

O Vinho Verde ⁽¹⁾

Modificação de processos — melhoria de qualidade

pelo

Prof. LUIZ CINCINNATO DA COSTA

da Cadeira de Tecnologia Agrícola

Segundo uma anotação do Prof. Ferreira Lapa, hoje oficialmente consagrada, conforme consta de vários textos e de documentos legais, os vinhos verdes podem classificar-se em três grupos ou categorias: — *entre-maduros*, *verdes* e *verdascos* ou *muito verdes*, o que depende da proporção em que neles se encontram o álcool, os ácidos e o tanino.

Os «verdes» representam naturalmente os vinhos mais característicos das duas regiões produtoras ⁽²⁾, podendo dentro do seu tipo e sob o ponto de vista oenológico, ser considerados produtos de excelente qualidade, bem equilibrados e com apreciáveis propriedades organolépticas, o que lhes dá grande nomeada em todos os centros de consumo, quer nacionais, quer estrangeiros.

Possuem ainda, pela riqueza de certos elementos e pela boa harmonia de outros, interessantes propriedades higiénicas, sendo por isso muitas vezes preferidos a qualquer outro vinho.

Sem dúvida que foram esses vinhos, genuinamente portugueses e muito originais, que os nossos insignes mestres apregoaram, elogiando-os em muitas das admiráveis páginas da esplêndida literatura vinícola que nos legaram e que não nos cansamos de reler pelos preciosísimos ensinamentos que nos dão, quantos deles ainda de rara actualidade.

(1) Comunicação à 12.ª Secção — Tecnologia — do I Congresso Nacional de Ciências Agrárias, Lisboa, 1943.

(2) A região demarcada e a região de Lafões.

São vinhos de mediana força alcoólica (7 a 10 graus), suficientemente ricos em ácidos e tanino, mantendo em perfeita correlação a frescura, verdura e adstringência, a que se junta terem excelente cor, quando tintos, possuírem *agulha* e poderem ser mais ou menos encorpados, consoante a riqueza das castas e os processos de fabrico. São vinhos saudáveis e refrigerantes, possuindo todos os atributos necessários para poderem ser classificados como excelentes vinhos de mesa.

Um pouco mais graduados que os «verdes» e consequentemente menos ácidos, pelo natural arranjo de natureza oenológica que uma elevação de grau provoca, visto ser maior a insolubilização de cremor-tártaro, aparecem os «*entre-maduros*», como que a estabelecerem curiosa transição entre os dois tipos de vinho de pasto — verdes e maduros — os quais não deixam entretanto, de ter cunho próprio e ser ainda muito apetecidos pelos mais requintados apreciadores.

Apresentam-se com menor aspereza, por serem menos taninosos, não fugindo em tudo o mais às características e propriedades que possuem os vinhos de tipo verde.

Uns e outros dão justo renome às respectivas regiões produtoras.

No outro extremo, resultantes de massas vinárias por natureza inferiores, mal aproveitadas e mal trabalhadas, encontram-se os chamados «*verdascos*» ou *muito verdes*, caracterizados por serem fracamente alcoólicos (5 a 7 graus) e, em contra-partida, excessivamente ácidos e adstringentes. Quando tintos, são vinhos de pouca cor, não tendo quaisquer atributos que mereçam ser destacados.

Quando o Prof. António Augusto de Aguiar, nas suas notabilíssimas e espirituosas «Conferências», onde tanto elogiou o bom vinho verde, de que mostrou ser grande apreciador, cita que:

«Afirmam no Porto, que não se pode beber esta peste senão de olho fechado, pondo a boca à banda e alçando a perna direita, como quem ao bebê-lo espere o efeito de uma pedrada»,

certamente não deixou de considerar por forma tão expressiva os vinhos verdascos que, embora e infelizmente se produzam ainda em grande quantidade, apenas têm consumo local ou são procurados para lotação com vinhos de outras proveniências e de características absolutamente opostas.

