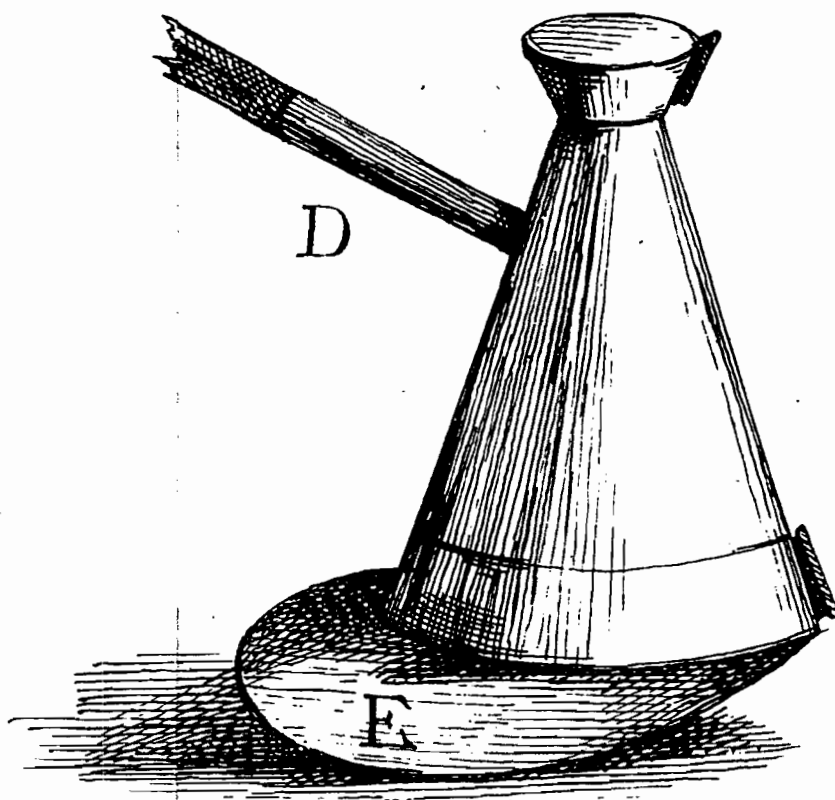
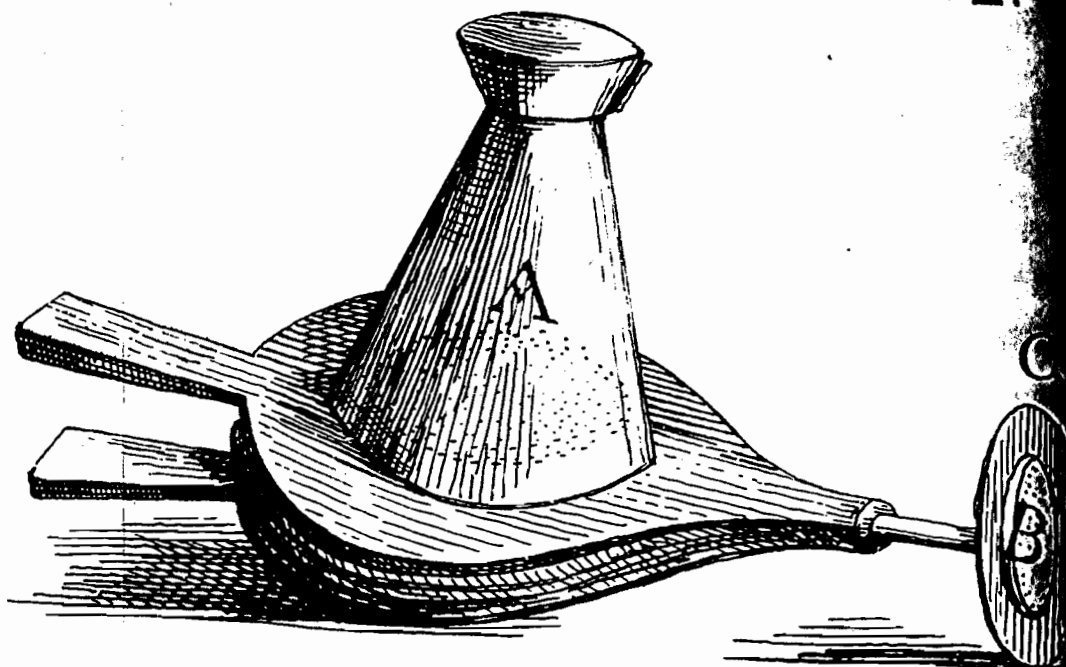
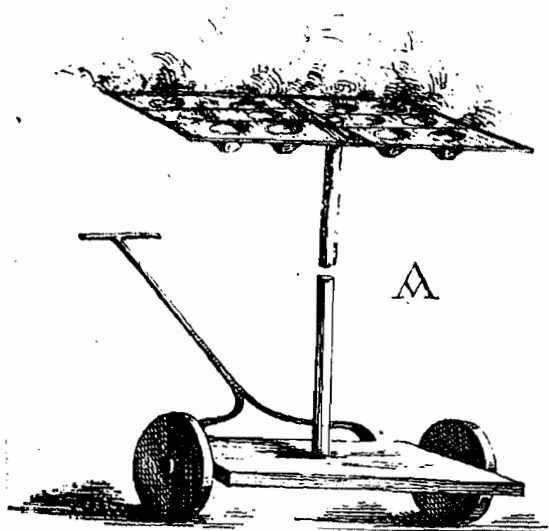


**Forrester, o "país vinhateiro"**  
e o retorno ao velho método de fazer vinho do Porto

Conceição Andrade Martins

N.º 2.





Quando Joseph James Forrester chegou a Portugal, em 1831, tudo levava a prever que a sua permanência no país seria efémera. De facto, na conjuntura política e económica da época (apogeu do terror Miguelista, guerra civil, crise no sector do vinho do Porto, etc.) o futuro não se apresentava auspicioso para um jovem de 22 anos que vinha trabalhar para uma casa exportadora do Porto – a Offley, Webber & Forrester – que, tal como muitas outras envolvidas no negócio do vinho do Porto, atravessa então tempos difíceis. Porém, para o jovem idealista que ele era, o pulsar político que percorria o país e tinha no Porto, reduto liberal por excelência, o seu epicentro não poderá ter deixado de se afigurar fascinante e de lhe incutir o desejo de participar activamente no "processo revolucionário em curso". Também a crise que afectava o sector a que se vinha associar deverá ter funcionado como um estímulo para alguém que, como ele, ao longo de toda a vida mostrou ter um espírito combativo e não "baixar os braços" perante qualquer desafio.

Tanto ou mais determinante terá sido, no entanto, a atracção que, desde logo, terão exercido sobre o artista, que ele também era, quer a cidade do Porto, quer, sobretudo, o rio que nela desaguava – o Douro – e a região duriense. Daí que de imediato (ainda em 1831) tenha encetado o trabalho pioneiro de cartografar o rio Douro e o país vinhateiro do Alto Douro, cuja execução o ocuparia por vários anos e iria intercalando com desenhos, pinturas e fotografias de cenas e paisagens portuenses – a Rua Nova dos Ingleses, a feira da Cordoaria, o Porto visto de vários ângulos, o Freixo, a Igreja de S. Nicolau, os conventos da Serra e de Santo António, o Castelo da Figueira, etc. – e de personalidades da vida política e social nacional e local (marquês de Saldanha, José da Silva Passos, Félix Manuel Borges

Pinto, Emanuel de Clamouse Browne, etc.). Seria, aliás, por esta sua vertente artística que seria agraciado, em 1855, com o título de barão de Forrester em reconhecimento pela "transcendente utilidade para este país" da sua obra cartográfica – *Carta Geológica das margens do rio Douro*, *Carta topographica do curso do rio Douro* e *Mappa do Paiz Vinhateiro do Alto Douro*<sup>1</sup> –, "um trabalho primoroso e perfeitamente acabado, rico pela abundância de informação original, (e) pela exactidão e beleza de execução"<sup>2</sup>. A importância de que se revestiam estes mapas também seria reconhecida internacionalmente, nomeadamente pela comissão especial da Câmara dos Comuns inglesa que em 1852 mandou litografar e publicar no Reino Unido a carta topográfica de Forrester, e pelo *jury* internacional da Exposição Universal de Paris de 1855 que atribuiu três diplomas de "honrosa menção" às suas carta geológica das margens do rio Douro, carta topográfica do curso do rio Douro e carta topográfica do país vinhateiro do Alto Douro<sup>3</sup>.

