

OS GRANDES VINHOS QUE A EUROPA DÁ AO MUNDO

António de Barros Cardoso

Departamento de Estudos Políticos e Internacionais – FLUP

DEPHI - Universidade do Porto

abarroscardoso@sapo.pt

Resumo

A Europa enfrenta hoje enormes desafios no mundo concorrencial dos vinhos. Os chamados Vinhos do Novo Mundo inundam os mercados por força da otimização do binómio qualidade/preço que lograram alcançar. A Europa, enquanto berço de grandes vinhos deve por isso apostar cada vez mais na sua valorização promocional, fazendo-os cruzar os mercados com a sua identidade secular. Valorizar os territórios onde se produzem, retirando deles os elementos de inconfundível marca, atingindo assim zonas de conforto no mercado global que aumentem a competitividade.

Palavras-chave: História, Europa, Vinho, Turismo.

Abstract

Europe today faces enormous challenges in the competitive world of wines. The wines of the new World, flooding the markets, under the optimal quality/price. Europe as the cradle of great wines should therefore invest increasingly in its promotional value, making them fold their markets with its secular identity. Valuing the territories where they occur, removing them unmistakable elements, thus achieving comfort zones in the global market to increase competitiveness.

Keywords: History, Europe, Wine, Tourism.

1. A globalização e o lugar da Europa no mercado vinícola

É sabido que a Europa enfrenta hoje desafios concorrenciais com os restantes continentes que nunca tinha conhecido ao longo da sua longa história. Tais desafios são decorrentes das transformações económicas das últimas três décadas e acentuaram-se em quase todos os setores da atividade, da agricultura, à indústria, do comércio aos serviços. Na base desta dinâmica concorrencial estiveram vários fatores, dos quais destacamos em

primeiro lugar a transferência tecnológica e do saber fazer, em vários domínios, que serviram o desenvolvimento económico dos principais países do hemisfério sul do planeta. No plano energético, a insuficiência europeia já conhecida, foi contribuindo para o declínio de algumas indústrias tradicionalmente localizadas no velho continente, assistindo-se ao fenómeno da deslocalização de vários ramos industriais para os chamados países emergentes. Ajudou a tanto uma mão-de-obra abundante, a baixo custo, hábitos de trabalho que conduzem a ganhos de produtividade mais atrativos para o capital investidor, ajudados pela ausência de direitos sociais ao menos parecidos com os praticados no “Velho Mundo”, a que se somam esquemas de âmbito fiscal mais flexíveis e incomparavelmente mais atrativos para os investidores. De um pouco de tudo isto é feita a chamada globalização.

Ora, no mundo agrícola, os vinhos não foram poupados. Também neste setor, nas últimas duas décadas se tem assistido a uma concorrência feroz entre os vinhos do “Velho Mundo” e os vinhos do “Novo Mundo”, numa divisão apenas cómoda, que continua a usar a época das descobertas como linha divisória, apesar de sobre elas terem passado já mais de cinco séculos. De facto, os chamados *Vinhos do Novo Mundo* inundam hoje os mercados, por força da otimização do binómio qualidade/preço que lograram alcançar. Contudo, a Europa enquanto berço de grandes vinhedos deve continuar a apostar na diferença, fazendo a promoção dos seus vinhos cruzar os mercados junto com a sua identidade secular. Por isso, parece-nos cada vez mais importante valorizar os territórios onde se produzem, salientando neles os elementos de inconfundível marca, atingindo assim zonas de conforto no mercado global que aumentem uma competitividade assente na qualidade mas também na sua história.

É que, a transferência tecnológica a que já nos referimos, acompanhada do saber fazer que a Europa foi cedendo a outros quadrantes geográficos tem sido, no caso dos vinhos, responsável por um aumento da concorrência, com prejuízo dos vinhos europeus que não têm escala produtiva, nem custos de produção para competirem no plano da relação qualidade/preço final com os vinhos do “Novo Mundo”.

2. Marcas históricas da velha Europa no mundo dos vinhos

Já o dissemos, um dos fatores que mais pode pesar na avaliação qualitativa de alguns vinhos europeus, prende-se com a sua longa história quer no mero plano da viticultura, quer na própria cultura do vinho, associada ao território que o produz, onde jazem vestígios de ordem patrimonial material e imaterial a que os vinhos não são alheios e que, em larga medida, ajudam à sua própria valorização num mercado cada vez mais global. São fatores diferenciadores que devem ser tidos em conta na abordagem ao consumidor. Também por

isso não nos devemos alhear do contributo que podem emprestar às regiões vinhateiras onde o turismo tem incidência. Importa-nos ilustrar o pensamento que aqui acabamos de exprimir, com alguns exemplos de grandes vinhos que a Europa dá ao Mundo.

Começemos pelos vinhos produzidos no berço da civilização europeia que haveriam de tomar nome na história como *Vinhos da Grécia*, mesmo que nem um único bago de uva tivesse sido produzido em nenhuma das ilhas mediterrânicas. Falamos, é claro, de vinhos licorosos. Neste capítulo, se os “terroires” gregos e as castas daí oriundas assumiram um papel particular, a circunstância de a esses vinhos estar associada a resistência no transporte e a sua durabilidade, fez com que cedo ficassem associados às grandes correntes do comércio europeu. Primeiro foi Génova e Veneza, potências mediterrânicas que, recebendo vinhos junto com os produtos das rotas do Levante, os conduziu aos mercados do norte da Europa ainda no século XIII. Pode mesmo afirmar-se que Veneza redescobriu a doçura e a forte graduação dos vinhos Gregos e Romanos, tão apreciados pelo mundo antigo, dando-os a provar aos povos do norte europeu. Todo o Levante disponibilizava vinhos da Síria, do Líbano, da Palestina, de Chipre, da Cândia, de Creta. Trata-se dos tradicionais “malmesia”, denominação assente na predominância da casta Malvasia, nome que deriva da antiga fortaleza bizantina Monemvasia, situada no Poloponeso. Aqui, videiras de grandes parras produziam uvas coradas que se foram espalhando por todo o Mediterrâneo juntamente com as Romaney ou Rumney (moscatel) igualmente muito procuradas. O sul da Espanha, a França e a Itália receberam-nas em abundância.

