxera, tornou-se grande importadora de vinhos portugueses, espanhóis e mesmo italianos, de qualidade sofrível, que eram agora destinados a lotar a sua declinante produção. De 1880 a 1889 as exportações portuguesas subiram a níveis excepcionais, aproveitando a gigantesca quebra nas vinhas francesas. Entre 1880-1884 as exportações de vinhos comuns aumentariam quase 270%, entre 1885-1889 elevar-se-iam 200%¹⁶⁷. Contudo, o nível da procura não iria manter-se,

¹⁶⁵ James Simpson (1985), "La producción de vinos en Jerez de la Frontera 1850-1900", p. 183.

¹⁶⁶ Sobre o processo de replantação e transformação da estrutura agrária, da propriedade e da sociedade local, associada à invasão filoxérica, na zona do Douro ver Gaspar Martins Pereira (1991), *O Douro e o Vinho do Porto: de Pombal a João Franco*, pp. 48-67.

¹⁶⁷ Conceição Andrade Martins (1990), *Memória do Vinho do Porto*, p. 350.

começando a decair em 1889-1890. Esta enorme exportação trouxe a ilusão de um crescimento continuado da procura dos produtos portugueses e levou a um importante esforço de plantação e de reconversão das vinhas. Porém, a viticultura francesa recuperou rapidamente, tal como a de outros países mediterrânicos. Na viragem do século a produção vinícola portuguesa viu-se a braços com enormes excedentes que não conseguia colocar nos mercados externos. Se bem que as exportações tivessem mantido um crescimento regular, embora pautado por pequenas quebras, não foram capazes de absorver um tão rápido e contínuo crescimento da produção nacional. Tinha-se aumentado enormemente a área cultivada por todo o continente e as vinhas produziam copiosamente ano após ano. No entanto, o mercado de consumo quer interno quer externo, mantinha-se semelhante e os preços baixavam. A crise não tardou a afectar o sector, sendo acompanhada por pedidos de maior intervenção estatal¹⁶⁸.

Esta primeira conjuntura de forte crescimento dos mercados internacionais fez com que, pelo menos, durante a segunda metade da década de 1880, mesmo nos Açores, a vitivinicultura fosse vista como uma actividade altamente lucrativa e próspera. Os grandes proprietários e lavradores açorianos não deixaram de tentar aproveitar o ciclo, sobretudo numa altura em que a agricultura das principais ilhas se via a braços com problemas nas suas maiores exportações: a laranja e os cereais¹⁶⁹.

Alguma recuperação havia já começado um pouco mais cedo, através da replantação com castas americanas. Na Ilha de São Miguel, em 1876, já se produzia e vendia nas tabernas, com bom lucro, o “vinho de cheiro”. Nesta década e no início da década seguinte esta cultura teve algum desenvolvimento¹⁷⁰. Mesmo assim, em 1877 a Junta Geral de Ponta Delgada, numa conjuntura de progressiva crise económica a que não era alheia a depreciação da laranja, continuava a referir que o oídio tinha tido efeitos devastadores, nunca depois compensados¹⁷¹. As castas europeias haviam

¹⁶⁸Veja-se por exemplo Bernardo Camilo Cincinato da Costa (1908), *Produção e Comércio dos Principais Géneros Agrícolas de Portugal*, Lisboa: Tip. A Editora, pp. 18-20, e Jaime Reis (1988), “Pan y vino: la crisis agrícola en Portugal a finales del siglo XIX”, in Ramon Garrabou (dir.) *La Crisis Agraria de fines del Siglo XIX*, Barcelona: Editorial Crítica, pp. 306-328.

¹⁶⁹Para as quebras na produção de laranja e para a ilha de São Miguel veja-se o já referido estudo de Sacuntala de Miranda (1989), *O Ciclo da Laranja e os “Gentlemen Farmers” da Ilha da São Miguel*.

¹⁷⁰Francisco Maria Supico, “Escavações”, n.º 507, *A Persuasão* 2271 de 26/7/1905.

sido destruídas pelo terrível fungo, contra o qual mesmo as enxofrações eram impotentes ou, quando muito reiteradas, se tornavam economicamente inviáveis. Em 1880 nas Actas da Junta Geral do distrito de Ponta Delgada pode ler-se que “é sabido que a indústria vinícola esteve totalmente morta neste distrito pelo dilatado espaço de um quarto de século”. Não seria por muitos mais anos, pois em 1885, Ernesto Rebelo, escreveria que São Miguel estava já “produzindo bom e muito abundoso vinho da uva Isabel, americana ou de cheiro, como trivialmente é denominada pelo povo”¹⁷². As partes mais baixas do concelho de Vila Franca e Lagoa viriam a constituir uma das principais áreas vitícolas da ilha.

Em São Miguel, na década de 1880, procurar-se-ia, transitoriamente, na vinha americana e no seu vinho de pasto um dos remédios para a perda dos laranjais. De início, ainda esperançados que os laranjais se habituariam e viveriam com a *lágrima* como haviam vivido com o *cocus hesperidum*, os agricultores conservaram as árvores e entre elas plantaram as cepas¹⁷³. Só à medida que as destruições se acumularam e que os mercados se tornaram cada vez mais difíceis e fechados, confrontados com a feroz concorrência da produção de citrinos do Sul de Espanha, é que se foram destruindo os pomares e arrancando os abrigos, para desenvolver o plantio da vinha.

Apesar da qualidade duvidosa dos dados, os números do quadro 5 permitem-nos ter uma imagem da distribuição geográfica da vinha no arquipélago, durante um período decisivo do seu processo de reconversão¹⁷⁴. Mesmo não sendo inteiramente fiáveis podem-nos servir para apontar tendências e apresentar algumas ordens de grandeza¹⁷⁵.

O crescimento do número de hectares cultivados no distrito de Angra vem confirmar a evolução que temos vindo a descrever, embora em

¹⁷¹ *Relatório e Consulta que a Junta Geral de Ponta Delgada Dirigiu ao Governo de Sua Majestade em 18 de Dezembro de 1877*, Ponta Delgada: Tip. das Letras Açorianas, p. 10.

¹⁷² Ernesto Rebelo (1885), “Notas Açorianas”..., p. 75.

¹⁷³ Nomes das duas principais pragas e doenças que atacavam a produção de citrinos nos Açores.

¹⁷⁴ O mesmo *Anuário Estatístico de Portugal ano de 1885*, tem dados para a superfície cultivada em hectares nos distritos da Horta e Ponta Delgada em 1883. Contudo, os seus números são de tal modo desproporcionais e elevados que não nos merecem qualquer confiança. A serem verdadeiros seria preciso que toda a superfície do Pico estivesse ocupada com vinha. De qualquer modo cf. pp. 364-365.

¹⁷⁵ Tal como noutras estatísticas da época tivemos que corrigir os dados referentes ao concelho da Ribeira Grande (1885). A sua superfície cultivada com vinhas rondaria os 227,3 hectares e não os 2273 como surge na fonte original.

nenhum dos seus concelhos se encontrem áreas tão extensas como as registadas na Madalena do Pico ou em Ponta Delgada. No conjunto do arquipélago, o distrito da Horta e em particular a ilha do Pico, mantinha ainda a preponderância, porém, a ilha de São Miguel via o número de vinhedos aumentar consideravelmente.

Quadro 5. Superfície Cultivada em 1882, 1885 e 1892 por concelho e distrito (ha)

	Sup cult 1882	Sup. Cult 1885	Sup. Cult. 1892
Angra	14	90	204
Praia	206,1	30	200
Santa Cruz	–	–	325
Velas	1	69	50
Calheta	125,84	24	30
Total distrito	346,94	213	809
Horta	172,8	–	165
Madalena	810	–	1979
Lages do Pico	324	–	412
S. Roque	432	–	466
Santa Cruz	–	–	–
Lages das Flores	–	–	–
Corvo	–	–	–
Total distrito	1738,8		3022
Lagoa	–	226	–
Nordeste	–	30	–
Ponta Delgada	–	698	–
Povoação	–	103	–
Ribeira Grande	–	227,3	–
Vila Franca do Campo	–	54	–
Vila do Porto	–	103	–
Total distrito		1441,3	–

Fonte: *Anuário Estatístico de Portugal ano de 1885*, Lisboa: Imprensa Nacional, 1887, pp. 364-365; *Anuário Estatístico de 1892*, Lisboa, Imprensa Nacional, pp. 280-283.

Em São Miguel, por volta de 1886, face à conjuntura exportadora muito favorável aos vinhos de pasto nacionais, iniciar-se-ia uma tentativa oficial e institucionalizada de desenvolvimento desta cultura que acompanhava a tendência de boa parte da grande agricultura do continente. A comissão vinícola do distrito de Ponta Delgada, subsidiada pela Junta Geral tinha como objectivo estudar os meios de promover a produção do “vinho ame-

ricano”. Nos meses seguintes a Agosto de 1886 promoveria a estadia de um técnico francês na Ilha, contratado a seu pedido pelo cônsul português em Bordéus. O seu trabalho consistiria em estudar o aperfeiçoamento da cultura da vinha americana e estabelecer um tipo próprio para o vinho da casta Isabela, tendo em vista a sua exportação para o mercado francês e para o Brasil. Estabelecida uma adega apropriada no centro da cidade, mobilada e preparada pela Sociedade Agrícola Micaelense e fornecido o vinho voluntariamente pela maior parte dos principais produtores, foram preparadas as primeiras pipas nesse mesmo ano. Um dos objectivos destes esforços seria o de eliminar o gosto *foxy* que caracterizava estes vinhos açorianos e os afastava dos consumidores mais exigentes. Para isso, foi também contactado o químico e enólogo Silva Pinto para quem se remeteram várias amostras. Em 1887 o vinho produzido em São Miguel era já excedentário em relação ao consumo da ilha e a principal saída para o desenvolvimento desta cultura continuava a colocar-se na sua exportação. Apesar das intenções da comissão, esta produção nunca chegou a ser exportada em quantidade para França¹⁷⁶. Pelo contrário, a sua exportação para o Brasil teve algum sucesso, embora curto. Posteriormente, iniciou-se a sua colocação neste mercado sob o nome de vinho *Açor*. Tratava-se de um produto pouco alcoólico e taninoso que se pretendia quase um sumo de uva de fácil digestão. Estava-se muito longe dos antigos vinhos generosos que tinham feito a fama dos produtos da ilha do Pico¹⁷⁷.

Em 1887, segundo as palavras do agrónomo António de Andrade Albuquerque, os solos pobres e cascalhentos outrora entregues às culturas dos laranjais, matas e mesmo cereais encontravam-se, agora, na sua quase totalidade, povoados de cepas americanas¹⁷⁸. O aproveitamento destas áreas tornava a cultura da vinha uma das mais destacadas **da** ilha, mesmo que para António de Andrade Albuquerque as suas grandes produções se centrassem ainda nos cereais, nos legumes e nos tubérculos, tudo culturas

¹⁷⁶ Gabriel d’ Almeida (1887), *A Vinha – Notas Vitícolas e Vinícolas*, Ponta Delgada: Tip. Imparcial, pp. 6-9.

¹⁷⁷ Ver também Manuel Ferreira (1987), *A Cultura da Vinha em Santa Maria e São Miguel e o Centenário da Exportação do Vinho Açor*, Ponta Delgada.

¹⁷⁸ António de Andrade Albuquerque, “A vinha e a filoxera na ilha de São Miguel”, *A Agricultura Contemporânea*, Revista Mensal Agrícola e Agronómica, tomo II, 1887-1888, pp. 163-165 e 247-248 e Francisco Maria Supico, “Escavações”, n.º 507-511, *A Persuasão* 2270-2274 de 19/7/1905, 26/7/1905, 2/8/1905, 9/8/1905, 16/08/1905.

que não necessitavam de grandes amanhos nem adubações, para além da tradicional sideração, e que contavam com solos ubérrimos.

Se bem que se tentasse investir no desenvolvimento da viticultura, a situação desta actividade estava longe de ser perfeita. Na segunda metade da década de 1880, os escassos cuidados postos no seu cultivo, que eram o prolongamento das fracas práticas culturais tradicionais, permaneciam e associavam-se aos primeiros ataques de várias novas doenças. Mesmo tratando-se esmagadoramente de campos de vinha Isabela, mais resistentes ao oídio que dizimara as antigas castas europeias, a verdade é que estes se achavam já então invadidos por outros fungos e parasitas. A antracnose, a podridão das raízes e a conchenilha tinham precedido a filoxera. Todos eles, atacavam as vinhas, enfraquecidas pela falta de estrumações e de amanhos convenientes, levando à miséria as povoações vinhateiras do litoral.

O morgado dr. José Pereira Botelho, homem ligado à agricultura e à grande propriedade, foi um dos primeiros a desenvolver nas suas terras da Lagoa o cultivo da resistente casta Isabela, tornando-se um dos maiores produtores locais de “vinho de cheiro”. Tendo tentado acompanhar este esforço com a adopção de providências eficazes contra a filoxera, as suas tentativas não seriam bem sucedidas a médio prazo. A filoxera e as outras pragas invadiriam os seus vinhedos¹⁷⁹. Se no início a casta americana se expandia e parecia imparável, sendo igualmente mais resistente às pragas que as europeias, com a chegada da filoxera, em finais de 1887, a situação em São Miguel iria alterar-se, e, mesmo a Isabela começou a ser atacada pelo implacável afídio¹⁸⁰.

Em 1888, procurando corresponder ao exemplo das iniciativas dos seus vizinhos micalenses, os viticultores e vinicultores da Terceira criaram uma associação, sob a protecção das autoridades e da sociedade agrícola do distrito, para tentar promover o vinho americano produzido localmente¹⁸¹.