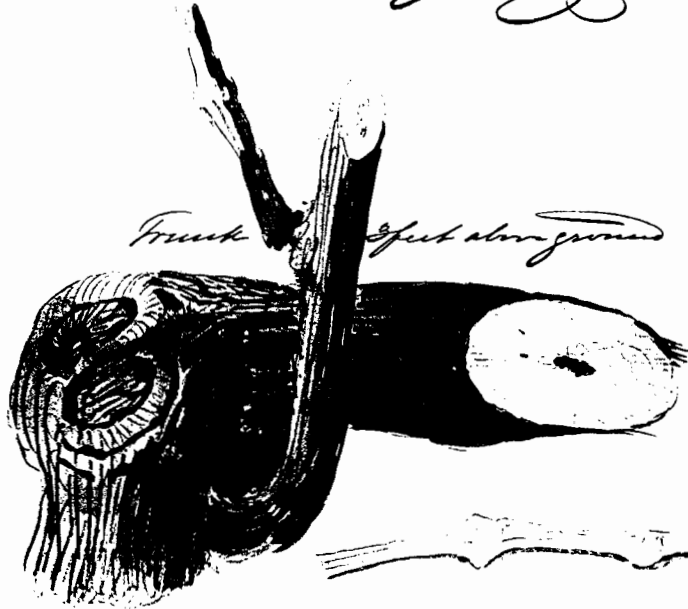
#### O princípio do fim de um ciclo da história do Vinho do Porto

Por uma ironia do destino, a entrada de Forrester para a firma Offley, Webber & Forrester e, conseqüentemente, para o "negócio" do vinho do Porto coincidiu, de algum modo, com o princípio do fim de um ciclo da história do vinho do Porto<sup>4</sup>.

Por um lado, porque a Companhia (Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, criada por Pombal em 1756), que enquanto "órgão do monopólio" ele tanto viria a combater; vivia então aquele que Pinho Leal considerou ter sido o seu último ano de prosperidade<sup>5</sup>. A partir

*Plate No. 3.*

*The Aragoez.*



The Aragoez.  
 Practical Observation  
 on the Vine-disease  
 in the Alto-Douro...  
 Biblioteca do Palacio  
 Nacional da Ajuda,  
 Ms. Av. 51-XIII-23,  
 n.º 24 (ae), fl. 14.



do ano seguinte (1832), a conjuntura política interna mostrar-se-ia adversa para a Companhia, que quase abriu falência na sequência das "exacções" de que lhe foram impostas por liberais e "realistas" e, principalmente, dos prejuízos que teve, em 1833, com o incêndio que estes últimos provocaram nos seus armazéns de Gaia – perdeu 31200 pipas e cascos de vinho. "algum antiquíssimo"; avaliados em mais de 2400 contos de réis. Esteve extinta entre 1834 e 1838, operando então como "simples" firma comercial sob a designação de Companhia dos Vinhos do Porto. Voltou a recuperar alguns dos antigos privilégios e atribuições em 1838 e em 1843, para os perder definitivamente em 1852 e passar a funcionar novamente como "mera sociedade comercial"<sup>6</sup>.

Por outro lado, porque a regulamentação a que estava sujeito o sector do vinho do Porto e os entraves que, quer o regime restritivo, quer o peso dos impostos colocavam ao comércio externo daquele produto voltavam a estar na "ordem do dia" e a ser objecto de sucessivas "intervenções" do poder político. Defensor do "free-trade", Forrester envolver-se-ia directamente na "luta" pela liberalização do sector encabeçada, a partir da sua fundação, em 1834, pela Associação Comercial do Porto (ACP), com cujas posições, apesar disso, nem sempre esteve de acordo<sup>7</sup>.

E *last, but not least*, porque foi precisamente em 1831 que o Reino Unido igualou os direitos de todos os vinhos estrangeiros, acabando, assim, com o que ainda subsistia das condições preferenciais acordadas aos vinhos portugueses pelo tratado de Methuen<sup>8</sup>. Ainda que, por si só, esta medida possa não ter sido tão penalizadora para o comércio do vinho do Porto com aquele país como o foram as tomadas por Gladstone em 1860 e em 1861, a verdade é que, entre 1830 e 1859, a cota dos nossos vinhos no mercado britânico desceu mais de 15 pontos percentuais, enquanto a dos espanhóis subiu 18 pontos percentuais<sup>9</sup>.

### Constrangimentos que "oprimiam" o sector

Será precisamente para tentar inverter esta situação que em 1852, ao comparecer na Câmara dos Comuns inglesa para responder a perguntas sobre o comércio dos vinhos do Porto e os direitos sobre os mesmos, Forrester defenderá a redução dos direitos de importação ingleses sobre aqueles vinhos (de 6 shilling/galão para 1 shilling/galão), assim como a remoção dos "muitos obstáculos" que havia em Portugal à sua livre produção e exportação<sup>10</sup>. Obstáculos esses que, em larga medida, decorriam das restrições a que, malgrado o Tratado de 1842, continuava sujeito o comércio do vinho do Porto com o Reino Unido em virtude da interpretação que Portugal fazia dos artigos 4.º e 15.º desse convénio<sup>11</sup>. Ou seja, ao pagamento de direitos diferenciais que encareciam o produto e lhe retiravam competitividade no mercado britânico<sup>12</sup> e à interdição de exportar para aquele país vinho que não tivesse sido aprovado e qualificado para esse destino, o que, segundo Forrester, "condenava" 1/3 da produção do Alto Douro a ser consumida no mercado interno<sup>13</sup>. Não porque esses vinhos fossem defeituosos ou de qualidade inferior, mas simplesmente por serem puros - feitos apenas de sumo de uva bem fermentado e sem quaisquer misturas "adventícias" - e/ou produzidos fora da zona demarcada.

Mais do que esta pecha geográfica, o que o indignava era que tanto a lei, como o comércio exportador rejeitassem estes vinhos, quer por não terem qualidade "para si e para dar", quer por não se ajustarem ao gosto do mercado inglês – não serem "pretos, fortes e adocicados". A lei e os negociantes eram, por isso, os principais responsáveis pela adulteração do vinho do Porto. Aquela ao exigir que o vinho separado para embarque no Reino Unido tivesse determinadas qualidades que as vinhas não eram passíveis de produzir e estes ao preferirem vinhos "encorpados, de muita cor e saborosos". Daí que, enquanto antigamente o vinho do Porto era adubado com 4 a 5 galões de aguardente por pipa, agora a maioria do vinho exportado para o Reino Unido levava cinco vezes mais e ainda se lhe adicionasse baga de sabugueiro e jeropiga, o que, contrariamente ao que indicavam as preferências dos negociantes, não só não se adequava ao gosto inglês, que tinha vindo a mudar bastante e a virar-se para vinhos mais novos, leves e baratos (tipo Jerez e franceses), como contribuía para que a procura de vinhos do Douro não estivesse a acompanhar o aumento do consumo britânico<sup>14</sup>. Mas as adulterações praticadas (ou instigadas) pelos negociantes tinham ainda um outro efeito perverso. Afectavam a reputação do vinho do Porto junto das classes mais abastadas que continuavam a preferi-lo e estavam na origem do descrédito lançado sobre este vinho pelo *juri* qualificador, em 1859, ao considerar que os depósitos de Gaia estavam cheios de vinhos impróprios para exportação e pedir uma medida que restituísse ao comércio "lícito e legal" o crédito de que tinha gozado nos mercados estrangeiros, que podia passar pela queima de todos os vinhos adulterados.

