

9.

DEZEMBRO · 2023

Ponte de Lima: do passado ao presente, rumo ao futuro!

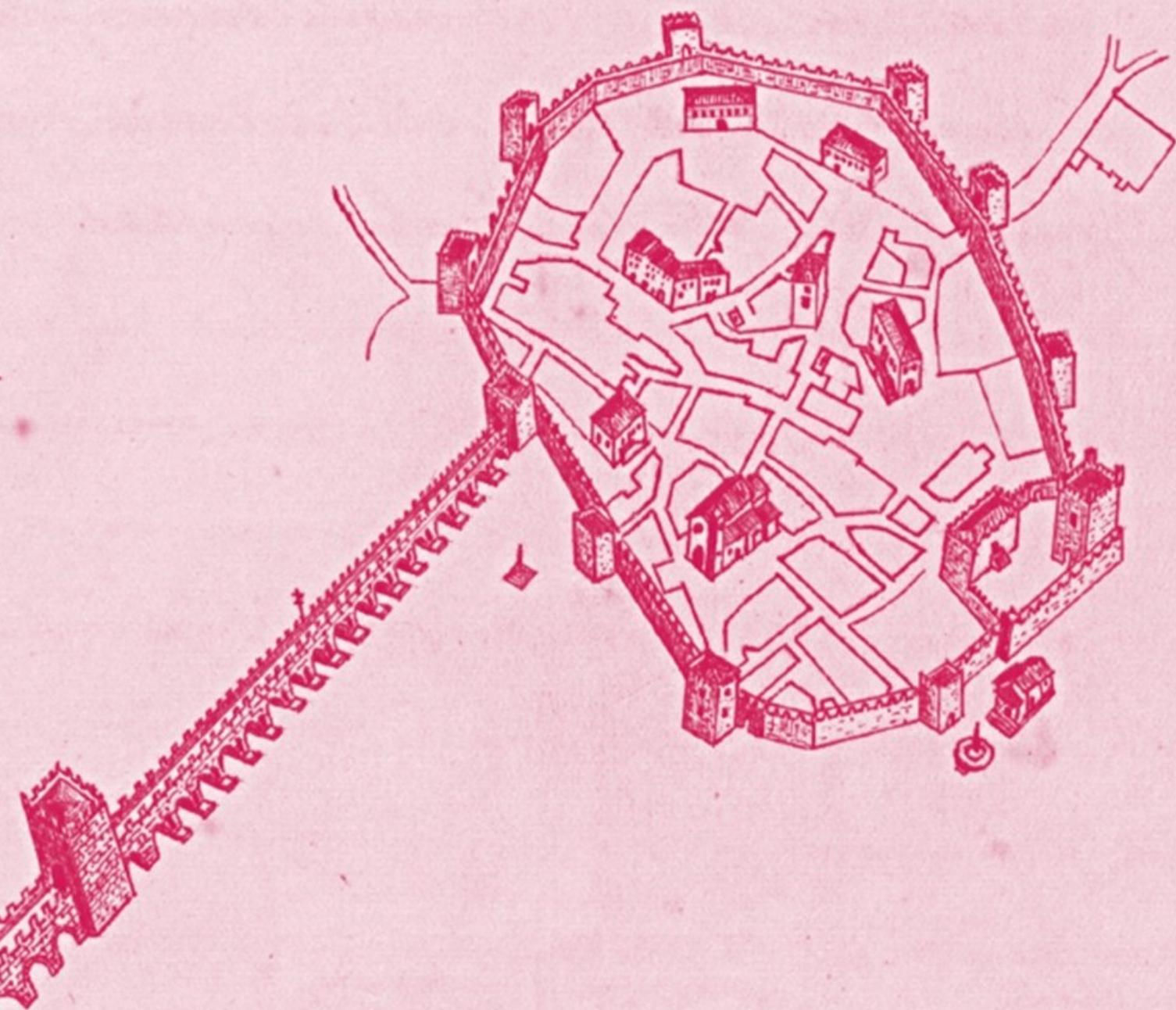




FIGURA 1.

Descarga de barcos na margem do rio Lima, em Ponte de Lima, no início do século XX.

FONTE: Arquivo Municipal de Ponte de Lima

PRODUÇÃO DE VINHO E SIDRA EM PONTE DE LIMA: DE MEADOS DE SETECENTOS AOS FINS DO SÉCULO XIX

PRODUCTION OF WINE AND CIDER IN PONTE DE LIMA FROM THE MIDDLE FROM THE 1700S TO THE END OF THE 19TH CENTURY

Centrando o nosso trabalho no século XIX, quando foi registada a produção de “vinho de maçã”, alternativo à quebra de produção de vinho de uva, devido à crise dos anos cinquenta, recuámos a meados de setecentos, para reveritar as Memórias Paroquiais. Partindo desta fonte, foi possível cartografar a produção de vinho, recorrendo a uma metodologia qualitativa, expressa por pouco, satisfaz, abundante, bom e não há referência. Dando continuidade ao estudo, o século XIX apresenta-nos dados quantitativos por anos, relativos ao concelho, mas também nos permite conhecer a realidade da produção por freguesias, nos anos quarenta de oitocentos, com castas de vinho, onde os brancos tinham pouca expressão. Neste contexto emerge a procura pela bebida alternativa, deitando mão ao vinho de frutos, como a maçã, a pêra e a laranja.

VINHO, “VINHO DE MAÇÃ”,
PONTE DE LIMA,
SÉCULOS XVIII-XIX

WINE, “APPLE WINE”,
PONTE DE LIMA,
18TH-19TH CENTURIES

Focusing our work on the 19th century, when the production of “apple wine” was recorded, an alternative to the fall in grape wine production, due to the crisis of the 1950s, we went back to the mid-1700s to revisit the Parochial Memories. Starting from this source, it was possible to map the production of wine, using a qualitative methodology, expressed by little, satisfies, abundant, good and there is no reference. Continuing the study, the 19th century presents us with quantitative data by year, relative to the municipality, but also allows us to know the reality of production by parishes, in the 1940s, with wine varieties, where whites had little expression. In this context, the demand for an alternative drink emerges, making use of fruit wine, such as apple, pear and orange.

HENRIQUE RODRIGUES

Introdução

A viticultura^[1] teve impacto desde sempre na economia doméstica e mesmo mercantil de Ponte de Lima^[2], nos séculos XVIII e XIX. Estas terras foram, desde tempos longínquos^[3], um espaço onde o “verde” pontuava no contexto agrícola^[4].

O clima e as condições do território em Portugal, e em particular na área de Ponte de Lima, são ideais para esta trepadeira, que cresce em qualquer sítio, definido pelo “terroire”^[5], prosperando diferentes castas, nos mesmos locais, sejam o branco ou o tinto.

A região teve bons anos de produção no século XVIII, continuando na centúria seguinte com excelentes indicadores deste néctar e prolongando-se até meados da centúria, quando o oídio penetrou nestas localidades e, mais tarde, em 1875 a filoxera^[6], embora esta praga tivesse sido menos sentida em Ponte de Lima.

O milho e o vinho cobriam as terras do Lima^[7], sendo cultivados em quase todas as paróquias, e estes produtos coabitavam nos mesmos sítios, com vides plantadas nas bordaduras dos campos, mas também havia áreas de cepas e latadas, donde resultavam vinhos diferenciados na qualidade de “verdes e maduros”.

A viticultura do “verde” não evoluiu de forma invariável^[8], nem a área de crescimento e o processo de cultivo se mantiveram imutáveis^[9].

[1] Este texto corresponde a uma versão adaptada do nosso trabalho sobre a Ribeira Lima, incidindo nas paróquias do concelho de Ponte de Lima. Ver RODRIGUES, Henrique - *Produção de vinho na Ribeira Lima de meados de setecentos aos fins do século XIX*, in “Revista Vinho Verde, História e Património”, vol. 4. Porto: APHVIN/GEHVID, 2024, no prelo.

[2] As cartas de foral permitem-nos conhecer a importância destes produtos, como se observava nas *Terras de São Martinho*, que abrangia a quase totalidade das paróquias do actual concelho de Ponte de Lima, a Norte do rio Lima, e outras a Sul deste curso fluvial. Os foros ou rendas englobavam vários géneros, como o milho e centeio, cereais dominantes, seguindo-se o vinho com 143,5 alqueires. O pão meado tinha grande impacto nestes impostos. (801,25 alqueires de milho e 1060,5 de centeio). Também havia cobrança de cevada, castanha e linho. As rendas ainda contemplavam numerário, animais e seus derivados, com destaque para as marrãs (presuntos)

carneiros, cabritos e galináceos. MARQUES, José - *Os Forais Manuelinos da Terra de São Martinho e de Souto de Rebordões*. Ponte de Lima: Município de Ponte de Lima, 2006, pp. 33-39. O exemplo de Álvaro Eañes, que pagava pelo Casal Novo, em Nogueira, 64 alqueires de pão e vinho, assim distribuídos: 15 de vinho, 27 de milho, 18 de centeio e 4 de trigo, confirmam a referida asserção. Noutros sítios, aparecem também a marrã e animais já anotados. COSTA, Paula Pinto e REIS, António Matos - *Arcos de Valdevez - A terra e o foral manuelino*. Arcos de Valdevez: Município de Arcos de Valdevez, 2015, pp. 177-207. (transcrição do foral). Em Ponte de Lima, o foral manuelino determinava o pagamento de um quinto sobre os cereais colhidos, vinho e linho, além de outros impostos e portagens. MARQUES, José - *Os forais de Ponte de Lima*. Ponte de Lima: Município de Ponte de Lima, 2005, pp. 135-148.

[3] Os vinhos da região eram exportados pela barra de Viana. Também circulavam em carros de bois para distâncias que podiam ir até ao Porto. A esta cidade

chegavam, desde o século XVII, os “vinhos de Viana”, seguindo muito dele para o Brasil. CARDOSO, António Barros - *Os vinhos verdes e a barra de Viana do Lima no século XVIII*. in “Vinho Verde, História e Património”, Vol. I, Porto: APHVIN/GEHVID, 2015, pp. 23-24. No século XVII, predominavam «... as vides de enforcado... que rendilhavam as propriedades, ajudando a demarcá-las». *As latadas, feitas de madeira de carvalho e castanheiro, não eram frequentes nas terras de posse dos rendeiros...* OLIVEIRA, Aurélio de - *A Abadia de Tibães e o seu Domínio (1630-1680)*. Porto: Faculdade de Letras do Porto, 1974, p. 204.

[4] Sobre o aparecimento da designação de vinho verde, remetemos para OLIVEIRA, Aurélio de - *Vinhos verdes desde quando?*, in CARDOSO, António Barros e TRILHO, Sílvia - (coord.) *I Congresso Internacional, Vinhas e Vinhos, actas*. Viana do Castelo: Município de Viana do Castelo, 2012, pp. 93-118. Ver também a nota 8, onde a opinião do pároco de Abade de Neiva e de Ramalho Ortigão são muito válidas para os dois séculos.

[5] COSTA, B. C. Cincinnato da - *O Portugal Vinícola*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1900. p. XX.

[6] Idem, p. XXXIV.

[7] Nos finais do século XVIII, Agostinho da Costa, referindo-se ao Minho e à Ribeira Lima, afirma que um «*pé de vide enroscada em carvalho que dá pipa de vinho*». COSTA, Agostinho Rebelo da - *Descrição topográfica e histórica da cidade do Porto*. Porto: Officina de Antonio Alvarez Ribeiro, 1789, pp. VIII-IX.

[8] No século XVIII, o pároco de Abade de Neiva deixa-nos um esclarecimento sobre a diferença entre vinho verde e maduro para a região, «*a que chamam verdes, não só para diferença dos maduros que produzem as vinhas e não as uveiras como nesta província chamam as parreiras que aqui plantam junto a carvalheiros que denotam em altura proporcionadas a que furtavam lhes não apanhem as uvas, porque ali [...] em pao ou atam as varas para darem fruto. Mas se chamam verdes porque ordinariamente sem estarem maduros logo os apanham e vindimam*». CAPELA, José Viriato - *As Freguesias do*

As terras de Lima, à semelhança das restantes áreas do Alto Minho, eram consideradas pelas autoridades de oitocentos como agrícolas e vinhateiras^[10]. Com a crise do oídio, a viticultura regrediu e deu espaço ao milho.

Seguindo as memórias paroquiais, apresentaremos uma cartografia das paróquias onde o vinho era uma referência, deixando elementos sobre a quantidade do sumo de uva, por localidade. Não deixaremos de realçar elementos relatados pelos párocos.