¹⁷⁹ José Pereira Botelho, um dos mais destacados gentlemen farmers de São Miguel, seria, igualmente, um dos introdutores e mais pertinazes cultivadores de ananás da Ilha. Manuel Emídio da Silva (1893), *São Miguel em 1893*, Ponta Delgada: Biblioteca da Autonomia dos Açores, p. 34; ver também António Augusto Riley da Mota (1954), “O Dr. Botelho e o seu Tempo”, separata do vol. X, 1º semestre, da revista *Insulana*, Ponta Delgada, p. 128.

¹⁸⁰ Francisco Maria Supico, “Escavações”, nº 507-511, *A Persuasão* 2270-2274 de 19/7/1905, 26/7/1905, 2/8/1905, 9/8/1905, 16/08/1905.

¹⁸¹ *Livro das Actas das Sessões dos Viticultores e Vinicultores desta Ilha Terceira, no sentido de se estudar os meios de tirar o maior proveito possível da cultura da vinha Isabel, e do vinho que ela produz, 1888*. BPARAH, Fundo do Governo Civil em organização.

Uma comissão chefiada por José Inácio de Almeida Monjardino, tendo como secretário José Maria Leite Pacheco, intendente de pecuária do distrito, foi encarregada de preparar uma vasta reunião de vicultores e vinicultores. Os outros membros desta comissão preparatória eram o barão do Ramalho, o visconde de Nossa Senhora das Mercês, Emídio Lino da Silva, José Luís de Sequeira, Bento José de Matos Abreu, dr. José Augusto Nogueira Sampaio, Francisco José Gabriel, e Duarte Patten de Sá Viana, chefe da 12ª Região Agronómica.

Na acta da sessão preparatória de 18 de Junho de 1888 afirmava-se com optimismo que a vinha Isabela se estava a cultivar e produzir em grande escala na Terceira. Para pontos de discussão entre os presentes levantaram-se as seguintes questões que nos dão hoje uma imagem do que estava em causa e dos problemas com que se debatia esta cultura:

- 1) como fixar um tipo específico ao vinho resultante das cepas de Isabela, não só para consumo interno no país, mas como forma de o tornar conhecido e acreditado no estrangeiro;
- 2) o que fazer para conseguir concorrer com os vinhos continentais da Bairrada, de Torres, e da Ericeira que vieram inundar o mercado local e que os consumidores preferiam, por serem talvez mais alcoólicos;
- 3) como conseguir criar métodos de fabrico que dessem origem a tipos diferentes de vinho;
- 4) ponderar a eventual criação de uma companhia para exportar os vinhos, por exemplo para o Brasil e que pouco a pouco fosse escoando a sua melhor produção;
- 5) como criar, a partir desta companhia, uma marca que zelasse pela qualidade do vinho exportado;
- 6) para a constituir, discutir se se deveria começar por estudar os estatutos da companhia formada no Porto sob o nome de “Liga dos Lavradores do Douro” para se aproveitar dos mesmos o que melhor conviesse;
- 7) ponderar o estudo do decreto de 1886 que criava os sindicatos para a defesa ou tratamento das vinhas filoxeradas;
- 8) tendo-se manifestado a existência da filoxera defendeu-se finalmente que seria conveniente e prudente constituir uma cruzada cientificamente organizada para a debelar.

Depois de alguma discussão chegar-se-ia à conclusão que, apesar de idêntica casta e de regras gerais de fabrico, o vinho alcançado dificilmente conseguiria formar um tipo comum, dadas “as grandes desigualdades dos terrenos e de outras causas”. Era o primeiro escolho. Por outro lado, para tal fim, seria necessário constituir uma adega central devidamente equipada para o analisar e lotar, sem dúvida um equipamento caro. Ora a produção era ainda pequena e a existência de um mercado que absorvesse os vinhos não estava garantida, apesar da hipótese do Brasil (que pretendia aproveitar as vantagens do tráfego marítimo, da numerosa comunidade portuguesa, retomando uma exportação que fora importante até à crise do oídio).

Na acta da segunda sessão da comissão preparatória, datada de 21 de Junho de 1888, o agrónomo Sá Viana adiantava que se se fez largo uso de vinhos importados, foi porque os proprietários vinhateiros locais exigiram preços demasiado altos ao consumidor, adiantando que seria necessário reduzi-los, avisando desde já importadores e comerciantes. Esta proposta seria aceite pela assembleia, mas ninguém se lembrou de referir que os custos da produção local eram elevados. Depois de vasta discussão chegar-se-ia à conclusão que para tornar o vinho terceirense um só tipo característico seria necessário lotá-lo. Todas as outras opções eram inviáveis e não havia meios, como em São Miguel, para chamar enólogos. Ou seja, seria necessário recorrer a uma técnica que dava, normalmente, bons resultados apenas em vinhos de pasto de qualidade sofrível. Decidiu-se então que cada vinicultor devia preparar o seu vinho como melhor lhe aprouvesse. Era uma maneira de ultrapassar o problema, esquecendo-o.

Contudo, Sá Viana parecia mais incomodado com outro assunto. O combate à filoxera deveria ser uma prioridade. Se não se tomassem as devidas medidas, podia bem suceder que num prazo de 5 a 6 anos o parasita acabasse por arruinar todas as vinhas da ilha. Com vista a impedir semelhante prospectiva lembrou a possibilidade de se formar uma sociedade de agricultores para combater a praga, aproveitando a legislação favorável.

Na reunião geral de 25 de Junho estiveram presentes quer as autoridades dos dois concelhos e do distrito, quer boa parte dos grandes viticultores e vinicultores da ilha, muitos simultaneamente os seus maiores proprietários¹⁸². Seria eleita uma nova comissão para tratar da criação do sindicato

¹⁸²Pedro de Menezes Parreira, conde de Sieuve de Menezes, Francisco de Sieuve de Menezes, Vital de Bettencourt de Vasconcelos e Lemos, Joaquim da Costa Franco, José Borges Leal Corte Real, Francisco Corvelo Machado, Raimundo Martins Pamplona

de agricultores. Dela fariam parte todos os antigos membros, sendo apenas agregado o conde de Sieuve de Menezes. Faltam-nos actas completas para saber que fim exacto tiveram estes esforços. No entanto, tentando segui-los através dos ecos da imprensa local, parece-nos que o assunto viria a morrer depressa. Não tinha passado de um excesso de boa vontade e de voluntarismo que dificilmente poderia vingar num meio tão pequeno e sem os necessários vastos recursos associados a uma ampla reconversão vitivinícola¹⁸³. Esta viria mais tarde, e de forma bem mais lenta, através da replantação e do esforço constante de alguns lavradores, como Francisco Maria Brum, nos Biscoitos.

Em São Miguel, nesse mesmo ano de 1888, os vinhedos maioritariamente compostos pela casta Isabela continuavam a ocupar os solos mais pobres, a sofrer com amanhos fracos e pouco adequados, tendo ainda como inimigo o clima húmido e temperado que fazia desenvolver com uma violência particular os fungos e parasitas. Para mais em 1888, um ano depois de noticiada a sua chegada, e apesar de ainda se registarem elevadas produções por hectare (35 pipas por ha), a filoxera começava a invadir com uma rapidez inaudita a zona vinícola de São Miguel¹⁸⁴. De cerca de 3562 hectares plantados, 380 estavam já totalmente invadidos, e o parasita atacava quer as castas europeias – que sucumbiam rapidamente –, quer as

Júnior, Francisco de Paula do Rego Camelo Borges, João Carlos da Silva, João Correia Maduro, Luís Jacinto Pacheco, João Hermeto Coelho de Amarante, Francisco de Azevedo Cabral, José Gonçalves de Melo, Manuel Joaquim dos Reis, Joaquim José de Castro, José Inácio de Almeida Monjardino, Luís Maria de Brito Bettencourt, António de Almeida, João Homem de Menezes, barão do Ramalho, visconde de N. Sra das Mercês, Emídio Lino da Silva, José Luís de Sequeira, Bento José de Matos Abreu, dr. José Augusto Nogueira Sampaio, além de representantes da diocese e de José Maria Leite Pacheco, intendente de pecuária, e Duarte Patten de Sá Viana, chefe da 12ª Região Agronómica.

¹⁸³ Infelizmente só existem 3 actas, duas das sessões preparatórias (18 e 21 de Junho) e uma da primeira reunião geral (25 de Junho).

¹⁸⁴ Segundo António de Andrade Albuquerque era voz corrente que este parasita tinha chegado a São Miguel através de cepas importadas do continente pelo reverendo prior da Matriz de Ponta Delgada, plantadas na freguesia da Fajã de Baixo, no início da década de 1880. Em relação à Terceira, o mesmo autor escrevia que muitos afirmavam que a filoxera havia chegado do continente em cepas importadas pelo bispo da diocese. Apesar de não se conhecerem de facto os seus introdutores, a verdade, acrescenta, é que pouco ou nenhum cuidado, houve por parte das autoridades que deveriam fazer o controle fito-sanitário, para evitar o contágio das ilhas, “A vinha e a filoxera em São Miguel...”, p. 247.

americanas, embora com menos intensidade. De facto, a situação era complicada, já que dois dos principais métodos utilizados no combate à filoxera, a submersão e o tratamento pelo sulfureto de carbono, viam-se dificultados pelas características do relevo e pela porosidade dos solos. Por outro lado, muitos dos vinhedos eram parcelas de pouco mais de 1/2 alqueire (7 ares), pertença de pobres camponeses e rendeiros pouco dados a inovações agrónomicas, e que ainda desconfiavam das inspecções dos serviços, tidas como avaliações disfarçadas das propriedades com potenciais fins fiscais. António de Andrade Albuquerque punha aqui uma suspeita de acção política e afirmava que nalguns casos a desconfiança se mostrou tão grande que as lupas dos agrónomos eram suspeitas de contem um veneno para “evitar que o bom vinho produzido pela nossa Isabela não fosse concorrer com as zurrapas do continente”, concluía o autor com evidente ironia¹⁸⁵. Para este agrónomo, as únicas e mais seguras soluções para manter viável um ramo da agricultura que tantos proveitos rendia, seriam quer o uso de sulfureto de carbono dissolvido em água nas poucas áreas de solos profundos, quer o repovoamento com as cepas americanas resistentes e mais produtivas, quer ainda o melhoramento e a maior exigência nos cuidados dispensados a esta cultura. Segundo o autor, se estes factores fossem despoletados a vinha teria um futuro feliz no arquipélago. Contudo, todo este conjunto de novas técnicas e de novos produtos químicos exigia capitais e iria sempre encarecer o preço final. Integrados num mercado internacional extremamente concorrencial, onde novas e importantes áreas produtoras estavam a surgir, estes vinhos açorianos não tinham um grande futuro à sua frente, fora das portas do estreito mercado interno.

Apesar dos esforços, os resultados da nova exportação do mais rico torção do arquipélago não se mostraram à altura das expectativas. Os primeiros ataques da filoxera a partir de 1887-1888 puseram também em causa a continuação destas tentativas de melhoramento dos vinhos micalenses. Se em 1888 a filoxera apenas atacava parte da área cultivada, em 1891 o agrónomo dos serviços agrícolas de Ponta Delgada escrevia no seu relatório que quase todos os vinhedos da sua circunscrição se achavam já infectados, à excepção dos poucos hectares existentes sobre areias na Ilha de Santa Maria. Apesar de tudo o repovoamento continuava a ser feito com cepas americanas, principalmente com as Riparias, Ruprestris e Jacquez, enxertando-as com as castas europeias. Alguns viticultores ainda utiliza-

¹⁸⁵ “A vinha e a filoxera em São Miguel” ..., p. 248.

vam adubos químicos nos seus vinhedos, mas o baixo preço do vinho já não permitia tais cuidados¹⁸⁶.

Em todo o processo de reconversão houve sempre algum voluntarismo e excesso de confiança. Num outro relatório datado do mesmo ano de 1891, o citado agrónomo achava a qualidade do vinho produzido tão má que nem sequer se prestava às adulterações necessárias para o rectificar, acrescentando que não eram necessárias quaisquer medidas para garantir a sua genuinidade. Os ensaios de exportação do vinho micalense tinham sido até então mal sucedidos, dada a sua fraca qualidade. Quase todos os produtores e agentes económicos já haviam desistido da sua exportação e a comissão vinícola tentava agora substituir a cultura da Isabela por castas europeias resistentes que, enxertadas em castas americanas igualmente resistentes, pudessem garantir algum futuro à viticultura local¹⁸⁷.

Na Exposição Distrital de Artes e Indústrias de Ponta Delgada de 1895, entre os 30 produtos expostos na secção dedicada aos vinhos, 14 eram oriundos de Santa Maria, ilha mais seca e menos afeita às pragas. Estes 30 produtos eram maioritariamente formados por amostras de vinho Verdelho, *Isabel*, ou “de cheiro”. Pouco parecia ter mudado, mas o facto é que a ilha já se auto-abastecia em vinho. Entre os expositores é fácil identificar os nomes dos descendentes dos morgados e das antigas famílias de grandes negociantes que, claramente, estariam mais dispostos a participar neste tipo de iniciativas¹⁸⁸. O maior capital cultural, escolar e social destes indivíduos, dava-lhes, uma vez mais, uma maior visibilidade. No entanto, surgiam já outros protagonistas como, no concelho da Lagoa, Francisco Pacheco do Amaral, ou no de Ponta Delgada, Francisco Alves de Oliveira, André de Viveiros, ou José Dias de Sousa Lopes. Se apenas podemos suspeitar que estes homens sejam oriundos das burguesias rurais, parece-nos também que os grandes lavradores das freguesias, os médios proprietários, mesmo alguns camponeses mais abastados, dinâmicos e afeitos à inovação, nos campos e em silêncio, poderiam estar a desenvolver a agricultura das

¹⁸⁶“Relatório dos Serviços Agrícolas da 11ª Região Agronómica”, in *BDGA*, nº 11 de 1892, p. 1131.

