

VINHO VERDE – UM “VINHO DIFERENTE” PARA A EUROPA E PARA O MUNDO

António Barros CARDOSO

Faculdade de Letras da Universidade do Porto

abarroscardoso@sapo.pt

Resumo

Procuramos à luz da evolução histórica dos sistemas de condução da videira na atual Região Demarcada dos Vinhos Verdes, fazer compreender a designação destes vinhos como “vinhos diferentes”. As diferenças para outros vinhos produzidos em Portugal, sobretudo vinhos brancos, tem-se esbatido face à evolução tecnológica das condições da sua produção

Palavras-chave: Vinho Verde, viticultura, Região dos Vinhos Verdes

Abstract

We seek to understand the designation of these wines as "different wines" in light of the historical evolution of grapevine management systems in the current Demarcated Green Wine Region. The differences for other wines produced in Portugal, especially white wines, have been dwarfed by the technological evolution of the conditions of their production

Keywords: Vinho Verde, viticulture, Vinhos Verdes Region

1. Introdução

Entre nós, portugueses, faz sentido a expressão “Vinho Verde” porque nos referimos a um vinho produzido numa região vitivinícola nacional, demarcada em 1908, constituída hoje por nove sub-regiões, cuja especificidade está na predominância de uma casta que embora apareça quase sempre associada a outras, se lhes sobrepõe em abundância. Desta forma confere-se variedade aos vinhos produzidos em cada uma das subdivisões que, ainda assim, recebem o qualificativo de “Verdes”. Ou seja, em Portugal ainda é comum a distinção popular entre vinho verde e maduro, que pretende contrastar os “Vinhos Verdes” com os vinhos produzidos nas restantes regiões vitícolas portuguesas. Apesar disso, tecnicamente, “vinho

verde” é uma região vinícola e não um tipo de vinho. Por isso, para um estrangeiro faz pouco sentido falar-se de vinhos verdes e maduros, mas apenas de vinhos.

A denominação “vinho verde” é assim equívoca, associa o vinho a uma cor - o verde. Daí ser legítima a interrogação, porque é que este vinho se chama de “verde”? Sem querermos resolver a questão definitivamente, propomo-nos, em breves linhas, tentar fazer um ponto da situação no que se refere a respostas diversas a esta.

2. Dos sistemas de condução tradicionais

Associada à Região produtora dos vinhos que prendem a nossa atenção nestas linhas está uma forma tradicional de armar a videira, hoje pouco importante quando se fala de grandes propriedades mas, ainda assim, presente em áreas de minifúndio ou de agricultura intensiva face à pequenez das explorações agrícolas. Referimo-nos à vinha armada em uveira, conhecida também por enforcado. Depois de abandonado o sistema de mergulhia, mais associado à plantação da vinha nos tempos medievais, gerando vinhas que atapetavam de verde o chão dos campos de plantio, as uveiras ou enforcado constituíram uma alternativa. Responderam ao aumento da densidade populacional pela libertação da parte central dos campos para outras culturas. Em 1610, Duarte Nunes de Leão já identificava esta forma de condução (Duarte Nunes de Leão, 1610, fls. 66).

Mais tarde (1659) a venda de uma bouça e uveiras feita por Gonçalo Martins e sua mulher ao abade de São Vicente, António de Faria de Abreu, volta a referir-se-lhe¹. Um decreto de 1715 onde se ordena o arrendamento do *uzua*² do “...vinho e carne em todo o reino...” é expressamente referido “Que os vinhos verdes que se produzem na Provincia do Minho... por serem de menos reputação...” pagavam apenas 3 réis por canada. Refere-se ao mesmo tempo que eram vinhos “que chamaõ de enforcado, & se daõ em arvores, sem cultura” para os distinguir dos restantes vinhos que pagavam 5 réis do mesmo imposto³. Ou seja, da armação da vinha em uveiras no território nacional também se conhece a importância dos réditos fiscais sobre os vinhos no reino.

No decurso do século XVIII a vinha de enforcado ou uveira, importa reconhecer, já se encontrava difundida por todo o território dos Vinhos Verdes. Assim era na Sub-Região de Monção-Melgaço, na freguesia de Fontoura, terras de Valença, onde a “A terra produz de todos os frutus se lhos cultivar, porem os moradores são preguiçosos na cultura e hé terra pobre, labra-se trigo, senteio e algum azeite, porem a maior parte que esta nesta colhem hé milho groço e vinho de uveiras e vinhas” Ou seja vinhas baixas mas também a vinha de enforcado ou uveiras⁴. Em Barbeita, no concelho de Monção, a vinha estava armada em latadas (ramadas

¹ APC-Arquivo do Paço de Calheiros – B-B-005-DOC-126-CX-47.