Feito este primeiro apontamento, usaremos as colheitas por freguesias de Ponte de Lima nos anos quarenta da centúria seguinte^[11], apresentando médias de produção de vinho por habitante. Para este exercício usamos a *Estatísticas*^[12], manuscrito em dois tomos existentes no fundo do Arquivo do ex-Governo Civil de Viana do Castelo, (AGC.), onde consta a população e as séries anuais de vinho e de sidra^[13], como se fizesse uma radiografia de âmbito concelhio.

Sobre as fontes

As *Memórias Paroquiais* são uma fonte de natureza qualitativa, quando se fala de produtos agrícolas mencionados no corpo da obra. Assim, iremos visitar este repertório, para auscultarmos o quadro relativo ao pão e vinho, alimento de primeira linha dos povos destas terras. Mas os dados são de natureza qualitativa, sem a existência de quantidades do produto,

Distrito de Braga nas Memórias Paroquiais de 1758. [Braga]:

Universidade do Minho, 2003, p. 64. O tipo de vinha mais frequente era o de enforcado, também conhecido por uveiras ou parreiras, donde provém o vinho “verde”. A cultura em “vinhas” ou vinhais, latadas e arjoadas proporcionavam um produto com mais qualidade, conhecido por “vinho maduro”, indicado para exportação ou de comissão. O mesmo entendimento sobre o “verde”, no século XIX, foi subscrito por Ortigão: «*além do comércio do boi criado para a exportação, o agricultor cultivava milho e fabrica vinho*», sublinhava o referido autor, e continua: «*sendo o vinho verde o mais importante dos produtos agrícolas da província, sendo perfeitamente adequado aos interesses da terra o sistema tradicional da vinha alta ou de enforcado, o agricultor minhoto não pode deixar amadurecer os cachos nas uveiras, e vindima em verde para que lhe não comam as uvas antes do tempo de as deitar ao lagar*». ORTIGÃO, Ramalho - *As farpas I*. Lisboa: Clássica Editora, 1986, pp. 55-57.

[9] SAMPAIO, Alberto - *Estudos Económicos, As Vilas do Norte de Portugal*, vol. I, Lisboa: Vega, 1979, p. 94. A difusão das vides trepadeiras em volta das glebas culturais, substituindo as macieiras e outras árvores frutíferas, não se realizou com a extensão da actualidade.

[10] “Governo Civil do Distrito Administrativo de Vianna do Castelo” in *Relatórios Sobre o Estado da Administração Pública nos Districtos Administrativos do Continente do Reino e das Ilhas Adjacentes em 1861*, Lisboa: Imprensa Nacional, 1864, p. 3.

[11] Para o efeito, usámos um conjunto de documentos existentes no Arquivo do Governo Civil de Viana do Castelo, citado com a sigla AGC., existentes na pasta nº 200, maço nº 26 e pasta nº 406, maço nº 5, elaborados pelos administradores dos concelhos, para a exposição internacional do Porto, realizada no Palácio Cristal em 1865.

[12] Manuscrito em dois tomos: cota: 1-11-3-32 e tomo II, cota: 1-11-3-33. Vários aspectos da história agrícola e demográfica, assim como da pecuária, foram por nós estudados a partir desta fonte.

[13] Ver RODRIGUES, Henrique - *Produção agrícola oitocentista em terras de vinho verde*, in “Revista, Vinho Verde, História e Património”, vol. 1. Porto: APHVIN/GEHVID, 2015, pp. 111-140; *Paisagem agro-pecuária oitocentista em terras de Vinho Verde*, in “Revista Vinho Verde, História e Património”, vol. 3. Porto: APHVIN/GEHVID, 2019, pp. 23-77. Ver ainda *Produção de vinho verde no Alto Minho e emigração oitocentista*, in “Vinho Verde, História, Economia, Sociedade e Património”. Porto: APHVIN/GEHVID, 2007, pp. 189-214.

[14] Como o inquérito era igual para todas as paróquias, os resultados exibem o mesmo modelo, quando falamos de vinho, produzido em abundância, pouco bom, o suficiente para consumo da população, entre outras classificações.

[15] Ver CAPELA, José Viriato - coord. *As Freguesias do Distrito de Viana do Castelo, o.c.*, p. 63.

[16] Idem, p. 93.

[17] A qualidade era visível a partir da cor do vinho. O mais azedo, vindo do enforcado, servia os de baixo; o branco, além de ser indicado para a celebração da Eucaristia, era melhor, doce e preferido pelas elites, para momentos festivos. LOUREIRO, Virgílio - *A cor do Vinho no entre Douro e Minho*. in “Revista Vinho Verde, História e Património”, vol. 1, Porto: APHVIN/GEHVID, 2015, p. 263.

[18] CAPELA, José Viriato - coord. *As Freguesias do Distrito de Viana do Castelo, o.c.*, p. 288.

“
A classificação de azedo dependia de quem o saboreava ou fazia a prova. Em onze freguesias da Ribeira Lima encontra-se boa bebida: havia quatro terras com bom sumo de uva em Ponte de Lima e sete nos Arcos de Valdevez.
”

que vem classificado como pouco, algum, muito, bom, entre outras formas que cada cura usou, na sua paróquia^[14]. A classificação de azedo dependia de quem o saboreava ou fazia a prova. Em onze freguesias da Ribeira Lima encontra-se boa bebida: havia quatro terras com bom sumo de uva em Ponte de Lima e sete nos Arcos de Valdevez. Os párocos de Ponte da Barca não usaram tal qualificações.

Para melhor compreendermos esta avaliação, temos de observar o que acontecia nos concelhos vizinhos. Nos Arcos de Valdevez, identificámos como sendo bom o vinho de «comissão»^[16], produzido em Oliveira. Na paróquia de Souto, foi considerado como «especial da Ribeira [Lima]»^[16]; os classificados como bons foram: São Paio, Cendufe, Padreiro St^a Cristina, Padreiro S. Salvador e Rio Cabrão. A abundância devia corresponder a uma safra capaz de satisfazer as necessidades dos paroquianos e chegava para o comércio vínico. Neste item, incluímos Távora St^a Maria, que «produz parte de enforcado e parte de vinhas», dois tipos de estruturas, sendo natural que as uveiras produzissem em abundância e as latadas tivessem mais qualidade e menos acidez, podendo aproximar-se do “maduro”^[17]. Pelo facto de dizer-se que uma paróquia «produz vinho», podemos assumir que era suficiente para sustento das populações, sem excluímos a entrada nos circuitos comerciais da região e de outras áreas. Quando se anota que é pouco, também nos pa-

rece que, para não dividir muito esta taxonomia, pode ser sinónimo de haver algum produto. Assim, separamos o bom néctar das colheitas abundantes, embora em alguns casos estejam associados os dois classificadores: muito e bom ou abundante e bom.

A cartografia dos dados baseia-se na existência de pouco/algum, satisfaz/mediano, abundante/muito e bom vinho.

Ponte da Barca também ajuda na comparação com Ponte de Lima. Naquele concelho (Ponte da Barca), em 1758, não houve anotação de elementos bacos em oito localidades. Não havia vinho bom ou de excelência e apenas em Boivães era «mais fecundo», além de abundante. Outra nota refere-se a Britelo, dizendo o sacerdote que é alimento para os recém-nascidos, a quem davam «vinho, ainda que de castas mais acerbas... sendo sempre o vinho o principal»^[18]. A nota indicativa da existência de uvas levou-nos a considerar como “mediano” ou satisfatório o vinho em Bravães, Crasto, Lavradas e Vade S. Tomé. As restantes terras têm a classificação de «abundante/muito». A única referência ao enforcado foi feita pelo pároco de Grovelas, onde existiam uveiras, mas somos em crer que muitas mais cercaduras de carvalhais ou choupos haveria nos limites das propriedades, para rentabilizar as potencialidades destas terras. O facto de haver freguesias sem registo de vinho não significa ausência desta bebida. Em Ponte da Barca, as vindimas eram boas e, certamente, algum néctar teria

qualidades superiores. Sublinhe-se a ausência de menção a castas, nem genericamente são feitas alusões a branco, tinto ou palheto^[19], aparecendo os dois primeiros arrolados no século de oitocentos.

Em Ponte de Lima, temos a única nota, a nível distrital, ao branco em Moreira do Lima^[20], não significando a inexistência destas uvas na região. O branco apenas não foi identificado, por ser um produto de pouca expressão quanto ao volume, e por entrar na mistura com o tinto. Neste concelho, em setecentos, não foi anotada na fonte vinha em Arca, Arcos, Bertandos, Boalhosa, Correlhã^[21], Estorãos, Mato, Navió, Poiães, Ponte de Lima, Refóios do Lima e Vilar do Monte. Mas esta ausência de informação também não significa falta de actividade vinhateira, pois várias terras, como Refóios, deviam “fabricar” o néctar dos deuses, atentando à presença do convento dos frades agostinhos, nesta paróquia. O enforcado existia em Beiral do Lima com os “vinhais”, e também coexistia com a uva de cepas em Santa Cruz de Lima; Anais, embora a colheita assentasse nas uveiras, produzia pouco “néctar”. Ardegão e Calvelo indicaram a existência de «vinho verde», tendo Queijada arrolado a «abundância de vinho verde, mas bom», o que nos remete para dois tipos de cultura: os verdes e os “maduros”, este com mais teor alcoólico e menos acidez, embora não sejam referenciados nesta fonte.^[22]

Se Moreira do Lima é a única freguesia onde foi sinalizado o branco,

além do tinto, nas memórias paroquiais, poucas terras fazem menção a vindimas com uvas de cepa.

O vinho do século dezoito até meados de oitocentos

Continuando com as Memórias Paroquiais^[23], vejamos alguns elementos qualitativos^[24] por localidades, em setecentos, e, ao mesmo tempo, observemos os valores quantitativos por freguesias, nos anos quarenta do século XIX, cujos dados constam em quadros 1 e 2, em anexo.

Certamente, esta região foi, desde tempos bem recuados, um sítio onde o pão e o vinho estavam de mãos dadas, mas as memórias paroquiais silenciam algumas freguesias. Se Ermida não beneficiava do registo desta cultura, nem foi arrolada no século XIX, todas as aldeias cultivavam cereais, aqui identificados pelo milho, além do centeio, sendo o trigo de escassa produtividade^[25]. Para a relação do néctar dos deuses, apontado em almudes até meados de oitocentos, convertemos esta medida em 16,6 litros, donde resultou a média de 280 litros por habitantes do município da Barca, decorrente de anos de boas colheitas e outros com níveis muito reduzidos^[26]. As várias culturas são diferentes na estrutura^[27], na manutenção e nos custos^[28], mas o enforcado era dominante e mais económico no tratamento.

Ponte de Lima exhibe um cenário próximo do de Ponte da Barca.

[19] A referência a palhete não surge na Ribeira Lima, todavia, em 1891, havia, para venda em Melgaço «palhete de vinho tinto» a 15\$000 a pipa. AGC. 405, maço 5, doc. s.n., mapa resumo, Agosto de 1891.

[20] Em 1644 foi exportada uma pipa de branco para o mosteiro de Palme. MARQUES, Gonçalo Nuno Ramos Maia - *Do vinho de Deus. a.c.* p. 299.

[21] Note-se a existência, em 915, de um casal com vinho, nesta terra, doado à igreja de Santiago de Compostela. REIS, António Matos - *Vinho e vinhedos nas terras do Alto Minho, na Idade Média*. In Cardoso, António Barros e OLIVEIRA, Aurélio de - “Vinho Verde, História, Economia, Sociedade e Património”. Porto: APHVIN/GEHVID e Confraria do Vinho Verde, 2010, p. 29.

[22] No século XVII, de Ponte da Barca, Ponte de Lima e Rendufe exportava-se vinho para o mosteiro de Tibães, rondando a pipa do “Verde” entre 3\$400 e 4\$500 reis, nos anos de 1857-1686. MARQUES, Gonçalo Nuno Ramos Maia - *Do vinho de Deus ao vinho dos Homens: o vinho, os Mosteiros e o Entre Douro e Minho*. Porto,

Faculdade de Letras, 2011, pp. 145-146 e 299.

Mas desconhecemos se este era o vinho de comissão, ou seja de qualidade superior, ou “maduro”. Estamos perante centros de boa e elevada produção no século XVII. Ponte de Lima também fornecia o mosteiro de Palme. Note-se a pipa do branco exportado em 1644-46, para este centro religioso. pág. 299.

[23] CAPELA, José Viriato - coord. *As Freguesias do Distrito de Viana do Castelo*, pp. 15-107; 282-377.