Esta posição do *juri* qualificador seria de imediato criticada por Forrester como prejudicial ao crédito externo dos vinhos do Porto, já abalado pela portaria de Dezembro de 1857 que mandara fazer análises químicas a todos os vinhos do Douro que entrassem no Porto e se destinassem à exportação, mesmo que viessem com guias de 1.ª, para se detectar se eventualmente continham substâncias nocivas à saúde (protóxido de chumbo ou fezes de oiro)<sup>15</sup>. Aproveitando a oportunidade, Forrester volta a apontar as causas da decadência do comércio do vinho do Porto e os meios de a ultrapassar. Entre as causas distingue: i) o regulamento das provas e o tráfico de bilhetes de qualificação - guias - que permitem introduzir nos armazéns de Gaia vinho de 2.ª, 3.ª ou mesmo refogado; ii) a limitação a uma única qualidade do vinho habilitado para embarque; iii) a portaria em questão e a consequente quebra ainda mais acentuada do consumo de vinho do Porto, sobretudo na Inglaterra; iv) a desqualificação de muitos vinhos aprovados por causa do ódio; v) as grandes consignações que existem em Londres de vinhos que não têm mercado (negros, fortes e doces) e só servem para lotar; vi) a situação em que se encontram os depósitos do comércio (cheios de vinhos caros); vii) a diminuição do consumo de vinho do Porto no Reino Unido; viii) e o conflito de interesses na Praça do Porto entre os exportadores estrangeiros, que se abstêm de tomar parte nas deliberações da ACP, os "negociantes especuladores", que não podendo vender aos exportadores enviam os seus vinhos para Inglaterra a preços ínfimos, os "negociantes capitalistas", que estão no negócio só para tirar dividendos, e a Companhia, que embora já só

seja uma casa comercial, ainda goza do prestígio de outrora. A solução para tudo isto estaria, em seu entender, na liberdade de comércio para os vinhos do Douro como já acontecia com os vinhos de Jerez e Bordéus; na exportação de vinhos puros, feitos sem restrições, nem provas, nem "uma gota de aguardente", à semelhança dos de Bordéus e do Reno que apesar de serem bastante menos graduados (teriam 10% a 20% de álcool enquanto os do Porto raramente teriam menos de 40%) se vendiam na Grã-Bretanha por preços superiores; e na formação de uma associação, ou "*joint stock company*", "com o fim nobre de patrioticamente sustentar o crédito e pureza dos vinhos do Douro", mas sem quaisquer restrições e que só ficasse "debaixo da protecção nominal do governo" até poder funcionar pelos seus próprios meios<sup>16</sup>.

Se, para Forrester, era no sistema restritivo que residia a causa primeira da situação em que se encontrava o sector, na medida em que regulava a produção e a comercialização de vinho do Porto e não permitia que "no man, whether producer or consumer, (...) have an opinion of his own, either as to the wines he may grow, or the wines that may be required of him"<sup>17</sup>. Já relativamente à Companhia, a "bête noir" da generalidade dos exportadores ingleses e da ACP, a sua posição era menos "radical" como deixa claro, por exemplo, nas *Considerações acerca da Carta de Lei de 21 d'Abril de 1843* ao dizer que deseja "separar inteiramente a lei, daqueles que têm a obrigação de a cumprir" e que entende que a Companhia tinha o direito de olhar pelos interesses dos seus accionistas desde que cumprisse a lei por que se regia<sup>18</sup>. O cerne da questão não estava, por isso, nos "executores da lei" (Companhia), mas sim no regime restritivo, já que era este que regulamentava a produção e o comércio do vinho do Porto através dos arrolamentos, das provas, das separações, das marcas, dos bilhetes, das guias, ... Era neste, que determinava a abundância ou escassez de vinho aprovado para exportação, e no sistema de qualificações, que levava os provadores a rejeitarem constantemente muitos tonéis de bom vinho e aprovarem para exportação para o Reino Unido muito "mau" vinho, que, em sua opinião, se encontravam as causas para a perda de posição do vinho do Porto no mercado inglês. Por um lado, porque enquanto os franceses e espanhóis se tinham preocupado em produzir vinhos adaptados ao gosto dos consumidores ingleses, Portugal, "desprezando a sua longa e penosa experiência", retomara as "medidas opressoras" pombalinas e voltara a só permitir a exportação de uma única qualidade de vinho. E, por outro, porque ao limitar a oferta e encarecer artificialmente os preços retirava competitividade aos vinhos do Douro.

As mesmas ideias professavam, entre outros, José Frutuoso Aires de Gouveia Osório, para quem as leis restritivas privavam o lavrador da "liberdade de acção sobre a sua propriedade e, em vez de garantir a pureza do produto, excitam a adulterá-lo". Por isso o Douro não podia colocar no mercado a variedade de vinhos que produzia e que não tinham igual no mundo e era "obrigado" a falsificar os seus vinhos para que pudessem ser admitidos à exportação "por um padrão imaginário", o que constituía também uma razão para advogar que a legislação vinícola devia ser igual para todo o país<sup>19</sup>.

Na medida em que não era contra os executores da lei que se batia, mas sim contra a própria lei, Forrester

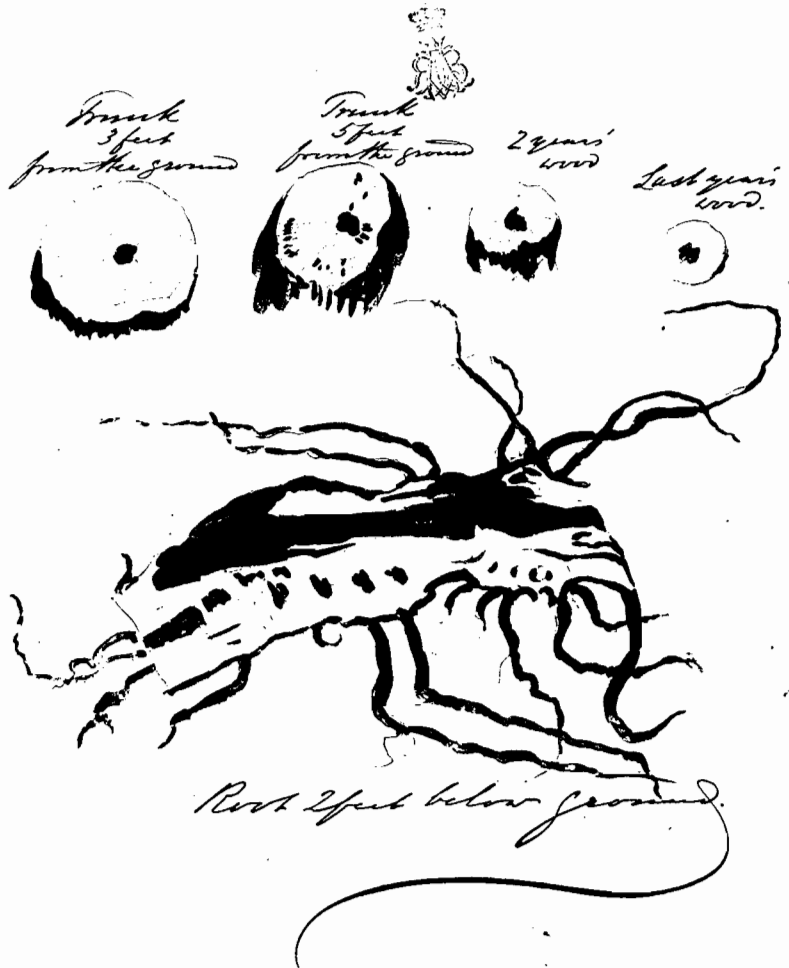
não rejubilará com a extinção da Companhia, em 1852, uma vez que grande parte das suas atribuições foram transferidas para a Comissão Reguladora da Agricultura e Comércio dos Vinhos do Douro e que se encarregou uma Comissão especial de "rever e harmonizar todas as outras disposições sobre arrolamentos, provas, qualificações, juízo do ano, bilhetes, guias, varejos, contabilidade dos armazéns, desfalques, multas e mais providências fiscais, fazendo que sejam alteradas ou reformadas conforme aconselharem as necessidades de agricultura e comércio, e codificando-as num único regulamento especial"<sup>20</sup>. Daí que no prefácio à 2.ª edição do *Prize-Essay on Portugal* considerasse mesmo que enquanto o "Enlightened Government and Regency" de D. Fernando não levasse a cabo as reformas que ele "dare to prognosticate" e revogasse as "absurd, narrow-minded, and ruinous" leis e restrições sobre a produção, fabrico e embarque de vinho do Porto, uma "nuvem negra" continuaria a pairar sobre Portugal, que tinha no "wine and brandy the chief sources of wealth (...) and amounting to one-half of her entire exports"<sup>21</sup>.