O que emprestava distinção a estes vinhos? O Sol do Mediterrâneo, proporciona-lhes altíssimos teores de açúcar, aumentados pelo método de vinificação que passava pelo tratamento da uva a maturar sobre tapetes nos telhados das casas, depois de vindimadas em setembro, quando já em julho se encontravam maduras – método grego – diz-se que se fazia vinho de passas. A graduação elevada (17º) de álcool, aproximadamente, garante uma bebida bem forte, muito antes das bebidas destiladas. Estes vinhos, está bom de ver, não se deterioravam facilmente antes aguentavam altas temperaturas e, já na Inglaterra do século XIV, eram um artigo de luxo que apenas se encontrava em 3 das cerca de 400 tabernas londrinas dos alvares da Época Moderna. Eram conhecidos por vinhos “Rotimo”, já que chegavam a Inglaterra através do porto grego de Rethimon. De resto, Veneza e Inglaterra chegaram a disputar o comércio dos Malvasia por volta de 1472. Conta-se que, em 1480, quando George de Clarence, membro da realeza britânica condenado à morte, quando lhe deram a escolher o método escolheu ser executado por afogamento numa pipa de

malvasia¹. Certo é que em finais do século XV, os ingleses bebiam estes vinhos que começam, entretanto, a sofrer a concorrência do mesmo produto obtido agora em territórios muito mais próximos, ou seja produzidos em Espanha e Portugal.

2.1. A seleção inglesa e finos da Andaluzia (séc.s XV- XVII)

Começamos pelos vinhos doces espanhóis. Sabe-se que entraram na Inglaterra dos tempos medievais. Porto de Santa Maria e Cádiz eram já locais de embarque dos finos a caminho de Inglaterra. Nos alvares do século XVI (1517), o Duque de Medina Sidónia, ao regular o comércio de vinho Jerezano, reservou já especial proteção a todos os homens de negócio britânicos que se deslocassem a Sevilha, Cádiz e Jerez, a fim de adquirirem vinhos. É sinal inequívoco do interesse dos ingleses pelos vinhos do sul de Espanha. Já antes, os *Sack* ou *Seck*, eram termos que identificavam estes vinhos que ainda se confundiam com outros de proveniência Italiana ou do Levante. A sua popularidade fez surgir imitações noutras partes de Espanha, nas ilhas Canárias, no Sul de França e mesmo em Portugal, mas de qualidade muito distante da bebida genuína². Quando termina o século XVI, companhias comerciais inglesas já se encontravam instaladas em Cádiz, Porto de Santa Maria e Sanlúcar de Barrameda³ e um pouco mais a norte na costa mediterrânica, os finos de Málaga e de Tarragona, conheciam o interesse britânico.

A par, os ingleses apreciavam já outros vinhos do norte da Península, referimo-nos aos *Ryvere Wines*, de La Rioja, Logrono e Navarete. Os vinhos galegos das margens do rio Minho, abundantes no século XVI, também aparecem no mercado britânico de forma irregular, mais em resultado de capturas de navios com carga de tais vinhos, do que integrados num circuito comercial⁴.

Entretanto, os vinhos das Ilhas Canárias onde se produziram vinhos cujas características os tornaram semelhantes aos do Jerez, embora mais adocicados, foram comercializados pelos ingleses desde 1598. De facto, sabe-se que nessa data chegaram às ilhas os primeiros mercadores britânicos interessados na compra de tais vinhos⁵. Embora

¹ Pelo menos assim é retratada a sua execução na obra Ricardo III, de William Shakespeare.

² Sherry Sack, Canary Sack, Madeira Sack, Dry Sack e Sweet Sach, foram expressões que designaram vinhos deste tipo. Simon, A. L. (1964). *The History of the wine trade in England*, Vol. II, p.210.

³ Um documento enviado ao Cabido Jerezano datado de 3 de setembro de 1582, em que o cônsul britânico em nome de todos os mercadores ingleses implicados no trato de vinhos com a cidade de Jerez se queixava da medida das pipas que sempre haviam comportado 30 arrobas de vinho, mas que, nessa altura, se apresentavam diminuídas entre 2 a 2,5 arrobas de vinho, deixou nota da existência dessas casas comerciais inglesas estabelecidas nas “cidades do vinho” da Espanha do Sul. Gordon, M. M. G.; Marquez de Bonanza (1970). *Jerez-Xerez-Sherish. Noticias sobre el origen de esta ciudad su historia y su vino*: Jerez de La Frontera, p. 103-104.

⁴ Simon, A. L. (1964). *The History of the wine trade in England*: Vol. II, p. 212.

⁵ Idem, *Ibidem*, p. 213.

conhecidos desde o período Romano, os vinhos de Tarragona, não aparecem sob esta designação no mercado inglês quinzentista.

2.2. Os doces da Hungria

O gosto pelos vinhos doces levou os ingleses a apreciarem os vinhos de Tokay, cujas origens assentam numa velha lenda, segundo a qual Carlos Magno, um entusiasta do vinho do Avres, levou consigo para a Alemanha alguns bacelos. Nos tempos medievos a igreja desempenhou também aqui um papel importante na divulgação do plantio e da produção de vinho. Por volta de 1458 o rei Matias Corvino, cujo reino se estendia da Boémia aos Cárpatos, defendia que todos os seus súbditos deviam ter vinho para beber, concedendo para tanto alguns privilégios aos vinhateiros. Distinguiam-se nessa altura, pela sua qualidade, os vinhos produzidos nas encostas, daqueles que eram obtidos a partir da uva dos vales. Emergem então áreas vinícolas que rapidamente ganharam fama fora das fronteiras da Hungria: *Sopron*, *Somló*, *Eger* e *Debó*. Os principais mercados para estes vinhos eram os territórios mais a norte cujas terras não favoreciam o plantio de bacelos, bem como todos os Países Bálticos, Polónia, Rússia e Suécia.

Na produção dos Tokay, a história está presente através da família Rákozci (1617). Nesse ano adquiriram a propriedade Sarospatak e dão início a uma campanha para monopolizar os vinhos da região. Passados trinta anos a valorizarem os vinhos produzidos pelos pequenos produtores regionais, tomaram o castelo de Tokay como propriedade onde centralizaram a sua produção⁶. O segredo do Tokay húngaro assenta na crença de que, em 1647, o feitor dos Rákozci, atrasou a vindima sob pretexto de esperar, a todo o momento, um ataque turco. Assim se descobriu o “bolor Nobre” que fazia maduras as uvas, associando-lhe a pele e levando-os a dar o mais adocicado de todos os vinhos. Mais tarde, em 1678, os Turcos pilharam e saquearam mesmo toda a região. Contudo, poucos anos volvidos, em 1686, o Império dos Habsburgo afastou-os. Os produtores da região de Tokay tinham começado a escavar pequenos túneis de reduzido diâmetro na rocha vulcânica das montanhas para aí armazenarem os seus vinhos. Túneis baixos, onde não cabia um homem em pé. Pedro o Grande da Rússia e Frederico I da Prússia, tornaram-se incondicionais apreciadores destes vinhos e os czares instituíram mesmo em São Petesburgo uma Comissão dos Vinhos da Hungria, com o objectivo de regular os abastecimentos, alugar vinhas, impedir a sua compra por estrangeiros e até de promover o transplante de cepas da região para a Crimeia, com o objetivo de produzirem o seu próprio Tokay. Nesta altura, a produção era vendida exclusivamente para Viena, Moscovo, São Petesburgo, Varsóvia,

⁶ Johnson's, H. (1999). *História Universal do Vinho*: s. n., p. 233.