[24] Aurélio de Oliveira apresenta uma taxonomia sobre o vinho em meados de 1700, convertendo os elementos qualitativos em quantitativos, embora omita a metodologia. Na ausência de valor ou qualquer referência, nada atribuiu; algum ou pouco vinho classificou com 20; algum ou pouco vinho deu 40; bastante vinho/nomeação em 2º lugar, determinou dar 80 e, finalmente, 100 para [muitos e bons vinhos]. Julgamos tratar-se de um valor percentual. O autor ainda nos informa que Arcos e Ponte da Barca, durante a União Ibérica eram «terras ... de muito bons vinhos».

OLIVEIRA, Aurélio de - *O país dos verdes. De um promissor início a uma menoridade historiográfica*, in "Vinho Verde, História, Economia, Sociedade e Património", Porto: APHVIN/GEHVID, 2007, p. 93.

[25] O milho passou a ser a principal fonte de rendimento depois de meados de oitocentos, cabendo ao trigo uma representação de 2,6%, quando o milho tinha mais de 90%, entre os três cereais. RODRIGUES, Henrique- *Paisagem agro-pecuária oitocentista, o.c.*, p. 37.

[26] CAPELA, José Viriato Eiras - *Entre Douro e Minho, 1750-1830. Finanças, Administração e Bloqueamentos Estruturais no Portugal Moderno*, vol. 1, Braga, Universidade do Minho, dactilopolicopiado, 1987, p. 21.

[27] Há vinhas bem situadas e em muitos locais, cujas terras são indicadas para a produção de excelentes castas. Destas circunstâncias resulta um vinho cuja qualidade, «[...] se não exceder, igualará o de França». Os lavradores desprezam o tipo de produção em ramada, devido ao

trabalho e custos que a sua cultura exige. Para obviar estas despesas, optam pela vinha de enforcado «[...] valendo-se de carvalhos plantados em roda dos campos e às vezes no meio deles», sublinha BEZERRA, Manoel Gomes de Lima - *Os Estrangeiros no Lima*, tomo II, Coimbra, Real Officina da Universidade, 1791, pp. 105-106.

[28] COELHO, Eusébio Cândido C. P. Furtado - *Estatística do Distrito de Viana do Castelo*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1861, p. 57.

[29] CAPELA, José Viriato - coord. *As Freguesias do Distrito de Viana do Castelo*, o.c., p. 325.

[30] Idem, p. 337.

[31] Idem, p. 350.

[32] O arrolamento de Ponte de Lima era feito com pipas de 40 cabaços, perfazendo 336 litros, como as de 20 almudes. AGC., pasta 200, maço 26, doc. s.n., ofício da administração do concelho de Ponte de Lima, datado em 14 de Abril de 1865.

[33] CAPELA, José Viriato - coord. *As Freguesias do Distrito de Viana do Castelo*, o.c., p. 359.

[34] No século XIX em Caminha juntavam

Vejam os dados relativos ao pão e ao vinho. Em meados de setecentos, não houve apontamento destes bens nas seguintes localidades: Anais, Arcos, Bertandos, Boalhosa, Correlhã, Estorãos, Mato, Navió, Poiães, Ponte de Lima, Refóios e Seara. Não significa ausência destes produtos nas terras elencadas, pois apenas não há registo daquelas e outras culturas, como temos assinalado. Mas, em todas elas, a viticultura era uma realidade, havendo, em 1847, boas safras em Bertandos, Ponte de Lima e Poiães. Ao observarmos a produtividade por habitante, temos 887 litros por pessoa na paróquia de Arca; segue-se Bário com 867 litros, acrescentando esta nota: «mais produz vinho»^[29], a meados do século XVIII. O mesmo pode ser aplicado a Cepões, expresso na observação seguinte: «fruto que mais produz vinhos»^[30], no plural, embora não saibamos se esta alusão está associada a outras espécies de cultivo, como o branco ou o maduro, em setecentos. O sumo de uva em Gandra também emerge com visibilidade e tem bom predicado, pois a «abundância, pela sua generosidade, é capaz de todo o embarque»^[31]. A expressão é demonstrativa da qualidade e quantidade, considerando a avaliação feita em 1758 e os 462 litros por pessoa^[32], em 1847. Outra nota, de pertinente interesse, relaciona-se com a colheita inscrita em Moreira do Lima, sendo um produto abundante, onde se colhia «... tinto e algum branco e este suficien-

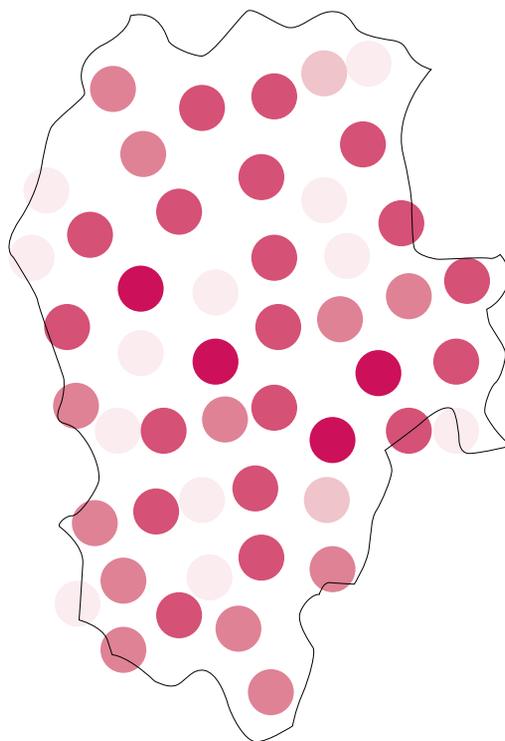
te»^[33], apontamento mencionado anteriormente e referenciado para o século de seiscentos, de onde se exportava o branco. Esta foi a única alusão aos dois tipos de néctar numa terra no Alto Minho. Tal comentário é confirmado pela existência das castas loureiro, doçar, esganoso, cainho e outras no concelho, embora o teor alcoólico fosse baixo^[34]. Outras povoações generalizam a cultura de tais produtos, sem especificarem mais do que o enforcado, como aconteceu em Anais. Mas existiam variados tipos de vinha. Além de haver uveiras em Beiral do Lima^[35], esta terra tinha «abundância de vinho verde, mas bom». O facto de ser verde, oriundo das trepadeiras, não deixa de ter alguma de qualidade, segundo a balizada opinião do sacerdote da paróquia anterior. Em Queijada não foi citada a cultura de milho^[36]. Na freguesia de Sá, há «vinhos que não são maus, mas [são] abundantes», sinónimo de alguma qualidade e quantidade, todavia a média foi de 303 litros, para uma população de 402 pessoas, no ano de 1847. De novo temos a relação entre o verde de enforcado, cujos «vinhos... não são maus», e outros com mais acidez^[37].

Por fim, o sublinhado para Santa Comba, sobre os efeitos alcoólicos, dos «vinhos que fazem falar os homens, ainda que sejam sós e há em abundância»^[38]. Nesta paróquia, a vindima rendeu 558 litros por habitante, no ano acima dito. Aqui há informação relativa à qualidade vínica, teor alcoóli-

MAPA 1.

Vinho em Ponte de Lima por paróquias em 1758

FONTE · Elaboração própria a partir de CAPELA, José Viriato - *Memórias Paroquiais, o.c.*, pp. 318-379



NOTA · A concepção gráfica dos mapas 1 e 2 é da responsabilidade do editor

várias castas de branco, obtendo um produto de superior qualidade, com «*uvas de cheiro, (marquês), cainho, loureiro e alvarinho*». Quando não se justificava a produção separada deste tipo de vinho com várias castas, misturava-se toda a colheita, juntando as brancas às uvas tintas. AGC. Pasta nº 200, maço nº 26, doc. s.n., ofício nº 17, administração de Caminha, datado a 9 de Janeiro de 1866. Sobre esta questão, Loureiro relaciona a baixa produção com o facto de ser uma bebida para momentos especiais, nomeadamente

para a celebração eucarística, o “vinho de missa”. LOUREIRO, Virgílio - *A cor do Vinho no entre Douro e Minho*. in “Vinho Verde, História e Património”, vol. 1, o.c., p. 266. Importa salientar que a documentação por nós compulsada não permite tirar esta conclusão, tanto mais que a venda dos brancos terminava no início de Janeiro, por ser escassa, pois era normal misturar os vários tipos de uvas nos lagares, para o vinho da feitoria. MADURO, António Valério - *A Vinha e o Vinho dos cistercienses de Alcobaca [séculos*

XVIII e XIX], in CARDOSO, António Barros e TRILHO, Silvia- “I Congresso Internacional: Vinhas e Vinhos, actas”. Viana do Castelo: Câmara Municipal de Viana do Castelo, 2012, p. 88.

[35] CAPELA, José Viriato - coord *As Freguesias do Distrito de Viana do Castelo, o.c.*, p. 326.

[36] Idem, p. 361.

[37] Note-se o que exarou o cura de Cabaços, separadamente dos cereais, em relação ao regato Recaxon e ao Neiva: «*estão os dictos regattos circundados em roda com vários arvoredos*

de ameeiros e principalmente de uveiras de carvalho e salgueiros, que dão vinho em abundância.» CAPELA, José Viriato - coord *As Freguesias do Distrito de Viana do Castelo, o.c.*, p. 332.

[38] Idem, p. 369. Sobre as classificações qualitativas, ver SILVA, Francisco Ribeiro da - *Vinha paisagem e economia do concelho de Ponte de Lima nos meados do século XVIII*, in *Vinho Verde, o.c.*, pp. 103-110.

[39] CAPELA, José Viriato - coord *As Freguesias do Distrito de Viana do Castelo, o.c.*, p. 370.

[40] Viana era o centro de exportação deste produto, quer oriundo de Monção, quer da Ribeira Lima, e os ingleses encarregavam-se de o fazer chegar a outros destinos, tendo fundado uma feitoria em Viana para o efeito. Deste porto, saíam «*cerca de duas até quatro mil pipas com destino ao estrangeiro e mercados nacionais...*», chegando à Rússia e ao Brasil. OLIVEIRA, Aurélio de - *O país dos verdes, o.c.* - pp. 87-90.

[41] A referência da lavra do pároco de Longos Vales dá

enquadramento a esta divisão. Para a «*abundancia de vinho, o das faldas dos montes [é] verde e o das terras mais quentes de comissão, pois hé vinho de cepa e todo o mais de latas a arjão, mas bom*». CAPELA, José Viriato - coord *As Freguesias do Distrito de Viana do Castelo, o.c.*, p. 200.

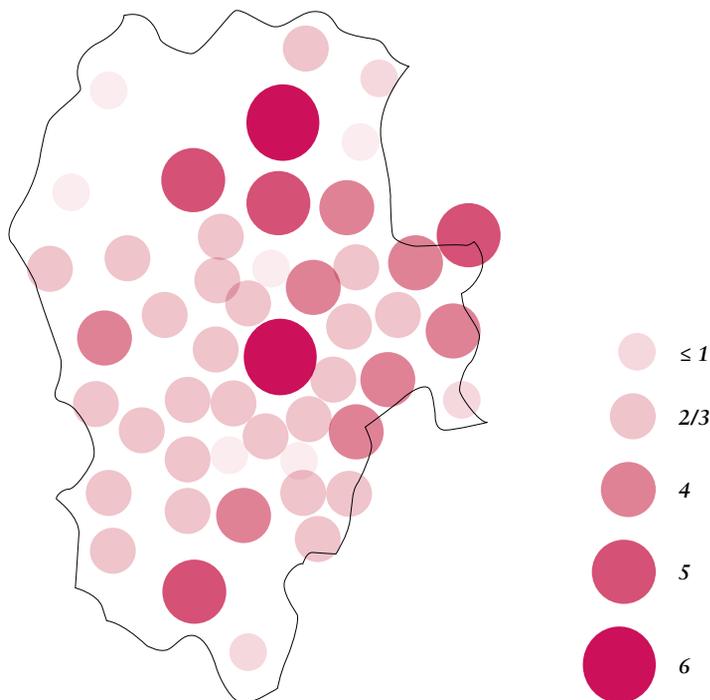
[42] BEZERRA, Manoel Gomes de Lima - *Os Estrangeiros no Lima, o.c.* pp. 105-106.

[43] Os vinhos de Monção, «*tanto o branco como o vermelho seriam produzidos, mas na condição de serem “finos”, isto é maduros*

MAPA 2.

Vinho em hectolitros por habitante, nas freguesias de Ponte de Lima, entre 1845-1847

FONTE: Elaboração do autor a partir dos documentos existentes no AGC. Pasta, nº 200, maço nº 26



e de qualidade», sublinha LOUREIRO, Virgílio - A cor do Vinho no entre Douro e Minho, o. c., p. 271. Na verdade, o branco no século XIX, não tinha expressão quantitativa nesta área, podendo ser um produto de qualidade, mas as fontes são omissas sobre esta questão, além do que anotámos para Caminha que usava castas nobres, como o loureiro, cainho, alvarinho e marquês, sendo este produto mais caro do que o tinto.