#### O "sistema" de fazer vinhos proposto por Forrester

Ainda que os vinhos portugueses possam ter demorado a adaptar-se aos novos padrões de consumo em virtude de as (deficientes) técnicas de vinificação não permitirem conservá-los em boas condições sem que fossem suficientemente adubados (aguardentados)<sup>22</sup>. A verdade é que, pelas mesmas razões e também para melhor poder "manipular" o produto, o comércio continuou a preferir vinhos doces e fortalecidos, o que reforça a ideia de que as acusações frequentemente feitas à lavoura de imobilismo e pouca capacidade para se adaptar e acompanhar as mudanças nem sempre têm em conta este comportamento do lado da procura. E se o comércio não se mostrava interessado num produto diferente, que interesse e incentivo teriam os produtores para modificarem e melhorarem as técnicas de vinificação? Aliás, o comportamento das exportações de vinho do Porto para a Inglaterra neste período parece reflectir o desinteresse do sector exportador em adaptar aquele vinho aos novos hábitos de consumo, desinteresse esse que face à diversificação e ao alargamento da procura a novas classes e tipos de vinho poderá ter constituído uma estratégia deliberadamente seguida pelas casas exportadoras e importadoras inglesas, muitas delas com interesses também no Jerez, para acentuar a diferenciação entre aqueles dois produtos e, desse modo, garantir o regular abastecimento das diferentes faixas de mercado<sup>23</sup>.

Relativamente aos vinhos do Porto, os defeitos que recorrentemente se lhe apontavam procediam do facto de serem feitos cedo demais e com uvas mal maduras; parar-se a sua fermentação pela adição de grandes quantidades de "colourless adventitious spirit"; usarem-se substâncias artificiais para o colorir e adoçar; e não se lhe dar o tempo de estágio suficiente. O vinho assim "manufacturado" podia ser doce e espirituoso, mas, segundo Forrester, tinha um gosto e *bouquet* deficientes, pelo que não poderia agradar aos consumidores "*habitués*"<sup>24</sup>. A este defeito que, por si só, já não era desprecioso, juntava-se ainda o inconveniente de permitir (e facilitar) as misturas com outros vinhos, que além de se

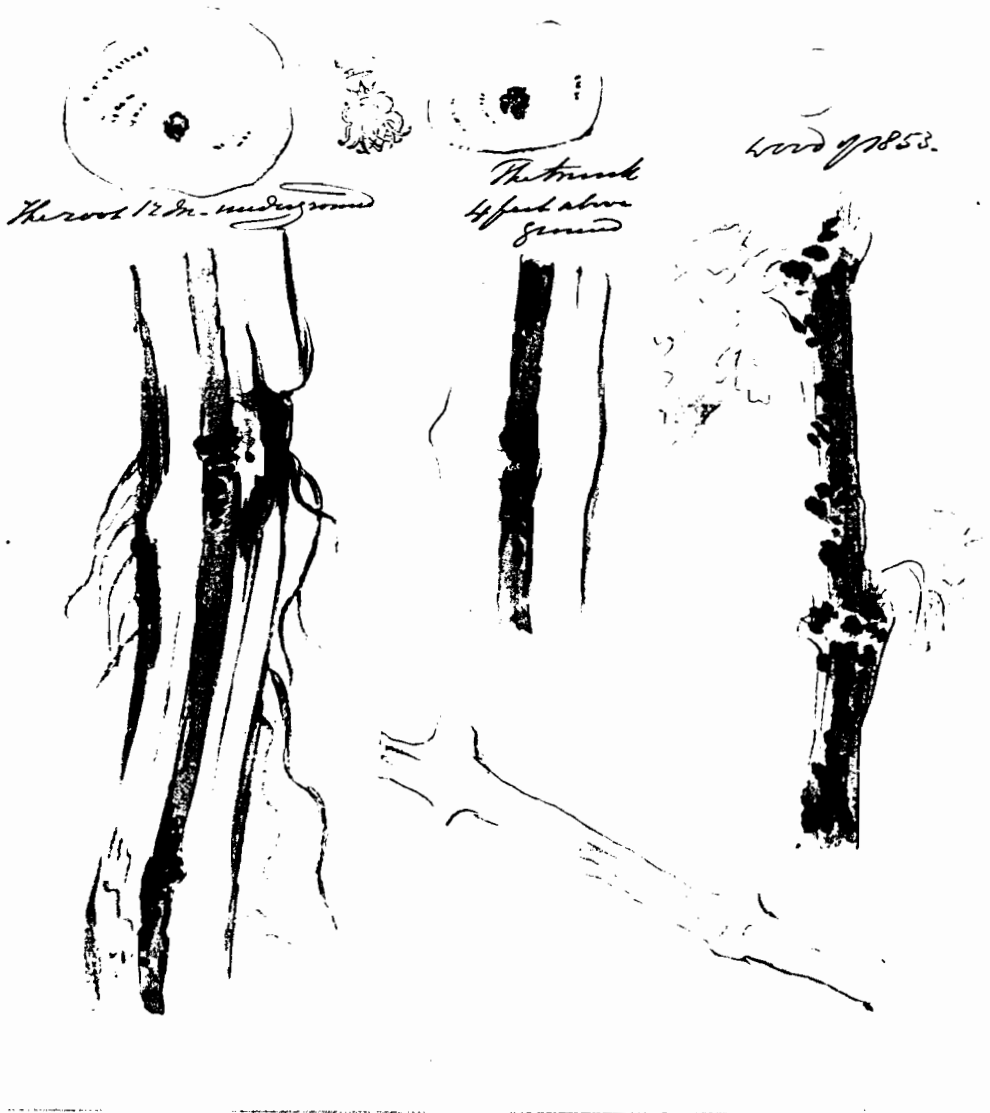
Plate No. 1.  
The Castellão or Castellão.



The Castellão.  
Practical Observation  
on the Vine-disease  
in the Alto-Douro...  
Biblioteca do Palácio  
Nacional da Ajuda,  
Ms. Av. 51-XIII-23,  
n.º 24 (ae), fl. 12.

Plate No. 4.

The Malvazia.



The Malvazia  
Practical Observation  
on the Vine-disease  
in the Alto-Do-Paraná.  
Biblioteca do Palácio  
Nacional da Agricultura,  
Ms. Av. 51-XIII-23,  
n.º 24(ae), Il. 15.

mostrarem contraproducentes para os produtores durienses, afectavam a qualidade do produto exportado pela barra do Douro com a marca de vinho do Porto.