E outra coisa não pode também concluir-se de uma alusão feita

pelo sábio oenólogo Batalha Reis, num relatório sobre vinhos portugueses, onde se lê:

«Quando se bebem tais vinhos, dizia um lisboeta referindo-se aos verdes do Minho, é prudente que alguém nos torça uma orelha, para que a dor que ali se produz nos faça esquecer o acerbo do vinho».

Para quem conheça bem o assunto, as duas imagens não deixam de corresponder a uma triste realidade.

É grande o valor que o vinho verde representa na economia nacional, não só como produto de consumo interno, largamente difundido de norte a sul do país, como pela apreciável exportação que dele se faz e há muito é mantida para vários países.

Convém, por isso, melhorá-lo procurando-se obter tipos que mais evidenciem as suas especiais qualidades e em que os seus elementos doseáveis, pelas propriedades que lhe imprimem, se encontrem nas proporções devidas, agradando francamente ao consumidor.

Como se disse, os vinhos verdes devem ser medianamente alcoólicos, ter acidez que chegue e não ser muito adstringentes.

Segundo Ferreira Lapa e outros não menos consagrados autores, (1884) «só quando estes três elementos se equilibram, isto é, nem menos de 9 de álcool, nem mais de 0,6 (%) de ácidos e 0,05 (%) de tanino é que o vinho verde impressiona agradavelmente, sendo espirituoso sem calor, ácido sem corte e travoso sem aspereza.»

Procurar um tipo de vinho que preencha estas exigências ou delas se aproxime, tanto quanto possível, deverá constituir a preocupação dominante do lavrador culto das respectivas regiões produtoras, competindo naturalmente aos técnicos difundir os conhecimentos precisos para tal objectivo poder ser atingido.

É essa a razão do tema que nos propomos desenvolver.

No estudo da melhoria de qualidade do vinho verde, para o que está tanto por fazer, importa considerar as questões de ordem cultural, sob o duplo aspecto de escolha de castas e armações da videira, com as quais directamente se prende a escolha da melhor época de vindima e observar depois os preceitos técnicos mais recomendáveis para o fabrico de produtos de inegável distinção.

Quanto às primeiras, surge-nos em primeiro lugar o problema das castas.

De um modo geral, o viticultor, tanto da região oficialmente demarcada, como da região de Lafões, possui as melhores castas para a produção de excelentes vinhos verdes. Desde os magníficos *azal*, *doçar*, *mourisco*, *espadeiro* e *verdelho doce*, que tanto contribuem para transmitir ao vinho uma graduação alcoólica conveniente, até ao *souzão*, casta tão tintureira que segundo nos relata o académico Rebelo da Fonseca, nas «Memórias de Agricultura», publicadas em 1790, foi levada da província do Minho para o Douro por Barreto de Miranda, então provedor da Companhia do Douro e pelo Doutor Pantaleão da Cunha, para dar côr e corpo aos nossos notáveis generosos, o lavrador sabe que tem ao seu alcance castas tintas de primeira ordem, absolutamente características e que, portanto, não precisa de ir buscar outras fora.

E não desconhece também o *vinhão tinto* ou *espadeiro de Basto*, igualmente rico em oenocianina, o *borraçal* ou *bogalhal*, muito difundido no Entre-Douro e Minho, de grande produção e resistência às doenças e a «*Amaral*», predominante em Lafões, castas estas que, quando bem maduras, não deixam de influir muito favoravelmente na boa qualidade dos vinhos.

Quanto às brancas, basta destacar o célebre *alvarinho*, de Monção, que imprime tanta nobreza e carácter aos finíssimos vinhos ali produzidos e se cultiva também nos vinhedos que se estendem do Lima ao Minho, em perfeita comunhão com o *loureiro* ou *dourada* e ainda a *batoca*, o *cascal*, o *pé de perdiz* e o *azal branco*, para se ter a certeza de que elas chegam para as mais exigentes necessidades regionais.

Não carece, por isso, o viticultor de nova castas de uva, para o fabrico dos seus curiosos vinhos, pois a experiência demonstra que tão péssimo recurso só tem servido para abastardar os mais afamados tipos, igualando-os a tantas massas vinárias, por natureza anónimas, que, infelizmente, nada têm de recomendável.