¹⁸⁷“Relatório do agrónomo chefe da 11ª Região Agronómica, sobre serviços agrícolas e filoxéricos no ano de 1891”, *BDGA*, nº 12, 1892, p. 1220.

¹⁸⁸*Catalogo da Exposição Distrital de Artes e Industrias de Ponta Delgada, realizada em 18 de Maio de 1895, no edifício da Sociedade Promotora da Agricultura Micalense*, Ponta Delgada: Tip. Elzeviriana, pp. 49-50.

ilhas, permanecendo até hoje escondidos nas entrelinhas de alguns documentos¹⁸⁹.

Na verdade, não podemos cair numa linha de interpretação que nos diz que os grandes proprietários eram apenas rentistas e não se interessavam pela exploração das suas terras. Vários exemplos em diferentes ilhas do arquipélago mostram-nos o contrário. E mesmo que o seu perfil não fosse necessariamente o do investimento de risco do moderno empresário eram já investidores esclarecidos e empenhados¹⁹⁰. Contudo, também não podemos esquecer a profunda transformação da agricultura das ilhas do grupo central realizada, sobretudo, por médios lavradores, num esforço associado aos dinheiros da emigração, muitos deles explorando casas de feição ainda camponesa, mas que iam já incorporando doses moderadas de inovação e uma maior preocupação com a intensificação da produção¹⁹¹.

Os problemas da vitivinicultura açoriana na segunda metade do século XIX não se restringiram aos violentos ataques de fungos e insectos. Tal como ficou claro nas discussões e tentativas de reconversão e criação de um tipo único de vinho, os processos de vinificação eram ainda demasiado

¹⁸⁹ Estes novos protagonistas começam a surgir, igualmente, ligados aos sindicatos agrícolas que vão sendo criados a partir de 1895. Cf. *Estatutos do Sindicato Agrícola do Concelho da Lagoa aprovados por alvará de 22 de Junho de 1895*, Lisboa: Imprensa Nacional.

¹⁹⁰ Paulo Silveira e Sousa (1998), *As Elites Periféricas: Poder, Trajectórias, e Reprodução Social dos Grupos Dominantes no Distrito de Angra do Heroísmo (1860-1910)*, Dissertação de Mestrado em Ciências Sociais, Lisboa: Instituto de Ciências Sociais.

¹⁹¹ Na História agrária inglesa uma interpretação “Tory” (que traduziremos livremente para português por conservadora) tende a realçar o papel modernizador das elites tradicionais e o seu espírito empresarial. Em Portugal, o caso tem sido o oposto com muitos historiadores a considerar as elites terratenentes tradicionais como pouco afeitas à modernização e ao investimento. Para uma interpretação aproximada, tomando como exemplo os Açores, veja-se Maria Isabel João, (1991), *Os Açores no Século XIX. Economia, Sociedade e Movimentos Autonomistas*, para uma revisão desta interpretação, tomando como exemplo a grande lavoura alentejana, cf. Helder Adegar da Fonseca (1996), *O Alentejo no Século XIX: Economia e Atitudes Económicas*, Lisboa: Imprensa Nacional. Mais uma vez pensamos que a realidade é bem mais complexa, continuando a faltar estudos de caso que nos dêem: a) um retrato aproximado da trajectória da distribuição social da terra nos vários territórios do arquipélago, b) uma imagem mais clara dos modelos e práticas de gestão da grande propriedade açoriana, c) uma descrição do desempenho dos médios proprietários, lavradores e camponeses ricos e do seu papel transformador do sector primário. Este último grupo tem sido um dos grandes ausentes dos poucos trabalhos realizados sobre o sector durante o século XIX.

tradicionais e artesanais, não estando a acompanhar a verdadeira revolução que o século XIX trouxe a esta produção. Na década de 1880 o vinho da Graciosa era quase todo ele exportado para a Terceira, onde grande parte era consumido ainda em mosto, bastante turvo. Até estes anos nunca se procurou encontrar processos de vinificação adequados, a fim de melhorar a sua qualidade potencial. O vinho do Pico era, deste lote, o mais considerado, quer pela maior força alcoólica, quer pelo fabrico mais aperfeiçoado e pela lotação mais cuidada das castas¹⁹². À maior qualidade juntava-se o preço comercial mais baixo por hectolitro quer nos vinhos brancos, quer nos tintos. Por volta de 1900, no distrito da Horta estes eram de 5\$700 réis para o tinto e 8\$600 para o branco, no distrito de Angra subiam para 7\$835 e 10\$545, para atingir o preço de 10\$000 réis e 12\$000 em Ponta Delgada. Em qualquer dos casos os vinhos eram muito mais caros que os seus congéneres continentais¹⁹³.

Os problemas de qualidade não afectavam apenas a Graciosa. Em 1891, quando no Pico e no Faial a produção de vinho da casta Isabela prosperava, o agrónomo responsável desconfiava deste entusiasmo. Apesar da aceitação local pelos consumidores açorianos, a casta Isabela não produzia um vinho aceitável para os padrões dos mercados externos. Para mais, o vinho destas ilhas era mal confeccionado e não se regia por métodos modernos e uniformes de fabrico. A vinha Isabela era uma boa solução se pensada apenas para o mercado regional e para os seus segmentos menos exigentes, mas sem dúvida maioritários. Na verdade, no final do século XIX, o vinho produzido nas ilhas a partir das castas americanas, não era admitido na mesa dos mais ricos e sofisticados e muito menos servia para estes estabelecerem práticas de distinção social em torno do consumo de bebidas espirituosas, semelhantes às ensaiadas pelas restantes elites europeias. Pelo contrário, ele era considerado o vinho menos apetecível e o mais banal, ficando pelas casas dos camponeses e lavradores e pelas vendas e tabernas dos distritos. O vinho considerado de boa qualidade, bebido pelos consumidores mais exigentes, antes, durante ou após a refeição, vinha do continente ou então do arquipélago da Madeira.

O ataque das pragas, as condições ecológicas particulares dos Açores e o fim dos velhos circuitos da navegação atlântica podem ajudar-nos a com-

¹⁹² João Nogueira de Freitas (1890), *Relatório...*, pp. 62-64.

¹⁹³ *Anuário Estatístico de 1900*, Lisboa: Imprensa Nacional, p. 333.

prender esta trajectória e a entendê-la como um opção racional por parte dos agentes económicos. Contudo, para melhor perceber porque é que os vinhos licorosos do Pico não conseguiram manter e aumentar a sua reputação, consolidar e expandir as suas redes de comércio e os seus mercados seria interessante comparar a sua trajectória com a de alguns seus congéneres nacionais, como o moscatel de Setúbal, que tiveram um percurso de franco sucesso¹⁹⁴. Tal como no Pico, toda a zona de Palmela e Azeitão, onde era cultivado este vinho, foi fortemente afectada pelo oídio e pela filoxera. Porém, o Moscatel encontrou nos Riparias e seus híbridos um cavalo com boa afinidade e voltou a ocupar a sua localização preferida. Simultaneamente, este vinho licoroso, muito parecido ao Marsala e ao Málaga, localizava-se numa região que também produzia abundantes vinhos de pasto de qualidade reconhecida, tendo o amplo mercado da capital a algumas dezenas de quilómetros¹⁹⁵. As possibilidades de fazer lucros e de diversificar investimentos e produtos eram bem maiores.

Todo o movimento de replantação que vivificou os lagidos, mistérios e biscoitos do Pico depois das grandes destruições do oídio havia sido feito através do plantio continuado de castas americanas¹⁹⁶. Elas estavam agora, estreitamente ligadas à esfera da produção das explorações açorianas. Mesmo pensando que os vicultores açorianos pudessem apostar todos nas castas europeias, na intensificação do factor trabalho, no uso de novas técnicas e de produtos químicos, nada vinha alterar o facto de que os seus produtos estavam agora em desvantagem clara nos mercados internacionais, face a produtos mais baratos, menos alcoólicos, de melhor qualidade e que se adequavam aos novos gostos dos consumidores.

¹⁹⁴ Por decreto de 10-05-1907 o governo reconheceria oficialmente a marca regional “moscatel de Setúbal”. A designação e a área demarcada foram confirmadas pelo decreto de 1-10-1908. Outra hipótese seria uma comparação com o “Carcavelos”.

¹⁹⁵ A denominação deste vinho associava-se, tal como o Porto e o antigo Faial, ao seu principal porto exportador. O moscatel de Setúbal começou a ter fama a partir do século XIX, estando o seu desenvolvimento muito ligado ao grande proprietário, negociante e viticultor, José Maria da Fonseca, que continuaria e expandiria uma rede de negócios já iniciada por seu pai. Ver António Porto Soares Franco (1938), “O Moscatel de Setúbal”, comunicação apresentada ao *V Congresso Internacional da Vinha e do Vinho em 1938*, Lisboa: Editorial Império, pp. 15, 19-21.

¹⁹⁶ “Relatório do agrónomo subalterno da 12ª Região Agronómica, sobre serviços agrícolas e filoxéricos no ano de 1891”, *BDGA*, nº 12, 1892, pp. 1236-1237.

Os antigos vinhos finos do Pico dificilmente seriam agora rentáveis. Os seus custos de produção eram elevados, o mercado interno não os absorvia e no mercado externo a concorrência era grande. Mesmo vinhos prestigiados como o Porto, o Madeira ou o Jerez lutavam com dificuldades de exportação e com as alterações nas tendências do gosto dos consumidores. Não será por isso de estranhar que em 1892, segundo o mapa da exportação de vinhos desse ano civil, os Açores tivessem apenas vendido para o exterior quantidades diminutas. O único mercado era o dos EUA, havendo igualmente algum deste produto utilizado no gasto das embarcações. Da mesma forma, não aparecia sequer registada a produção e exportação de qualquer tipo de vinho licoroso¹⁹⁷.

Em 1892 os dados oficiais atribuíam ao distrito de Ponta Delgada uma área de apenas 108 hectares de vinha europeia, contra 3926 de vinha americana, num total de 4034 hectares¹⁹⁸. Um publicista micaelense, apesar de tudo muito optimista em relação à qualidade das castas americanas escrevia que a casta Isabela, muito exigente e nada recomendada, só depois de muito modificada pelo clima é que chegava a produzir um vinho capaz de ser consumido na ilha, e, na estação calmosa, de ser exportado para o Brasil. A fabricação de um vinho a partir destas castas foi, pois, até à sua exportação para o Brasil sobre a designação de *Açor*, apoiada por uma campanha de promoção e propaganda. Contudo, o seu comércio não se manteria por mais de uma década, acabando por se extinguir por completo¹⁹⁹. Infelizmente não temos números para esta exportação. Porém, apesar de todo o entusiasmo e de todo o esforço, ela parece-nos ter sido sempre relativamente residual no conjunto da economia da ilha.

Apesar das tentativas para debelar a praga, os ataques da filoxera em São Miguel foram ruinosos. Nos Açores, em 1892, a área das vinhas filoxeradas concentrava-se no distrito de Ponta Delgada, atingindo já o elevado número de 4994 hectares. A área infectada nos outros dois distritos açorianos era consideravelmente menor: 18 ha em Angra e apenas 1 na

¹⁹⁷ BDGA, – Economia Vinícola -, 5º Ano, Nº 11, 1894, p. 934.

¹⁹⁸ Infelizmente os dados dos outros distritos são pouco consistentes, não permitindo uma leitura correcta. Neles estão misturados os hectares de vinha europeia e americana. Cf. *Anuário Estatístico de 1892*, Lisboa, Imprensa Nacional, p. 282.

¹⁹⁹ Carlos Alberto Medeiros (1994), “Contribuição para o estudo da Vinha e do Vinho nos Açores”, p. 215 e também Gabriel d’ Almeida (1887), *A Vinha – Notas Vitícolas e Vinícolas*, pp. 6-9.

Horta, de acordo com os números oficiais²⁰⁰. Em 1893, um conhecido jornalista lisboeta, Manuel Emídio da Silva, registava em viagem aos Açores que até a produção de “vinho de cheiro” se achava muito reduzida, em virtude do ataque do terrível parasita²⁰¹. Perante as dificuldades e os elevados dispêndios que passou a exigir a cultura da vinha, a agricultura micaelense concentrou-se na produção de tabaco, de batata doce para destilação de álcool industrial nas fábricas locais e, a partir da viragem do século, no cultivo do ananás em estufa²⁰².

Passados poucos anos, em 1894, a acção da filoxera já havia devastado as maiores ilhas do arquipélago. No distrito de Angra, fruto em grande parte dos ataques do oídio e da antracnose, a Isabela e o resistente Verdelho branco eram as únicas castas que se cultivavam com destino à vinificação. Mesmo assim, muitas vezes, elas tinham que ser enxertadas a cavalo em plantas de outras castas americanas mais resistentes à filoxera, como a *Rupestris* ou a *Riparias*²⁰³. A destruição provocada pela filoxera tinha progredido consideravelmente nestas três ilhas. Em 1894 referia-se que, em cerca de 800 hectares de área total ocupada por castas europeias, 404, ou seja metade, já estariam filoxerados²⁰⁴.

²⁰⁰ *Anuário Estatístico de Portugal para 1892*, p. 284. Curiosamente e só para realçar a fraca qualidade das estatísticas oficiais note-se que o distrito de Ponta Delgada apresentava no mesmo *Anuário* um total de 4034 hectares de superfície cultivada com vinha e que esta avaliação da área aproximada das vinhas filoxeradas subia aos 4994 hectares! Pensamos que quer uma, quer outra estimativa estão sobreavaliadas.

²⁰¹ Manuel Emídio da Silva (1893), *São Miguel em 1893*, p. 38.