Berlim ou Praga. Somente algum do vinho que sobrava era consumido pelos grandes de Inglaterra, França e Holanda.

Os “essência”, como também são conhecidos os vinhos de Tokay, resultam assim da conjugação de uma vindima tardia em que as uvas (meio passa, meio fungo) eram colocadas em dornas, onde, somente o peso dos bagos uns sobre os outros, provocava a escorrência de gotas xaroposas através de um orifício aberto na parte inferior do recipiente, num processo lento e demorado. O sumo assim obtido contém tão elevado teor de açúcar que se conserva sem fermentar.⁷ A baixa temperatura mantém-se tão-somente como sumo de uva pegajoso. Este sumo, que escorre tão vagarosamente como se fosse melação, com uma tonalidade nada transparente, é depois depositado em grutas em pipos abertos – oxidando.

O Tokai Imperial, era normalmente reservado à corte de Viena e ainda hoje é submetido a um tempo de maturação que dura entre 4 a 8 anos, antes de ser engarrafado em pequenas garrafas de meio litro, como é tradicional, envoltas num saco de veludo azul-turquesa.⁸

Que propriedades são atribuídas a estes vinhos? Contam-se numerosas histórias de nobres, paráliticos e velhos dignatários religiosos que se ergueram dos seus leitos, após terem ingerido algumas gotas de Tokay – que alternam naturalmente com outras em que foram lá parar, pelos excessos na bebida. Parece que octogenários se tornaram pais de numerosas proles, atribuindo-se tais façanhas às excelentes propriedades dos Tokay que consumiram. Certo é que, em 1933 – na Rua de St. James, em Londres, os irmãos Berry afirmavam: “*um médico meu amigo, torceu o nariz quando lhe sugeri que tratasse com este vinho, um caso de doença grave, administrou um pouco na boca de um senhor, depois de chegar à conclusão de que ele havia transitado para o outro mundo. O meu amigo contou-me posteriormente que o efeito obtido foi o de um choque elétrico – o velho senhor hoje ainda está vivo, e acreditem isto não é um conto de fadas*”.⁹

2.3. Os Sauternes de Bordéus

São conhecidos os grandes vinhos tintos de Bordéus. Contudo, para além deles, merece destaque também um vinho branco, cujo método de produção assenta, à semelhança dos Tokay, numa vindima tardia. Falamos do *Sauternes*, um dos grandes vinhos que a Europa dá ao mundo.

⁷ Muito embora oficialmente seja negado, alguns negociantes juntavam-lhe aguardente para o tornar mais consumível enquanto bebida.

⁸ Simon, A. L. (1967). *The Wines of the World*: London, p. 580.

⁹ Johnson's, H. (1999). *História Universal do Vinho*: s. n., 1999, p. 234.

Bordéus, é o porto mais antigo de França logo a seguir a Marselha. Os romanos, instalaram-se na foz do Garonne em 56 a.c. A região circundante do famoso porto francês transformou-se, desde muito cedo, numa das áreas produtoras de vinhos de França. No decurso da Idade Média, os gascões abasteciam a Grã-Bretanha de vinho e essa prática manteve-se até finais do século XVIII. Os famosos Châteaux da região de Bordéus produzem alguns dos melhores vinhos de mesa do mundo: os tintos, de Pessac; Château Haut-Brion, Château Margaux; Château Talbot ou até um Châteaux Lafitte-Rosthshild, um dos mais antigos vinhos do Médoc. A diferença entre bons vinhos e alguns destes grandes vinhos, consiste no facto de os primeiros terem necessidade de atingir elevado preço para serem aceites enquanto tal no mercado, ao passo que os grandes vinhos, são tão bons, que o seu preço não importa muito, já que há pessoas que os querem beber bebem-nos, independentemente do seu preço¹⁰. O Sauterne bordalês está entre estes últimos. No século XVIII, já era classificado como um grande vinho. De facto, numa tabela de preços elaborada em 1647, de entre os vinhos de Bordéus, este apresentava-se já com o preço mais elevado¹¹.

A sua história coloca-os em concorrência com os Tokay húngaros bem como com os Johannisberg da Renânia alemã, entre outros¹². Alguns autores defendem a tese da importação da técnica do seu fabrico. Outros, mais nacionalistas, optam pela descoberta fortuita por parte dos produtores, ou através da presença holandesa em Bordéus, grandes apreciadores de vinhos doces. Seja como for, sobretudo no século XVIII desenvolveu-se de forma significativa a produção destes vinhos, aproveitando terrenos elevados “graves” da região circundante de Bordéus, cujos solos são constituídos por seixos arredondados multicolores¹³. Fazem-se, desde essa época, também a partir de uma vindima tardia e não uniforme. Quer dizer, é preciso passar pelas vinhas, sem pressa, 5 ou até 6 vezes (escolhas) no caso das melhores colheitas, para apanhar os bagos cuja maturação se considera ideal, ou seja quando já em outubro adiantado e por vezes em novembro, os bagos apresentam um aspeto semelhante a passas de Corinto, o mesmo é dizer se apresentam quase secos e encarquilhados, fornecendo assim açúcar natural capaz de proporcionar elevado teor alcoólico. Só esta sobre maturação, denominada de “pourritoure noble”, é capaz de produzir o melhor Sauterne.

¹⁰ Johnson's, H. (1999). *História Universal do Vinho*, s. n., p. 49.

¹¹ Idem, *Ibidem*, p. 203-204.

¹² Roudié, P. (1997). *Os Vinhos Licorosos de Bordéus*, in “Douro – Estudos e Documentos”, Porto, Vol. I (3), (2º), p. 228.

¹³ Idem, *Ibidem*, p. 224.

O seu preço elevado gerou concorrência desleal e também os Sauternes não lograram escapar à competição de vinhos brancos de inferior qualidade, aos quais se juntava açúcar, pelo que a produção dos Sauterne foi muito irregular, uma vez que, em anos sucessivos de tais práticas fraudulentas estes vinhos substituíam o genuíno. Por isso, a solução foi replantar os vinhedos com vinhos tintos da região, de mais fácil saída, em função da sua barateza. Estas práticas afetaram de tal forma toda a área produtora que ainda hoje se recuperam terrenos para o plantio das castas que fazem o melhor *Sauternes*. No século XVIII, a família Luc Saluces deu a provar estes vinhos às diferentes cortes europeias, da Grã-Bretanha à Rússia Czarista onde também foram muito apreciados¹⁴.