Se o vinho verde é único no Mundo e tem cunho especial e inconfundível, não deve esquecer-se que nele a influência das castas constitue uma condição essencial desse carácter.

Por isso e pela dura prova a que muitos se sujeitaram, introduzindo nas suas quintas vidonhos exóticos, com a mira em problemáticos lucros, para o que muito contribuiu uma propaganda, até há pouco não contrariada, de gananciosos viveiristas, é que o viticultor procura de novo as castas tradicionais, únicas que lhe permitem obter o bom e verdadeiro tipo de vinho regional.

Não é menos importante o problema da armação da videira.

Como se sabe e disso nos dão nota os mais sábios oenólogos, o vinho verde deve, em grande parte, a sua originalidade ao forte desequilíbrio existente entre os dois factores constitutivos do meio — o solo e o clima. Se o solo é rico em potássio e portanto muito favorável à produção de uvas bastante sacarinas, sucede que, no período em que mais se deveria sentir a acção da luz e do calor, para a formação do açúcar, o clima não se torna propício ao seu aparecimento, resultando, de tais uvas, vinhos pouco alcoólicos, adstringentes e cheios de verdor.

Por outro lado, verifica-se que por influência da humidade local as videiras atingem geralmente grande expansão o que obriga o viticultor a ter de as pendurar ou enforcar em árvores, verdadeiros tutores vivos cujo conjunto constitue as *uveiras* ou a colocá-las e estendê-las sobre armações especiais, que se denominam *ramadas* ou *latadas*.

O amadurecimento da uva será tanto mais perfeito quanto mais perto ela estiver do chão e, portanto, melhor puder beneficiar do calor reverberado pelo próprio solo. Esta regra, porém, pode ser contrariada se a humidade da terra fôr excessiva, pois, em tal circunstância, não é a uva que fica próxima dele que melhor amadurece.

Conclue-se assim que, conforme os casos, a videira tem de ter uma educação própria, sempre com o objectivo de se provocar nas uvas um maior armazenamento de açúcares fermentescíveis.

Surge, porém, a seguinte questão, não despida do mais palpitante interesse: — convirá, nas regiões de que nos vimos ocupando, onde predomina a vinha alta, em *uveiras* ou de *enforcado* e em *ramadas*, querendo melhorar-se o tipo de vinho verde, utilizar aquele sistema em detrimento deste ou, pelo contrário, preferir as *ramadas*?

Não temos dúvida, encarando a questão no seu duplo aspecto técnico e económico, em nos pronunciar abertamente a favor destas últimas, dadas as enormes vantagens que elas apresentam.

Nas *ramadas*, é mais perfeita e regular a maturação das uvas, não só por elas receberem com mais facilidade e até com maior intensidade, a benéfica acção da luz solar, como pelos não menos proveitosos efeitos do calor reflectido, a que já se aludiu. Elas permitem também uma melhor distribuição da uva, ocasionada pela utilização de um sistema de poda e empa mais conveniente e mais facilitado pela própria armação, de que resulta, uma apreciável economia nos grangeios, compreendendo nestes a colheita e maior eficácia na aplicação dos fungicidas.

O mesmo não sucede com a vinha de enforcado.

A densa folhagem das árvores, pela sombra que naturalmente pro-

voca — muito principalmente quando esses tutores vivos não forem objecto de cuidados especiais, que consistem numa nova poda, feita em pleno verão — não permite uma maturação perfeita, ficando os vinhos fabricados de uvas ali produzidas sempre mais fracos em alcool e com excessivo verdor.

E se a maturação é imperfeita, não deixa de ser também muito desigual, sobretudo quando se utilizam certos tutores de forte ramagem, como é o lódão, o negrilho ou ulmeiro e mesmo o carvalho.

Já o dizia o nosso grande épico, nos imortais «Lusiadas» (canto IX, estância LIX):

«Entre os braços do ulmeiro está a jucunda
Vide, c'uns cachos roxos e outros verdes»,

impressionando vivamente o facto de, já séculos atrás, não ter escapado à profunda observação do glorioso poeta esta causa da uva não poder amadurecer em boas condições.