² Direito fiscal pago à coroa.

³ PORTUGAL. *Leis, decretos, etc., (D. João V.) - Condiçoens da noV. a forma com que Sua Magestade que Deos guarde pela Junta dos Tres Estados mandou se arrendasse o uzual do Vinho, & carne em todo o Reyno*: Lisboa, por Antonio Manescal Livreyro de Sua Magestade, 1715. - 6, [1] p. ; 2º (26 cm), fls. 3.

⁴ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 16, n.º 115, fls. 731-732.

baixas) mas também se fala de vinho de cepa, numa alusão à vinha baixa⁵. Na freguesia de Segude, ainda em terras de Monção, “...a maior copia dos frutos dos moradores hé milham e vinho de latadas...”, ou seja a vinha era armada em ramadas⁶, o mesmo sucedendo na freguesia de Cristóval⁷.

Já no Vale do Lima, na freguesia de Beiral do Lima, em 1758 fala-se de produções de “...trigo, senteio, milho, vinho de vinhais e inforcado e muito boas frutas”. Quer dizer, do vinho que se colhia a partir de vinha contínua (vinha baixa) e de enforcado⁸. Anais⁹ outra freguesia limiana para além de milho e algum centeio e feijão, produzia-se igualmente vinho de enforcado¹⁰. Nas freguesias de Ardegão, Calvelo e Fojo Lobão, avultava a produção de *Vinho Verde*, sem que a fonte que seguimos especifique a forma como as vinhas estavam implantadas no terreno¹¹. Pelo menos ficamos a saber que nas 22 das 28 freguesias do concelho de Ponte de Lima produziam vinho e essas produções eram consideradas abundantes nas freguesias de Brandara¹², Fornelos¹³, Friastelas¹⁴, Gaifar¹⁵, Gandra¹⁶ e Gondufe¹⁷.

Centrando-nos na Sub-Região do Cávado, em Gemeses, concelho de Esposende, o vinho era de enforcado¹⁸. Na Freguesia de Tenões, em Braga, parece que o vinho era mau “...por ter muitas árvores e nas terras e com muita sombra não amansa capazmente...”¹⁹. Já em Celeirós, alude-se apenas a “... vinho verde”²⁰, com toda a certeza igualmente de árvores. De resto, noutras freguesias da Sub-Região, produzia-se vinho verde em abundância, como por exemplo em Dume²¹, Escudeiros²² ou Lamas, sendo que neste último caso sabe-se que era “...bastantemente verde, por ser a terra de sua natureza fria...”²³. Podemos, sem correr o risco de errar, dizer que o mesmo se passava na freguesia de Sobreposta²⁴.

São Martinho de Ferreiros, na Sub-Região do Ave, concelho de Póvoa de Lanhoso, o vinho era de uveiras e é referenciado em 1758, como do melhor que se podia encontrar nos arredores da cidade de Braga. Aí era onde se vendia “...por maior preço não só pela qualidade,

⁵ IAN/Torre do Tombo - Memórias Paroquiais, V. 6, n.º 29, fls. 179-193.

⁶ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 34, n.º 101, fls. 791 - 802.

⁷ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 11, n.º 316, fls. 2181 - 2193.

⁸ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 6, n.º 76, fls. 314.

⁹ Esta freguesia estava antes incluída no concelho de Albergaria de Penela. ANTT – Memórias Paroquiais - V. 4, n.º 16, fls. 79.

¹⁰ Idem, *Ibidem*.

¹¹ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 4, n.º 60, V. 8 n.º 50 e V. 15 n.º 61.

¹² ANTT – Memórias Paroquiais - V. 7, n.º 62.

¹³ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 16, n.º 126.

¹⁴ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 16, n.º 126.

¹⁵ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 17, n.º 4.

¹⁶ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 17, n.º 16.

¹⁷ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 12, n.º 42.

¹⁸ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 17, n.º 31, fls. 165-169.

¹⁹ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 36, n.º 42, fls. 239-256.