²⁰² Presume-se que o ananás foi introduzido nos Açores antes de 1847, embora a sua cultura só tenha começado a tomar forma a partir de 1872. Na viragem do século e nas primeiras décadas do século XX esta exportação tomou proporções significativas na ilha de São Miguel, cf *Açores: breves informações sobre a vitivinicultura (Pico e Graciosa), a cultura do ananás, o tabaco e a sua industrialização, o chá*, Ponta Delgada: Sec. Regional da Agricultura e Pescas/ Sec. Regional do Comércio e Indústria, 1977, pp. 19-26. Em 1901 o número de frutos exportados pelo distrito de Ponta Delgada atingia os 801.449, em 1902 subia para 882.569, em 1903 estava em 889.682, em 1904 chegava aos 982.270, em 1905 situava-se nos 1.207.656, *Boletim do Mercado Central de Produtos Agrícolas*, Lisboa, 1905, p. 213.

²⁰³ BDGA, nº 12, 1894, pp. 1054-1056. Sobre as castas americanas, suas características, resistência às pragas, utilização e primeiras hibridações veja-se o relatório de António Batalha Reis (1892), *Memória Sobre Vides Americanas e suas Híbridas. Missão agrícola ordenada por portaria de 2 de Junho de 1890, realizada desde 16 de Julho de 1890 a 24 de Novembro de 1890*, Lisboa: Imprensa Nacional.

²⁰⁴ “Relatório da comissão de estatística vitícola e vinícola” in BDGA, nº 11, 1894, pp. 909.

As tentativas de reconversão não se ficaram pelas ilhas de maior dimensão. Em São Jorge os grandes proprietários de vinhedos também tentaram recuperar esta cultura. A receita foi a usual e já experimentada: apostaram nas castas americanas, sem contudo esquecer parte das castas originais mais apreciadas. O barão do Ribeiro, Amaro Soares de Albergaria, o morgado Miguel Teixeira Soares de Sousa, José Pereira da Cunha da Silveira e Sousa Júnior e D^a Marta Joaquina Pereira da Silveira e Sousa, os principais proprietários, foram tentando recriar a cultura da vinha. Os resultados serão escassos, apesar de algumas boas colheitas de “vinho de cheiro” em anos ocasionais. A ilha era muito húmida e os novos custos de produção associados ao combate das pragas incomportáveis²⁰⁵. A filoxera faria aqui a sua aparição em 1897. Poucos anos mais tarde, em Março de 1901, João Caetano de Lacerda escrevia numa carta a seu filho Francisco, que havia ido à “Fajã podar uns bachelos de vinha Terrantez que ainda não foram devorados pela filoxera. Quanto à vinha de cheiro essa foi-se de vez”²⁰⁶. A chegada da filoxera parece ter vindo destruir o que o oídio poupava ou o que tinha sido plantado posteriormente nas zonas de biscoito da ilha.

Apenas a Graciosa persistiu, durante todo o século XIX, ligada às suas produções tradicionais mediterrânicas: o vinho, a cevada e o trigo. Produzidas em pequenas quantidades e favorecidas pelas condições ecológicas particulares desta ilha conseguiram sempre alimentar um mercado regional carecido. Porém, Júlio Máximo Pereira, em 1893, faria um retrato menos ameno da sua economia: a indústria da ilha era nula e a produção ficava-se pelos cereais e pelo vinho, cultura que mesmo assim estava em franca decadência devido aos efeitos desastrosos do oídio. Todo o vinho era exportado para a Terceira e algum cereal também, principalmente cevada, que era enviado para Lisboa²⁰⁷.

Ao contrário de ilhas como a Graciosa ou o Pico onde, não obstante o grande impacto do oídio e da filoxera, esta cultura conseguiu recuperar e manter uma razoável prosperidade, a situação vinícola de São Jorge ficará irremediavelmente afectada. Em 1890, o Pico e a Graciosa ainda têm uma pequena produção regular de Verdelho e exportam “vinho de cheiro” para

²⁰⁵ João Duarte de Sousa, (1897), *Ilha de São Jorge...*, pp. 114-116, e José Cândido da Silveira Avelar (1902), *Ilha de São Jorge (Açores)...*, p. 150.

²⁰⁶ João Caetano de Sousa e Lacerda (1988), *Cartas a Francisco de Lacerda*, p. 63.

²⁰⁷ Júlio Máximo Pereira (1893), “Recordações dos Açores”, *Boletim da Sociedade de Geografia de Lisboa*, 12^a série, Lisboa: Imprensa Nacional, pp. 331-372.

outras ilhas do arquipélago, enquanto em São Jorge a situação, apesar de várias oscilações, nunca se recomporá. Em São Jorge o ataque das moléstias foi muito forte. Na primeira década do século XX parecia nem poupar a “uva de cheiro”, fazendo destruições nas fajãs e nos biscoitos que reduzem a pequena produção a um mínimo incapaz de subsistir e de ser rentável²⁰⁸. Apesar de algumas plantações de vinha resistente e de enxertos, a produção nesta ilha era sempre em pequena escala, feita em reduzidos prédios de biscoito que dificilmente poderiam permitir uma reconversão desta cultura, assim como um combate eficaz aos fungos e parasitas. João Caetano de Sousa e Lacerda que nas suas cartas se vai sempre queixando ao filho Maestro das fracas colheitas que alcançava escrevia-lhe em 1910: “Da pouca vinha que deixou a filoxera ainda fiz 30 potes, ou seja 360 litros. Ainda dará para vinagre e para molhar o bico nos dias de festa”²⁰⁹. De facto, esta era uma imagem aproximada da ruína a que ficou reduzida a produção de vinho em São Jorge. Tornara-se uma cultura local destinada sobretudo ao autoconsumo, enfrentando sempre os ataques incertos das pragas. Longe estavam os anos de exportação do final do século XVIII e inícios do XIX. O quadro 6, ao permitir observar detalhadamente a trajetória da vitivinicultura nos 5 concelhos e nas 3 ilhas do distrito de Angra, vem confirmar boa parte destes comentários. Contudo, conviria num futuro próximo tentar alargar esta primeira recolha às outras ilhas produtoras, pelo menos ao Pico e a São Miguel.

Quadro 6. Produção de Vinho do Distrito de Angra do Heroísmo por Ilhas e Concelhos (Hectolitros) – Anos de 1862, 1865, 1868-1969, 1871-1874, 1880-1911

Anos	Terceira			São Jorge			Graciosa	Distrito Total distrital
	Angra	Praia	Total Ilha	Velas	Calheta	total Ilha		
1862	-	50,7	50,7	89,1	1422,5	1511,6	2527,5	4089,8
1865	-	101,5	101,5	-	97,2	97,2	4885	5083,5
1868	4	198	202	66	155	221	2783	3206
1869	-	33	33	125	126	251	3061	3345
1871	59	198	257	72	390	462	5000	5719
1872	28,49	157,85	186,29	96	270	366	4800	5352,3
1873	13	169,12	182,12	384	560	944	9600	10726
1874	17	132	149	240	610	850	5000	5999

²⁰⁸ João Nogueira de Freitas (1890), *Relatório da 12ª Região Agronómica...*, pp. 61 e 64 e João Caetano de Sousa e Lacerda (1988), *Cartas a Francisco de Lacerda*, pp. 37, 80, 185, 281.

²⁰⁹ João Caetano de Sousa e Lacerda, *idem*, p. 281.

Anos	Terceira			São Jorge			Graciosa	Distrito
	Angra	Praia	Total Ilha	Velas	Calheta	total Ilha	Sta Cruz	Total distrital
1880	900	400	1300	500,4	560	1160,4	3840	6200
1881	100	660	760	48,6	560	608,6	2 600	3968,6
1882	180	167,2	347,2	59,1	240	299,1	1800	2446,3
1883	260	220	480	82,2	240	322,2	2500	3302,2
1884	800	242	1042	153,6	240	393,6	1800	3235,6
1885	900	352	1252	415	360	775	27	2054
1886	4900	440	4900	280	150	430	1800	7570
1887	960	835,5	1795,5	300	100	300	1350	3545,5
1889	1173	2 486	3659	250	400	650	1 350	5659
1890	1160	3 150	4310	250	400	650	1500	6460
1891	1099	5280	6379	400	720	1120	1300	8799
1892	990	1469,6	2459,6	300	825	1125	1680	5264,6
1893	146	330,2	476,2	200	65	265	1640	2381,2
1894	927,6	4840	5767,5	300	150	450	220	7113,2
1895	941,2	4840	5341,2	300	935	1235	30	4626,2
1896	1720,4	4840	6560,2	1500	2760	4260	400	11220,4
1897					1300			
1898	977,4	520	1497,4	500	450	950	32	2479,4
1899	1039	790	1829	300	450	750	2000	4579
1900	706	3040	3746	240	380	620	14400	18766
1901	832	4045	4877	120	320	440	11000	16317
1902	655	3030	3685	60	150	210	1040	4899
1903	817	5050	5867	60	255	315	3000	9182
1904	585	8920	9505	40	90	130	2400	12035
1905	1020	10000	11020	60	850	910	2000	13930
1906	580	1000	1580	180	200	380	960	2920
1907	1200	1400	2600	1200	288	1488	4320	8408
1908	1700	4800	6500	171	346	517	3810	10827
1909	1500	9000	10500	106	20	126	2016	12642
1910	880	4000	4880	105	375	480	1800	7160
1911	575	1000	1575	143	275	418	1800	3793

Fontes: Dados 1862 e 1869-1873, AHMOP, DGCI, RA, 1S (os dados em pipas foram convertidos pelas medidas dos concelhos, agregando-se os municípios extintos aos sobreviventes). Dados 1874, *Relatório Apresentado à Junta Geral do Distrito de Angra do Heroísmo na sua Sessão Ordinária de 1875, pelo Secretário Geral servindo de Governador Civil Gualdino Alfredo Lobo de Gouveia Valadares*, Angra: Tip. do Governo Civil, 1875, p. 141. Dados 1880-1886, João Nogueira de Freitas (1890), *Relatório da 12ª Região Agronómica...*, p. 70, e *Anuário Estatístico de Portugal, ano de 1892*, Lisboa: Imprensa Nacional, pp. 280-281. Dados 1887-1911, *Livros de Registo da Correspondência da Comissão Distrital de Estatística do Distrito Administrativo de Angra do Heroísmo (1888-1914)*, BPARAH, Fundo do Governo Civil.

Dados para o concelho da Calheta em 1887 e 1897, BPARAH, “Mapa da produção de vinho, vinagre e aguardente no ano de 1895”, fundo do concelho da Calheta (por catalogar). Agradeço ao Paulo Lopes de Matos por me ter generosamente disponibilizado estes dados.

Debatendo-se contra o feroz ataque dos agentes fitopatológicos, com um clima e uma orografia pouco favoráveis, formas de plantio e práticas culturais demasiado tradicionais, o rendimento por hectare das vinhas do arquipélago não podia deixar de se manifestar escasso quando comparado com outras regiões produtoras. Segundo dados da Comissão Nacional de Estatística Vinícola e Vitícola²¹⁰, baseados na análise da colheita de 1893, o rendimento em vinho por hectare de superfície cultivada era mais baixo nos Açores que no resto do país, como aliás o demonstra o quadro seguinte. Se a média nacional do rendimento rondava os 18,6 hectolitros por ha, nas ilhas esta baixava para uns modestos 13,4²¹¹.

Quadro 7. Rendimento em Hectolitros de Vinho por Hectare de Superfície Cultivada nos Distritos dos Açores (1893)

Distritos	Rendimento em hectolitros
Angra	14,0
Horta	5,3
Ponta Delgada	21,0
Média regional	13,43

Fonte: Bernardo Camilo Cincinato da Costa (1900), “Les vignobles et les vins”, in B. C. Cincinato da Costa e D. Luís de Castro (dirs.), *Le Portugal du Point de Vue Agricole*, Lisboa, Imprensa Nacional, p. 338.

Novos dados, publicados cerca de 10 anos mais tarde, em 1903, pela Comissão Nacional de Estatística Vitícola e Vinícola darão um rendimento médio da produção ainda mais afastado dos números registados em Portugal continental. Se a média era aqui de 19,84 hectolitros por hectare, no distrito de Angra esta não passava dos 12,72, descendo no da Horta a 7,45 para atingir o mínimo nacional em Ponta Delgada onde este rendi-

²¹⁰ Comissão constituída por Paulo de Morais (relator), Alfredo de Vilanova Vasconcelos Correia de Barros, Manuel Rodrigues Gondim, Ramiro Larcher Marçal e Joaquim Gomes de Sousa Belford.

²¹¹ Bernardo Camilo Cincinato da Costa (1900), “Les vignobles et les vins”, in B. C. Cincinato da Costa e D. Luís de Castro (dirs.), *Le Portugal du Point de Vue Agricole*, Lisboa, Imprensa Nacional, p. 338. Existem igualmente números para a produção média por hectare em 1894 no *Anuário Estatístico de 1900*, p. 333. Estes dados não nos parecem, contudo, credíveis pois apontam para uma produção de 37 hectolitros por hectare no distrito da Horta, a mais alta a nível nacional, superior a excelentes zonas de vinho de pasto como o distrito de Leiria (36,4 hcl) ou Santarém (25 hcl).

mento apenas alcançava os 2,07 hectolitros²¹². Estas cifras reflectem diferentes formas de cultivo da vinha – também visíveis nos números apontados para as cepas por hectare -. Enquanto um hectare de vinha nas zonas mais pobres de lagido e biscoito apenas comportava 700 a 1000 cepas, noutras áreas de terra de melhor qualidade e em encosta, como por exemplo nos arredores de Angra, a mesma superfície poderia comportar 2000 a 5000 barbados. Contudo, o normal era as cepas andarem num intervalo de cerca de 700 por hectare para o primeiro tipo de solos e de propriedades e de 1000 a 1100 no segundo caso²¹³. A viticultura insular não dispunha de margem de manobra para competir com as regiões mais avançadas do continente. Restava-lhe, contudo, o espaço ocupado pelas castas americanas e pelo mercado regional.