Mas, o problema tem ainda outros aspectos.

A uveira de hoje já não é constituída pelo fraternal abraço entre a vida e os castanheiros de outros tempos, pois, infelizmente, pernicioso mal vem sacrificando esses antigos e valiosos tutores.

A eles se referiu Eça de Queiroz, em carta dirigida a Ramalho Ortigão, em 1873, quando dizia:

«...bom vinho verde que eleva a alma nos castanheiros...».

É que tão preciosa árvore juntava os seus frutos ao da videira, aumentando assim os proventos do produtor de vinho verde, principalmente na antiga província de Entre-Douro e Minho. Daí talvez se explique a evolução que nessa viçosa região teve a cultura da vinha, caminhando através dos tempos para a vinha alta, pois documentos bem antigos rezam a existência da forma baixa e até o seu predomínio nos primeiros tempos da nossa nacionalidade ⁽¹⁾. E quem sabe se a intro-

(1) O grande historiador das instituições rurais, Alberto Sampaio, no seu escripto «A vinha na alta Idade-Média», diz textualmente o seguinte:

«Mas uma vinha tanto podia ser formada de vides baixas, como de vides trepadeiras encostadas às árvores: em Basto têm-se hoje muitas destas. É de crer que as houvesse de ambas, sendo talvez predominantes as baixas, que com toda a probabilidade só

dução em Portugal, em pleno século XVI, da preciosa gramínea que na região do noroeste alimenta a sua densa população, não contribuiu também para que a videira passasse a cultivar-se na orla dos campos e cobrindo caminhos, quinteiros e terreiros, afim de dar lugar ao magnífico milho?!

Não teria sido essa a verdadeira origem da *uveira* que o erudito agrónomo Justino de Amorim entende ser «quase uma criação do Minhoto?»

O certo é, porém — e isso importa fixar — que perdidos os castanheiros, o viticultor das regiões produtoras de vinhos verdes nunca mais descobriu árvore que os pudesse substituir em condições tão vantajosas, como suporte e rendimento. E não encontrou também tutor de igual longevidade o que tem ocasionado forçadas mergulhias, sempre que a árvore morre, dada a necessária renovação da videira.

Daqui resulta uma diminuição periódica de produção, muito para ter em conta, conforme sãbiamente comenta o insigne historiador e economista Alberto Sampaio, nado em Guimarães e que ao problema da viticultura minhota e seu futuro dedicou particular atenção.

É sua esta apreciação: — «O vinho de *enforcado* ou de *embarrado* há-de ser sempre inferior, quaisquer que sejam os aperfeiçoamentos com que se tente melhorá-lo». Isto foi escrito em 1884, por coincidência no mesmo ano em que Ferreira Lapa queria vinho verde «espiritoso sem calor, ácido sem corte e travoso sem aspereza»...

A árvore apresenta ainda o grande inconveniente de fazer concorrência à videira pois é sabido que come no mesmo terreno, roubando àquela parte dos elementos fertilizantes necessários ao seu desenvolvi-

desaparecem quase modernamente, desde depois o meado do século passado, em seguida à legislação do Marquês de Pombal, que privilegiou neste ponto a parte transmontana do Douro. O que é certo é que as *Inquirições* estão cheias de depoimentos relativos a vinhas baixas, e delas há ainda notícias irrefragáveis no século XVII.»

Depois de citar algumas passagens que plenamente atestam a afirmação produzida, acrescenta o mesmo autor:

«Em todo o caso a viticultura alta havia de existir, aliás a baixa impossivelmente sofreria essa transformação. Dada, porém, a existência daquela, desde que certas leis tolheram o desenvolvimento duma e doutra em geral, é natural que então se conservasse só a que era mais barata, embora o produto fosse inferior visto que essas leis proibiam a sua saída para fora da localidade.»

mento. Acresce que, depois da utilização dos porta-enxertos de comprovada resistência, nem todas as castas regionais atingem as antigas proporções, o que, para elas, mais vem aconselhar o uso da ramada em detrimento da uveira.