2.4. Dos Vinhos de Roda aos licorosos da Madeira

De entre os vinhos licorosos europeus que o mundo conhece, o Madeira é referência. Começou por ser conhecido por “vinho de roda”, uma vez que o processo de maturação deste vinho acontecia depois de ser submetido às elevadas temperaturas tropicais, quando os barcos em que eram acondicionados para consumo das respetivas tripulações rumavam a caminho da Índia e do Brasil. É que as sobras de tais vinhos no regresso das viagens, viam a sua qualidade e durabilidade aumentada. Hoje é indissociável a história do vinho da Madeira da própria história da Inglaterra. Nos séculos XV e XVI, os principais consumidores dos vinhos da ilha atlântica foram os ingleses continentais. Quando a Inglaterra, a partir do século XVII, funda o seu império colonial, são as colónias inglesas que mais consomem vinhos da Madeira e isso é visível na presença do *Madeira Wine*, nos primeiros anos da existência dos Estados Unidos da América, logo após conseguida a independência da Inglaterra. George Washington, John Adams e Thomas Jefferson, consumiam regularmente vinhos da Ilha portuguesa, que ainda hoje são usados para dar corpo a brindes oficiais em atos de grande solenidade¹⁵. Depois, foi companheiro assíduo dos exploradores americanos do Far-West, nas suas lutas nos vales do Arizona.

Já na colónia do Brasil serviu os bandeirantes na exploração das entranhas do grande país da América do Sul, na Índia, compensou as saudades dos marinheiros portugueses e sobretudo britânicos pelo do “Velho Mundo”. Por isso, nos finais do século XVIII era quase integralmente adquirido por mercadores ingleses que o colocavam nos seus mercados. Não faltaram igualmente à mesa das cortes russa e francesa. De resto, a adição da aguardente no processo de vinificação do vinho da Madeira, prática que se estima tenha sido iniciada

¹⁴ Idem, p. 228.

¹⁵ Vieira, A. (1991). *Breviário da Vinha e do Vinho da Madeira*: Ponta Delgada, p. 11.

nos alvares do século XVIII¹⁶ e que hoje se mantém, foi subsidiada pela importação das aguardentes de França de boa qualidade, cujo consumo se generalizou na Ilha até 1821, altura em que os excedentes de produção fizeram com que a Madeira recorresse à queima de vinhos autóctones, proibindo-se então as importações da aguardente de França.

Em finais do século XVIII, a insuficiência da Ilha para responder a uma crescente procura, deu lugar a múltiplas fraudes, praticadas quer por mercadores locais, quer por compradores estrangeiros no que toca aos vinhos e a aguardentes. Os primeiros importavam vinhos dos Açores e das Canárias a menor preço e de inferior qualidade, que *baldevam* (misturavam) com o genuíno da Madeira, vendendo-o como se todo fora do melhor da Ilha. Os mercadores compravam dos mesmos vinhos, embalados em pipas com o símbolo da Madeira e baldeavam-no no continente.

Os processos de vinificação dos Madeira conheceram em finais do século XVIII alguma evolução, aproximando-se do método hoje usado, recorrendo embora a diferente tecnologia. No Funchal dessa época proliferavam adegas e armazéns de vinho, todo vendido à bica do lagar, como ainda hoje sucede. Nessa altura os mostos eram transportados para as adegas onde fermentava em vasilhas. Depois, sofria um tratamento que passava pela purificação do vinho, retiradas as borras e as impurezas através da utilização da clara de ovo, goma de peixe e sangue de bovinos¹⁷, adicionando-se-lhe de seguida a aguardente francesa. Na sequência da tradição insular do afamado “vinho de roda”, desenvolveu-se pela mesma altura uma técnica em terra – a da estufagem dos vinhos – que acabaria por reproduzir nos vinhos os mesmos efeitos da viagem, aos quais já aludimos, mas a custos muito inferiores.

O processo era aparentemente simples e consistia na construção de raiz, ou na adaptação de adegas para receberem o novo método. Se até aí, a maioria dos adegueiros residiam no rés-do-chão das suas adegas onde simultaneamente havia uma pequena oficina de tanoaria e já guardavam vinhos no sótão ou no andar superior¹⁸, foi apenas necessário rebocar a estuque todas as superfícies das paredes dessas adegas. Ficou apenas aberta uma porta por onde entrava o vasilhame, a qual era também entaipada logo após as pipas serem guardadas no interior. Além disso, os edifícios foram equipados com uma fornalha que, mantida sempre a arder, foi concebida de tal forma que pudesse ser alimentada pela parte exterior da adega. Somente uma abertura ou postigo devia permitir a comunicação de um só homem que, diariamente, munido de uma lanterna, se desloca ao interior para verificar se havia ruturas no vasilhame. A temperatura interior excedia por

¹⁶ Idem, *Ibidem*, p. 15.

¹⁷ Idem, p. 96.

¹⁸ Johnson's, H. (1999). *História Universal do Vinho*: s. n., p. 247.

vezes o 160º Farneight e o líquido fervia dentro da vasilha. Durante 3 meses ou 100 dias o vinho permanecia nestes compartimentos perdendo geralmente 10% do seu volume. Vencido este período, o vinho era passado para o *canteiro* (espaço exterior) para ser tratado com o lançamento de dois baldes de aguardente por pipa.¹⁹ Falamos de “vinhos de fornalha”, como também ficaram conhecidos, criados para durarem sem se danificarem 100 e mais anos em garrafas de vidro. Apesar deste novo método, os “vinhos de roda” só se extinguiria verdadeiramente após a Iª Guerra Mundial.²⁰

Finalidades culinárias, sobretudo na cozinha francesa de renome mundial, deram expressão maior ao Vinho da Madeira. Exportado primeiro a granel (em pipas) e acondicionado nos mercados de destino (séc. XVIII) em garrafões de vidro empalhado, onde repousavam para serem mais tarde lotados e engarrafados em garrafas de vidro, este vinho é também um dos grandes vinhos que a Europa oferece ao mundo. Na América ganharam fama os *Água de Chuva*, confeccionados a partir de vinho Verdelho palhete. Algumas firmas, como as caves Savannah quando trasfegavam o vinho das pipas para os garrafões, davam-lhe o nome do navio que o havia transportado. Mas usavam outros elementos de identificação que aparecem nos respetivos rótulos, como por exemplo, “*A delícia de Miss Wright*”.²¹

2.5. Os Marsala da Sicília

A história dos vinhos desta Ilha italiana começa muito antes de 1773, ano do estabelecimento do comerciante britânico John Woodhouse²², de Liverpool os ter descoberto como vinho de exportação. A sua história cruza-se com a cultura da vinha em Itália, país que, desde os tempos Clássicos recebe vides cuja proveniência entronca nas primitivas zonas vitícolas da Europa. A vinha terá sido introduzida na Sicília pela colonização dos Micénicos. Para Goffredo Bendinelli, deve-se recuar ao tempo de Cozzo Pantano (Siracusa). Na sepultura foi encontrado um vaso que remonta ao período Pré-Helénico, de produção local, pelo que se presume que cerca de 2000 a.C. já se consumiam vinhos na Sicília, mesmo que aí não tivessem sido produzidos.