[44] COELHO, Eusébio Cândido C. P. Furtado - *ob. cit.* p. 53.

co e ao volume da colheita. Ainda sobre os tipos de cultura, em Santa Cruz do Lima havia vinho de cepa e de enforcado^[39], confirmando a existência de carvalhais na borda dos campos e também vinhas em áreas específicas, onde colhiam diferentes qualidades de uvas. Se não há dados qualitativos para Anais e Vilar das Almas, no século XVIII, ficou exarada a colheita de algumas uvas na centúria seguinte, podendo corresponder a cerca de 100 litros por habitante, se atentarmos no valor idêntico apontado para Fontão, cujas vindimas, em 1758, foram classificadas como medianas.

Em síntese: a Ribeira Lima, no geral, foi um centro vinícola importante desde quinhentos^[40], até à introdução do oídio. Por conse-

guinte, podemos considerar Ponte de Lima com o mesmo perfil de viticultura. Produzia em abundância e em quase todas as paróquias, recorrendo ao sistema de uveiras, mas também havia cepas, arjões e latadas^[41], que proporcionavam colheitas de qualidade, com boas castas e uvas muito saborosas e doces^[42], seria certamente o “maduro” em finais de setecentos^[43], exportando para o convento de Tibães.

Despesas com a cultura vinica

O vinho e a broa de milho com centeio, pão meado, entravam na dieta dos limianos. O operário fazia deles a base da sua alimentação^[44].

Nos anos de grande produtividade ocupavam um dos primeiros lugares nas fontes de riqueza dos agricultores^[45], especialmente o vinho, porque a cultura era mais barata, mais fértil e cómoda^[46]. A média de uma colheita regular deste produto^[47] apontava para as 60000 pipas anuais^[48], antes da crise de meados de oitocentos.

As despesas variavam segundo o tipo de cultivo, sendo o valor médio 2\$000 réis, para obter uma pipa de vinho de latada, em 1851; para a mesma quantidade, com as uveiras despendia-se somente \$800^[49]. Em 1859, num momento de crise no sector, agravava-se mais esta diferença, custando os serviços em ramada 2\$450 réis contra os \$625 no sistema de enforcado. A opção pelo processo menos oneroso, com a substituição de parte da mão-de-obra, como a cava, foi feita em detrimento da qualidade. Esta preferência teve efeitos sobre a expansão, com índices mais elevados para as uveiras, em relação ao de latada, desde o século XVIII^[50]. Pelo exposto, a área correspondente a Ponte de Lima estava bem povoada de vides, fossem parreiras, uveiras ou cepas, dando vinho verde e “maduro”, embora este fosse escasso, no século XVIII e até meados do seguinte.

Produção de vinho entre 1835 e 1882

Na transição da centúria de setecentos, o limiano Bezerra deixou-nos a informação sobre o consu-

[45] IDEM, ibidem; “Governio Civil do Districto Administrativo de Vianna do Castelo” in *Relatórios Sobre o Estado da Administração Pública nos Districtos Administrativos do Continente do Reino e das Ilhas Adjacentes em 1860*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1865, p. 1.

[46] LAPA, Ferreira - *Memória sobre os Processos de Vinificação Empregados nos Principais Vinhateiros do Continente do Reino*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1867, p. 42.

[47] Entenda-se por um ano “regular” uma boa produção. A colheita de 1851, com 66402 pipas e 10 almudes foi considerada “regular”, quando, entre 1835-60, ocupa o segundo lugar entre o total de pipas produzidas anualmente no Alto-Minho. RODRIGUES, Henrique Fernandes - *Alto-Minho no Século XIX, contextos migratórios, sócio-culturais e familiares*. Porto: Faculdade de Letras, (dissertação de doutoramento), 2003. pp. 108-109.

[48] AGC., *Livro de Estatística*, Vol. I, fol. 72v; *Relatórios Sobre o Estado*

da Administração Publica nos Districtos Administrativos do Continente do Reino e das Ilhas Adjacentes, Lisboa: Imprensa Nacional, 1857, p. 291. A média anual entre 1835 e 1844 situou-se em 53800 pipas e na década seguinte em 41200, de que resultou, durante vinte anos, até 1854, um valor médio anual muito abaixo do que está indicado, 47500 pipas entre 1835-1854.

[49] COELHO, Eusébio Cândido C. P. Furtado - *Estatística do Districto de Vianna o.c.*, pp. 57-58.

[50] CAPELA, José Viriato Eiras, *Entre Douro e Minho, 1750-1830, o. c.*, p. 23.

[51] «Em Lisboa, se consomem bastantes, ou porque há ali quem goste dos chamados verdes, julgando-os mais frescos ou porque, sendo alguns muito subidos na cor, tem serventia para cobrir os vinhos brancos daquelas vizinhanças... e para o Brasil se fizeram remessas deles consideráveis» BEZERRA, Manoel Gomes Lima - *Os Estrangeiros no Lima, o.c.*, tomo II, p. 112.

[52] Idem, ibidem.

[53] E diz-nos Viterbo: que «não se podava o que era embarado,

a que hoje chamam uveiras, isto é árvores casadas com videiras» por isso a distinção entre «vinho podado, vinho de vinhas (parreiras)» VITERBO, Fr. Joaquim de Santa Rosa - *Elucidário das palavras, termos e rases que em Portugal antigamente se usaram e que hoje regularmente se ignoram*. Edição crítica, vol. 2. Porto/Lisboa: Livraria Civilização, 1966, p. 634.

[54] BEZERRA, Manoel Gomes Lima - *Os Estrangeiros no Lima, o.c.*, tomo II, p. 112. «os que tem vinhas boas em bons sítios, que deixão sazonar a uva e a colhem com methodo em tempo competente e que depois factorizão bem o seu vinho, fazem huma qualidade delle nada inferior ao de França... e por isso he buscado este vinho para o commercio do Norte».

[55] COELHO, Eusébio Cândido C. P. Furtado - *Estatística do Districto de Vianna do Castello, o.c.* p. 55. O autor sublinha ainda a exportação dos concelhos de Monção e Valença. Estas terras tinham um produto cuja «qualidade é perfeitamente semelhante ao vinho de Bordeus», como

realça Lima Bezerra para Ponte de Lima, apontado na nota acima.

[56] Idem, p. 57.

[57] «O vinho... produzido nas tais uveiras, he muito verde, avinagrado e fácil de toldar-se ...além de que os cachos das uvas, dispersos por entre os ramos de huma arvore tão folhuda e verde, como he o carvalho, jamais receberão do sol o calor e virtude que tão necessários são para a maturação e grato sabor do vinho...» BEZERRA, Manoel Gomes Lima - *Os Estrangeiros no Lima, o.c.*, tomo II, pp. 105-106.

[58] RODRIGUES, Henrique - *Produção de vinho verde no Alto Minho e emigração oitocentista*, in “Vinho Verde, História, Economia, Sociedade e Património”, o.c., pp. 208-212.

[59] CAPELA, José Viriato Eiras - *Entre Douro e Minho, 1750-1830, o. c.*, p. 746.

[60] No ano de 1849, havia, da colheita de 1847, 3684 pipas e 5 almudes de vinho, resultante das boas safras ao nível do distrito, Cf. *Estatística I*, f. 67v.

[61] Na *estatística I*, f. 69, refere-se que «a colheita de vinho

no ano de 1850 foi das mais escassas que tem havido no distrito há bastantes anos a esta parte, podendo asseverar-se com muita probabilidade que pouco excederá uma terça parte do que costuma fazer-se em um ano regular».

[62] COELHO, Eusébio Cândido C. P. Furtado - *Estatística o.c.* p. 55.

[63] Em 1850, o Governo Civil anotava uma das mais escassas colheitas que tinha havido no distrito de Viana, sendo equivalente a uma terça parte de um ano regular. Cf. *Estatística I*, f. 69. O mesmo quadro foi exarado para 1852, «uma das mais escassas de que há memória», *Estatística I*, f. 70.

[64] As colheitas de 1853 e 1854 vêm referidas como sendo escassíssimas devido «a moléstia que as ataca». *Estatística* f. 70v. Continua a observação com a seguinte memória, relativa a 1854: «a colheita a que se refere este mappa, em razão da moléstia que tem afectado as vinhas, foi uma das mais escassas que há muitos anos tem havido», sendo cerca de um terço de um ano

normal. *Estatística I*, f. 71. Desde 1850, ia-se sentindo efeitos de crise, devido à “Moléstia que as atacou” ou às condições climatéricas adversas, tendo em 1852 Más condições climatéricas, «muita chuva no Verão foi das mais escassas de que há memória» *Estatística I*, f. 70.

[65] A nota para o ano de 1856 é muito esclarecedora, ao referir-se às 229 pipas e 10 almudes produzidas no distrito, embora a Ribeira Lima tenha dado 122 pipas e 21 almudes: «a colheita a que o presente mappa se refere pode considerar-se nulla, se se comparar com a de um ano regular, em que no distrito devem colher-se aproximadamente 60 000 pipas de vinho. E ainda assim, a limitadíssima porção de vinho que se menciona é, em geral, de péssima qualidade. A moléstia das vinhas, neste ponto do pais, em nenhum dos anos anteriores as tinha ainda atacado com tanta força, nem a sua acção devastadora havia produzido tão deploraveis resultados, como aconteceu em 1856.» *Estatística I*, f. 72.

mo desta bebida em Lisboa, por ser um produto mais fresco, de cor mais carregada, fazendo concorrência aos da capital, e sendo exportado para o Brasil^[51]. Mas, ao mesmo tempo, o autor referido critica o modelo de cultura em sítios húmidos e sombrios das castas verdeelho e espadeiro, cujo produto final era de fraca consistência, oxidando facilmente, por «passar a gordo ou a vinagre»^[52]. Tais vinhos eram produzidos pelas uveiras, porque as dispunham em locais pouco adequados.^[53] Ao contrário destes, o sistema de ramada permitia melhor amadurecimento do fruto, e os proprietários faziam as colheitas com método, obtendo um bom produto final, de qualidade superior ou idêntica ao de Bordéus^[54], garantindo lugar no comércio da Europa, em finais de setecentos.

Dois tipos de vinho: o verde de consumo corrente, geralmente obtido a partir de uvas do enforcado, mais azedo; o “maduro” ou bom vinho, no século XIX, também era colhido na Ribeira Lima^[55]. As propriedades do verde dependiam do modelo de cultura: latadas ou parreiras davam um sumo «mais carregado na côr, mais rico em álcool e mais substancioso»^[56]; as uveiras, ou o enforcado, produziam uma bebida com menos teor alcoólico, mais claro, mais espumoso e com mais acidez, por falta de sol e calor, na fase de maturação^[57].

Vejamos os elementos quantitativos desde 1835, ano em que começaram a ser compilados os volumes das vindimas, deitando

mão às estatísticas em dois tomos, já apontadas, seguindo de perto a nossa síntese estatística, dada a lume^[58].

A primeira nota vai para a média anual desta área concelhia, entre 1835 e 1882, com os valores em hectolitros: Ponte de Lima tinha uma média 24783l por safra. Nestes números estão contemplados os anos de fracas colheitas.

Se olharmos à produtividade, colheram-se 77,4 litros por habitante no concelho, reforçando-se o impacto deste município no contexto da viticultura na Ribeira Lima.

A passagem do século XVIII para o seguinte, embora não tenhamos dados quantitativos, deve ter sido de bom investimento neste segmento agrícola^[59], com destaque para o sistema de uveiras nos limites das propriedades. Com estes dados, explicam-se os elevados índices de produtividade até meados de oitocentos, excluindo a quebra no biénio de 1845-46, que baixou, aproximadamente, de 145 mil hectolitros para 92 mil, no primeiro ano; no seguinte ficou nos 68932 hectolitros, com um índice de 128, quando se fixou nos 307%, em 1835, ano indicado como o de maior volume de uvas. Esta pequena “crise” de dois anos foi recuperada imediatamente, em 1847 e no seguinte, tendo a Ribeira Lima registado 130769 hectolitros.^[60] Se exceptuarmos esta oscilação, antes da viragem da primeira metade da centúria observa-se nova quebra nas safras, evidenciando-se em Ponte de Lima, com o índice mais baixo até

à data. Era o princípio da entrada do oidium, marcando presença indelével em 1850^[61], quando Ponte de Lima apenas cifrou o rácio de 67, correspondendo a 17442 hectolitros. Chegados a meados de oitocentos, ficamos com a informação em fonte impressa sobre a colheita na Ribeira Lima, que ultrapassou as 31243 pipas, ou seja 131220 hectolitros, tendo os três concelhos indicado quase metade do que foi produzido no distrito, que rondou as 66402 pipas e 10 almudes. Acresce que nos Arcos de Valdevez e Ponte de Lima temos as duas mais importantes safras do distrito.^[62] A crise sentia-se mais neste último município, com breves recuperações^[63]. A partir de 1854, a fixação da praga foi mais agressiva, a que não está alheia a meteorologia, com verões chuvosos^[64]. No ano seguinte, e na Ribeira Lima, a destruição das uvas foi geral, pouco ultrapassando os 20 mil hectolitros em toda a área de Ribeira, ficando a colheita reduzida a 38% da média geral. Depois de Ponte de Lima, os Arcos de Valdevez viveram intensamente os efeitos do “oidium tukeri”, tendo Ponte da Barca resistido melhor à invasão do fungo^[65]. Chegados a 1860, abrandava o ataque às videiras, fazia-se o tratamento, mas a praga continuava a manifestar-se mais em Ponte de Lima do que nos dois espaços concelhios vizinhos. A recuperação, mercê do enxoframento, dava sinais de alívio, embora fossem ténues até 1865. Não temos dados para 1866. No ano imediato, ou-

tra anomalia tinha lugar nesta Ribeira, e sempre com mais impacto em Ponte de Lima. Cremos que entrava em acção a filoxera.