²⁰ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 10, n.º 256, fls.1723-1730.

²¹ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 13, n.º 33, fls.197.

²² ANTT – Memórias Paroquiais - V. 14, n.º 57, fls.409.

²³ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 19, n.º 35, fls.181.

²⁴ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 35, n.º 199, fls.1451.

mas porque ordinariamente não ferve no Verão.”²⁵. No concelho de Santo Tirso, na freguesia de Santiago da Carreira a produção de vinho verde era de enforcado.”²⁶ e o mesmo se passava em São Miguel das Aves²⁷.

No concelho de Famalicão, em meados do século XVIII, a vinha de enforcado está presente em cinco freguesias do concelho. Em Delães, o pároco explica a qualidade do vinho aí produzido – era “Verde” e obtido em vinhas de enforcado²⁸. O mesmo sucedia em Esmeriz²⁹ e em Lemenhe³⁰ e em São Paio d’Antas³¹ e em Cabeçudos³², terra onde Alberto Sampaio desenvolveu nos finais do século XIX a primeira estação experimental na Região dos Vinhos Verdes, na sua Quinta de Boamense (CARDOSO, António Barros – MACHADO, Ana Catarina - *Alberto Sampaio e os vinhos da Quinta de Boamense em Famalicão (1871-1908)* in “Vinho Verde – História e Património – History and Heritage”, n.º2, Porto: APHVIN/GEHVID – Associação Portuguesa de História da Vinha e do Vinho, 2016, p. 15-60).

Descendo para a Sub-Região do Sousa, em Felgueiras, freguesia de Borba de Godim o vinho era “...de inforcado em arvores que chamam uveiras...” e é referido como “...verde...”³³. Bustelo, em Penafiel, tinha o vinho como principal produção da freguesia e era de enforcado³⁴. Em Astromil, no concelho de Paredes, também se cultivava a vinha do mesmo modo, de enforcado³⁵.

Na Sub-Região de Baião, freguesia de São Cipriano, em Resende, o vinho verde que se produzia era de enforcado ou da árvore³⁶. Expressão idêntica era usada para classificar a vinha em Miomães, ainda em Resende³⁷. Em Ovadas, no mesmo concelho, o vinho era muito verde e igualmente de enforcado ou de uveiras³⁸.

Na freguesia de Santa Maria de Sardoura, agora na Sub-Região de Paiva, junto às margens do rio havia árvores que davam vinho³⁹, numa clara alusão a uveiras. Na freguesia de Sobrado ainda em terras de Castelo de Paiva é mais explícita a referência ao modo de armação da vinha em enforcado quando afirma que “Os frutoz desta terra que os moradores desta recolhem com mais abundancia; he milho, centeyo, algum milho miudo e painso, trigo pouco ou nenhum, vinho verde a que chamão de inforcado, azeite uns annos maiz, outros menos, sendo com abundancia nos annos de safra”⁴⁰.

²⁵ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 15, n.º 59, fls. 381-384.

²⁶ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 9, n.º 153, fls. 988-996.

²⁷ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 5, n.º 56, fls. 879.

²⁸ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 13, n.º 11, fls. 61-64.

²⁹ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 14, n.º 59, fls. 421-424.

³⁰ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 20, n.º 74, fls. 557-572.

³¹ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 13, n.º 4, fls. 3.

³² ANTT – Memórias Paroquiais - V. 8, n.º 15, fls. 89-94.

³³ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 7, n.º 39, fls. 1003-1008.

³⁴ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 7, n.º 947, fls. 1047-1057.

³⁵ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 5, n.º 27, fls. 715-720.

³⁶ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 12, n.º 489, fls. 3397-3402.

³⁷ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 23, n.º 151, fls. 969-972.

³⁸ ANTT - Memórias Paroquiais, V. 26, n.º 43, fls. 341-344.

³⁹ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 34, n.º 82, fls. 673-682.

⁴⁰ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 35, n.º 188, fls. 1391-1400.

Na Sub-Região de Amarante as memórias paroquiais de 1758, embora falem de vinho nas 23 freguesias referenciadas no concelho do Marco de Canavezes, não se referem à forma de condução da videira. Contudo, o enforcado estava presente na freguesia de Ataíde onde se produzia: “...senteio, milho, milho meudo, painço, e vinho verde de enforcado e outros legumes meudos”, sendo que “...milhão e vinho...” eram “em maior abundância”⁴¹. O enforcado encontrava-se igualmente na freguesia de Figueiró⁴² e na de Paços de Gaiolo⁴³.