Por outro lado, é de admitir que os fungos, causadores de tantos estragos, hibernem nos próprios tutores vivos, nos galhos, sob a casca e nas rugosidades do tronco, tornando-se, em consequência, na primavera e no verão bastante mais fortes os respectivos ataques.

A este propósito, diz-nos o erudito professor António Augusto de Aguiar nas «Conferências» já citadas:

«Árvores cobertas de aleijões e deformidades, com moléstias incuráveis, cravadas de insectos, vestidas de musgos, ajoujadas de lenha seca, insultadas pelas formigas, minadas pelo caruncho, negras de ferrugem, com uma única fidalguia — a do pêco.»

E sublinhava: — *Tanta caridade haverá, mas maior que a da vinha, não me saberão apontar!*

Resta salientar, nesta parte da análise do problema, que a vinha em uveiras ou de enforcado provoca maior ensombramento que as ramadas, prejudicando, ainda neste aspecto, a cultura cerealífera e isso tanto mais acentuadamente quanto é certo que há muitos pequenos viticultores que, pelo retalho dos seus campos, fazem com essas uveiras sombra uns aos outros.

A ramada permite assim um melhor aproveitamento do terreno para as outras culturas.

Falou-nos o grande Mestre Ferreira Lapa, a quando da sua «Missão Agrícola na Província do Minho», na necessidade de se fazerem os vinhos de enforcado menos verdes e para tal preconizou um novo sistema de poda e empa, a chamada empa em argola, continuando-se, no entanto, a utilizar as uveiras.

Há que reconhecer, porém, que na maior parte dos casos tal prática se não torna possível, porque são os próprios arrimos que não se prestam ao bom aproveitamento da vara de frutificação. E nem todos os tutores apresentam disposição conveniente, como a julgamos aconselhável — árvore aberta e baixa — pois não deve perder-se de vista, como ficou dito, que, por causa de uma insuficiente afinidade, a vinha não tem hoje a exuberância de outros tempos.

Porque interessa à apreciação do problema, no que se refere à

preferência que o viticultor vai tendo pela ramada, não fujo a transcrever aqui algumas passagens de um interessante estudo do saudoso e competente agrônomo Edmundo Seirós da Cunha, publicado em 1920 e intitulado «O Minho Vinícola», onde compara proficientemente os dois sistemas de armação cultural característicos da vinha alta.

Aí se lê:

«Hoje, as ramadas encontram-se, por toda a parte, em luta de predomínio com as uveiras, vencendo-as em muitos pontos.

Quais os motivos do abandono de uma forma de cultura tradicional e excelente como era a vinha de embarrado? É que a ramada oferece muito maiores vantagens aos seus possuidores.

Ela permite obter, em um mesmo terreno, uma produção muito mais elevada. Uma beirada de uveiras de 100 metros de comprimento dará, em boas condições de vegetação, cerca de 500 litros de vinho. Façamos a sua substituição por uma ramada de igual comprimento e com 5 metros de largura; o rendimento correspondente a esses 500 metros quadrados de armação, será de 1.000 litros. A produção dobrou.»

E remata o mesmo autor: — «É tal a eloquência destes números que julgo desnecessário insistir».

Noutro passo de tão valiosa contribuição, elucida o seu autor que, ao tempo, as despesas de construção de uma ramada poderiam ser resgatadas no fim de três ou quatro anos, diminuindo, em contrapartida, o custo dos grangeios de forma muito apreciável. A propósito cita que, feita a comparação de uma vinha de enforcado com uma ramada *de igual rendimento*, verificou-se a favor da última as reduções seguintes: — na poda, 25 %; na mão de obra de vindima, 50 % e nos tratamentos anti-criptogâmicos, 65 a 75 %, com a vantagem de uma melhor distribuição do fungicida.

Embora estes números, na sua generalização, nos pareçam um pouco exagerados, eles não deixam de revelar que, até sob o ponto de vista económico, há vantagem em preferir as ramadas às uveiras.