¹⁹ P. P. Câmara - *Notícia sobre a ilha da Madeira*, Lisboa, 1841, p. 76-77.

²⁰ Johnson's, H. (1999). *História Universal do Vinho*: s. n., p. 251.

²¹ Idem, *Ibidem*, p. 250.

²² Não conseguimos confirmação de ligação efetiva entre este mercador inglês estabelecido em Marsala, com os membros da sociedade que se estabelece no Porto em 1810 no Porto entre Mr. Newman Smith e Alderman Smith e Mr. William Pitter Woodhouse e Mr. James Woodhouse em torno dos vinhos do Porto. Sellers, C. (1899). *Oporto Old and New*: London, Howard & Jones, p. 212.

O culto dionisiano, introduzido na ilha pelos Gregos (séc. VIII a.C.), expandiu-se rapidamente entre o século VII e VI a.C. Nessa época, a produção de vinho Siciliano era conhecida no Mediterrâneo e o mesmo já era exportado para África, Grécia e Roma que o recebiam em ânforas de barro no decurso do século IV a. C.

A necessidade de produção cerealífera do Império, ofuscou a produção vitícola na Sicília que se transforma no “celeiro” de Itália. Contudo, no século primeiro o cultivo permanecia na Sicília ocidental. A ocupação Árabe da ilha, favoreceu mais as bebidas destiladas elaboradas a partir de vinho ou bagaço aromatizados com anis, não consumidos publicamente pelas restrições do Corão.

Chegados ao século XVI, as dinâmicas comerciais do Mediterrâneo promovem o movimento de gentes e mercadorias no porto de Marsala. Localizado na costa Oeste da Sícila, província de Trapani, era por essa altura animado por uma economia próspera baseada na cultura dos cereais, na pecuária e na produção de sal. O vinho era então destinado quase em exclusividade ao consumo local. Em 1560, Carlo V concede o privilégio a favor da produção de vinho no território de Marsala, favorecendo assim a sua produção e exportação e as vinhas de Marsala, estendem-se então pela planície quase até à costa, com o cultivo mais extenso na área de Trapani.

As exportações são tímidas até aos inícios do século XVIII, altura em que os mercadores ingleses que tocavam este porto lhe deram notoriedade e o levaram aos quatro cantos do mundo. A cidade, cujo nome de origem árabe “Allah Marsa” - “Porta de Deus” é emprestado aos vinhos, torna-se famosa.

No século passado, na Sicília, os médicos prescreviam já o vinho Marsala como tranquilizante, remédio habitual nas casas da nobreza. Na Rússia, o Marsala entrou em 1846, graças à czarina Alessandra Fedorovna, mulher de Nicola I, que tinha tomado este vinho como “tónico” durante a sua estadia na Sicília por motivos de saúde.

Não restam hoje grandes dúvidas que foram os britânicos pela mão do já citado John Woodhouse, comerciante de Liverpool que se dedicava ao comércio de carbonato de sódio (soda calcinada) e que, navegando no seu *Elizabeth* ao longo da costa da Sicília em direção a Mazana del Vallo, foi obrigado a abrigar-se para fugir a uma tempestade precisamente no Porto de Marsala. Aí, numa das tabernas da localidade provou um vinho, forte, encorpado, que os agricultores reservavam para ocasiões especiais: o *Perpetuum*²³.

²³ Os vinhos da predileção dos romanos eram doces, daí as colheitas tardias de acordo com as técnicas gregas... (colher o fruto um pouco imaturo e deixá-lo no sol para secar e concentrar o açúcar - vinhos chamados "Passum"). Outro modo de obter um vinho mais forte e doce era ferver, aumentando a concentração de açúcar, originando o chamado "Defrutum" ou ainda adicionar mel - originava o "Mulsum". Preparavam também o "semper mustum" (mosto permanente), um mosto cuja fermentação era interrompida por submersão da ânfora em água fria e, portanto, contendo mais açúcar... método precursor do método de vinificação de alguns vinhos doces

Woodhouse ficou fascinado pelo vinho e viu capacidade para este poder competir com o vinho da Madeira, do Porto ou do Jerez, que eram tão apreciados pelos ingleses. Exportou algumas pipas para testar o mercado inglês, adicionando ao vinho um pouco de álcool destilado. Foram 50 pipas (412 litros) para Liverpool. O sucesso junto dos consumidores pelas semelhanças com o Porto e da Madeira fez a sorte de Woodhouse que, à semelhança dos seus parceiros do Funchal e do Porto, começou a comprar vinhos na região aos agricultores locais. Seguiu-se o investimento na produção e funda a adega mais antiga da Sicília.

Engajou os agricultores locais no aumento da produção, concedendo-lhe financiamento em troca do monopólio comercial que reservou para si, comprando-lhes as colheitas pela totalidade. Em finais do XVIII já a pena do almirante Néelson deslizava no papel para subscrever com ele um contrato de fornecimento da marinha britânica que o herói de Trafalgar designava como um vinho “digno da mesa de qualquer cavalheiro”. Eram 500 pipas do melhor vinho Marsala que deveriam abastecer não só os porões dos navios da “Royal Navy” como a adega do palácio de Buckingham.

Mais tarde, na sequência das guerras napoleónicas, os ingleses estabilizaram a sua presença em Malta e sentiam-se seguros na Sicília, por isso e face ao sucesso de Woodhouse, outros britânicos resolveram seguir-lhe os passos. Em 1812, Benjamin Ingham construía a sua adega, junto ao mar, não muito longe da de Woodhouse. Chegou à ilha italiana bem preparado porque tinha enviado a Portugal e a Espanha o seu sócio para analisar e aprender as técnicas de fabricação dos vinhos semelhantes (Porto e Jerez) aí produzidos, bem como os sistemas comerciais adotados e até a publicidade que, embora a dar os primeiros passos, começava a despontar interesse concorrencial. Benjamin Ingham acabou assim por ser o primeiro a regulamentar a produção dos Marsala, juntamente com o seu sobrinho Joseph Whitaker com o qual estabeleceu a empresa líder da cidade, tornando-se em 1851 o homem mais rico na Sicília.