Como corolário, diremos que no século XVIII, à exceção das terras mais a norte, hoje terras da Sub-Região de Monção Melgaço, e na Sub-Região do Lima, em que a vinha baixa já é mencionada, nas restantes Sub-Regiões do Vinho Verde predominava o enforcado como forma de condução da videira. Não raras vezes fala-se de vinho verde e muito verde, numa clara alusão à acidez das produções resultante da predominância do enforcado e da uveira como forma de implantação da vinha.

3. As mudanças na condução da videira - século XIX

As notícias deste período deixam perceber que as formas mais tradicionais de armar as vinhas na Região dos Vinhos Verdes não eram exclusivas deste território, mas apenas preponderantes. Cincinato Costa inventariou o erguer da videira em Castelo Branco e no Alentejo, há mais de um século, em particular nos arredores de Castelo de Vide e escreveu que aí a vinha se plantava “...em tronco alto, enroscando-se às árvores que lhe servem de tutor...” (Cincinato da Costa B.C., 1900, p. XXV. III-XXIX). As árvores tutoras eram a cerdeira, o carvalho, o castanheiro e o choupo. Quer isto dizer que estamos perante a vinha de enforcado, mais conhecida no Entre Douro e Minho. Mas há algo que distingue as videiras aqui armadas desta forma. No Minho a vide estendia os seus ramos sobre a copa dessas espécies a uns 6 a 8 metros do solo, conferindo pitoresco relativamente às formas de erguer a videira noutras áreas do país. Em Viana do Castelo e sobretudo nos distritos de Braga e do Porto, neste último caso em terras de Ermesinde, Penafiel e Amarante, esta forma de condução da vinha era frequentemente usada, atingindo as cepas uma altura de 15 a 20 metros⁴⁴. Falamos, é claro, de uveiras, videiras em árvores, videiras de enforcado ou de embarrado como também eram conhecidas⁴⁵.

⁴¹ ANTT – Memórias Paroquiais - V. 5, nº 35, fls.751-756.

⁴² ANTT – Memórias Paroquiais - V.15, nº 79, fls.501-502.

⁴³ ANTT – Memórias Paroquiais - V.15, nº 79, fls.501-502.

⁴⁴ Idem, *Ibidem*.

⁴⁵ Esta forma de implantação da Vinha, conhece-se para além da Galiza em Itália onde perde importância face à reestruturação operada nas últimas décadas, a exemplo da Umbria (Itália central, a Norte do Lazio e W da Toscana), onde se destacam os Vinhos (AOC) Colli dei Trasimeno, Orvieto e Torgiano. Existem ainda aqui, tal como no Norte de Itália e noutras áreas, campos plantados de árvores, em fiadas paralelas, separadas de 8 a 20 metros, que servem de tutores a 2 ou 4 pés de Vinha e que sustentam os sarmentos na copa. Nalguns casos, entre as duas árvores mais próximas, fios metálicos orientam as V. aras em direção à outra árvore. SACCI DE ANGELIS; MANNELLA, Vincenzo - *Caracteres des installations Vinicoles em Ombrie*, in «Géographie Historique des V. ignobles», T. 2, Bordeaux, CERV. IN, 1979, p. 78. Citado por MARQUES, Hélder - *Região demarcada dos Vinhos Verdes*. In: Revista da Faculdade de Letras: Geografia, 1987. 03, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Porto, 1987, p. 135.