Para inverter esta situação, restaurar a reputação dos vinhos durienses e ultrapassar as crises que atingiram o sector em 1829-1833 e em 1841-1843, impunha-se que se abandonassem as práticas acima descritas e se seguissem os conselhos que a Companhia deu aos viticultores e mandou afixar em todas as terras do Douro<sup>25</sup>. Foi, aliás, nestas directrizes que Forrester se inspirou para escrever, em 1844, o panfleto *A Word or two on Port Wine* que dedicou a todos os lavradores do Douro, suplicando-lhes que contribuíssem para a regeneração do comércio do vinho do Porto fazendo vinhos puros, bem fermentados e de acordo com o gosto dos "mais refinados" conhecedores de vinho ingleses.

O sistema de fazer vinho proposto por Forrester não constitui, por isso, uma inovação, como, de resto, ele sempre fez questão de explicar, mas tão somente a recuperação do antigo método utilizado no Douro, que aprendera com os lavradores que continuavam a seguir a tradição dos seus antepassados e vinha aplicando, desde há anos, no fabrico dos vinhos que produzia nas suas propriedades e nas quintas que explorava, por arrendamento, naquela região: Enxudreiro e Cabanas pertencentes ao visconde de Canelas. O "seu" sistema assenta nos seguintes "princípios":

- Não se enxertarem as vinhas com "novas" castas, cujo único mérito é darem grande cor ao vinho (como muitos têm feito desde que começou o gosto por vinhos cobertos), e preferirem-se as antigas que dão pouca cor, mas produzem vinhos "saborosos e de um gosto especial". Entre estas destaca as Bastardo, Alvarelhão, Touriga, Tinta Francisca, Tinta Cão, Tinta Lameira, Tinta Grossa e Sousão, mas "esquece" a Mourisco Preto que, na opinião do presidente da câmara municipal de Favaios, Joaquim Manuel de Barros Cardoso, é uma das mais excelentes e que produz "vinho tão fino, balsâmico e até capaz de se conservar anos sem aguardente". Barros Cardoso prefere mesmo esta à Tinta Lameira, já que tem mais cor e qualidades vinháticas<sup>26</sup>.
- Fazerem-se as vindimas no tempo adequado e tendo em conta que nuns anos, apesar de bem criada, a uva pode necessitar de alguma chuva e que se muita água fora do tempo é prejudicial, também o é "muito sol, e intensos calores, sem chuva alguma".
- Escolher-se a uva criteriosamente e não se deixar muito tempo no lagar antes da pisa para não ferver e apodrecer, porque assim o vinho não poderá ser bom.
- Acabar-se com o sistema de pisar as uvas por intervalos "meias noites e meios dias" para que não fique nos lagares mais tempo do que o necessário e não fermente irregularmente.
- Lançar-se o mosto em tonéis de menor dimensão (2 a 4 pipas) e proporcionais ao tamanho dos lagares, para que não seja preciso juntar ao vinho que já deu prova outro que ainda a não deu, e taparem-se os tonéis para que não haja evaporação durante a segunda fermentação<sup>27</sup>.

Apesar de reconhecer que a feitura e conservação do vinho por este processo era mais dispendiosa e "aborrecida" do que a adulteração, que "cobre uma série de pecados", é mais barata e tem resultados mais rápidos para o produtor, nem por isso ele deixava de se mostrar vantajoso porque permitia fazer vinhos do Porto puros e

suficientemente "ricos" de álcool (natural) para não necessitarem posteriormente (durante o estágio e antes do embarque) de serem beneficiados com grandes quantidades de aguardente que, em qualquer caso, deveria ser sempre vínica e não ter graduação acima da prova.

Assim o entenderam também os presentes num jantar que, a 8 de Outubro de 1844, Forrester organizou na sua quinta da Régua para discutir a crise e apatia em que se achava o comércio de vinhos e o "seu sistema" de fazer vinho, ao elogiarem o anfitrião pelo incentivo que tem dado aos seus irmãos lavradores para voltarem ao "antigo e verdadeiro método de fazerem os seus vinhos puríssimos" e pelo ânimo que lhes tem trazido ao comprar, na presente colheita, mais de 1500 pipas de vinho não adulterado<sup>28</sup>. Persuadido de que na origem da quebra do consumo de vinhos do Douro estava a sua falsificação, já que eles nunca tinham sido tão reputados como na época do "grande Pombal" em que uma Companhia, por ele criada, fiscalizava todo o processo de produção, o visconde de Santa Marta propôs desde logo que se voltasse "ao ponto do engano" e se fizessem os vinhos como antigamente - "puríssimos" e sem quaisquer misturas, vinhos e não "aguardente misturada com vinho". Vinhos esses que, enquanto grande lavrador e negociante de vinhos, Forrester assegurou que teriam grande aceitação junto dos seus patrícios, que estavam fartos das adulterações e preferiam vinhos puros e o menos "ebrietivos" possível.

Insurgindo-se contra as "confeições" que se faziam com vinhos da Bairrada, mais baratos mas cujo "gosto à terra, falta de cor e de corpo" obrigava a compor para se exportarem como vinho do Porto ou misturados a este, e também contra o facto de os depósitos do Porto estarem cheios de vinhos a que chamavam Douro mas, de facto, o não eram, Forrester insistiria na necessidade de se voltar a fazer vinhos como antigamente. Consideraria que as características que, por lei, tinham que ter os vinhos para serem aprovados em 1.ª qualidade - terem "para si e para dar" - eram fomentadoras das adulterações. E alertaria para a necessidade de se escolherem provadores que fossem "pessoas entendedoras da matéria, e capazes de pôr os vinhos baguçados e adulterados na classe do refugo, em lugar de na primeira qualidade"<sup>29</sup>.

Produtor de vinhos e arrendatário de propriedades no Douro onde, antes do ódio, colhia mais de um milhar de pipas de vinho todo feito "à antiga" sob a sua direcção, Forrester recorria ao seu exemplo, e ao de outros viticultores durienses adeptos, como ele, do "seu" processo de fazer vinho, para fazer proselitismo junto dos seus "irmãos lavradores" e da opinião pública em geral das vantagens de se produzir vinho do Douro puro. Ou seja, bem fermentados, sem adição de quaisquer substâncias "adventícias" (baga de sabugueiro, jeropiga, açúcar, etc) e beneficiados apenas com a aguardente indispensável à sua conservação. Nesse sentido, chamava a atenção para o bom resultado que tinham conseguido na Exposição de Paris de 1855 os seus vinhos da colheita de 1853 (das castas Alvarelhão, Tinta Lameira, Tinta Francisca, Tinto Cão e Touriga), que não tendo levado aguardente na vindima e só posteriormente tendo sido beneficiados com 18 a 24 canadas de aguardente por pipa tinham sido premiados (com uma medalha de prata de 1.ª classe) por um *juri* internacional. E para o facto de terem recebido o mesmo prémio os vinhos do Douro apresentados por

Plate N.º 2

The Rabo de Ovelha



Wood of 1853.



3 1/2 years wood



Trunk 3 feet below ground



Root 3 feet below ground.

The Rabo de Ovelha.  
Practical Observation  
on the Vine-disease  
in the Alto-Douro...  
Biblioteca do Palácio  
Nacional da Ajuda,  
Ms. Av. 51-XIII-23,  
n.º 24 (ae), fl. 13.

José Bernardo Ferreira provenientes das suas quintas do Vesúvio (ou das Figueiras) e de Vargelas, que como ficavam fora da demarcação estavam, tal como os seus, «fulminadas com o anátema da Companhia» e "refugadas pelos provadores para exportação"<sup>30</sup>.