Esta praga, a avaliar pelos valores indicados, chegou primeiro às vinhas de Arcos de Valdevez. O percurso da doença foi de Norte para Sul; entrou lentamente em Ponte da Barca e foi mais agressiva no triénio de 1877/79. Em Ponte de Lima notou-se com intensidade em 1878, prolongando-se pelo seguinte. Desde esta data, até 1882, os rácios de produtividade ficaram baixos e estáveis, havendo maior recuperação em Ponte de Lima, onde o vinho colhido ultrapassou os 17600 hectolitros, em 1881. Podemos asseverar que a crise do oidium e a filoxera destruíram a actividade vínica de Ponte de Lima, tal como aconteceu em toda a região e no Alto Minho.

Porque fizemos o levantamento da população destes concelhos, a partir de 1837, vejamos os indicadores do vinho por habitantes, concelhos e anos.

A média de litros por concelho e habitante, ao longo de 45 anos, foi a seguinte: Arcos de Valdevez com 68,3 litros, Ponte da Barca teve 83,7 litros e Ponte de Lima ficou com 76,6 litros, o que, para um ano é um volume reduzido. Mas centremo-nos no município de Ponte de Lima.

Devido à população do concelho, os valores são modestos e evidenciam momentos de crise em 1846, 1849 e 1850, tendo neste último apenas 56 litros por indivíduo. Eram períodos preocupantes para

[61] Na *estatística* I, f. 69, refere-se que «a colheita de vinho no ano de 1850 foi das mais escassas que tem havido no districto há bastantes anos a esta parte, podendo asseverar-se com muita probabilidade que pouco excederá uma terça parte do que costuma fazer-se em um anno regular».

[62] COELHO, Eusébio Cândido C. P. Furtado - *Estatística o.c.* p. 55.

[63] Em 1850, o Governo Civil anotava uma das mais escassas colheitas que tinha havido no distrito de Viana, sendo equivalente a uma terça parte de um ano regular. Cf. *Estatística* I, f. 69. O mesmo quadro foi exarado para 1852, «uma das mais escassas de que há memória», *Estatística* I, f. 70.

[64] As colheitas de 1853 e 1854 vêm referidas como sendo escassíssimas devido «a moléstia que as ataca». *Estatística* f. 70v. Continua a observação com a seguinte memória, relativa a 1854: «a colheita a que se refere este mappa, em razão da moléstia que tem afectado as vinhas, foi uma das mais escassas que há muitos anos tem havido», sendo cerca de um terço de um

ano normal. *Estatística* I, f. 71. Desde 1850, ia-se sentindo efeitos de crise, devido à “Moléstia que as atacou” ou às condições climatéricas adversas, tendo em 1852 Más condições climatéricas, «muita chuva no Verão foi das mais escassas de que há memoria» *Estatística* I, f. 70.

[65] A nota para o ano de 1856 é muito esclarecedora, ao referir-se às 229 pipas e 10 almudes produzidas no distrito, embora a Ribeira Lima tenha dado 122 pipas e 21 almudes: «a colheita a que o presente mappa se refere pode considerar-se nulla, se se comparar com a de um anno regular, em que no districto devem colher-se aproximadamente 60 000 pipas de vinho. E ainda assim, a limitadíssima porção de vinho que se menciona é, em geral, de péssima qualidade. A moléstia das vinhas, neste ponto do pais, em nenhum dos anos anteriores as tinha ainda atacado com tanta força, nem a sua acção devastadora havia produzido tão deploraveis resultados, como aconteceu em 1856» *Estatística* I, f. 72.

[66] COELHO, Eusébio Cândido C. P. Furtado - *Estatística, o.c.* p. 53.

[67] Idem.

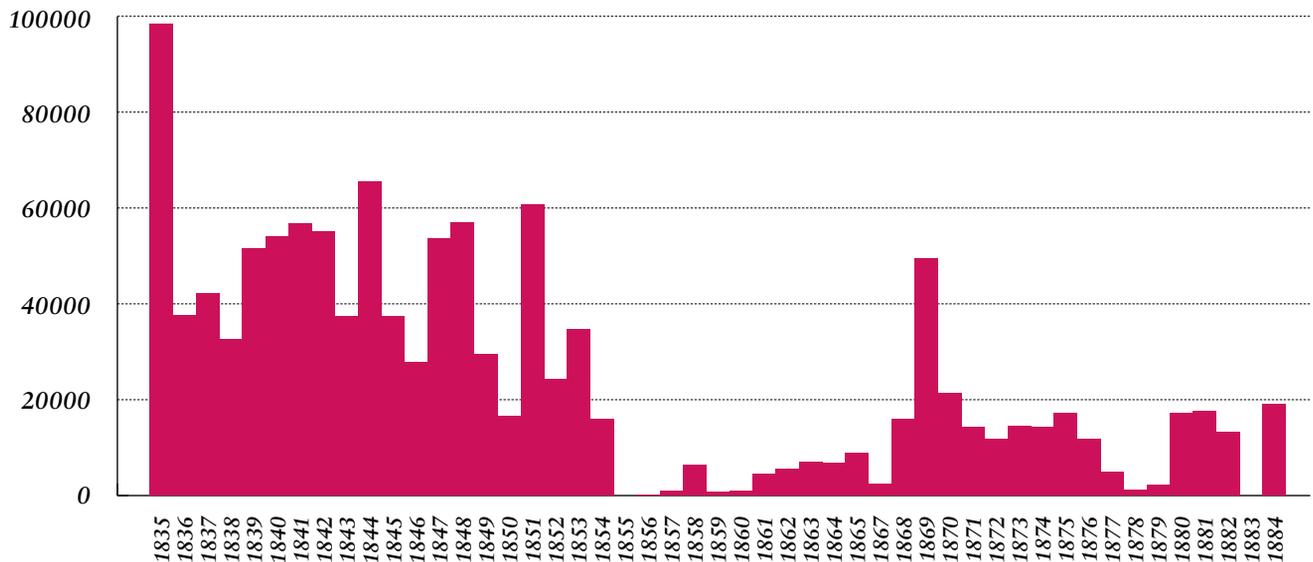


GRÁFICO 1.

Vinho Verde (tinto) em hectolitros no concelho de Ponte de Lima, entre 1835-1884

FONTE · Elaboração própria a partir de: AGC. Estatística I/II

••

Os povos da Ribeira Lima demoraram a responder à destruição dos vinhedos.

Furtado Coelho, numa perspectiva distrital, deixa-nos uma visão preocupante, dizendo ser «lamentável ver as videiras carregarem-se de fructo e pouco a pouco esse fructo apodrecer e inutilizar-se totalmente».

••

os limianos. Os anos seguintes, com excepção para 1851, mostram o ataque do oidium, com valores na ordem dos 0,5 litros em Ponte de Lima. O registo destes índices, raramente chegou aos dois dígitos, o que ocorreu em Ponte de Lima, no ano de 1869.

A filoxera penetrou por Norte e Ponte de Lima sentiu estas consequências em 1878 e 1879, embora os efeitos da doença tivessem passado rapidamente. Enquanto os dois primeiros municípios apresentam valores na ordem dos 14/15 litros, para Arcos, e 18/20 litros para Ponte da Barca, Ponte de Lima recupera, apresentando 54 litros em 1881 e mantendo 55 no ano seguinte, mas baixa para 41 litros em 1882, quando deixamos de ter elementos sobre o arrolamento vinícola.

Os povos da Ribeira Lima demoraram a responder à destruição

dos vinhedos. Furtado Coelho, numa perspectiva distrital, deixa-nos uma visão preocupante, dizendo ser «lamentável ver as videiras carregarem-se de fructo e pouco a pouco esse fructo apodrecer e inutilizar-se totalmente»^[66]. Eram estes os efeitos do “oidium tuckeri”, destruindo a base da riqueza dos limianos e de todo o Alto Minho. O referido autor continua, dizendo: o povo «agora bebe agua, come com a broa, alguma sardinha salgada ou alguma fructa do tempo, e nada mais»^[67], tal era a miséria que recaía sobre o mundo rural.

Resposta à crise

Os anos de 1843 e 1846 foram de recessão, com incidência neste último, ao contrário do que aconteceu nos dois imediatos. As

colheitas de 1847 e 1848, consideradas excelentes, originaram um excedente^[68], correspondendo o volume do líquido, em Janeiro de 1849, a 3684 pipas e 5 almudes. Após este biénio, seguem-se outros dois maus anos de fraca produção, especialmente a de 1850, sendo uma das safras mais baixas do Alto Minho, com 21538 pipas e 10 almudes, no dizer das autoridades^[69].

O desenho deste comportamento mostra que nos inícios da década de 1850, os sinais do aparecimento de doenças da vinha eram evidentes, embora se assistisse, em 1851, a uma abundante colheita de uvas. O oídio penetra, amplamente, em 1852, em todo o distrito de Vianna do Castelo^[70]. Comparado este ano com o imediato, fica-se com a falsa ideia de que se projectava uma melhoria, o que não está expresso na opinião dos analistas coevos, pois a doença difundia-se de forma galopante^[71].

Note-se que, em Ponte de Lima, o índice de produção baixou de 151 em 1853 para 69 no ano imediato, continuando a descer até chegar a 1 por cento em 1856 e sendo considerado nulo no ano imediato. A destruição das uvas, cada vez mais acentuada, nota-se nos valores da vindima do ano de 1854, com a safra de vinho na ordem das 23075 pipas^[72] em toda a área distrital. Ainda em Ponte de Lima, observa-se uma tímida recuperação em 1858, mas voltamos a encontrar valores na ordem de 3 por cento em 1859 e 4 por cento da média geral, em 1860.

De 1855 a 1860, é lícito afirmar-se que a crise na viticultura estava disseminada por toda a região do Lima, e mesmo do vale do Minho^[73], de que resultou, em 1856, a “produção” de 229 pipas e 10 almudes^[74], no contexto distrital. Timidamente, em 1857, melhorou o nível quantitativo e qualitativo deste néctar^[75], decorrente dos esforços na luta contra a praga, recorrendo ao enxoframento^[76]. Esta crise accionou a criação de mecanismos alternativos para satisfazer a procura de uma bebida saciável. A sidra começou a ganhar importância. O vinho de maçã dava alento às gentes de Ponte de Lima, ao mesmo tempo que tudo se fazia para solucionar o problema da viticultura, que mostrou alguma retoma em 1869. Todavia, voltamos a assistir a nova praga, no triénio de 1877-79, era a vez da filoxera. Neste contexto, apenas se atingiu 79% da média de 47 anos, em 1883, ano em que finda o registo das estatísticas neste sector.

Alternativa à crise, a sidra

Não há estudos históricos sobre o consumo e produção de bebida a partir da fermentação de frutos, especialmente da maçã, pêra e laranja, não obstante termos assistido a uma nova dinâmica de certames para promoção da sidra^[77]. Esta bebida fermentada teve alguma dinâmica no distrito de Vianna, em oitocentos, especialmente em Ponte de Lima, no contexto

[68] Cf. AGC., *Livro da Estatística*, vol. I, fol 67v.

[69] IDEM, *ibidem*, fol. 69. Importa sublinhar novamente que a pipa para venda era de 20 almudes e a de registo para os impostos, o subsídio literário, tinha 26 almudes. Para o comércio era de 336 litros e para as autoridades eram pipas de 420 litros. Esta estratégia permitia contornar os impostos, pagando menos pelo vinho.