Coabitavam com esta pitoresca e tradicional forma de armação da vinha na Região dos Vinhos Verdes, outras formas de condução das cepas que chegaram até aos nossos dias e continuam hoje a marcar a paisagem regional. A ramada, latada ou parreira, por exemplo, era armada segundo as posses do proprietário (António Xavier Pereira Coutinho, 1895, p. 352). Neste caso, a planta era, e ainda é, suportada no tronco principal por esteios ou tutores de pedra de lousa ou de granito, usando-se por vezes neste tipo de armação também o ferro e a lousa. Sistema de condução da videira, igualmente não exclusivo da região dos Vinhos Verdes, já que foi usado no sul do país, sobretudo nos arruamentos e caminhos principais das quintas, reservado para suportar qualidades de videiras como a Ferral, a Diagalves e outras destinadas a produzir uva de mesa (Cincinato da Costa B.C., 1900, p. XXV. III-XXIX). Contudo, quer as uveiras quer as ramadas foram e são mais frequentes no norte do país, assumindo características mais altas ou mais baixas, mais horizontais ou oblíquas (António Xavier Pereira Coutinho, 1895, p. 352). Por exemplo nas proximidades de Viana do Castelo as ramadas eram tão baixas que “...sob elas mal se pode ter um homem curvado...”. Já noutros concelhos da região dos Vinhos Verdes, como por exemplo em Felgueiras e Lousada, a sua altura era mais do que suficiente para se poder passear debaixo (Cincinato da Costa B.C., 1900, p. XXV. III-XXIX). Quintais, pátios ou eidos, a entrada das habitações os caminhos e cercando as hortas, estas ramadas chegavam a confundir-se com os jardins e são ainda hoje traço típico da paisagem do noroeste de Portugal.

Pelo menos nas Sub-Regiões do Alto Minho e em particular na Sub-Região do Lima, sabe-se que o vinhedo se expandiu desde o século XVIII (José Viriato Eiras Capela, 1987, p. 5.), de tal forma que, em meados do século XIX, a região era já classificada como vinhateira substituindo a vinha áreas de mato e pinheiro (Henrique Rodrigues, 2007, p. 192). Por essa altura o Vinho Verde era descrito como bebida refrigerante por ser pouco alcoólica e classificada de muito saudável, recomendando-se o seu consumo nomeadamente porque saciava a sede ao bebedor sem produzir os efeitos nefastos da embriaguez, como sucedia muitas vezes com os vinhos maduros.

Falando de vinhos tintos, os então predominantes na região, já se assinalava a diversidade. Havia vinhas baixas onde frutificavam já boas castas doces e saborosas que produziam vinhos com capacidade de rivalizarem com os de França mas os custos de produção não entusiasmavam os vinhateiros. Antes preferiam continuar a armar as suas vides em uveiras com custos médios de produção muito inferiores ao da vinha em latada embora o vinho fosse de menor qualidade. No entanto, os cordões verticais ou bardos, como entre nós se designam, já constituíam no século XIX forma de armação da vinha no território dos verdes mas em menor escala (Cincinato da Costa, *Portugal Vinícola...* p. XXV. III-XXIX). Nesta época, a armação da vinha em bardos fazia-se de molde a aproveitar os recursos locais, recorrendo a tanchões de madeira com travessas de menor espessura, ou ao entrecruzar de canas ou de tutores que eram ligados horizontalmente por fio de ferro zincado e recorrendo por vezes em sua substituição ao “...refugio dos fios telegráficos” (António Xavier Pereira Coutinho, 1895, p. 352). A altura dos bardos era variável como acontecia com as ramadas ou parreiras. Ou seja, o

sistema de condução da vinha contínua baixa na região dos Verdes é antigo, usado há mais de um século (Rui Graça Feijó, António Homem Cardoso, 1990, p.46)⁴⁶. Já as videiras, em regra são plantadas num compasso apertado com cerca de 1 metro de intervalo e espalmadas, para que comecem a frutificar à altura do primeiro arame, ou seja, muito próximo do solo. As linhas de videiras distam entre si 3 metros, o que acompanha a mecanização moderna dos vinhedos na região, não impedindo que a poda excessiva que implica origine desequilíbrios vegetativos e produtivos, visíveis ao nível da longevidade das plantas (bastante curta) e de uma produção mais irregular.

4. Século XX – fusão dos sistemas antigos e modernos

Hoje percebem-se melhor os principais inconvenientes da forma tradicional de implantar a vinha neste território. Sabe-se que favorecem a propagação de doenças nas plantas e compreendem-se os avultados custos de produção que lhe estão associados. Igualmente se percebe que deles não se obtêm vinhos de grande qualidade já que a maturação das uvas é tardia e são baixos os teores de açúcar e de álcool (António Barros Cardoso e Francisco Ribeiro da Silva, 2007, p. 122). Por isso, a vitivinicultura tradicional na região dos Vinhos Verdes, que enquadrava uma agricultura pouco especializada, lançou mão outras formas de condução da videira. Primeiro foram os *Arjões*, evolução das *Uveiras* face à generalização do uso do arame. Na tentativa de rentabilizarem melhor as suas produções, os agricultores procuraram fazer passar fios de arame a uma altura de 6 a 8 metros nos troncos das árvores, deixando as videiras expandir-se por estes novos condutores. A qualidade das uvas não difere da das *Uveiras* e os problemas relacionados com doenças persistiram.