Instrução para as vindimas com vista a melhorar a qualidade das uvas e sequentemente dos vinhos, conduziu ao crescimento das exportações e diversificação de mercados. Utilizando a sua pequena frota, coloca os Marsala na América do Norte, Brasil e Austrália.

Nos estabelecimentos de Woodhouse e Ingham, entravam vinhos provenientes de vinhas de Castelvetro, Campobello di Mazara, Balestrate, Alcamo e de Mazara e mesmo

alemães. Os vinhos provados por Woodhouse, corresponderiam a uma destas categorias, com toda a probabilidade ao “sempre mustum”.

das províncias orientais. Com o fim das guerras napoleónicas os Marsala começaram a ser exportados para a Alemanha e para a Rússia e o seu sucesso chamou, em 1832, Vincenzo Flori, o primeiro empresário italiano a estabelecer-se em Marsala e a fundar uma adega, precisamente entre a de Woodhouse e de Ingham, competindo com os britânicos. Possuidor de uma frota de 99 navios, em sociedade com o seu filho Inácio Flori leva o vinho Marsala a todos os cantos do globo, em aberta concorrência com os britânicos.

A unificação da Itália por Garibaldi e a filoxera que apareceu nas vinhas de Marsala em 1875, encarregaram-se de diminuir os negócios em torno deste grande vinho. Mas, pior parece ter sido após a recuperação o descrédito lançado sobre os Marsala, por volta de 1912 pelas falsificações que originaram o chamado “*vino grezzo*” siciliano. Após várias tentativas de normalização qualitativa da produção dos Marsala, só em 15 de outubro de 1931, ficou definido o quadro regulamentar que delimita a área de produção dos vinhos Marsala, aproximando-se do conceito atual de DOC (Denominação de Oigem Controlada). Essa legislação foi posteriormente apurada no que se refere à qualidade das uvas e características exigidas ao vinho Marsala (1950). Em 1969 foi emitido o decreto presidencial que reconheceu a denominação de origem do vinho Marsala, legislação completada em 1984.²⁴

2.6. Vinhos do Douro e Porto

Portugal, ao longo do século XVI, em termos de evolução do plantio da vinha não andava distanciado da Espanha ou de qualquer outro país produtor. Nessa época barcos com carga de vinhos nacionais percorriam todos os mares, em todas as direções então conhecidas. Da mesma época são abundantes os testemunhos do contacto dos britânicos com os nossos vinhos²⁵. Não se pode ainda falar de presença comercial regular dos nossos vinhos no mercado inglês mas, sabe-se do triunfo dos vinhos em Inglaterra durante o século XVII.²⁶

A partir do início da Guerra entre aquele país com a França (1624) foi temporariamente interdita a importação de vinhos de nacionalidade francesa, mesmo em navios estrangeiros²⁷. Apesar disso, face à dependência inglesa relativamente ao mercado

²⁴ Papo, L. & Pesenti, A. (1991). *Il Marsala*. Milano (Itália): Fabbri Editori.

²⁵ Testemunhos que dão uma noção de que entre 1402 e os finais do século XVI, muitos contactos houve entre os vinhos de Portugal e os ingleses. De facto, inúmeros navios portugueses carregados com vinhos foram intercetados nos mares. Por outro lado, algumas compras de vinhos foram efetuadas por mercadores britânicos em Portugal. Durante o período filipino, algumas embarcações portuguesas com vinhos destinados à armada de Ferrol, caíram também nas mãos dos britânicos. Idem, p. 214-216.

²⁶ Simon, A. L. (1964). *The History of the wine trade in England*, Vol. III, p. 6.

²⁷ Francis, A. D. (1972). *The Wine Trade*, p. 47.

francês no que toca ao abastecimento vinícola, a Inglaterra concedeu autorizações especiais para a entrada de vinhos de França nos seus portos, embora carregados em navios estrangeiros. Por isso, navios alemães e outros, pertencentes a mercadores britânicos radicados em Londres, continuaram a transportar vinhos rumo à Inglaterra, embora se conheça um influxo desse movimento comercial, particularmente depois de dezembro de 1626, altura em que em Bordéus, 200 barcos ingleses e escoceses carregados de vinhos foram aprisionados em pleno porto.²⁸

Certo é que a concorrência movida por outros vinhos aos vinhos de Bordéus em Inglaterra, não se fez esperar. Os vinhos espanhóis e mesmo franceses de outras regiões começaram a ocupar algum espaço dos vinhos de Bordéus. O porto de La Rochelle, servia de entreposto aos Haut Brion²⁹, bem como aos vinhos brancos produzidos na região, muito antes de os vinhos verdes portugueses do Minho entrarem naquele mercado. Este porto comercializava com a Irlanda e era base de muitos navios de pesca da Terra Nova que também estabeleciam contactos com Cádiz, Lisboa, Porto, Madeira e Açores. Na viagem de retorno desses destinos, depois de venderem o peixe que transportavam, carregavam vinhos para Inglaterra³⁰.

De entre os vinhos espanhóis que concorriam com os bordaleses, o mais popular era o já referenciado “Sack”. Já durante o reinado de Henrique VIII, algum deste vinho entrava como “*vinho doce*”, embora não constasse dos registos de fixação de preços nem das tabelas alfandegárias. Esta designação é em si mesma difícil de definir, parece corresponder ao gosto inglês por vinhos fortes e doces, como os “*sherry*”, contudo são definidos como vinhos inferiores aos das Canárias e eram usados então como medicamento para fortalecer o estômago³¹. Com eles competiam já os vinhos da Madeira³². Porém, a avaliar pelos preços dos vinhos praticados na Inglaterra de 1632, nenhum dos citados estava em posição de ocupar o lugar dos vinhos de Bordéus já que os vinhos da cidade da Foz do Garonne custavam 18 libras por tonel. A 15 libras por tonel vendiam-se os outros vinhos franceses de menor qualidade, exportados através de La Rochelle.

Os espanhóis das Canárias e de Alicante, os Moscateis, “*saks*”, Málaga ou sherrys vendiam-se a 16 libras por tonel. Quer isto significar que os vinhos de Bordéus, mesmo os

²⁸ Simon, A. L. (1964). *The History of the wine trade in England*, Vol. III, p. 28.

²⁹ Vinhos tintos da região de Pessac, hoje com a denominação de origem controlada “Graves”. (Simon, A. L. (1967). *Wines of the World*, p. 47.

³⁰ Francis, A. D. (1972). *The Wine Trade*, p. 49.