### O país vinhateiro e as mudanças que protagonizou e anteviu

Embora em 1854, quando foi ao Douro ver o estado das vinhas, Forrester não tivesse ficado demasiado alarmado com os estragos que o oídio já provocara na região, nem por isso se alheou do problema e mandou o filho visitar as vinhas da Madeira, de Cádiz e do Mediterrâneo para melhor os poder avaliar<sup>31</sup>. O conhecimento que, com tal atitude, adquiriu desta doença e dos tratamentos que estavam a ser ensaiados nas vinhas europeias, permitiu-lhe "criar" um processo de tratamento - fumigações de enxofre - que tinha o mérito de tanto poder ser aplicado nas videiras e bardos, como nas ramadas e vinhas de enforcado<sup>32</sup>. Outras vantagens deste "seu" processo eram: necessitar de menos flor de enxofre, que era muito cara; ser fácil arranjar cal a baixo preço; poder-se (e dever-se) fazer a solução *in loco* e aplicá-la em menos tempo e recorrendo ao trabalho feminino e infantil, o que diminuía os custos de mão-de-obra; e a solução ser inofensiva e não fazer mal às videiras.

Pioneiro, juntamente com Félix Manuel Borges Pinto de Carvalho, na utilização do enxofre para tratar as vinhas do Douro, Forrester foi-o também na divulgação deste tratamento na região e no modo como o fez. Impressionado, talvez, com o evoluir da doença e com a falta de capacidade dos seus "irmãos lavradores" para a combaterem, ou por estarem dominados por "estultos preconceitos" ou por não terem recursos para tal, em 1857 decidiu fazer uma "oferta muito atrevida e arriscada", mas que tinha como principal objectivo "restaurar as vinhas, até que tornassem a produzir, como produziam no seu estado normal"<sup>33</sup>. Enviou uma circular aos proprietários de vinhas da freguesia de S. João de Covas do Douro (concelho de Sabrosa) propondo-se tratar à sua custa as vinhas doentes com remédios que não se limitavam à flor de enxofre. Como contrapartida, ele ficaria com metade das uvas que os viticultores colhessem a mais "da dobrada quantidade em relação ao ano próximo passado", pagando as despesas de vindima correspondentes ao vinho que lhe pertencesse e teria preferência na compra da restante produção desses proprietários pelos preços correntes na freguesia. Caso os proprietários preferissem fazer por sua conta os tratamentos, cujos custos estimava oscilarem entre 7\$000 e 15\$000 por cada 1250 videiras (quantidade que, na região, produzia uma pipa de vinho), então dispunha-se a orientar a sua aplicação e fornecer o remédio necessário "pelo seu mero custo" a troco de 1/10 do mesmo excedente produtivo<sup>34</sup>. Esta proposta, que apesar das contrapartidas não deixava de ser bastante razoável e favorável para os viticultores escassos de recursos e deixados à sua sorte pelos poderes políticos, não teve grande receptividade na região devido à "extraordinária profusão" com que, à data, já estavam a ser tratadas com flor de enxofre as vinhas do concelho de Sabrosa, só deixando de o fazer os lavradores que de todo o não podiam<sup>35</sup>. De onde recebeu várias propos-

tas foi de outros locais de dentro e fora da demarcação, assim como das províncias do Minho e da Estremadura que, no entanto, não aceitou, preferindo publicar o método que pensava seguir e os remédios que considerava mais eficazes para tratar a doença<sup>36</sup>.

Terá sido, aliás, "graças" aos esforços de Forrester e de muitos outros lavradores-proprietários determinados e audazes (Félix Manuel Borges Pinto de Carvalho, conde de Samodães, Dona Antónia Adelaide Ferreira, José António Ferreira, Bernardo de Lemos, etc.) que a região começou a recuperar mais precocemente da crise do oídio do que o resto do país. Não obstante, o custo dos enxoframentos, por um lado, e as quebras produtivas e preços pouco compensadores do vinho, por outro, lavariam ao endividamento de muitos lavradores e à penetração de capitais oriundos da esfera comercial (e não só) na produção. Mas também neste aspecto Forrester foi um precursor pois, como gostava de se vangloriar, tinha sido um dos primeiros exportadores ingleses a fazer vinhos no Douro.

Como precursor o foi também ao retomar o antigo processo de manufacturar os mostos puríssimos, como já se reconhecia em 1845, e defender a produção e comercialização de vinhos do Douro de diferentes qualidades (leia-se características) para corresponderem à diversificação da procura mundial e às mudanças que estavam a ocorrer nos hábitos de consumo. Muito mais do que os vinhos do Porto generosos e fortificados, seriam os puros e bastante menos aguardentados vinhos do Douro que poderiam ser bebidos às refeições e, como tal, concorrerem com os vinhos mais leves do Reno, Bordéus ou Espanha. Assim, pode-se considerar que, o "seu sistema" contribuiu para realçar os vinhos de ramo do Douro, verdadeiramente os primeiros vinhos de mesa do Douro.

Pioneiros e da maior importância para a região foram ainda os trabalhos sobre o melhoramento da navegação do rio Douro que desenvolveu em parceria com o engenheiro inglês (e cônsul no Porto), Johnston - *Mappas hydraulicos da barra do Douro, indicando os meios mais fáceis de remover os obstáculos que se oppõem á navegação e as Sondagens do rio Douro, desde a barra até a Barca d'Alva - mostrando a altura e espraiação da água nas estações extremas do verão e inverno - assim como os seus estudos e ilustrações sobre a Geologia do leito do Douro, de suas margens e de sua barra*.

Mas o Douro "deve-lhe" sobretudo uma peça fundamental da sua história: o belíssimo *Mappa do Paiz Vinhateiro do Alto Douro* que, pelo cuidado e minúcia com que foi desenhado, viria a ser utilizado, já no início do século XX, como base de trabalho para a delimitação da região demarcada. Nesse sentido se pronunciaram, quer vários intervenientes no processo de demarcação de 1907, quer a própria comissão de agricultura da Câmara dos Deputados portuguesa ao proporem que a área produtora de vinhos finos a demarcar no Douro ficasse limitada à da antiga Companhia ou à "demarcada pelo Barão de Forrester" com as correcções que se mostrassem necessárias<sup>37</sup>. Tão ou mais interessante do que o elogio e reconhecimento que transparecem destas propostas apresenta-se, todavia, o que então referiu um dos membros dessa comissão, Júlio de Carvalho Vasques, deputado por Vila Real. Que tinha ficado de tal modo impressionado com o cuidado com que estava feita a carta do barão de Forrester, "esse alcorão das casas inglesas antigas", que procurou ver se havia "razão especial em

que se fundasse o seu autor para fazer a demarcação que chega a ser tão cuidadosa a ponto de eliminar da zona dos vinhos finos uma faixa de terreno marginal ao Douro, pertencente ao concelho de Carraceda, e outra, em continuação desta, no concelho da Pesqueira". Ora, ao compará-la com os mapas geológico e isométrico da região verificara que, na sua demarcação, Forrester tivera em consideração não só a composição geológica dos terrenos (xisto e xisto entrecortados de granito), mas também a altitude dos mesmos (cota abaixo de 500 metros). Ou seja, aspectos que viriam a ser ponderados nas futuras demarcações e no sistema de pontuações.

Um outro aspecto que chamou então a atenção de Júlio Vasques no mapa de Forrester foi o facto de, nalguns pontos, a linha de contorno do Alto Douro não estar fechada, o que o levou a intuir que "no espírito do seu autor, que tão bem conhecia a região, havia a ideia de que nos terrenos superiores se podia produzir vinho (Porto [como], com efeito, a experiência assim o demonstrou no rio Pinhão e no rio Tua"<sup>38</sup>. Significa isto que, também neste caso, Forrester, previra que no futuro a região se poderia (e deveria) estender ao Douro Superior como, de resto, já deixara subentendido na sua resposta às acusações que lhe foram feitas pelos negociantes ingleses ao mostrar que se produzia muito e bom vinho fora da demarcação e que a região tinha capacidade para responder a qualquer aumento da procura desde que estivesse liberta da peias impostas pela "anacrónica" legislação restritiva.