As *Ramadas* ou *Latadas* continuaram a fazer parte integrante da paisagem do Entre Douro e Minho e pontuam ainda o espaço agrícola da região. Este sistema de condução da vinha pode considerar-se igualmente uma evolução a partir das *Uveiras* e dos *Arjões* que permite ocupar apenas áreas marginais dos terrenos agrícolas, continuando a favorecer uma agricultura baseada na exploração intensiva dos solos. Mas, no que toca a vinhas novas, predomina o *Bardo*, ou seja, a vinha contínua baixa. É agora uma exigência da agricultura contemporânea que busca conjugar quantidade e qualidade. Neste caso os bachelos são implantados em linha e distam entre si cerca de um metro. A fim de facilitar a mecanização, os *Bardos* são separados por uma distância de cerca de três metros. A vinha é conduzida por 4 a 6 arames seguros numa linha de esteios com 1,5 a 2 metros de altura.

Outras experiências foram levadas a cabo. Em Moure, no concelho de Póvoa de Lanhoso levantaram-se os primeiros exemplos de armação da vinha em *Cruzeta* ou *Festão* ou vinha em “T”. Correspondeu a uma tentativa de adaptação das *Uveiras* a formas mais manuseáveis e ergonómicas (Rogério de Castro, 2007, Vol. II, p. 17).

⁴⁶ Hoje arruma-se em linhas de esteios com 1,5 a 2 metros de altura, espaçados de 6 a 8 metros, que sustentam 4 a 6 arames.

Entre os anos 60 e os anos 80 do século XX, ganhou expressão em propriedades emblemáticas da atual Região dos Vinhos Verdes. Em Monção a Quinta da Brejoeira adotou o sistema, exemplo seguido pela Quinta de S. Cláudio, na Sub-Região do Cávado, propriedade da família Costa Leme, na Sub-Região do Sousa pela Quinta da Aveleda da família Guedes, na Sub-Região de Amarante pela Quinta de Vilacetinho, propriedade de Francisco Girão e mais para o interior, já na Sub-Região de Baião, pela quinta de Tormes, hoje propriedade da Fundação Eça de Queirós (Rogério de Castro, 2007, Vol. II, p. 17). Pretendia-se fundamentalmente simplificar os procedimentos culturais da vinha, indo de encontro à necessidade de redução dos custos de produção no que se refere aos tratamentos fitossanitários, poda e vindima (Rogério de Castro, 2007, Vol. II, p. 18). Ou seja buscava-se com a *Cruzeta* encontrar um sistema de condução que incorporasse as principais prerrogativas da vinha tradicional de bordadura e preservasse as características enológicas dos Vinhos Verdes. Contudo o sistema continuava a gerar algumas sombras que dificultavam uma maturação uniforme das uvas e levantou algumas dificuldades no que respeita aos tratamentos da vinha.

Mais recentemente tem-se vindo a desenvolver a implantação do *Cordão Duplo* ou *Sobreposto* em que a cepa origina um cordão unilateral, com vegetação retombante e cada qual a diferente cota, muito semelhante ao antigo *Bardo*. Tal como neste sistema de condução da vinha, as linhas de esteios espaçados entre si de 6 a 8 metros, distam umas das outras 2,5 a 3 metros, facilitando a mecanização e são unidos por arames a partir de 1,2 metros de altura do solo. As plantas são dispostas ao longo do *Cordão* mais ou menos espaçadas de forma a obter-se uma maior ou menor produção (António Barros Cardoso e Francisco Ribeiro da Silva, 2007, p. 124).