[70] JUSTINO, David - *A Formação do Espaço Económico Nacional, Portugal 1810-1913*, vol. II. Lisboa: Veja, s.d., p. 78.

O período entre 1853-1858 foi o mais funesto para a economia portuguesa. Através dos resultados fornecidos pelas estatísticas, deste distrito, constata-se que é em 1852 que os quantitativos de produção assinalada apontam para o início da grande quebra, ou seja, sem referências directas ao oídio, é possível que o mesmo estivesse a dar sinais da sua introdução e expansão.

[71] AGC., *Livro da Estatística*, vol. I, fol. 70v. A produção do ano de 1853 sendo «[...] mais abundante do que a do ano anterior, ainda assim foi bastante escassa, comparada com a de um ano regular, em razão das muitas uvas que se perderam com a moléstia que as atacam [sic]».

[72] IDEM, *ibidem*, fol. 71. «Em razão da moléstia que tem affectado as vinhas, foi uma das mais escassas que ha muitos annos tem havido».

[73] “Governo Civil do Districto Administrativo de Vianna do Castelo”, in *Relatórios Sobre o Estado da Administração Pública nos Districtos Administrativos do Continente do Reino e das Ilhas Adjacentes em 1856*, Lisboa: Imprensa Nacional, 1857, p. 275. «Tem sido nos ultimos annos e continua a ser quasi inteiramente nulla a produção do vinho, a qual não excedeu as duzentas e trinta pipas no anno passado [1856]».

[74] IDEM, *ibidem*, Fol. 72.
«A limitadíssima porção de vinho que se mencionou é, em geral, de péssima qualidade. A moléstia das vinhas, neste ponto do paiz, em nenhum dos annos anteriores as tinha ainda atacado com tanta força, nem a sua acção devastadora havia produzido deploráveis resultados, como aconteceu em 1856».

Só Paredes de Coura apresentou valores inferiores a este quantitativo da produção de vinho entre 1835-1854. Ver RODRIGUES, Henrique Fernandes - *A Emigração do Alto-Minho, o.c.* pp. 108-109.

[75] IDEM, *ibidem*, Fol. 72v.
Verificou-se um aumento quantitativo da produção relativamente aos anos anteriores e uma melhoria a nível da qualidade nos concelhos de: Melgaço, Monção, Ponte de Lima e Vila Nova de Cerveira, «[...] onde se colheu algum [vinho] d'uvras sãs e livres de moléstia que, desgraçadamente, ainda este anno exerceu a sua acção devastadora nos vinhedos desta parte do paiz».

[76] "Governo Civil do Districto Administrativo de Vianna do Castelo" in *Relatórios ... 1857*, Lisboa: Imprensa Nacional, 1858, p. 1.
«A esterilidade das vinhas continuou no anno passado [1857], sendo bem conhecidas as causas que a produziram. Os estragos deploráveis do oidium, apesar do emprego do enxoframento, com que muitos vinicultores pretendem combater o mal, foram consideráveis na maior parte dos concelhos do distrito».

[77] Também havia «vinho de outros fructos» em Valença, tendo sido arrolados em vários anos, como os 2100 litros em 1870; 320 litros em 1873. Ver estatística II, f. 33 e f. 34v.

[78] No concernente à origem da bebida, não há unanimidade, sendo apontados povos e anos vários, como o Egipto, a Grécia e os celtas, em tempos diferentes. A maçã, ao entrar no circuito de vinificação, assume uma mais-valia, diminuindo o desperdício de alimentos ao ser transformada em sidra. ROCHA, Fernando Goulart; TULLI, Antoni F. - *Cultivo de macieiras e produção de sidra com denominação de origem protegida no Principado das Astúrias*. Espanha. In ACTA Geográfica, Boa Vista, Ed. Esp. Geografia Agrária, 2013. pp. 187-205.

[79] CAPELA, José Viriato - coord *As Freguesias do Distrito de Viana do Castelo*, o. c., p. 336.

da crise vitivinícola de meados da mesma centúria^[78].

Não temos referências à produção de maçã em abundância, nas Memórias Paroquiais. Este fruto vem anotada apenas em Calvelo, onde se cultivavam «maçãs, pêras e figos»^[79]. Todavia, Arcozelo surge com «várias frutas»^[80], Beiral do Lima tinha «muito boas frutas»^[81], Friastelas apresentou-se com «muita variedade de frutas»^[82] e Gondufe registou «muita variedade de frutas de toda a casta»^[83], como Santa Cruz tinha «frutas de toda a casta»^[84], havendo ainda menção a alguma fruta ou também a expressão: «colhe fruta» em Labruja, Ribeira e Vilar das Almas. O facto de só haver tais indicadores em algumas terras, não é sinónimo da inexistência de matéria-prima para se obter sidra, que é uma bebida produzida, preferencialmente, a partir da fermentação alcoólica do mosto de maçã.

Se atentarmos na dinâmica da fruticultura na abadia de Tibães, desde setecentos, observamos o incremento da melhoria de pomares, que já existiam a meados da centúria anterior^[85]. Com o decorrer dos triénios dos abades, nota-se a intensa actividade de plantio desde 1721, com grande diversificação de espécies, onde entram a pereira e a macieira, além da laranjeira, entre outros frutos^[86]. O investimento neste segmento agrícola levou à construção de infra-estruturas de captação de água para rega. A par destas obras, os viveiros foram bem providos de

[80] Idem, p., 322.

[81] Idem, *ibidem*, p., 326.

[82] Idem, p., 348.

[83] Idem, *ibidem*, p., 353

[84] Idem, p., 365

[85] OLIVEIRA, Aurélio de Araújo - *A Abadia de Tibães 1630/80-1813: Propriedade, Exploração e Produção Agrícola no Vale do Cávado durante o Antigo Regime*. (dissertação de doutoramento), vol. I, Porto: Faculdade de letras, 1979, p., 222.

[86] Idem, p. 223.

fruteiras por Frei Manuel dos Serafins, no triénio de 1777-1780. Para plantar «um grande pomar de pereiras e macieiras» recorreu-se ao arroteamento da mata^[87].

Era notável o esforço dos beneditinos, para o incremento de uma política frutícola, conquistando novas terras para o vinho e para os pomares. Certamente, a produção de maçãs e pêras serviu para a obtenção de bebida fermentada, embora não tenhamos provas documentais para validarmos a asserção de que Tibães foi um centro de produção de sidra. Sabemos que a fruta era vendida em vários sítios, como Braga, Vila do Conde, Porto e Viana^[88]. Desconhecendo as castas enxertadas, era bem provável que a maçã denominada porta-da-loja entrasse neste segmento vinícola, por ser tardia e pelo teor de sacarose. A lista de macieiras é elucidativa^[89].

Neste contexto, não será despendendo conjecturarmos que Tibães deve ter tido algum papel no contexto da produção da sidra. Fica a hipótese, considerando o quadro apresentado.

O “fabrico” de vinho de maçã arrolado no Alto Minho ocorreu pela primeira vez, em Monção, no ano de 1858, onde foram declaradas 4 pipas e dois 2 almudes, ou seja cerca de 1760 litros de bebida comerciável^[90]. Não havendo mais elementos sobre esta opção, podemos dizer que a iniciativa das soluções para combater a crise vínica emergiu no Vale do Minho. Também julgamos que o registo oficial decorre de haver uma pri-

meira fase em que as autoridades desejavam saber quanto se produzia, para cobrar impostos, sendo explicável a ausência do produto declarado nas estatísticas.

Na Ribeira Lima, temos apontamentos sistematizados de bebida alternativa, a partir de 1860, em pipas e almudes^[91], neste primeiro momento. De seguida, foi declarada em litros e mais tarde em hectolitros^[92]. Até 1882, foram “fabricados” nos três concelhos (Arcos, Barca e Ponte de Lima) 48307 hectolitros, e destes foram arrolados 43163 hectolitros para Ponte de Lima. Este município estava na liderança de fabrico de vinho de frutos, a sidra.

Vejamos, por anos e áreas, este “vinho”. Ponte de Lima, até 1870, esteve muito activa na obtenção de sidra^[93], enquanto as restantes terras têm uma intervenção residual. No início dos anos de 1860, ocorreu o maior investimento na “vinificação de frutos”, especialmente a maçã, tendo-se fermentado 6364 hectolitros, em Ponte de Lima^[94]. Se este concelho, ao longo de 23 anos, obteve 38748 hectolitros de sumo fermentado, o correspondente a mais de 88% do produto, os municípios de Ponte da Barca e Arcos de Valdevez juntos apuraram apenas 5144 hectolitros, o equivalente a menos de 12% do declarado às autoridades. Estes dois concelhos tiveram alguma dinâmica em 1861, 1873 e 1875, andando em redor dos 30%, enquanto Ponte de Lima ficou acima dos 70%, nos dois primeiros anos, e nos 62,3% em 1875. À

[87] Idem, p. 243.

[88] Idem, ibidem, p., 226.

[89] OLIVEIRA, Aurélio de Araújo - *A Abadia de Tibães, o.c.*, quadro «*plantações-fruticultura*», sem número, entre pp. 225-226,

[90] AGC. *Estatística I*, f. 73. O almude correspondia a 16,6 litros.

[91] AGC. *Estatística I*, f. 73/f.74.

[92] Idem, f. 74v, Em 1868 foi usado o hectolitro. *Estatística I*, f. 77v, pelo que optamos por esta medida.

[93] O aproveitamento da maçã para produção da bebida, em Ponte de Lima, ficou bem patenteado nos volumes de sidra declarados, relativamente ao distrito. Além do mais, ainda aproveitava restos de mosto para obtenção de aguardente, como ocorreu em 1870, com 2200 litros e 560 litros em 1872, entre outros anos. O mesmo acontecia com o vinagre. Em 1862, Ponte de Lima declarou 988 litros de vinagre de «vegetaes» Cf. *Estatística II*, f. 33 e f. 34 e *Estatística I*, f. 75, para vinagre de vegetaes. De notar que também foi

fabricada aguardente de outros frutos, podendo tratar-se de citrinos, que também permitem uma bebida fermentada. O “vinho” de laranja é uma alternativa agrícola recente da citricultura, usada no estado do Paraná. Cf. CORAZZA, L. Corazza; RODRIGUES, Dina G. e nozaki, Jorge - *Preparação e caracterização do vinho de maçã*. Quim Nova, Vol. 24, No. 4, 2001, p. 449.

[94] Na produção da sidra com o sumo das maçãs com casca, 15 kg deste produto rendem cerca de 10 litros de sumo integral. Considerando os valores indicados, foram necessários 954600 kg de maçã para produzir 636400 litros. O cálculo consta em: MOREIRA, Ingrid Fernandes e RIGHWTTI, José Sérgio - *Método simples e natural para produção de sidras*, comunicação no XI EPCC, Encontro Internacional de produção Científica, 2019, [p]. 6. Disponível em <https://theciderlink.com.au/blog/australian-cider-market-growth-hacking/>. consultado em 20 de Março de 2023.

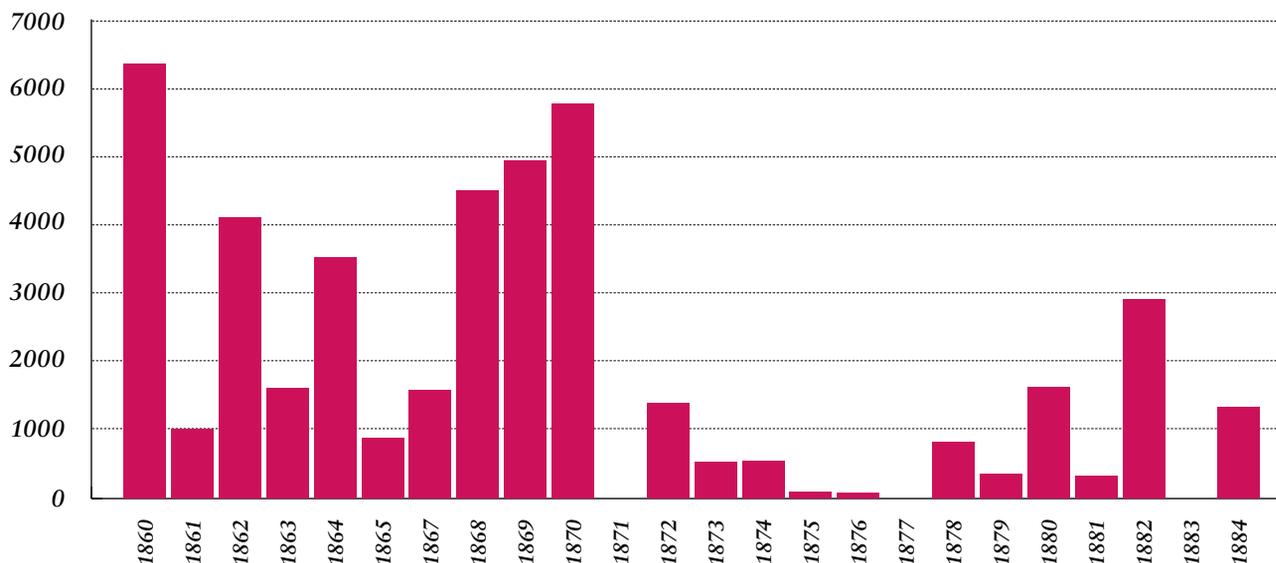


GRÁFICO 2.