³¹ Por vezes designado “sweet sack” ou “secke” esta expressão parece querer definir vinhos secos. Contudo ela pode também querer significar vinho de “saca”, quer dizer, vinho sacado de um porto de mar visitado por contrapartida da entrega de outras mercadorias. “Sack-boats” era a designação de pequenas embarcações que faziam o transporte de peixe para a Península. Provavelmente estes vinhos daí teriam colhido o nome. Idem, p. 50-51.

³² Idem, p. 52.

de menor qualidade, mas produzidos em França, continuaram a ser consumidos e apreciados em Inglaterra como vinhos de mesa. Em paralelo, ganharam forte expressão no gosto dos britânicos os “sack” designação que parece corresponder a vinhos espanhóis e portugueses, fortes e doces “sweet wines”, assim classificados oficialmente alguns anos antes de 1624, quando os farmacêuticos ingleses entraram em disputa com destiladores, merceiros e negociantes de vinhos, por estes venderem licores e tónicos como drogas medicinais³³.

É tradição dizer-se que foi no âmbito da venda e utilização destas mesinhas, porto a porto, que pequenas quantidades do vinho forte do Douro, chegaram a Inglaterra como produto médico, muito antes da entrada triunfante dos vinhos do porto no mercado inglês³⁴. O certo é que, entre 1632 e 1639 se vulgariza entre os britânicos o consumo de vinhos peninsulares fortes e doces. A própria subida dos preços registada neste intervalo parece confirmá-lo:

Preço dos vinhos em Inglaterra				
Qualidade	1632	1635	1637	1639
Canárias, Muscatel and Alicante	16 libras	17 libras	18 libras	19 libras
Sacks e Malagas	13 libras	15 libras	16 libras	17 libras
Gascões e outros vinhos franceses	18 libras	18 libras	18 libras	19 libras
La Rochelle	15 libras	15 libras	15 libras	16 libras

Fonte: Simon, A. L. - *The History of the wine trade in England*: Vol. III, p. 38, 41, 42 e 46.

Após o início da Guerra Civil inglesa (1642) o comércio de vinhos em Inglaterra sofreu fortes restrições. Cromwell, em 1651, procurou fazer renascer a importância da marinha mercante inglesa, colocando-a em concorrência com a holandesa³⁵. A aprovação dos “*Atos de Navegação*” constituiu um dos esteios dessa política, com reflexos diretos no comércio de vinhos. Exceção feita aos vinhos da Madeira que já em 1657 tinham alguma expressão (400 toneis chegaram aos portos ingleses nessa ano) são muito escassas as notícias de penetração de vinhos portugueses no mercado britânico até meados do XVII. De facto, somente na segunda desta centúria os nossos vinhos e muito em particular os do Porto, lograram ganhar um lugar destacado no mercado britânico. Logo após a adesão de Portugal à Grande Aliança (1703), aos ingleses, em guerra contra a Espanha e contra a França, restava-lhes a alternativa de se abastecerem de vinho em Portugal especialmente na cidade

³³ Idem, p. 54-55.

³⁴ Idem, p. 55.

³⁵ Trevelyan, G.M. (1990). *História Concisa de Inglaterra*: Vol. II, p. 47.

do Porto, com a qual mantinham relações de intenso comércio desde os tempos medievos. A celebração do tratado de Methuen entre Portugal e a Inglaterra, em dezembro de 1703, garantiu a manutenção do comércio vinícola entre os dois países, mesmo depois de assinada a paz de Utreque. Por isso, a partir de 1718, estabelece-se na cidade do Porto uma irrequieta comunidade de mercadores britânicos que, encontraram nos vinhos do Douro, uma forte âncora para muitos outros negócios.

Embora estes mercadores comercializassem vinhos de proveniência vária³⁶, foi aos vinhos do Douro que prestaram maior atenção. Contudo, Simão Nutte adquiria vinhos de Málaga³⁷, mas também fez sair do Porto vinhos Viana (verdes), vinhos de Lisboa, vinhos da Anadia e vinhos com a denominação de origem “*Serra da Estrela*”, provavelmente produzidos nas cercanias da Covilhã³⁸.

Richard Thompson & C.^a outra firma inglesa instalada na cidade do Porto e percursora da Casa Croft, manteve igualmente interesses comerciais no Sul de Espanha, nomeadamente no comércio dos vinhos de Málaga.³⁹ Sinalizamos igualmente a Offley, ainda hoje conhecida marca de vinhos do Porto, representada atualmente pelo Grupo Sogrape Vinhos. A firma original foi fundada em 1719⁴⁰ por Gregory Bymes, Bymes & C.^a em 1723, Bymes & Hosey em 1729, Bymes & Talbot em 1747, Henry Bymes em 1756 e Stephenson & Searle em 1771. William Warthon, gerente da casa Offley & C.^a casou com Francis Stephenson⁴¹ e este foi o elo de ligação entre estas firmas da primeira metade do século XVIII e a Casa Offley. De igual modo negociaram com vinhos do sul de Espanha, nomeadamente com a cidade de Cádiz.⁴²

Intenso foi o comércio britânico com Viana do Lima no século XVII⁴³ e, pelo menos até 1709, o porto desta cidade teve todas as condições para receber embarcações de grande tonelagem. Somente a partir daquela data surgem notícias que se referem ao assoreamento da barra do Rio Lima e à conseqüente impossibilidade de nela entrarem

³⁶ Recebiam vinhos de Lisboa e da Figueira, bem como da região da Anadia, da Covilhã, de Viseu, de Setúbal e do Minho, estes últimos conhecidos por *vinhos de Viana* e interessaram-se também pelos vinhos do Sul da Península. Cardoso, A. B. (2003). *Baco & Hermes – O Porto e o Comércio Interno e Externo de Vinhos do Douro (1700-1756)*: Porto, GEHVID – Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto, p. 172.

³⁷ AHMP, L. 449, *Visitas de Saúde*, fls. 522. AHMP, L. 453, *Visitas de Saúde*, fls. 166.

³⁸ Cardoso, A. B. (2003). *Baco & - O Porto e o Comércio Interno e Externo de Vinhos do Douro*, Porto, GEHVID, vol. II.

³⁹ AHMP, L. 450, *Visitas de Saúde*, fls. 109 v. AHMP, L. 456, *Visitas de Saúde*, fls. 135. AHMP, L. 455, *Visitas de Saúde*, fls. 44.

⁴⁰ Charles Sellers apresenta o ano de 1720 para a fundação desta firma. o. c., p. 93. Contudo, já em 1719, Gregory Bymes manifestava vinhos na Imposição do Porto. O nome que consta dos registos é o de Gregório Birne ou Berne. AHMP, L. 1334, *Imposição do Vinho*, fls. 166.

⁴¹ Sellers, C.: o. c., p. 93.