Sem procurar o detalhe técnico, outras formas de armação da vinha têm sido ensaiadas como o “monoplano vertical ascendente”, aconselhável na Região dos Vinhos Verdes se pelo menos duas das operações da viticultura habitualmente manuais, forem mecanizadas, a desponta e pré-poda e a vindima (Rogério de Castro, 2007, Vol. II, p. 27). Se tal não suceder, é desaconselhável a adoção deste tipo de condução, face a uma menor capacidade de produção da vinha assim conduzida. O saber fazer, produzido na região durante séculos, parece casar melhor com outros sistemas de condução da vinha já experimentados ou em fase experimental. Neste caso estão os “monoplanos” se as entrelinhas de videiras for de distância inferior a 3 metros, podendo ser *ascendente* se houver capacidade de mecanização ao nível de intervenções diretas sobre as videiras ou, na ausência delas podem ser *retombantes*. Importa ainda fazer referência aos “triplanos” ou “bi/triplanos” para entrelinhas de videiras superiores a 3 metros, conhecido por sistema *Lys*, que permite uma mais elevada capacidade de captação de energia pelas plantas e maior produtividade e qualidade das uvas (Rogério de Castro, 2007, Vol. II, p. 28).

Outras formas de condução são ensaiadas com afinco na atual região dos Vinhos Verdes. Ainda em biplano, referimos o sistema R5C ou o seu sucedâneo conhecido

tecnicamente por R5C2. Trata-se de sistemas em que às linhas de videiras correspondem dois planos verticais “retombantes”, paralelos e independentes, afastados cerca de 45 cm.

Seja qual for o sistema de condução adotado, a instalação de vinhas modernas na Região demarcada dos Verdes pede estruturas de suporte diversas das de outras regiões. Tal deve-se à necessidade de manter as características próprias dos vinhos aqui produzidos. Por isso, procura-se casar sistemas de condução modernos que visam facilitar os amanhos das vinhas e melhorar as condições de produção, sem alterar os princípios tradicionais da cultura da vinha (Rui Graça Feijó, António Homem Cardoso, 1990, p. 51). Amândio Galhano, grande especialista da viticultura regional dos Verdes, em 1986, considerou que as formas de armação tradicionais o “enforcado”, o “arejão”, a “ramada” e a “latada” eram formas condenadas a desaparecer por imperativos socioeconómicos e culturais e um obstáculo à mecanização e racionalização da viticultura (Amândio Galhano, 1986, p. 41). Com esta transformação, melhorava-se igualmente o combate às doenças e partia-se para uma vitivinicultura nova na região.

5. Então Vinho Verde porquê?

Esta é uma das perguntas mais frequentes quando alguém convida estrangeiros ou pessoas menos conhecedores dos vinhos portugueses para conviver em torno de uma garrafa de Vinho Verde. Durante muito tempo a explicação mais simplista, por remeter para as paisagens mais idílicas do Entre Douro e Minho foi a de que a designação do vinho se confundia com a dominância do verde na paisagem das terras que o produziam. Esta explicação tem tanto de simpática como de pouco verdadeira. Na realidade, a denominação de Vinho Verde, nada tem a ver com a cor da paisagem, muito menos com a cor do vinho, mas antes está ligada à circunstância de estes vinhos serem feitos a partir de uvas em estado de maturação pouco avançado, mesmo verdes. Por isso, são vinhos com uma graduação alcoólica baixa que se situava ainda há bem pouco tempo (anos 60 do século XX) entre os 8,5 e 11,5 graus de teor alcoólico, à exceção dos “Alvarinhos” que podiam atingir uma graduação entre 11,5 e os 13 graus. De facto a predominância dos sistemas de condução tradicionais até ao século XX, aos quais já nos referimos, é a grande responsável pela criação de um “vinho diferente”. A história confirma e explica melhor esta circunstância. De facto, já na descrição da cidade de Lamego e do seu espaço envolvente, escrita por Rui Fernandes em 1531-1532, refere-se: *“Item ha muitas e mui formosas uvas de muito boas castas... e asi há outras que chamam amaral em alguãs partes, que he da qualidade do vinho dantre douro e minho, e sam muito más uvas, e o vinho destas val menos preço do vinho bom a metade, e há pé de vide, que dá hua pipa, o qual vinho seu natural he em ramadas altas, ou em arvores, dado que he proveitoso pera lavradores, e para beberagees de mar vai muito, e nesta terra nom se faz delle muita qualidade, e a casta das uvas deste vinho chamam amaral* (Ruy Fernandes, 1824, p.559).

O sentido da designação da casta amarela refere-se claramente a amarelo, Vinho Verde, feito de castas que produziam muita quantidade de uva e se davam bem em terrenos menos próprios. Para trepar, a videira servia-se de um tutor (árvore) ou era feita em ramadas altas.