O panorama não era totalmente negro. Apesar das pragas, o cultivo da vinha avançou e teve alguma recuperação. Mas o crescimento da produção deveu-se mais à replantação e ao aumento da área cultivada do que a alterações na organização produtiva, nos processos de transformação, na intensificação do factor trabalho ou na introdução de inovações tecnológicas e de novos factores.

Em 1903 o distrito de Ponta Delgada liderava a área cultivada com 4034 hectares, seguindo o da Horta com 3022; bem mais atrás ficava o de Angra com apenas 809 hectares de vinhas. Eram números superiores aos já referidos para 1885 e que traduzem um sucesso relativo no processo de replantação e reconversão. Esta tendência para a expansão da superfície cultivada acompanhava inclusive o continente do país, onde, em 1903, a vinha ocupava 313.000 hectares, mais 110.000 do que em 1867, ou seja, 6,1% da superfície cultivada²¹⁴. Contudo, no caso dos Açores, os mercados externos e os nichos de qualidade estavam definitivamente perdidos. Em 1907 o governo de João Franco aprovava o decreto de criação de regiões vinícolas demarcadas. Para além da do Douro, produtor de Vinho do Porto e já existente desde os tempos do Marquês de Pombal, eram criadas as seguintes: Carcavelos, Colares, Vinho Verde, Vinhos de Pasto do Dão, e Vinhos de Pasto do Douro. Nenhuma se localizava nas ilhas. Parte desta

²¹²“Produção e comércio dos vinhos portugueses: algumas notas e dados estatísticos”, *Boletim de Estatística e Informação Agrícola*, 1928, ano II, n° 3, p. 10.

²¹³“Relatório da comissão de estatística vitícola e vinícola”, BDGA, n° 11, 1894, pp. 866, 890-891.

²¹⁴Conceição Andrade Martins (1990), *Memória do Vinho do Porto*, p. 361.

legislação seria alterada em 1908, sendo então estabelecidos os primeiros passos para a futura regulamentação do sector do Vinho Madeira²¹⁵. Esta regulamentação chegaria com o decreto de 11 de Março de 1909, assinado pelo então Ministro e lente de Agronomia, D. Luís Filipe de Castro. A nova legislação estabeleceria regras específicas de comércio, exportação e fiscalização, bem como as primeiras disposições de determinação da origem e o conjunto de procedimentos burocráticos a observar. Numa vertente mais relacionada com o fomento seria criada uma comissão de viticultura da região da Madeira²¹⁶.

Em 1908, no capítulo sobre o vinho de um livro escrito por um importante agrónomo da época, versando a produção e comércio dos principais géneros agrícolas em Portugal, não surge uma única palavra sobre os vinhos açorianos. Nem sobre os de pasto, nem sobre os licorosos²¹⁷. A sua produção era não apenas reduzida, como a qualidade geral duvidosa.

Poucos anos depois, em 1910, o Estado continuava as políticas de enquadramento, regulamentação da produção e demarcação das regiões vinícolas do continente. O ministro Manuel António Moreira Júnior assinaria nesse ano vários decretos relativos ao comércio de vinhos de pasto do tipo regional de Colares e do Dão, criando comissões de viticultura nas referidas regiões, regulamentos para a sua exportação e uma primeira série de regras a observar no controle e qualidade da produção²¹⁸.

A vitivinicultura açoriana estava, sem dúvida, esquecida. A trajectória de reconversão e de redução da qualidade do vinho produzido que se vinha sentindo desde o aparecimento do oídio, não tinha tido qualquer inflexão no sentido de criar tipos regionais ou produtos mais exigentes. Resta apurar se a assistência agronómica aos viticultores açorianos foi suficiente e, se não foi, quais as prováveis razões que conduziram a esta orientação. Tal análise terá que olhar tanto a receptividade e as práticas dos produtores, como o desempenho das redes institucionais envolvidas. No continente, a assistência agronómica aos vitivinicultores constituiu um sector importante

²¹⁵ Conceição Andrade Martins, *idem*, p. 365. Ver Decreto nº 1 de 10 de Maio de 1907 e Decreto de 2 de Dezembro de 1907. Para as alterações ver a Carta de Lei de 18 de Setembro de 1908.

²¹⁶ *Regulamento para o Comércio do Vinho da Madeira aprovado por Decreto de 11 de Março de 1909*, Lisboa: Imprensa Nacional.

²¹⁷ Bernardo Camilo Cincinato da Costa (1908), *Produção e Comércio dos Principais Géneros Agrícolas de Portugal*, pp. 5-31.

²¹⁸ Ambos os decretos são de 25 de Maio de 1910.

no nascimento e crescimento dos serviços de enquadramento e modernização agrícolas, dando frutos satisfatórios no aumento constante quer da área cultivada, quer da produção, bem evidentes nas décadas finais do século XIX e inícios do século XX.

Nos principais territórios produtores dos Açores, as castas americanas tinham vindo para ficar, assim como a extensa panóplia de doenças e fungos. A Isabela continuou a ser largamente enxertada. A sua resistência, produtividade e adaptação ao clima insular valeram-lhes uma preponderância crescente. O repovoamento com castas americanas foi sendo feito, um pouco por todas as ilhas, à medida que a fraca resistência das castas europeias as ia consumindo. Mas tal não foi suficiente para garantir qualquer fluxo continuado de exportação de vinho. Apenas se alterou a produção e o vinho regional passou a ser, quase esmagadoramente, o denominado “vinho de cheiro”, ao qual o paladar das populações e a mão do agricultor se foram habituando. As ilhas não tornarão a produzir um vinho aceitável para os padrões estrangeiros e continentais e as pipas açorianas, cheias do vinho acídulo e forte da Isabela, ficaram restritas a um estreito mercado de consumo local, tanto mais pequeno, quanto a produção para autoconsumo era elevada e o vinho, produzido em quase todas as ilhas e com características semelhantes, não permitia nem uma especialização dos territórios insulares, nem fluxos de interdependência entre eles. As ilhas, demasiado parecidas entre si, continuavam a produzir para si próprias: um mercado regional mais integrado e interdependente permaneceu uma miragem.

7. Principais viticultores e comerciantes de vinho em 1892

Em 1892 o ministro das Obras Públicas, Pedro Vítor da Costa Sequeira, criava a Comissão Promotora do Comércio de Vinhos e Azeites. Esta instituição tinha como missão estabelecer a ligação entre a vitivinicultura nacional e o comércio internacional, promovendo a adequação da produção portuguesa aos gostos e aos mercados externos. Com vista a construir uma política económica e alguma regulação nestes sectores, a comissão desenvolverá uma série de levantamentos dos agentes envolvidos e da sua distribuição geográfica. No Boletim de 1894 apresentar-se-ia uma relação dos principais comerciantes por atacado de vinhos e azeites em todos os concelhos do país. No entanto, tal como era prática comum desde há décadas, nem todas as câmaras municipais satisfizeram este pedido de informações.

À partida, nos Açores, não poderiam existir grandes comerciantes de azeite, já que esta árvore não é cultivada nas ilhas, sendo aqui a gordura vegetal substituída pela banha de porco. As listas ficariam aqui cingidas ao comércio de vinhos. No caso do distrito de Angra, as câmaras de Angra, Praia e Velas afirmaram que nestes concelhos não havia este tipo de comércio, e as da Calheta e de Santa Cruz não enviaram, simplesmente, qualquer resposta. No distrito da Horta, a situação foi semelhante, Corvo, Lages do Pico, Madalena, Lages e Santa Cruz das Flores, responderam negativamente. As câmaras da Horta e de São Roque não enviaram a respectiva relação à Comissão. No distrito de Ponta Delgada apenas as autoridades da capital deram conta da existência de três comerciantes de vinho: Domingos Dias Machado – nessa altura já residente na sua Quinta da Picanceira, em Mafra, de onde provavelmente exportaria vinho de pasto a granel para São Miguel -, Francisco Xavier Pinto e José de Medeiros Cogumbreiro, estes dois últimos residentes na cidade de Ponta Delgada. As câmaras da Lagoa, Nordeste, Povoação, Ribeira Grande e Vila Franca do Campo enviaram respostas negativas, e a de Vila do Porto não respondeu ao pedido²¹⁹.

Num país onde o vinho e azeite constituíam alguns dos principais géneros agrícolas de consumo e exportação, pode-se atentar da fraca importância que estes tinham nas ilhas açorianas, ganhando apenas algum destaque no maior centro urbano do arquipélago, onde as necessidades de abastecimento das populações deviam compensar o tráfego e a sua compra e venda regular.

Neste mesmo Boletim foi publicado uma relação, por concelhos, dos principais viticultores do país, embora apenas nos sejam dados os seus nomes e moradas, sem qualquer referência a superfícies cultivadas, quantidades produzidas, ou a qualquer relação de ordem de grandeza entre eles. Assim, devemos ter no lote não só os grandes viticultores, mas também outros cujas produções deverão ser manifestamente inferiores, não se podendo avaliar quais eram, de facto, os maiores produtores e proprietários envolvidos nesta actividade. Em São Jorge, por exemplo, nas vindimas dos pequenos proprietários, a uva era esmagada à mão em pequenas dorcas nas minúsculas adegas dos seus produtores, dando resultado a quase ínfimas produções que vinham apenas reforçar a autarcia da casa camponesa, abastecendo-a de vinho e aguardente.

²¹⁹ *Boletim da Comissão Central Promotora de Vinhos e Azeites*, MOPCI, DGA, ano I, nº 1, pp. 119-120.

No distrito de Angra, apenas as câmaras de Santa Cruz da Graciosa e de Angra responderam à Comissão, não tendo sido recebidas as respostas dos restantes concelhos (Praia da Vitória, Velas e Calheta). A falta desta fonte para o concelho da Praia da Vitória deixa-nos um retrato muito incompleto dos viticultores terceirenses. Seria neste último concelho que se faria um dos maiores esforços de replantação e de intensificação desta cultura na ilha. Durante os últimos anos do século XIX e os inícios do século XX, em que o oídio e a filoxera atacavam ainda com vigor, Francisco Maria Brum, um importante lavrador e influente político, foi arroteando áreas importantes de vinhedo na freguesia dos Biscoitos. Se bem que não esquecesse as castas americanas que nos Açores se tornaram quase hegemónicas, este lavrador expandiu sobretudo a área do tradicional Verdelho, que se tornou uma especialidade nesta localidade, num exemplo que foi sendo seguido posteriormente por outros proprietários²²⁰.

Quadro 8. Relação dos Principais Viticultores do Concelho de Angra (1893)

Viticultores	Residência
Visconde de N. Sra das Mercês	Angra
Barão do Ramalho	Angra
Conselheiro José Inácio de Almeida Monjardino	Angra
Vital de Bettencourt Vasconcelos e Lemos	Angra
Francisco de Paula de Barcelos Machado Bettencourt	Angra
Francisco Sieuve de Menezes	Angra
João Correia Maduro	Angra
Conselheiro Luís Merens de Tavora	Angra
Francisco José Gabriel	Angra
Bento José de Matos Abreu (herdeiros)	Angra
Dr José Augusto Nogueira Sampaio	Angra
António José Veríssimo dos Santos Pacheco	Angra
João Belo de Morais	Angra
Total 13	–

Fonte: *Boletim da Comissão Central Promotora de Vinhos e Azeites*, MOPCI, DGA; ano I, 1894, nº 1, p. 208-209.

Deste conjunto de 13 nomes apenas João Correia Maduro e Francisco José Gabriel escapavam às listas dos 40 maiores contribuintes prediais e

²²⁰ Ver Augusto Gomes (1993), *A Alma da nossa Gente: Repositório de Usos e Costumes da Ilha Terceira (Açores)*, Angra: Edição da DRAC, pp. 95-101.

industriais do concelho de Angra. Boa parte dos herdeiros das principais casas vinculares da ilha continuavam a fazer parte deste grupo, assim como estava já representada uma das grandes fortunas da Angra burguesa: a de Bento José de Matos Abreu. Curiosamente, todos estes homens habitavam em espaço urbano e não nas suas Quintas, onde apenas passavam temporadas. Os prédios de vinha da ilha tinham uma dimensão pequena, estavam normalmente agregados a outros espaços de exploração agrícola e esta estava entregue a feitores ou arrendada. Por algum interesse que pudessem ter nas actividades ligadas à terra estas eram secundárias face à multiplicidade de níveis e de áreas de actividade em que normalmente estes notáveis actuavam. Eles eram proprietários, funcionários públicos, advogados, negociantes e capitalistas e não lavradores a tempo inteiro. O vinho nunca foi nos Açores uma produção de grandes unidades fundiárias que necessitavam de uma elevada especialização e dedicação dos proprietários.

Quadro 9. Relação dos Principais Viticultores do Concelho de Santa Cruz da Graciosa (1893)

Viticultores	Residência
Francisco da Cunha Silveira Bettencourt	Santa Cruz
Comendador Manuel de Simas	Idem
José Correia de Mendonça Pacheco e Melo	Idem
Francisco de Mendonça Pacheco e Melo	Idem
D. Catarina Amália da Cunha Silveira Bettencourt	Idem
Francisco de Paula Bettencourt e Melo	Idem
Manuel de Sousa Machado da Cunha	Idem
Raimundo Menezes e Cunha	Idem
Francisco Teles Pinto de Leão	Santa Cruz
Tomás Machado Bettencourt	Santa Cruz
António Correia Eiró	Santa Cruz
José Spínola Bettencourt	Santa Cruz
Padre Manuel de Sousa e Silva	Santa Cruz
José João Medina	Santa Cruz
Numa Pompílio Bettencourt	Santa Cruz
Melchíades Augusto Miranda	Santa Cruz
José de Castro do Canto e Melo	Santa Cruz
Manuel de Simas e Cunha	Santa Cruz
José Leite Bettencourt	Santa Cruz
Francisco Vicente Pamplona Ramos	Santa Cruz
D. Isabel Maria de Mendonça Pacheco e Melo	Santa Cruz

Viticultores	Residência
José João da Cunha Vasconcelos	Santa Cruz
Dr João Álvaro de Brito Albuquerque	Fonte do Mato
João Inácio de Melo	Caminho da Vitória
João Spínola Bettencourt	Caminho da Ribeirinha
Sebastião Correia de Sousa e Silva	Caminho da Ribeirinha
Dr Diogo de Barcelos Machado Bettencourt	Angra
José Borges Leal Corte Real	Angra
D. Maria Carmira Mesquita	Angra
António Martins Pamplona	Angra
D. Maria do Carmo de Ornelas Bruges	Angra
Teotónio Martins Pamplona	Angra
Total	–

Fonte: *Boletim da Comissão Central Promotora de Vinhos e Azeites*, MOPCI, DGA; ano I, 1894, nº 1, p. 208-209.