⁴² AHMP, L. 450, *Visitas de Saúde*, fls. 290. AHMP, L. 448, *Visitas de Saúde*, fls. 273.

⁴³ Sellers, C., o. c. p. 126.

navios de grande tonelagem⁴⁴. Entre os signatários de um documento redigido nessa altura e que reivindicava obras urgentes de limpeza da Barra do Lima, aparecem Thomas Bearsley e Peter Bearsley. Segundo John Croft (1788) terá sido este Peter Bearsley o primeiro inglês a interessar-se pelos vinhos do Alto-Douro. Era cônsul no Porto Walter Maynard e corria o ano de 1659⁴⁵. De facto os primeiros Bearsley ter-se-ão fixado em Viana e Monção e o seu primeiro interesse comercial assentou nas trocas com todo o Alto Minho.

Com toda a certeza, os “vinhos de Viana”, isto é as produções vinícolas de Monção, e de todo o Vale do Lima, interessaram estes mercadores britânicos. Encontramos um registo, datado de 27 de outubro desse ano, que nos dá notícia de que, consignado a Pedro Bearsley, foi vistoriado o navio *Blastont*, proveniente de Plymouth, em lastro, com 8 tripulantes a bordo, a indicar que os vinhos seriam carga de retorno a Inglaterra⁴⁶. Do que não temos dúvidas é de que foram estes Bearsley os fundadores da Casa Taylor, uma das mais importantes firmas de vinhos do Porto cuja marca subsiste ainda hoje. Também mantiveram negócios com os vinhos da Andaluzia, nomeadamente com os portos de San Lucar de Sevilha⁴⁷ mas igualmente com o porto de Cádiz⁴⁸ de onde importaram vinhos.⁴⁹

No caso dos Vinhos do Douro e Porto, pensamos que foram estes e outros protagonistas do negócio vinícola europeu da segunda metade do século XVII e da primeira do XVIII que ajudaram a construir um império comercial vinícola, de que, vimo-lo já, a praça do Porto foi centro. De resto, a criação da região demarcada e regulamentada mais antiga do mundo, desenhada pelo Marquês de Pombal em 1756 por sugestão dos grandes vinhateiros do Douro, teve em vista reger por princípios de qualidade a produção e o comércio dos vinhos nela produzidos e conduziu à instituição da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (1756). Estava criado um mecanismo regulador que se aproxima do conceito prevalecente desde os inícios do século XX em muitas regiões vinícolas mundiais – o conceito de DOC – Denominação de Origem Controlada que, nos vinhos do Douro foi muito precoce. Através do apuro da qualidade nas produções dos chamados Vinhos de Feitoria, porque exportados maioritariamente através do grémio dos comerciantes ingleses da cidade, os vinhos do Douro constituíram sob a denominação Porto um dos vinhos mais conhecidos que a Europa deu ao mundo.

⁴⁴ BL, Add.20:958, fól. 194.

⁴⁵ Sellers, C., o. c., p. 127.

⁴⁶ AMVC, L. 934, fls. 26v.

⁴⁷ AHMP, L. 449, *Visitas de Saúde*, fls. 440 v.

⁴⁸ AHMP, L. 454, *Visitas de Saúde*, fls. 155.

⁴⁹ AHMP, L. 456, *Visitas de Saúde*, fls.23 v.

3. A terminar

A Europa enfrenta hoje grandes desafios no que se refere à concorrência dos seus vinhos com os vinhos do “Novo Mundo”. Estes têm ocupado fatias crescentes dos mercados mundiais por causa da boa relação que conseguem estabelecer entre a escala, a qualidade das produções e o preço dos vinhos. Os vinhos do “Velho Mundo”, face a condições de produção a custos mais elevados em função da pequena dimensão das propriedades produtoras (não permitem em alguns casos, a mecanização) mas também de uma mão-de-obra escassa e a auferir remunerações e direitos sociais cujo preço é, incomparavelmente, superior ao pago pelos produtores do “Novo Mundo”, tem vindo, paulatinamente a perder espaço comercial. Cientes de que não falamos aqui de todos os vinhos que a Europa deu e continua a dar ao mundo, pensamos ter deixado aqui nota de alguns dos mais importantes.

Apesar da concorrência desigual a que aludimos, as produções europeias sobretudo no campo dos vinhos licorosos, têm atrás de si um lastro histórico que, associado à excelência da qualidade traduzida numa cada vez maior aproximação entre a manutenção das práticas tradicionais, aliadas aos benefícios da tecnologia mais recente a que se têm associado os avanços registados na enologia, poderão fazer vingar a mais-valia dos seus vinhos. A par, a valorização dos territórios vinícolas através do conhecimento da sua história e dos patrimónios gerados poderão ajudar igualmente a conferir aos vinhos europeus a inconfundível marca do tempo, atingindo assim zonas de conforto no mercado global que aumentem o seu grau de competitividade.

Bibliografia

Cardoso, A. B. (2003). *Baco & - O Porto e o Comércio Interno e Externo de Vinhos do Douro*, Porto, GEHVID – Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto, 2 Vol.s.

Francis, A. D. (1972). *The Wine Trade*, London.

Gordon, M. M. G., Marquez de Bonanza (1970). *Jerez-Xerez-Sherish. Noticias sobre el origen de esta ciudad su historia y su vino*: Jerez de La Frontera.

Johnson's, H. (1994). *The World atlas of wine*, London, Mitchel Beazley.

P. P. CÂMARA (1841). *Noticia sobre a ilha da Madeira*, Lisboa.

Papo, L. & Pesenti, A. (1991). *Il Marsala*. Milano (Itália), Fabbri Editori.

Roudié, P. (1997). *Os Vinhos Licorosos de Bordéus*, in “Douro – Estudos e Documentos”, Porto, Vol. I (3).

Sellers, C. (1899). *Oporto Old and New*. London, Howard & Jones.

Simon, A. L. (1964). *The History of the Wine Trade in England*, London.

Simon, A. L. (1967). *Wines of the World*, London, New york, Toronto, Sydney.

Trevelyan, G.M. (1990). *História Concisa de Inglaterra*: Mem Martins, Publicações Europa-América, 2 vols.

Vieira, A. (1991.) *Breviário da Vinha e do Vinho da Madeira*: Ponta Delgada.

Fontes arquivísticas

Arquivo Histórico Municipal do Porto – AHMP - Visitas de Saúde, Lv.s 155, 273, 449, 450, 453, 456, 552 e 456.

Arquivo Histórico Municipal do Porto – AHMP - L. 1334, *Imposição do Vinho*.

Arquivo Municipal de Viana do Castelo - AMVC, Lv. 934.

British Library – Londres – Surrey / BL, Add.20:958, fól. 194.