Produção de “vinho de maçã” (sidra) em hectolitros em Ponte de Lima, entre 1860-1884

FONTE · Elaboração própria a partir de Estatística I/II

[95] Na década de 1920, a opinião de ARAÚJO Veloso ia no sentido de evitar a plantação de vides em terrenos de pão ou batata, devendo ser cultivadas na linha de fim dos «campos, caminhos vicinais, eirados, e terras mais ingratas» ARAÚJO, Veloso de - *O Minho Rural e a Agricultura Moderna*. Braga: Livraria Cruz-Editora, 1928, p. 166.

[96] No século XVII, exportou-se uma pipa de branco para o mosteiro de Palme. MARQUES, Gonçalo Nuno Ramos Maia - *Do vinho de Deus ao vinho dos Homens: o vinho, os Mosteiros e o Entre Douro e Minho*. Porto, Faculdade de Letras, 2011, p. 299.

[97] Ver nota 53.

parte estes elementos quantitativos, neste último espaço do Lima, a dinâmica da fabricação de “vinho de frutos fermentados” era particularmente expressiva.

Entre os anos de 1860 e 1870, ocorreram os maiores surtos de consumo de sidra, com destaque para os anos pares de 1860, 1862, 1864, 1868 e 1870, devido à procura da bebida em Ponte de Lima. Depois desta fase, à medida que a viticultura recuperava, diminui a procura por este vinho de frutos. Importa salientar que Ponte da Barca apresenta a maior produção em 1882, com 42,6% do sumo de maçã e Ponte de Lima com o restante.

Em síntese, o recurso à bebida feita a partir de frutos servia para encontrar uma solução provisória nos tempos de crise, quer fosse do oídio ou da filoxera, e mesmo decorrente das condições atmosféricas adversas a estas fruteiras.

E Branco (Loureiro)?

Sabemos que havia vides de branco e tinto, mas o resultado final era o da mistura das uvas para obter o palheto^[95], sem preocupação em produzir brancos. Sobre esta questão, as fontes para o século XVIII pouco ou nada dizem sobre esta problemática, exceptuando a nota relativa a Moreira de Lima, em 1758, onde havia algum branco, quantidade mencionada pelo pároco, embora já tivesse sido apontada a venda para os beneditinos de Palme^[96] no século anterior.

O facto de não existirem menções a brancos, nas fontes usadas para setecentos, não nos pode levar a excluir o cultivo destas castas, tendo sido declaradas na região, no século XIX. Em Ponte de Lima, Bezerra compara o vinho de boas castas, do sistema de ramadas e cepas, ao de Bordéus^[97], embora

não diga se é loureiro ou outro, considerando que na centúria seguinte há menção ao doçal, esganoso, cainho e dourada (loureiro), no concelho de Ponte de Lima.

O rol de produções para o Alto Minho, em 1881^[98], dá conta de cerca de 212 mil e trezentos litros de branco^[99]. Ponte de Lima indicou 13620 litros, ou seja, arrolou menos de 2% destas castas, relativamente ao tinto. Globalmente, para o distrito, o rácio ficou perto dos 3% de branco, donde o poderemos asseverar que havia um esmagador domínio do tinto nos anos oitenta do século de oitocentos, de acordo com a fonte citada.

Se observarmos o preço desta bebida entre 1893 e 1900, sabemos o tinto tinha mais procura, e era mais caro, nos Arcos de Valdevez^[100], ficando o duplo decalitre com a diferença de 80 réis, pois o vermelho custava \$740 e o branco \$660. O mesmo cenário era uma realidade relativamente a Ponte de Lima, agora em 1893; o duplo decalitre de branco valia \$415 e o tinto era vendido por \$590 réis^[101]. Na falta de outros dados para comparação, e para confirmar o quadro descrito, temos as colheitas por freguesias, nas terras de Monção, em 1898, onde o branco não atinge os 0,5% de toda a produção. Neste município, em Pinheiros, localidade onde o alvarinho da Brejoeira tem impacto na actualidade, colheu-se pouco mais de uma pipa, no ano indicado, tendo ficado nos 480 litros^[102]. A produção e, certamente, a qualidade justificavam que o branco fosse

«...todo vendido ou consumido, nos meses de Janeiro ou Fevereiro», anunciou o administrador de Monção^[103], como o fizeram outros responsáveis autárquicos.

As freguesias do Vale do Lima eram o território do vinhão, mas também havia doçal, loureiro e outras castas, que proporcionavam o chamado «branco à antiga»^[104]. Nos dias de hoje, temos a monocasta Loureiro, rainha do Lima, que estava disseminada pelo Alto Minho oitocentista, mas nada se diz sobre a conversão desta monocasta em vinho branco, até às primeiras décadas do século XX. O vinho produzido desde seiscentos era tinto e dele todos bebiam.

Conclusões

Ponte de Lima foi um espaço onde a cultura da vinha tinha um papel importante na economia da região. A viticultura desenvolveu-se desde o século XVII, com bom impacto em setecentos, com o vinho de comissão a ser exportado por Viana, para o Porto, Lisboa, países da Norte e o Brasil. A produção e comercialização deste produto ocupava muitos limianos^[105]. Antes da crise de meados de oitocentos, a exportação, a partir dos Arcos de Valdevez, Ponte da Barca e Ponte de Lima era intensa^[106]. Já no século XIX, o oídio e mais tarde a filoxera arruinaram este património. A alternativa ao vinho de uva foi encontrada na sidra, enquanto a vinha não recuperava das pragas.

[98] AGC., *Estatística II*, f. 38v

[99] Caminha mais se destacava neste contexto, com setenta mil e quinhentos e sessenta litros, o que rondará as 168 pipas, em 1881. AGC., *Estatística II*, f. 38v

[100] AGC. Pasta 480, maço 11, doc. s.n., *tabela de preços datada em Ponte de Lima* a 8 de Dezembro de 1900.

[101] AGC. Pasta 418, maço 36, doc. s.n., *tabela de preços, datada em Ponte de Lima* a 15 de Março de 1893.

[102] AGC. Pasta 462, maço 53, doc. s.n., 1898.

[103] AGC. Pasta 406, maço nº 5, doc. s.n., datado em Agosto de 1891.

[104] Veja-se o «vinho verde branco» da quinta do Barreiro, composto por vinte e duas castas, como refere LOUREIRO, Virgílio- *A cor do Vinho, o.c.*, pp. 275-277.

[105] ARAÚJO, Jorge Filipe Pereira - *O comércio dos vinhos em Ponte de Lima (1680-1720)*, in CARDOSO, António Barros e OLIVEIRA, Aurélio de - "Vinho Verde, História, Economia., Sociedade e Património". Porto: APHVIN/GEHVID e Confraria do Vinho Verde, 2010, p. 230.

[106] AGC. Pasta 200, maço nº 26, doc. s.n., *Administração do concelho dos Arcos*, datado em 5 de Janeiro de 1866,

[107] Assim era alertado no *Relatório do Congresso Agrícola do Porto, 1897*. Porto, Typographia Pereira, 1898, pp. 52-54.

[108] ARAÚJO, Veloso de - *O Minho Rural e a Agricultura Moderna*. Braga: Livraria Cruz-Editora, 1928, p 166.

Nos finais do século, cometem-se os mesmos erros de método, ao investirem em modelos de propagação descontrolada da videira, com apoios estatais, decalcando-se a imagem das uveiras em cavalos americanos, provocando um excesso de vinho, devido à falta de qualidade^[107], em detrimento da cultura cerealífera, que obrigava à importação de milhares de toneladas de trigo, reclamavam vozes atentas^[108].

O Loureiro, e era dele que devíamos falar, como outras castas nobres, continuou a aguardar a oportunidade para ser reconhecido como branco de qualidade e marca pontelimiana.

QUADRO 1.

Produção, qualidade, quantidade e tipo de vinho a meados de setecentos e habitantes por paróquias de Ponte de Lima e vinho em 1847

FREGUESIAS	INDICADORES DE PRODUÇÃO DE VINHO NAS MEMÓRIAS PAROQUIAIS	HABITANTE EM 1878	LITRO/HAB EM 1847
Anais	Produz algum vinho de enforcado	219	
Arca		106	887
Arcos		189	341
Arcozelo	Produz em abundância	301	417
Ardegão	Produz vinho verde	328	721
Bárrio	Produz mais vinho	507	867
Beiral do Lima	Produz vinho de vinhais e enforcado	266	522
Bertiandos		263	547
Boalhosa		129	44
Brandara	Produz em abundância	293	499
Cabaços	Vinho abundante	201	347
Cabração	Colhe vinho	57	170
Calheiros	Produz em abundância	432	597
Calvelo	Produz vinho verde	257	347
Cepões	Fruto que mais produz vinhos (no plural)	439	618
Correlhã		201	245
Estorãos		114	225
Facha	O fruto mais ordinário é o vinho	268	369
Feitosa	A maior parte do que colhem é vinho	231	387
Fojo Lobal	O fruto que comum colhem é o vinho	65	118
Fontão	Colhem vinho mediano	147	274
Fornelos	Produz em abundância e este é bom	289	575
Freixo	Colhem vinho	187	297
Friastelas	Produz em abundância	167	247
Gaifar	Produz em abundância	245	337
Gandra	Produz em abundância e pela sua generosidade é capaz de todo o embarque	381	462
Gemieira	Produz vinho	282	438
Gondufe	Produz em abundância	323	561

Labruja	Colhe vinho	683	614
Labrujó	Produce pouco vinho	57	253
Mato		163	210
Moreira do Lima	O mais abundante é o vinho tinto; e algum branco	421	537
Navió		219	291
Poiares		232	411
Ponte de Lima		123	133
Queijada	Produce abundância de vinho verde, mas bom	266	393
Rebordões S. Maria	Produce em abundância	379	477
Rebordões Souto	Colhem vinho	345	460
Refóios do Lima		387	465
Rendufe	Produce em abundância	119	235
Ribeira	Produce bastante vinho	317	406
Sá	Produce vinhos que não são maus, mas abundantes	402	303
Sandiães	Colhem vinho os moradores	133	159
Santa Comba	Produce vinhos que fazem falar os homens, ainda que sejam sós e há em abundância	175	558
Santa Cruz Lima	Produce vinho de cepa e enforcado	553	578
Seara		206	277
Serdedelo	Produce em abundância	248	473
Vilar das Almas	Produce algum vinho		
Vilar do Monte		24	62
Vitorino das Donas	Produce em abundância	178	237
Vitorino dos Piães	Colhe vinho	202	285

QUADRO 2.