Para o distrito da Horta existem listas para os concelhos das Lages do Pico, Madalena e Horta, não tendo sido recebidos as relações de São Roque e dos municípios das Flores, onde a produção de vinho era irrelevante; quanto à câmara do Corvo respondeu não existir qualquer produção na sua área. O mais interessante destas listas dos principais viticultores do distrito, são as sobreposições dos mesmos indivíduos em mais do que um concelho. Assim, dos 47 viticultores recenseados no concelho da Horta, 16 surgem igualmente na lista da Madalena do Pico²²¹. No concelho das Lages, menos vinícola que o precedente, a lista é toda ela composta por proprietários locais.

Quanto ao distrito de Ponta Delgada, esta fonte não nos adianta qualquer lista de nomes. Ela somente refere que sendo diminuta a produção de vinho, ela é “unicamente destinada a consumo local²²².”

²²¹ Nestas listas destaca-se Manuel Maria da Terra Brum, barão da Alagoa, que, caso único, à frente do seu nome, na lista da Madalena, tem a cifra de 1000 hectares, um número que a nosso ver é muito exagerado, não correspondendo sequer aos valores, bastante mais reduzidos, existentes no seu inventário por óbito em 1906.

²²² *Boletim da Comissão Central Promotora de Vinhos e Azeites*, MOPCI, DGA, ano I, 1894, nº 1, pp. 211.

Quadro 10. Relação dos Principais Viticultores do Concelho da Horta (1893)

Viticultores	Residência
Manuel Maria da Terra Brum	Horta todos
José de Bettencourt Vasconcelos Correia e Silva	Horta
António Mariano C. de Oliveira Ribeiro	Horta
Visconde de Santana	Horta
José António de Freitas Eduardo	Horta
Luís Garcia da Rosa	Horta
Francisco Pereira Ribeiro	Horta
Rodrigo Alves Guerra	Horta
António Fernandes de Carvalho	Horta
José Rodrigues	Horta
Laureano Pereira da Silva	Horta
Tomás de Ávila Boim Laranjo	Horta
José Augusto de Sequeira	Horta
José Augusto Laranjo	Horta
José Sebastião Bettencourt	Horta
José Baptista da Silveira	Horta
António Silveira de Lemos	Horta
D. Elisa Baptista	Horta
Conselheiro Manuel Francisco de Medeiros	Horta
Manuel Inácio B. do Canto Lacerda	Horta
Manuel Francisco da Silva Ribeiro	Horta
João Carvalho de Medeiros	Horta
António Correia de Melo	Horta
Pompeu Marques da Silva	Horta
Francisco Soares de Lacerda	Horta
Henrique de Sousa Furtado	Horta
Justino Augusto Rocha	Horta
José N. Ferreira Madruga	Horta
Dr. Manuel Maria de Melo e Simas	Horta
Conselheiro António Patrício da Terra Pinheiro	Horta
Augusto César de Sá Linhares	Horta
Dr. António Emílio Severino de Avelar	Horta
Dr. José Bressane Leite Perry	Horta
D. Deolinda da Silva Reis	Horta
Francisco Ribeiro Pamplona Corte Real	Horta
Francisco Pereira da Silveira Ramos	Horta
D. Francisca Borges de Lacerda	Horta
Sebastião Pereira de Lacerda	Horta
Fortunato Lacerda Pereira	Horta

Viticultores	Residência
José Cândido de Bettencourt Furtado	Horta
António José de Medeiros	Horta
António Pereira de Lacerda	Horta
Frederico Xavier de Mesquita	Horta
Manuel Pereira do Amaral	Horta
Roque Monteiro Furtado de Melo	Horta
José de Lacerda Azevedo	Horta
António Miguel da Silveira	Horta
Total	–

Fonte: *Boletim da Comissão Central Promotora de Vinhos e Azeites*, MOPCI, DGA; ano I, 1894, nº 1, p. 209-210.

Quadro 11. Relação dos Principais Viticultores do Concelho das Lages do Pico (1893)

Viticultores	Residência
Amaro Adrião de Azevedo e Castro	Lages
José Maria Bettencourt	Lages
João Manuel Rodrigues de Sousa	Lages
António L. de B. Cardoso Machado	Lages
Dr. João Soares de Lacerda	Lages
Pe. João Pereira da Terra	Lages
José Francisco Fidalgo	Lages
Pe. Manuel Joaquim da Costa	Ribeira
José Silveira Jorge	Ribeira
Pe. António Silveira d'Ávila Furtado	Piedade
Fortunato Costa	Piedade
Marcos da Silva Neves	Piedade
Pe. Serafim d'Ávila Furtado	Calheta
José Fernandes Leal	Calheta
Total	14

Fonte: *Boletim da Comissão Central Promotora de Vinhos e Azeites*, MOPCI, DGA; ano I, 1894, nº 1, p. 210.

Em 1885, Ernesto Rebelo escrevia que no Faial “residiam e ainda residem grande número de proprietários de vinhas”²²³. No entanto, em 1893,

²²³ Ernesto Rebelo (1885), “Notas Açorianas”, p. 69.

de um universo de 46 viticultores recenseados no concelho da Madalena do Pico, apenas 22 habitavam na Horta. Os restantes eram já naturais desta ilha, residentes da Madalena, Bandeiras e Criação Velha. Se este é o sinal de um movimento de venda das suas vinhas por parte da antiga elite da Horta ainda é cedo para dizer. No entanto, demonstra como a interacção entre as duas ilhas contava com um número elevado de agentes do lado do Pico²²⁴.

Quadro 12. Relação dos Principais Viticultores do Concelho da Madalena do Pico (1893)

Viticultores	Residência
António Correia de Melo	Horta
António Fernandes de Carvalho	Horta
António Joaquim Serpa Peixoto	Bandeiras
António Garcia	Madalena
António Miguel da Silveira	Horta
António Mariano César de Oliveira Ribeiro	Horta
António Rodrigues da Silveira Amaral	Madalena
Augusto César de Sá Linhares	Horta
Cláudio de Faria Jorge	Criação Velha
Augusto Dally	Lisboa
Francisco Augusto de Mesquita	Madalena
Francisco Machado Joaquim	Madalena
Francisco Pereira da Silveira Ramos	Horta
Francisco Silveira Tavares	Criação Velha
Henrique de Sousa Furtado	Horta
João António da Silveira Sarmento	Madalena
João de Ávila de Freitas	Criação Velha
João Carvalho de Medeiros	Horta
João Garcia da Rosa Baptista	Madalena
Joaquim Pereira da Silveira	Madalena
José António de Freitas Eduardo	Horta
José Augusto de Sequeira	Horta
José de Bettencourt Vasconcelos Correia e Ávila	Horta
José C. de Sousa Faria	Horta

²²⁴ Marcelino Lima refere que a pequena obra, já várias vezes citada, de Manuel José de Arriaga Brum da Silveira (1822) conteria uma relação com o nome dos cerca de 150 maiores vinhateiros do Pico. Contudo, quer o exemplar existente na BNL quer o da BPA-RAH não dispõe de tal quadro nos seus anexos.; cf. Marcelino Lima (1940), *Anais do Município da Horta, Ilha do Faial*, p. 399.

Viticultores	Residência
José Francisco dos Santos Mendonça	Bandeiras
José Francisco da Silveira	Bandeiras
José Lourenço de Medeiros	Madalena
José Prudêncio Teles de Bettencourt	Madalena
D. Laura da Silva Correia	Horta
Laureano Pereira da Silva	Horta
Luís Garcia da Rosa	Horta
Manuel António de Bettencourt	Madalena
Manuel Dutra Martins	Criação Velha
Manuel Dutra de Faria	Criação Velha
Manuel de Faria e Miranda	Madalena
Dr. Manuel Francisco de Medeiros	Horta
Manuel Francisco da Silva Ribeiro	Horta
Manuel Inácio B. do Canto Lacerda	Horta
Manuel Joaquim da Silva Meneses	Horta
Dr. Manuel Maria de Melo e Simas	Horta
Manuel Maria da Terra Brum (1000 hectares)	Horta
Manuel Pereira da Silveira	Madalena
Manuel Ribeiro Terra	Madalena
Manuel Rodrigues Ferreira	Madalena
Pompeu Marques da Silva	Horta
Plácido de Sousa Garcia	Madalena
Total	

Fonte: Boletim da Comissão Central Promotora de Vinhos e Azeites, MOPCI, DGA; ano I, 1894, nº 1, p. 209-210.

Um facto curioso, é a referência escrita na fonte, à frente do nome de Manuel Maria da Terra Brum como sendo proprietário de mil hectares de vinha. O conjunto de propriedades que constam do seu inventário orfanológico é mais modesto. Provavelmente alguém terá trocado 1000 alqueires por 1000 hectares.

8. A situação do sector na década de 1920: o caso do Pico

Em Agosto de 1926, pouco antes do sismo que afectou o Faial e o Pico, ambas as ilhas receberam a visita de um respeitado enólogo e professor de agronomia, Pedro Pinto Bravo. Este havia sido enviado pelo ministério da Agricultura, depois de diligências várias por parte do então governador civil da Horta, Manuel Francisco das Neves²²⁵. Os seus conselhos seriam,

sobretudo, dirigidos aos viticultores picarotos, a ilha que ele refere como sendo mais importante nesta produção. Pedro Bravo distinguia os vinhedos do Pico entre aqueles que se situavam em terrenos pedregosos de lagido, mistério e biscoito e aqueles que estavam em chão de terra. Nos primeiros a vinha era cultura indisputada e os vinhos normalmente de melhor qualidade; nos segundos, ela competia com o milho e a batata-doce pelo mesmo espaço, produzindo com mais abundância um vinho de qualidade inferior. Mesmo assim, quer num local quer noutra, as castas maioritárias eram as americanas, com destaque para a Isabela, que fornecia um vinho de qualidade medíocre que ele aconselhava a fazer desaparecer de forma eventualmente lenta, mas consistente. Apesar da Isabela se manifestar pouco sensível ao míldio, dever-se-ia caminhar para o uso de novas e melhores castas, utilizando porta-exertos americanos mais bem escolhidos²²⁶. Contudo, os viticultores picarotos não pareciam muito abertos a estas novidades. Segundo o autor, esqueciam a enorme alteração das castas operada desde, sensivelmente, a década de 1860, e continuavam, muitas vezes, a atribuir ao clima e à influência nefasta do ar marítimo o que, com frequência, não passava do ataque de doenças criptogâmicas como o oídio e o míldio, que podiam ser combatidos mediante novas técnicas e o uso de novos produtos químicos. A maior parte dos produtores picarotos faziam uma má cultura da vinha “que se fosse feita por igual forma no continente seria a ruína dos viticultores”. Estes faziam uma cultura mais cara, mais intensiva em mão-de-obra, em cuidados agrícolas e na utilização de novos factores. No Pico dava-se ao solo apenas uma raspagem, não se atavam nem estacavam as videiras, aplicava-se raramente o sulfato e o enxofre, e fazia-se a erguida na época da maturação, “tendo até aí a videira rastejante sobre o solo estado quase sempre abafada pelas ervas, com os cachos assentes sobre

²²⁵ Pedro Pinto Bravo (1934), *Viticultura: Fabrico de Vinhos nos Açores. Indicações aos Viticultores das Ilhas, especialmente aos do Faial e Pico...* O engenheiro agrónomo Pedro de Castro Pinto Bravo era professor na Escola Nacional de Agricultura de Coimbra e tinha várias obras publicadas sobre vitivinicultura. Seria ministro da Agricultura entre Outubro de 1928 e Julho de 1929, durante um governo da Ditadura Militar, presidido pelo Coronel José Vicente de Freitas.

²²⁶ Refere mesmo a necessidade de experimentar castas europeias mais resistentes como a Pinot Branco e Tinto, Loin d’Oeli, Chasselas, várias variedades de Fernão Pires, Esgana Cão Branco, Cornifesto e Preto Foz Dão, ver Pedro Pinto Bravo (1934), *Viticultura: Fabrico de Vinhos nos Açores*, p. 13.

terra húmida”²²⁷. Mesmo que muitas explorações do continente tivessem maior dimensão, maior capacidade de recurso a capitais, terrenos mais fáceis e adaptados à nova disposição dos vinhedos, melhores condições metereológicas e colheitas mais abundantes e regulares, não era razão para não tentar melhorar os vinhedos e os vinhos do Pico, bem como as suas técnicas de fabrico, tratamento e conservação.