## Conclusão

Como é próprio dos artistas, ao prospectar a região duriense, Forrester viu mais além e vislumbrou o que lhe poderia trazer o futuro: liberdade produtiva, alargamento da região vinhateira ao Douro Superior, maior, melhor e mais diversificada produção de vinho, regularização do caudal do Douro...

Mas, para além do Douro vinhateiro e da produção e comércio do vinho do Porto, Forrester também se interessou pelo fabrico de azeite, de que era produtor, "inventando" um modelo de prensa adaptado (alterado e simplificado) do sistema Della Bella e um método que não necessitava que se aplicasse sal nas tulhas nem água quente na extracção do azeite.

Tendo vivido em Portugal numa época difícil e em que, malgrado as medidas tomadas, o poder político manifestou bastante desinteresse pela situação da lavoura das vinhas em geral e pela duriense em particular, Forrester tudo fez para melhorar a situação do "mais rico florão da coroa vinícola de Portugal"<sup>39</sup> e acabar com as restrições que a "acorrentavam" e definhavam. Se o fez apenas por filantropia e por reconhecimento para com o país que, "malgré tout", tão bem o tinha recebido, como gostava de afirmar, ou se a tal o impeliu também a sua índole aguerrida, o seu espírito liberal e a sua efervescência criadora, ficará para sempre sepultado nas águas do rio que tanto amou e tão bem ilustrou.

Conceição Andrade Martins

Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa

## Notas

<sup>1</sup> *Mapa do Paiz Vinhateiro do Alto Douro*, que Forrester dedicou a u. Maria II e mandou gravar na Inglaterra, viria a ser também impresso no Porto, em 1843, na sequência das representações enviadas às Cortes por várias câmaras municipais e instituições da região (câmaras municipais do Porto e de Vila Nova de Gaia, Associação de Agricultores do Douro, Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, etc.) para que, contrariamente ao que decidira o ministério do Reino, fosse concedida ao seu autor a "garantia da propriedade dos seus excelentes Mapas sobre o país vinhateiro do Alto Douro, que este digno estrangeiro com muito louvor empreendeu, e conseguiu levar ao cabo, e que ora mandou gravar em Inglaterra". V., DCD de 5, 8, 9, 12, 13, 17 e 18.5.1843.

<sup>2</sup> Opinião expressa pelo deputado duriense, Joaquim Vieira de Magalhães, na Câmara dos Deputados. DCD de 5.5.1843.

<sup>3</sup> Nesta exposição Forrester recebeu ainda mais três diplomas de "honrosa menção" pelo seu azeite de oliveira, vinagre do Alto Douro e sal de Aveiro e uma medalha de prata de 1.ª classe pela colecção de vinhos do Douro que apresentou Cf., *Recompenses accordées aux exposants Portugais par le Jury International de l'Exposition universelle de l'industrie et de l'agriculture*, Paris, 1855.

<sup>4</sup> Originariamente fundada por William Offley em 1737, o nome da firma - Offley, Webber & Forrester - reflectia então as alianças familiares que entretanto se tinham verificado, nomeadamente em 1803 com a entrada para a sociedade de James Forrester (tio de Joseph James Forrester).

<sup>5</sup> Prosperidade essa "bem comprovada pelo valor mais que duplicado que as suas acções tinham então no mercado". Augusto Soares d'Azevedo Barbosa de Pinho Leal, *Portugal Antigo e Moderno. Dictionario Geographico, Estatistico, Chorographico, Heral-*

*dico, Archeologico, Historico, Biographico e Etymologico de todas as cidades, villas e freguesias de Portugal e de grande numero de aldeias*, vol VII, Lisboa, Livraria Editora de Mattos Moreira & Companhia, 1876, p. 417.

<sup>6</sup> Fernando de Sousa, *A Real Companhia Velha. Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (1756-2006)*, Porto, CEPSE, 2006, p. 321. Sobre a situação, competências e funcionamento da Companhia durante estes anos v., *ibidem*, pp. 258-327.

<sup>7</sup> Cf., *Vindicação de José James Forrester contra as imputações a elle feitas no parecer da Direcção da Associação Commercial do Porto*, Porto, 1845

<sup>8</sup> Em 1831 os vinhos estrangeiros passaram a pagar 5 shillings e 6 dinheiros por galão, aproximadamente o dobro dos do império (2 sh e 9 d). Recorde-se que o artigo II do Tratado de Methuen estipulava que "daqui em diante" os vinhos portugueses pagariam à entrada na Grã-Bretanha direitos 1/3 inferiores aos dos vinhos franceses, vantagem esta que, por largos períodos, chegou mesmo a ser superior. V., Conceição Andrade Martins, "O Tratado de Methuen e o crescimento do comércio vinícola português na primeira metade de Setecentos", in José Luis Cardoso et al., *O Tratado de Methuen (1703) diplomacia, guerra, politica e economia*, Lisboa, Livros Horizonte, 2003, pp. 111-130.

<sup>9</sup> A cota dos vinhos portugueses passou de 55,5% (em 1805-1829) para 40,4% (em 1830-1859) e a dos espanhóis de 26,9% para 44,9% no mesmo período. Posteriormente às alterações introduzidas por Gladstone nas taxas alfandegárias inglesas em 1860 e em 1861 (baixando-as, mas passando a aplicar direitos progressivos aos vinhos em função da sua gradação alcoólica) a queda foi ainda mais acentuada (a cota dos vinhos nacionais baixou para 22,1%) e ficou a dever-se, em larga medida, ao facto de o vinho do