Produção de vinho em litros no triênio de 1845 a 1847 e população em 1878 por freguesias de Ponte de Lima

PONTE DE LIMA FREGUESIAS	1845 LITROS	1846 LITROS	1847 LITROS	POPULAÇÃO EM 1878	1847 LITROS/HAB	1845/47 MÉDIA 3 ANOS	MÉDIA POR HABITANTE
Anais				219			
Arca	32004	32206	54096	61	887	39435	646
Arcos	49510	89393	415884	262	341	184929	213
Arcozelo	213847	296167	1796315	711	417	768776	307
Ardegão	32777	72139	275327	100	721	126748	467
Bárrio	82639	141372	694168	163	867	306060	627
Beiral do Lima	105252	206825	884117	396	522	398731	352
Bertiandos	30240	62866	254016	115	547	115707	309
Boalhosa	370	5678	3108	129	44	3052	20
Brandara	33096	56414	278006	113	499	122505	358
Cabaços	57775	99809	485310	288	347	214298	228
Cabração	6031	17993	50660	106	170	24895	105
Calheiros	146160	201802	1227744	338	597	525235	426
Calvelo	60598	81934	509023	236	347	217185	251
Cepões	90048	126655	756403	205	618	324369	469
Correlhã	134232	163582	1127549	668	245	475121	201
Estorãos	27384	53962	230026	240	225	103791	147
Facha	130469	179676	1095940	487	369	468695	270
Feitosa	37027	61942	311027	160	387	136665	269
Fojo Lobal	8316	15070	69854	128	118	31080	74
Fontão	43092	80522	361973	294	274	161862	168
Fornelos	133056	264684	1117670	460	575	505137	394
Freixo	72442	115282	608513	388	297	265412	208
Friastelas	26561	39228	223112	159	247	96300	168
Gaifar	32810	45091	275604	134	337	117835	234
Gandra	125278	151889	1052335	329	462	443167	356
Gemieira	73567	114290	617963	261	438	268607	320
Gondufe	73618	127882	618391	228	561	273297	408
Labruja	168000	151066	1411200	246	614	576755	537

Labrujó	4469	19958	37540	79	253	20656	143
Mato	16800	21622	141120	103	210	59847	145
Moreira do Lima	157735	201298	1324974	375	537	561336	399
Navió	21454	28526	180214	98	291	76731	219
Poiares	58750	104059	493500	253	411	218770	275
Ponte de Lima	128285	139003	1077594	1046	133	448294	115
Queijada	24965	36910	209706	94	393	90527	300
Rebordões Stª Maria	84571	106310	710396	223	477	300426	386
Rebordões Salvador	130754	174502	1098334	379	460	467863	366
Refóios do Lima	336067	404359	2822963	869	465	1187796	371
Rendufe	17758	34944	149167	149	235	67290	175
Ribeira	191621	245263	1609616	604	406	682167	314
Sá	47443	35801	398521	118	303	160588	303
Sandiães	25318	30425	212671	191	159	89471	120
Santa Comba	16615	53054	139566	95	558	69745	308
Santa Cruz	91745	96012	770658	166	578	319472	507
Seara	26796	36019	225086	130	277	95967	207
Serdedelo	55255	105521	464142	223	473	208306	335
Vilar das Almas				175			
Vilar do Monte	2352	5998	19757	97	62	9369	38
Vitorino Donas	48938	65100	411079	275	237	175039	180
Vitorino dos Piães	80640	113518	677376	399	285	290511	222

QUADRO 3.

Hectolitros de vinho verde e vinho de maçã (sidra) em Ponte de Lima, entre 1835-1884

FONTE · AGC. Estística, I e II

ANOS	VINHO	ANOS	SIDRA
1835	98456	1863	7012
1836	37590	1863	1620
1837	42223	1864	6673
1838	32495	1864	3533
1839	51517	1865	8790
1840	54058	1865	893
1841	56708	1867	2335
1842	54974	1867	1591
1843	37363	1868	15892
1844	65579	1868	4512
1845	37443	1869	49408
1846	27795	1869	4950
1847	53531	1870	21356
1848	56903	1870	5781
1849	29560	1871	14224
1850	16626	1871	a)
1851	60757	1872	11726
1852	24217	1872	1398
1853	34758	1873	14378
1854	15954	1873	543
1855	a)	1874	14317
1856	142	1874	549
1857	843	1875	17180
1858	6445	1875	102
1859	653	1876	11817
1860	936	1876	93
1861	4383	1877	4880
1862	5414	1877	a)
		1878	1091
		1878	831
		1879	2152
		1879	369
		1880	17219
		1880	1634
		1881	17642
		1881	328
		1882	13193
		1882	2927
		1883	b)
		1883	b)
		1884	18988
		1884	1348

a) sem produção

b) sem registo

BIBLIOGRAFIA NOTADA

- ARAÚJO, Jorge Filipe Pereira - *O comércio dos vinhos em Ponte de Lima (1680-1720)*. In CARDOSO, António Barros e OLIVEIRA, Aurélio de - “Vinho Verde, História, Economia., Sociedade e Património”. Porto: APHVIN/GEHVID e Confraria do Vinho Verde, 2010.
- CAPELA, José Viriato - *As Freguesias do Distrito de Braga nas Memórias Paroquiais de 1758*. [Braga]: Universidade do Minho, 2003.
- CAPELA, José Viriato Eiras - *Entre Douro e Minho, 1750-1830. Finanças, Administração e Bloqueamentos Estruturais no Portugal Moderno*. Vol. 1. Braga: Universidade do Minho, 1987.
- CARDOSO, António Barros e TRILHO, Sílvia, coord. - *I Congresso Internacional, Vinhas e Vinhos, actas*. Viana do Castelo: Município de Viana do Castelo, 2012.
- CARDOSO, António Barros - *Os vinhos verdes e a barra de Viana do Lima no século XVIII*. In “Vinho Verde, História e Património”. Vol. I. Porto: APHVIN/GEHVID, 2015.
- CORAZZA, L. Mario; RODRIGUES, Dina G. e NOZAKI, Jorge - *Preparação e caracterização do vinho de laranja*. In *Quim. Nova* [Em linha]. Vol. 24, No. 4, 2001, pp. 449-452. [Consult. 21 de fev. 2023]. Disponível na WWW: URL:<<https://pdfs.semanticscholar.org/b3a0/6c103cef-f8af88b96a55dc4b7d5708b9911f.pdf>>.
- COSTA, Paula Pinto e REIS, António Matos - *Arcos de Valdevez. A terra e o foral manuelino*. Arcos de Valdevez: Município de Arcos de Valdevez, 2015.
- JUSTINO, David - *A Formação do Espaço Económico Nacional, Portugal 1810-1913*. vol. II. Lisboa: Veja, [s.d.].
- LOUREIRO, Virgílio - *A cor do Vinho no entre Douro e Minho*. in “Revista Vinho Verde, História e Património”. vol. 1. Porto: APHVIN/GEHVID, 2015.
- MADURO, António Valério - *A Vinha e o Vinho dos cistercienses de Alcobaça (séculos XVIII e XIX)*. In CARDOSO, António Barros e TRILHO, Sílvia - “I Congresso Internacional: Vinhas e Vinhos, actas”. Viana do Castelo: Câmara Municipal de Viana do Castelo, 2012.
- MARQUES, Gonçalo Nuno Ramos Maia - *Do vinho de Deus ao vinho dos Homens: o vinho, os Mosteiros e o Entre Douro e Minho*. Porto, Faculdade de Letras, 2011.
- MARQUES, José - *Os forais de Ponte de Lima*. Ponte de Lima: Município de Ponte de Lima, 2005.
- MARQUES, José - *Os Forais Manuelinos da Terra de São Martinho e de Souto de Rebordões*. Ponte de Lima: Município de Ponte de Lima, 2006.
- MOREIRA, Ingrid Fernandes; RIGHWTTI, José Sérgio - *Método simples e natural para produção de sidras*. EPCC, Encontro Internacional de Produção Científica [Em linha], 11, 2019. [Consult. 20 de mar. 2023]. Disponível na WWW: URL:<<https://theciderlink.com.au/blog/australian-cider-market-growth-hacking/>>.
- OLIVEIRA, Aurélio de - *A Abadia de Tibães e o seu Domínio (1630-1680)*. Porto: Faculdade de Letras do Porto, 1974.
- OLIVEIRA, Aurélio de Araújo - *A Abadia de Tibães 1630/80-1813: Propriedade, Exploração e Produção Agrícola no Vale do Cávado durante o Antigo Regime*. (dissertação de doutoramento). Vol. I. Porto: Faculdade de letras, 1979.
- OLIVEIRA, Aurélio de - *O país dos verdes. De um promissor início a uma menoridade historiográfica*. In “Vinho Verde, História, Economia, Sociedade e Património”. Porto: APHVIN/GEHVID, 2007.
- ORTIGÃO, Ramalho - *As farpas I*. Lisboa: Clássica Editora, 1986.
- REIS, António Matos - *Vinho e vinhedos nas terras do Alto Minho, na Idade Média*. In CARDOSO, António Barros; OLIVEIRA, Aurélio de - “Vinho Verde, História, Economia., Sociedade e Património”. Porto: APHVIN/GEHVID e Confraria do Vinho Verde, 2010.
- ROCHA, Fernando Goulart; TULLI, Antoni F. - *Cultivo de macieiras e produção de sidra com denominação de origem protegida no Principado das Astúrias, Espanha*. In *Acta Geográfica, Boa Vista*. [s.l.]: Ed. Esp. Geografia Agrária, 2013.
- RODRIGUES, Henrique Fernandes - *Alto-Minho no Século XIX, contextos migratórios, sócio-culturais e familiares*. Porto: Faculdade de Letras, 2003. Tese de doutoramento.
- RODRIGUES, Henrique - *Paisagem agro-pecuária oitocentista em terras de Vinho Verde*. In “Revista Vinho Verde, História e Património”. Vol. 3. Porto: APHVIN/GEHVID, 2019
- RODRIGUES, Henrique - *Produção agrícola oitocentista em terras de vinho*

verde, In “Revista, Vinho Verde, História e Património” Vol. 1. Porto: APHVIN/GEHVID, 2015.

▪ RODRIGUES, Henrique - *Produção de vinho verde no Alto Minho e emigração oitocentista*. In “Vinho Verde, História, Economia, Sociedade e Património”. Porto: APHVIN/GEHVID, 2007.

▪ SILVA, Francisco Ribeiro da - *Vinha paisagem e economia do concelho de Ponte de Lima nos meados do século XVIII*. In “Revista, Vinho Verde, História e Património”. Vol. 1. Porto: APHVIN/GEHVID, 2015.

▪ VITERBO, Fr. Joaquim de Santa Rosa - *Elucidário das palavras, termos e rases que em Portugal antigamente se usaram e que hoje regularmente se ignoram*. Edição crítica. Vol. 2. Porto/Lisboa: Livraria Civilização, 1966.

FONTES IMPRESSAS

▪ ARAÚJO, Veloso de - *O Minho Rural e a Agricultura Moderna*. Braga: Livraria Cruz-Editora, 1928.

▪ BEZERRA, Manoel Gomes de Lima - *Os Estrangeiros no Lima*. Tomo II. Coimbra, Real Officina da Universidade, 1791.

▪ COELHO, Eusébio Cândido C. P. Furta-
do - *Estatística do Districto de Vianna do Castello*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1861.

▪ COSTA, Agostinho Rebelo da - *Descrição topográfica e histórica da cidade do Porto*. Porto: Officina de Antonio Alvarez Ribeiro, 1789.

▪ COSTA, B. C. Cincinnato da - *O Portugal Vinícola*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1900.

▪ “GOVERNO CIVIL do Districto Administrativo de Vianna do Castelo” in *Relatórios ... 1857*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1858.

▪ “GOVERNO CIVIL do Districto Administrativo de Vianna do Castelo” in *Relatórios sobre o Estado da Administração Pública nos Districtos Administrativos do Continente do Reino e das Ilhas Adjacentes em 1861*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1864.

▪ “GOVERNO CIVIL do Districto Administrativo de Vianna do Castelo” in *Relatórios Sobre o Estado da Administração Pública nos Districtos Administrativos do Continente do Reino e das Ilhas Adjacentes em 1860*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1865.

▪ “GOVERNO CIVIL do Districto Administrativo de Vianna do Castelo”, in *Relatórios Sobre o Estado da Administração Pública nos Districtos Administrativos do Continente do Reino e das Ilhas Adjacentes em 1856*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1857.

▪ LAPA, Ferreira - *Memória sobre os Processos de Vinificação Empregados nos Principais Vinhateiros do Continente do Reino*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1867.

▪ *RELATÓRIO do Congresso Agrícola do Porto, 1897*. Porto: Typographia Pereira, 1898

▪ *RELATORIOS Sobre o Estado da Administração Publica nos Districtos Administrativos do Continente do Reino e das Ilhas Adjacentes*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1857.

FONTES PRIMÁRIAS EXISTENTES NO ARQUIVO DO GOVERNO CIVIL DE VIANA DO CASTELO

▪ AGC. *Livro de Estatística*, tomo. I cota: 1-11-3-32; e tomo II, cota: 1-11-3-33.

▪ AGC. pasta 405, maço 5, doc. s.n., *Mapa resumo*, Agosto de 1891.

▪ AGC. pasta 200, maço nº 26, doc. s.n., *Administração do concelho dos Arcos*, datado em 5 de Janeiro de 1866,

▪ AGC., pasta 200, maço 26, doc. s. n., *Ofício da administração do concelho de Ponte de Lima*, datado em 14 de Abril de 1865.

▪ AGC. pasta nº 406, maço nº 5, *elaborados pelos administradores dos concelhos, para a exposição internacional do Porto, realizada no Palácio Cristal em 1865*.

▪ AGC. Pasta 480, maço 11, doc. s.n., *Tabela de preços datada em Ponte de Lima* a 8 de Dezembro de 1900.

▪ AGC. Pasta 418, maço 36, doc. s.n., *Tabela de preços, datada em Ponte de Lima* a 15 de Março de 1893.

▪ AGC. Pasta 462, maço 53, doc. s.n, 1898.

▪ AGC. Pasta 406, maço nº 5, doc. s.n., datado em Agosto de 1891.