Se bem que a sua estada no arquipélago tenha coincidido com os prejuízos causados pelo sismo, o retrato que nos deixa da vitivinicultura do Faial e do Pico não é lisonjeador, aproximando-se bastante do que Jácome de Ornelas Bruges havia traçado para a Terceira, em 1915²²⁸. A produção era pequena, as castas americanas maioritárias e desadequadas, os porta-enxertos pouco adaptados e utilizados sem critério ou conhecimento; as práticas culturais como as podas, a empa e o levantamento das cepas não eram feitas da forma mais moderna e tida como correcta e produtiva; o uso de adubos químicos e os tratamentos com enxofre e sulfato de cobre insuficientes. Tal como na viticultura reinava ainda um grande atraso nos processos de vinificação: o fabrico dos vinhos ressentia-se da não utilização de apetrechos técnicos e de novas substâncias químicas que permitiam corrigir ou retardar a acção dos micro-organismos, dando origem a um produto final mais equilibrado e uniforme²²⁹. A produção era tradicional, destinava-se a um mercado interno pouco exigente, que procurava sobretudo produtos baratos. As explorações eram normalmente muito pequenas, de base camponesa e com poucos factores tecnológicos. Pedro Pinto Bravo não tinha grandes esperanças que o seu pequeno opúsculo fizesse um grande escol de discípulos. Ele escreveria, referindo-se à vinificação, que uns desconfiariam da utilização das novas substâncias químicas, enquanto que outros vendo que era necessário gastar mais dinheiro, responderiam que sabiam fazer vinho à mesma com menos custos. Pragmático, Pedro Pinto Bravo, pedia aos mais inovadores que experimentassem os seus conselhos e que fizessem espalhar lentamente o bom exemplo e os bons resultados. Talvez com o tempo a fraca qualidade dos vinhos do arquipélago melhorasse.

²²⁷ O que segundo Pedro Pinto Bravo acabava por favorecer o aparecimentos dos fungos. Este agrónomo achava excessiva a interpretação do senso comum local que referia que a erguida das vinhas as prejudicava ao aumentar a exposição da planta aos ventos marítimos, cf. (1934), *Viticultura: Fabrico de Vinhos nos Açores*, pp. 11 e 15-16.

²²⁸ Jácome de Ornelas Bruges (1915), *A Ilha Terceira...*

²²⁹ sobre os processos de vinificação cf. Pedro Pinto Bravo, *idem*, pp. 18-30.

Um dos aspectos mais curiosos que este agrónomo ressaltaria seria o facto das videiras americanas necessitarem de maior área de expansão para as suas raízes, não se desenvolvendo com tanta força nos antigos mistérios, exigindo antes terrenos mais soltos e profundos. Se tivermos em atenção o crescimento da produção de vinho em ilhas como São Miguel e a Terceira, onde as áreas de *biscoito* eram menos extensas, menos áridas e pedregosas, assim como a baixa produtividade por hectare registada no distrito da Horta em 1903, talvez possamos encontrar aqui a origem de mais um factor que influenciou negativamente a trajectória da viticultura nas diferentes ilhas. As áreas do arquipélago onde anteriormente se concentravam as maiores produções teriam agora uma desvantagem face às novas castas. Nos seus terrenos tradicionais as plantações de vinhas enxertadas em americano não atingiam a pujança quer das outras áreas, quer das antigas castas europeias²³⁰.

9. Conclusão

Na segunda metade do século XIX a cultura da vinha era, provavelmente, aquela que garantia um maior rendimento líquido ao agricultor. No entanto, era também uma das mais exigentes e intensivas e assim permaneceu durante largos anos. De uma vitivinicultura tradicional, empírica e rotineira, muitas regiões da Europa se orientaram para uma produção em grande escala baseada em princípios agronómicos e científicos. Estes implicavam quer uma nova organização do plantio e das explorações, quer a utilização de adubos artificiais e de factores fito-sanitários que envolviam sempre custos acrescidos para o agricultor. Enquanto que no continente as vinhas plantadas sem ordem, em terrenos declivosos e difíceis foram sendo substituídas pela replantação em terrenos baixos, feita por alinhamentos, com uma disposição rugosa no terreno, nos Açores as coisas correram de outra forma. Aqui, as áreas de *biscoito* não permitiam esta linearidade geométrica, nem a utilização de máquinas, nem de estrumes ou de adubos e químicos em quantidade que poderiam aumentar o rendimento por hectare. A reconversão do sector vinícola exigia explorações de razoável dimensão, modernizadas e com capitais abundantes, capazes de fazer face aos elevados custos de replantação e aos novos cuidados e produtos que o combate

²³⁰ Pedro Pinto Bravo, *idem*, pp. 6-7.

às pragas passou a exigir. Se a plantação das vides pôde continuar no continente e até se desenvolver bastante no final do século vindo a ocupar de forma crescente os terrenos mais baixos, nos Açores este tipo de reconversão revelou-se impraticável. As novas técnicas vitícolas não estavam ao alcance do pequeno proprietário que continuou a apostar nas técnicas tradicionais (mais económicas, mas menos remuneradoras) de cultivo e preparação do vinho que passavam de geração em geração. No arquipélago mesmo os casos de sucesso foram alcançados através de uma recorrente e teimosa replantação tradicional com castas americanas e não do aumento da produção em grande escala ou da utilização massiva das novas técnicas e produtos fito-sanitários.

Como escreve Maria Carlos Radich o oídio, a filoxera e o míldio formam a trindade patológica que, sequencialmente, mais alterações produziu nos vinhedos nacionais²³¹. Nos Açores, qualquer uma destas doenças foi ajudada pelas condições meteorológicas, pelas formas de cultivo e pela configuração ecológica das áreas de biscoito, que não só ajudavam à propagação das doenças como dificultavam as hipóteses de se proceder ao seu combate e reconversão de forma rentável. O clima do arquipélago favorecia o aparecimento e propagação de fungos como o oídio, a antracnose, a erinose, a clorose e a podridão das raízes, necessitando alguns deles de constantes cargas de enxofre e de sulfato de cobre para o seu combate²³². Qualquer uma destas praga era aqui mais difícil de debelar que noutras regiões de clima mais mediterrânico. Enxofar, enxofar bem e a tempo e horas não era tarefa fácil nem barata, para mais quando se produzia um vinho de inferior qualidade. Com efeito, esta técnica nunca ganhou grande amplitude nas ilhas do arquipélago e não terá sido, apenas, por desleixo ou incúria. Enxofar numa região onde os aguaceiros eram uma constante era um pesadelo acordado para os viticultores, obrigados a repetir várias vezes as operações para que estas pudessem ter algum sucesso. Para produzir um vinho de fraca qualidade e com um mercado reduzido estes seriam gastos compensadores? A nosso ver tudo indica que não.

Para avaliar por que é que a vinha não retomou o relativo destaque que havia manifestado na agricultura do arquipélago até à chegada do oídio,

²³¹ Maria Carlos Radich (1996), *Agronomia no Portugal Oitocentista: uma discreta Desordem*, Lisboa: Celta, pp. 37 e 41.

²³² Cf. “Relatório do agrónomo subalterno da 12ª Região Agronómica, sobre serviços agrícolas e filoxéricos no ano de 1891”, *BDGA*, nº 12, 1892, p. 1230-1231.

não basta invocar o arcaísmo ou a falta de inovação. É sobretudo necessário pensar nos constrangimentos provocados pelas condições meteorológicas, pelos contextos ecológicos das áreas de vinha, pela orografia, pela inserção periférica do arquipélago, pelas dificuldades e preços dos transportes, pela estreiteza e fraca integração do mercado regional, e pelas condições de conjuntura dos mercados externos. Pensar se, dada a fraca qualidade do vinho produzido, os elevados custos de repovoamento e o acréscimo de despesas com os cuidados culturais eram compensadores é fulcral para perceber os constrangimentos que se colocaram às exportações açorianas, ainda para mais numa conjuntura internacional desfavorável, com os preços do vinho relativamente baixos e uma elevada concorrência entre as diferentes regiões produtoras do continente europeu²³³.

A nosso ver, a replantação e a resposta ao ataque das pragas teve, apesar de tudo, efeitos positivos no arquipélago, à excepção, como vimos, da ilha de São Jorge que se especializou de forma crescente no sector pecuário e nos lacticínios. Num relatório da junta autónoma do distrito de Angra, datado de 1933, afirmava-se mesmo que nesta ilha “não há vinho que chegue para o seu consumo” e que se deveria ponderar ou o aumento da área plantada ou apenas melhorar a vinha existente²³⁴. Numa terra que durante séculos exportou vinho e onde esta produção teve um peso elevado na sua economia e na sua agricultura, tratava-se de uma alteração de monta. A Terceira conseguiu desenvolver e equilibrar a sua produção local, a Graciosa depois da quebra causada pelo oídio recuperou rapidamente, o mesmo acontecendo, em mais dilatado período temporal, na ilha do Pico. A mais vasta e próspera São Miguel conseguiu um salto significativo e passou a auto-abastecer a sua laboriosa população em vinho²³⁵. No entanto,

²³³ A localização e os sectores de produção agrícola dominantes num dado período não são directamente determinados por vocações naturais de regiões, particularmente especializadas nesta ou naquela produção por critérios meramente biofísicos. Igualmente importantes na determinação do que se cultiva são as alterações nos mercados que absorvem a produção, as transformações no sistema social e na distribuição da propriedade, na estrutura das explorações agrícolas, bem como a mudança no leque de técnicas disponíveis.

²³⁴ *Relatório da Visita do Presidente da Comissão Administrativa da Junta Geral Autónoma de Angra do Heroísmo às Ilhas de São Jorge e Graciosa* (1933). Angra do Heroísmo: Tip. do Governo Civil, p. 21.

²³⁵ Para os vinhedos do Pico cf. “Relatório do agrónomo subalterno da 12ª Região Agronómica, sobre serviços agrícolas e filoxéricos no ano de 1891”, *BDGA*, nº 12, 1892, p. 1231-1239.

ao dizermos que houve mudanças, investimento e algum crescimento, não estamos a tentar dizer que foram realizadas todas as acções necessárias para desenvolver as ilhas, ficando os fracos resultados alcançados quase que fruto de uma invencível fatalidade. O que queremos vincar é que a realidade era bem mais complexa e que os factores do atraso têm que ser procurados noutras áreas, associando igualmente novos problemas e novas interrogações. Ao mesmo tempo, este esforço é impossível sem se procurar avançar na quantificação das produções e das actividades vizinhas, sem tentar entender a racionalidade por detrás da actuação dos agentes económicos e sem se perceber o novo papel que as instituições estatais iam tomando no incremento das actividades produtivas e no sector do vinho em particular. Depois de anos de uma interpretação que nos dava uma imagem de grandes permanências e arcaísmos, convém não cair num revisionismo contrário que apenas encontra mudanças e progressos, ou identifica contínuos obstáculos, aparentemente inultrapassáveis. Muito trabalho há ainda a fazer para o mais profundo conhecimento da história rural dos Açores.

Na verdade, e tal como no resto da Europa, a trajectória da produção açoriana no último quartel do século XIX foi influenciada pelas várias pragas, sendo a filoxera apenas uma delas, pelo movimento de replantação de vinhas, pela forte concorrência e instabilidade nos mercados e pelos sucessivos pacotes legislativos que vieram enquadrar a produção de álcool industrial e vínico. A superfície cultivada aumentou e, ao longo de mais de 50 anos, o arquipélago foi capaz de ir recuperando, mesmo que parcialmente, das destruições que o ódio e as pragas seguintes provocaram quer nas castas europeias, quer depois nas americanas. Por exemplo, nas últimas décadas do século XIX as principais zonas vinícolas terceirenses localizavam-se nos Biscoitos, Porto Martim, São Mateus e São Bartolomeu. Mas, apenas em São Mateus ocupavam terras lavradas de melhor qualidade, ficando nos outros lugares confinadas aos pequenos currais dos terrenos pedregosos de biscoito. Era não só a permanência da tradição, mas a melhor forma de aproveitar, com uma cultura rentável, áreas agrícolas de produtividade marginal. Em 1915, Ornelas Bruges referia que o Verdelho se espalhava pelas zonas dos Biscoitos e Porto Martim, enquanto que a casta Isabela ocupava as terras de São Mateus e São Bartolomeu. Esta última casta, apesar de produzir um vinho de pior qualidade era maioritária. Contudo, Jácome de Ornelas Bruges alertava os agricultores terceirenses para as dificuldades de escoamento da produção de vinho – restrita ao pequeno mercado insular –, referindo que esta cultura se devia cingir aos

terrenos de biscoitos, devendo-se caminhar progressivamente para o cultivo maioritário de castas europeias, capazes de produzir melhores vinhos²³⁶. No entanto, a produção de Verdelho era bastante mais cara que a de castas americanas, que não necessitavam de constantes cuidados para resistir aos ataques do míldio e do oídio, registando, igualmente, colheitas muito superiores.

Segundo Ornelas Bruges, o fabrico do vinho também continuava a não ser realizado dentro dos moldes mais correctos. Entregue a muitos pequenos produtores, cada um apresentava um vinho diferente do seu vizinho, dificultando a criação de um tipo regional definido, capaz de concorrer nos mercados exteriores. Contudo, nas primeiras décadas do século XX a trituração mecânica era já a mais comum. Além de mais rápida era mais económica que a feita a pés ou à força de braços, adequando-se também melhor às muito pequenas produções dos agricultores locais²³⁷.

Estas críticas eram semelhantes às que, poucas décadas mais tarde, se fizeram em relação ao Pico. Em 1932, um relatório oficial sobre a agricultura desta ilha dizia que aqui a produção de vinho oscilava entre as 1000 e 1500 pipas, sendo quase todo ele composto por “vinho de cheiro”. A produção de Verdelho reduzia-se a uma quantidade insignificante. Apesar deste vinho, quando bem preparado, se confundir com o Madeira e poder ter uma venda assegurada e um preço superior ao do “vinho de cheiro” a realidade não se havia alterado muito. A casta Isabelia produzia quatro vezes mais sem qualquer outro tratamento que não fosse a poda e duas redras. O seu vinho, se bem que fosse de uma qualidade duvidosa, tinha consumidores em número suficiente para escoar a produção, sendo capaz de remunerar os viticultores e de aumentar o valor da propriedade, permitindo ocupar terrenos que, de outra forma, pelas suas características ecológicas, ficariam entregues à voragem dos matos. Pelo contrário, o Verdelho e outras castas europeias exigiam repetidos, senão constantes, tratamentos para resistir aos ataques permanentes do míldio e do oídio, cuja enorme proliferação era favorecida pela acção conjunta do calor e da humidade peculiares às zonas litorais do arquipélago²³⁸. Contudo, dado o grande

²³⁶ Jácome de Ornelas Bruges (1915), *A Ilha Terceira...*, pp. 74-75.