Desde que o tutor seja escolhido com critério e educado convenientemente, não entende o agrônomo Seirós da Cunha que a maturação das uvas nas ramadas mais judiciosamente estabelecidas seja mais per-

feita do que na vinha de enforcado e que, portanto, no tocante à qualidade aquelas não vencem esta, mas, vai concluindo:

«A latada, sendo a forma que melhor concilia as tendências naturais da videira com as conveniências do produtor, permite: — maior produção, maior facilidade e economia nas operações culturais e nos tratamentos criptogâmicos, maior duração e melhor aproveitamento do terreno para as outras culturas.»

Creemos bem que nada mais é preciso acrescentar e que todas as considerações já produzidas, no duplo aspecto de qualidade e quantidade, dão plena razão aqueles que preconizam as ramadas.

Resta focar neste estudo o problema das vindimas serem feitas em tempo próprio, não se esquecendo o sábio conselho, já quinquentenário, emanado do Congresso Vitícola Nacional de 1895 (4.^a conclusão), onde muito bem se estipulou que:

«Nas regiões de vinhos verdes devem, como regra geral, adoptar-se as vindimas tardias.»

O assunto foi então larga e vivamente discutido e viram os técnicos que nele intervieram que importa, na verdade, para a obtenção dos melhores vinhos deixar a uva amadurecer convenientemente. Como tal lavraram a sua douta sentença, infelizmente tão esquecida e menosprezada pela maioria dos nossos vinhateiros do noroeste.

Preocupam-se muitos com os inevitáveis roubos de um cacho ou outro, mas não se lembram que, sem dúvida, são bastante maiores os prejuízos que resultam da venda de vinhos provenientes de uvas que não atingiram o máximo de qualidade.

Dentro das possibilidades de tempo importa deixá-las amadurecer e com isso nunca se arrependerá o viticultor.

A uva enriquecerá em açúcar, diminuirá um pouco o seu verdor e o seu acerbo e, depois, mantidas em maior equilíbrio as principais forças do mosto, mais equilibrado, suave e agradável ficará também o vinho, por nele se verificarem proveitosas combinações e reacções entre alguns dos seus mais valiosos componentes.

Deverá o viticultor inteligente e progressivo, para sua directa illustração e para plena confirmação do que fica dito, realizar experiências neste sentido, pois estamos certos que não mais voltará atrás e, muito

pelo contrário, divulgará, para bem de todos, uma das mais interessantes práticas a impôr na viti-vinicultura nortenha.

Sob o aspecto oenotécnico também há muito que dizer. Preferimos, porém, abordá-lo noutra oportunidade, com o indispensável desenvolvimento.

Não deixamos, no entanto, de concluir desde já que têm de ser revistos os processos de vinificação mais adequados à produção e melhoramento dos vinhos típicos, tanto brancos como tintos, pois eles bem merecem tais cuidados pela posição e justo valor que ocupam no nosso escritório oenológico.

As medidas que preconizaremos para tal fim, constituirão como que a 2.^a parte do tema que nos interessa desenvolver.

E, por agora concluiremos que:

Para melhoria de qualidade dos vinhos verdes, torna-se indispensável:

- 1.^o — Escolher judiciosamente as castas regionais, entre as que existem nas regiões produtoras, equilibrando-as como convém, segundo as circunstâncias locais, a forma cultural utilizada e o tipo de vinho que se pretende fabricar;
- 2.^o — Sempre que economicamente seja possível e a divisão da propriedade e o desnível do terreno o permitam, preferir às uveiras ou vinha de enforcado as características ramadas ou latadas, visto nelas as videiras encontrarem as melhores condições de crescimento e expansão;
- 3.^o — Adoptar, como regra, vindimas tardias;
- 4.^o — Rever e aconselhar os melhores processos de fabrico para a obtenção dos vinhos regionais.

Só assim, observados que sejam estes preceitos, é que o vinho verde poderá continuar a ser o mais virtuoso dos vinhos.

Reunirá as características de equilíbrio e harmonia do tipo médio da classificação inicialmente considerada — será autêntico verde — não deixando de observar-se que, mesmo aqui, a virtude continua a manter a posição que por direito lhe pertence.