- Porto ter ficado incluído no escalão mais elevado (acima dos 26° Sykes) e, como tal, passar a pagar mais 1 shilling por galão do que os vinhos menos graduados.
- <sup>10</sup> A *Revolução de Setembro* de 23.5.1852. Sobre este assunto v. também, José James Forrester, *Provas de verdade, contra provas de vinho, ou mais "uma ou duas palavras" sobre os vinhos do Porto*, Porto, 1859.
- <sup>11</sup> Considerando que, relativamente ao comércio do vinho do Porto, o art.º 15.º era uma excepção do art.º 4.º, Portugal não só mantinha a proibição de se exportarem para o mercado britânico certos vinhos produzidos no Alto Douro, como continuava a impor taxas mais elevadas ao vinho que saía pela barra do Porto com destino àquele país.
- <sup>12</sup> O vinho do Porto exportado para o Reino Unido pagava então mais 5\$000/pipa de direitos de saída do que o embarcado para o resto da Europa e para a América. Sobre este assunto v., Joseph James Forrester, *A Short Treatise on the unequal and disproportionate imposts levied on Port-Wine, shipped from Oporto to Great-Britain; compared with the imposts levied on wines, of the same character, shipped to America and other countries*, London, 1850.
- <sup>13</sup> Note-se que a parte da produção duriense não aprovada para exportação e destinada a ramo excedeu largamente aquela proporção nos anos 1833 a 1852 (mais de 70%). Cf., Conceição Andrade Martins, *Memória do Vinho do Porto*, Lisboa, Instituto de Ciências Sociais, 1990, p. 202.
- <sup>14</sup> V. nota 9. Sobre este assunto v., José James Forrester, *Uma ou Duas palavras sobre vinho do Porto dirigidas ao publico britannico em geral, e com especialidade aos particulares; mostrando como, e porque he adulterado, e apontando alguns meios de se conhecerem as adulterações*, Porto, Typ. Commercial Portuense, 1844, pp. 9-10 e 15; e ob. cit., pp. 28-29. Relativamente a este assunto e aos problemas decorrentes da exportação de vinhos do Douro para o mercado inglês nos anos subsequentes veja-se também o que diz Vila Maior no *Relatório sobre a Classe LXXIII da Exposição Internacional de 1867* (especialmente a pp. 143 e seguintes).
- <sup>15</sup> Portaria de 5.12.1857. Destinada a dar resposta às críticas de que eram alvo os vinhos do Porto nos mercados externos, sobretudo no inglês, esta medida mostrou-se nefasta para o comércio dos nossos vinhos no Reino Unido por aí ter sido mal interpretada, já que não se acreditava que um documento oficial deste tipo tivesse sido promulgado sem que para tal houvesse um motivo. Reconhecendo a "imprudência da suspeição oficialmente arrogada", um ano depois o governo revogou-a (Portaria de 7.11.1858), declarando que o fazia por terem cessado os motivos que então tinham induzido a que se tomassem providências para prevenir as graves consequências que poderiam advir de eventuais adulterações da colheita de 1857.
- <sup>16</sup> José James Forrester, *A verdadeira causa da crise commercial no Porto, com uma analyse da Representação dos senhores presidentes do juri qualificador em que se pretende invadir o direito de propriedade como meio o mais effizaz de restabelecer o credito dos vinhos do Porto*, Porto, Typographia Commercial, 1859, pp. 4-5 e 23-26.
- <sup>17</sup> Joseph James Forrester (Baron of Forrester, in Portugal), *Portugal and its Capabilities: (being the Essay for which "The Oliveira Prize and medal" were awarded) with the author's evidence regarding that country, given before a select committee of the House of Commons in May, 1852, on the wine-duties; together with A Companion to the Essay containing "A Word or Two on Port-Wine" re-iterated, and a statistical account of the Port-Wine trade from 1678 to 1860*, Fourth Edition, London, 1860, pp. 26-27.
- <sup>18</sup> *Considerações acerca da Carta de Lei de 21 d'Abril de 1843 e resultado que se tem colhido para o Paiz Vinhateiro do Alto-Douro, e Commercio dos Vinhos do Porto*, Porto, Typographia Commercial, 1849, p. 5.
- <sup>19</sup> José Fructuoso Ayres de Gouvêa Osório, *Relatório e notas relativas à Exposição d'Agricultura, realisada nos dias 12,13 e 14 de Julho de 1857, e promovida por uma comissão da Sociedade Agricola do Porto*, Porto, 1857, pp. 45-50.
- <sup>20</sup> Dec de 11.10.1852 e portaria da mesma data.
- <sup>21</sup> *Portugal and its Capabilities*, cit., pp. xv-xvi e 7.
- <sup>22</sup> Apesar de ser considerado um dos mais ilustrados e experientes vitivinicultores do país, José Maria da Fonseca sofreu vários desaires nas experiências que fez com vinhos "virgens" ou muito pouco aguardentados que despachou para o Brasil.
- <sup>23</sup> Sobre o crescimento da procura inglesa nesta época v., A. Briggs, *Wine for sale. Victoria wine and liquor trade, 1860-1984*, Chicago, 1985, pp. 27-29.
- <sup>24</sup> Cf., Joseph James Forrester, *Companion to "Portugal and it's Capabilities" or "A word or two more on Port-Wine" shewing the rise and progress of the Port-Wine trade from 1678 to 1860*, Oporto, Commercial Printing Office, 1860, pp. 35 e 38.
- <sup>25</sup> Eram eles: que se adiassem o mais possível as vindimas; se seleccionassem criteriosamente as uvas; se excluísse absolutamente o uso de baga de sabugueiro; se prensassem cuidadosamente as uvas para permitir que o vinho fermentasse naturalmente e sem qualquer impedimento; se abandonasse a prática de adicionar aguardente nos tonéis para provocar uma segunda fermentação; e se afastasse o vinho das correntes de ar. Cf., Joseph James Forrester, *Companion to "Portugal and it's Capabilities"* ob. cit., pp. 36-38.
- <sup>26</sup> Cf., Forrester, *Uma ou Duas palavras*, cit. (pp. 7-8); *Documentos sobre os esforços de José James Forrester e das Câmaras Municipaes do Districto Vinhateiro do Alto Douro, para a supressão da contrafeição dos Vinhos do Porto*, Porto, Typographia Commercial, 1845, p. 4.
- <sup>27</sup> Os tonéis mais pequenos tinham ainda a vantagem de conservarem amostras de vinhos de diferentes castas ou lagares. José James Forrester, *O Commercio do Vinho do Alto Douro. Discursos pronunciados em uma reunião no Pezo da Regua convidada pelo Lavrador do Douro e Negociante Britannico José James Forrester em 8 de Outubro de 1844*, Porto, Imprensa de Alvares Ribeiro, 1844, p. 8.
- <sup>28</sup> Cf., *O Commercio do Vinho do Alto Douro*, cit., p. 5. A esta reunião compareceram, entre outros proprietários e autoridades locais, os presidentes das câmaras municipais de Sta Marta de Penaguião e de Sabrosa, os administradores do primeiro daqueles concelhos e do do Peso da Régua e o presidente da Associação dos Agricultores do Alto Douro, António Teixeira de Sousa.
- <sup>29</sup> *Ibidem*, pp. 7-9.
- <sup>30</sup> Barão de Forrester, *Algumas Palavras sobre a Exposição de Paris pelo ... , offerecidas aos seus amigos*, Porto, Typographia Commercial, 1856, p. 35.
- <sup>31</sup> Carta de José James Forrester publicada no *Nacional* do Porto, cit. in *Annaes da Sociedade Promotora da Industria Nacional*, nº 8, Lisboa, 1854. Nesse mesmo ano Forrester publica um *Ensaio sobre a moléstia nas videiras, com numerosas illustrações e desenhos microscópicos, adoptado pela "Royal Society" de Londres, e por ella admitido nas suas "Transactions"*, e premiado em Paris com uma menção honrosa, Londres, Royal Society, 1854.
- <sup>32</sup> O processo de Forrester, que o próprio considerou "uma novidade", era uma adaptação do plano do dr. Price: 30 partes de cal virgem com 80 partes de flor de enxofre misturadas com água e fervidas até ficarem com uma cor avermelhada e o excesso de enxofre se depositar, posto o que se misturava esta solução com 12 a 20 vezes o seu volume de água e applicava-se às videiras por meio de uma esponja, pincel ou seringa. V., Joze James Forrester, *Memoria sobre o curativo da molestia nas videiras*, Porto, Typographia Commercial, 1857.
- <sup>33</sup> Joze James Forrester, *Memoria sobre o curativo da molestia nas videiras*, ob. cit., p. 4.
- <sup>34</sup> *Aos proprietários de vinhas na freguesia de S. João de Covas do Douro*, Circular de José James Forrester publicada em vários jornais da região.
- <sup>35</sup> Como o noticiava o *Jornal da Sociedade Agricola do Porto* de 1858 (p. 219) e o próprio reconheceu na *Memoria sobre o curativo da molestia nas videiras*, ob. cit., p. 6.
- <sup>36</sup> Que constam da ob. cit., *Memoria sobre o curativo da molestia nas videiras*.
- <sup>37</sup> As correções em questão incidiam sobre a parte do Douro Superior "onde hoje se colhe finissimo vinho do Porto", mas que não estava plantada de vinha à data da carta de Forrester (*Mapa do Paiz Vinhateiro do Alto Douro*). V., DCD de 18 e 23.1.1907.
- <sup>38</sup> DCD de 23.1.1907.
- <sup>39</sup> Expressão feliz do visconde de Vila Maior para o vinho do Porto (e da Madeira), in *Relatórios sobre a classe LXXIII da Exposição Internacional de 1867*, Lisboa, 1868, p. 140.
- \* Agradeço a Gaspar Martins Pereira as sugestões e críticas que fez ao texto inicial e que muito contribuíram para o melhorar.