²³⁷ Idem, p. 78.

²³⁸ José Augusto Fragoso, Joaquim Tiago Ferreira, Jácome de Ornelas Bruges (1932), “A Agricultura no Distrito da Horta, Subsídios para o seu Estudo”, Separata do *Boletim do Ministério da Agricultura*, ano XIII, nº 1-4, pp. 29 e 34.

desenvolvimento do “vinho de cheiro” noutras ilhas açorianas, como Santa Maria, São Miguel e Terceira, o mesmo relatório de 1932 aconselhava os viticultores do Pico a optar pelo regresso às mais prestigiadas castas europeias, num esforço que apenas o futuro poderia compensar²³⁹.

Entretanto, na mesma ilha do Pico, a cultura da figueira, do pessegueiro e da nespereira substituíam o vinho na produção de aguardentes e álcool, facto que, de igual modo, sucedeu, em menor escala, em São Jorge. Apesar dos desenvolvimentos e re-orientações, nem estas culturas, nem a pesca da Baleia (que sempre teve pouca expressão no concelho da Madalena do Pico) conseguiriam preencher a lacuna provocada na riqueza pública pela decadência da vinha e do vinho.

Durante a primeira metade do século XX a produção picarota continuou a ser esmagadoramente obtida com castas americanas, sem que as técnicas de plantação e os amanhos culturais se tivessem modernizado. Em 1950, os amanhos reduziam-se, segundo o agrónomo Manuel Ribeiro da Silva, ao levantamento da vinha e a uma desfolha parcial no começo da maturação, a uma poda defeituosa, à execução de uma ou duas cavas, ou mais frequentemente “raspagens” das mondas. Os tratamentos anti-criptogâmicos constavam de duas aplicações de enxofre ou da pulverização com calda bordalesa duas ou, menos frequentemente, três a quatro vezes. Os adubos eram muito pouco utilizados, continuando a fazer-se sementeira de tremço para grão e mesmo de milho e batata, entre as cepas. Repetiam-se as críticas feitas por Pedro Pinto Bravo cerca de 25 anos antes. A produção, segundo o mesmo Manuel Ribeiro da Silva, rondaria umas escassas 200 pipas de vinho branco, não excedendo o vinho americano as 3000. A zona ocupada pelo Verdelho estava agora muito reduzida, apenas aparecendo em maior quantidade nas localidades da Areia Larga e Criação Velha. Apesar de um fabrico que os técnicos consideravam defeituoso, estes continuavam a considerar boas as matérias-primas originais e a aproximar em aroma, paladar e aspecto os vinhos licorosos do Pico aos vinhos Madeira²⁴⁰. Manuel Ribeiro da Silva concluía a sua pequena monografia sublinhando que a área cultivada era reduzida, o critério quanto à escolha das castas e da sua mistura inexistente, a produção fraccionada em inúmeras pequenas adegas rudimentares e sem higiene que laboravam de forma empírica e sem

²³⁹ Idem, pp. 34-35.

²⁴⁰ Manuel Ribeiro da Silva (1950), “A Ilha do Pico sob o ponto de vista vitivinícola”, pp. 50-52 e 54.

qualquer recurso a métodos modernos. O vinho licoroso existente era excessivamente lotado com aguardente, não tinha fácil colocação no mercado interno, e o seu custo de produção elevado não permitia preço compensador de venda. Pelo contrário, o vinho americano tinha em anos normais boa colocação, por pior que fosse a sua qualidade. O viticultor, embora mantendo alguma produção das castas brancas, apostava sempre mais nas castas americanas, acentuando a decadência do vidonho europeu. Para a maior parte dos açorianos as recentes castas americanas e o seu vinho passaram a constituir o produto autêntico e original das ilhas, o seu verdadeiro vinho. Manuel Ribeiro da Silva concluiria que no Pico, o futuro do sector, deveria ser ditado pela maior intervenção do Estado no sector, criando um posto vitivinícola e uma cooperativa, a ser instalada na Madalena. Com estes apoios, então ainda em projecto, pretendia-se, por um lado, retomar o velho plano da melhoria e expansão do Verdelho, por outro, avançar com o processo de substituição das castas americanas tintas por castas europeias adaptadas ao meio²⁴¹.

Em 1951-1952 não existia nenhuma região vinícola classificada no arquipélago dos Açores, o mesmo sucedendo numa região posteriormente tão importante e prestigiada como o Alentejo. As regiões vinícolas demarcadas por lei ficavam-se pelo Douro (Vinho do Porto), Vinhos Verdes, Colares, Bucelas, Carcavelos, Setúbal e Madeira. Das restantes regiões produtoras do país eram destacadas as zonas de vinhos de mesa de Lafões, Dão, Pinhel, Águeda-Bairrada, Alcobaça, Torres Vedras e Ribatejo (Almeirim e Cartaxo). Do mesmo modo, em 1952 e 1955 a Lista Oficial dos Exportadores de Vinhos Portugueses compilada pela Junta Nacional do Vinho não continha um único exportador ou viticultor-exportador açoriano. Em Portugal a maior parte deles permanecia ligada ao comércio de Vinho do Porto, de Vinho Madeira e mais secundariamente de vinho de pasto da Beira Alta e do Oeste²⁴².

Apesar de muito secundários relativamente aos seus congéneres continentais, sem terem sido capazes de criar nichos de mercado próprios no sector dos produtos de qualidade, a vinha e o vinho açorianos não deixa-

²⁴¹ Idem, pp. 56-58. Para melhor compreender a importância da vitivinicultura durante o Estado Novo ver o excelente trabalho de Dulce Freire (1997), *Produzir e Beber. A vinha e o vinho em Portugal (1929-1939)*, Dissertação de Mestrado em História Contemporânea, Lisboa: FCSH-UNL.

²⁴² *Lista Oficial dos Exportadores de Vinhos Portugueses*, Lisboa: Junta Nacional do Vinho, 1952 e 1955, 16 pp.

ram de se desenvolver. Nas décadas de 1950 e 1960 surgiriam adegas cooperativas no Pico e na Graciosa, com o auxílio da Junta Nacional do Vinho e da Junta de Colonização Interna. No caso do Pico, seria primeiro imposto à produção um tipo único de vinho licoroso aperitivo que tentava recuperar a fama do antigo e esquecido Verdelho. Porém, rapidamente, sem capacidade para concorrer nos mercados externos, restritos ao pequeno espaço económico do arquipélago, os viticultores picarotos tiveram que se lançar na diversificação e na produção de vinhos de mesa brancos e tintos. Estes não conseguiriam competir com as áreas produtoras continentais e penetrar nos mercados exteriores à região, onde mesmo o antigo Verdelho fora esquecido. No entanto, o seu mercado regional potencial era bem maior que o restrito, caro e difícil nicho dos prestigiados vinhos licorosos, onde, de facto, os produtos do Pico não foram capazes de criar duradouramente um lugar ao lado de outros grandes vinhos, como o Madeira, o Marsala, o Málaga ou mesmo o Moscatel de Setúbal. Se, como vimos, no século XVIII e durante a primeira metade do século XIX o vinho fino do Pico era tido como um concorrente secundário, ou mesmo um substituto mais barato, do Madeira, a sua notoriedade e fama nunca se haveriam de consolidar, afectadas de forma decisiva pelo ódio a partir de 1852-1853 e pela reconversão que se seguiu. O Verdelho do Pico permaneceu sobretudo uma referência simbólica, recorrente quando alguém se quer referir aos vinhos açorianos, mas sobre o qual pouco ainda se sabe de concreto e de quantificável. Continua-se assim a repetir velhas frases e títulos de glória que passam sem ser testadas quer na sua veracidade quer na sua origem, de trabalho em trabalho, de artigo em artigo, de boca em boca²⁴³. Muito trabalho resta por fazer nos velhos papéis da Biblioteca Pública e Arquivo Regional da Horta, nos periódicos das duas ilhas e noutros núcleos de documentação depositados noutros arquivos dos Açores e do continente.

Em 1977 a adega cooperativa do Pico possuía uma capacidade útil de 5800 hectolitros, tinha maquinaria adequada ao enchimento, rotulagem, rolagem e capsulagem, estando em curso a ampliação de uma bateria de depósitos. Os processos de vinificação atravessavam, igualmente, um período de novas experiências, o que não impedia que muitos produtores

²⁴³ veja-se, por exemplo, a ritual afirmação de que Tolstoi referencia o vinho do Pico nas suas obras, sem que nunca se diga exactamente em que romance, conto ou novela esta surge; veja-se também as referências a garrafas de vinho fino do Pico encontradas nas adegas dos Czars depois da Revolução de Outubro de 1917.

continuassem a laborar em pequenas adegas e lagares individuais com deficientes condições higiénicas e de transformação tecnológica. Nesse mesmo ano avaliava-se a área vinícola do Pico em cerca de 4632 hectares, sendo 103 respeitantes a vinha branca e o resto a castas americanas e a híbridos, como a Isabela e a Seibel. Se compararmos estes mais de 4 mil hectares com os 1738 que eram atribuídos como área vitícola ao distrito da Horta em 1885, pouco menos de 100 anos antes, e se nos recordarmos que em 1903 a área cultivada com vinha era avaliada em 3022 hectares, podemos ver como, apesar de tudo, houve transformação, crescimento e investimento. Porém, as continuidades eram também evidentes. Em 1977 novamente se aconselhava o abandono quer da casta Isabela, quer da Seibel cuja introdução e expansão havia sido mais recente. Para as substituir eram propostos híbridos europeus mais resistentes e produtivos, necessitando, por isso, de menos intensidade no uso da mão-de-obra e de menores trabalhos culturais. Os frutos viriam nas décadas seguintes, mas o vinho do Pico continuou preso ao mercado insular e ao mercado da emigração açoriana²⁴⁴.

Em 1962, na Graciosa, o edifício da adega-cooperativa estava já concluído, tendo capacidade para laborar 1500 pipas, destinando-se à produção de vinho branco. Nesse primeiro ano de laboração estavam inscritos 99 associados, tendo entregue uva apenas 58. A produção seria correspondente a 257 pipas de 500 litros de capacidade (ou seja 1285 hectolitros). Nos anos seguintes, a produção teve ligeiros aumentos, assim como o número de associados. Contudo, o vinho branco e o Verdelho engarrafados não tinham grande aceitação num mercado saturado, onde eram pouco conhecidos e onde a concorrência com produtos mais baratos e de boa qualidade se afigurava difícil²⁴⁵. A partir de 1971 a adega cooperativa da Graciosa passou a produzir igualmente vinho tinto. Em 1972 a produção de vinho branco e tinto atingiu as 852 pipas, subindo para 1111 pipas de 500 litros em 1976 (5555 hectolitros)²⁴⁶. Em 1977 estavam em curso ensaios de vinha europeia que continuavam a enfrentar os velhos problemas dos ataques das doenças criptogâmicas, da falta de mão-de-obra especializada e dos maio-

²⁴⁴ *Açores: breves informações sobre a vitivinicultura (Pico e Graciosa), a cultura do ananás, o tabaco e a sua industrialização, o chá*, pp. 5-6.

²⁴⁵ Nestes anos a maior parte do vinho Verdelho da Graciosa era vendido e exportado a granel para a Terceira e São Miguel, cf. *Açores: breves informações sobre a vitivinicultura (Pico e Graciosa), a cultura do ananás, o tabaco e a sua industrialização, o chá*, pp. 115-16.

²⁴⁶ *Idem*, pp. 10-13.

res custos em trabalho e factores de produção. Mesmo assim, seria por esses anos feita a instalação, por iniciativa de particulares, de uma vinha de castas europeias, brancas, tintas e de mesa, em cordão filateral, ou seja aramada. Era uma novidade. Nas décadas posteriores a vitivinicultura da Graciosa continuaria a desenvolver-se e a apostar nas castas europeias. Contudo, a sua produção só muito dificilmente conseguiria ultrapassar os limites do pequeno mercado regional, tal como de resto sucederia no Pico.

O mais interessante e o mais importante na vitivinicultura açoriana, e na picarota em particular, área em que atingiu a sua maior expressão, não foi nem a quantidade nem a qualidade da sua produção. Impressionante foi antes o esforço sobre-humano que as populações locais foram capazes de realizar, ao longo de séculos, para transformar terrenos aparentemente improdutivos em torrões úberes, ricos e muito valorizados. Foi assim criada uma nova área de paisagem de características únicas que recentemente foi classificada pela UNESCO como Património Mundial. O conhecimento da História do vinho, de todas as actividades, interesses e saberes que lhe estão associados é pois uma excelente forma de ensinar os açorianos a amar e a respeitar o seu passado. Tanto mais que este, aos olhos de muitos, surge como uma recordação dolorosa e desvalorizada, a ser esquecida ou apagada pelos símbolos da modernidade triunfante. O património natural, rural e agrícola, essencial à preservação equilibrada das paisagens e das suas edificações, no fundo a base da memória colectiva e da autenticidade das ilhas, é muitas vezes olhado como sendo de pouco valor, ou como representando, apenas, um obstáculo às novas demonstrações de riqueza e de conforto que quer particulares, quer autoridades locais e organismos públicos procuram espalhar pelo arquipélago. Escrever a História da Agricultura de uma região como os Açores é pois uma forma de recuperar uma memória colectiva e de fornecer aos seus habitantes uma imagem positiva do seu património e de um passado em que quase todos eram pobres ou remediados.