A designação, *Vinho Verde*, aparece pela primeira vez na obra de Gil Vicente: “e sobe o malvado às figueiras/ come o verde e o maduro; e quantas uvas penduro/ jeita nos gormileiras:/ parece negro monturo” (Gil Vicente, 1942-44, p. 227), muito embora seja conhecido o desprezo deste autor pelos vinhos do Minho que teve oportunidade de provar quando se instalou em Amarelos, na Quinta da Tapada, em meados do século XVI (António Baião, 1953, p. 6). Pouco tempo depois, em 1545 a expressão é usada nas posturas municipais da cidade do Porto⁴⁷. Em 1571, a ata da Vereação da mesma cidade de 10 de Janeiro, que fixa os preços da almotaçaria portuense, diz-nos, reportando-se à colheita de 1570 que “este anno presemte ouve pouco vinho como hera notorio pelo que era necessario por-lhe taxa mais alta pera se não ir pera fora. Assim, de hoje em diante valha o vinho vermelho, o melhor o cartilho a quatro reais e o branco um real mais e o cartilho do verde a três reaes” (Aurélio de Oliveira, 2011). Ou seja, a referência a Vinho Verde está lá, depreciado no preço relativamente ao vinho vermelho. Mais tarde, quando se volta a fixar o preço dos vinhos atavernados na cidade, em 1584, a designação “Vinho Verde” volta a constar da documentação municipal (Francisco Ribeiro da Silva, 1988, p. 173). Quer dizer, a expressão era usada oficialmente em finais do século XVI e vulgariza-se ao longo das centúrias seguintes. Nas posturas municipais da primeira metade do século XVII é regularmente usada.

Parece-nos pois que o nome Vinho Verde se deve precisamente à conjugação do clima e solos da vasta região que o produz e às antigas técnicas de viticultura locais (vinhas exuberantes, conduzidas em altura e profusamente regadas pela água das hortas) que condicionavam a maturação das uvas. Vinhos Verdes porque efetivamente feitos a partir de uvas pouco amadurecidas.

6. A concluir

Um vinho diferente dos restantes vinhos produzidos no norte de Portugal ganhou a designação de “Verde” pelo menos desde os alvares do século XVI. Acabou a emprestar nome à Região Demarcada dos Vinhos Verdes, criada em 1908. Mas, a vinha e o vinho nesta região conheceram desde finais do século XIX enormes transformações que se foram acentuando nas últimas três décadas. A região dos Vinhos Verdes é agora uma área vitícola marcada pela modernidade. São apuradas as castas que melhor se adaptam às nove sub-regiões que a constituem, como por exemplo o Alvarinho, o Loureiro, o Aveso, o Vinhão para os tintos e, face à evolução dos sistemas de condução da videira a maioria das uvas produzidas atinge pontos de maturação apropriados a fazer vinhos de qualidade que vão desmerecendo a designação original de Verdes. Esta é tomada apenas pela tradicional denominação de origem

⁴⁷ AHMP – vereações – 1545, A-PUB/16-Liv. 15, fls. 43v.

controlada que regulamenta a produção e comércio de tais vinhos. Por isso, nela se fabricam hoje alguns dos melhores brancos nacionais “vinhos diferentes”.

7. Fontes

Arquivo Histórico Municipal do Porto

AHMP – Vereações – 1545, A-PUB/16-Liv. 15, fls. 43v.

Arquivo Nacional – Torre do Tombo

ANTT – Memórias Paroquiais, V. 6, n.º 29.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 10, n.º 256.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 11, n.º 316.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 12, n.º 42.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 12, n.º 489.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 13, n.º 11.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 13, n.º 33.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 13, n.º 4.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 14, n.º 57.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 14, n.º 59.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 15, n.º 59.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 16, n.º 115.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 16, n.º 126.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 16, n.º 126.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 17, n.º 16.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 17, n.º 31.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 17, n.º 4.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 19, n.º 35.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 20, n.º 74.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 23, n.º 151.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 34, n.º 101.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 34, n.º 82.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 35, n.º 188.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 35, n.º 199.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 36, n.º 42.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 4, n.º 16.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 4, n.º 60, V. 8 n.º 50 e V. 15 n.º 61.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 5, n.º 56.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 5, n.º 27.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 5, n.º 35.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 6, n.º 76.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 7, n.º 39.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 7, n.º 62.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 7, n.º 47.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 8, n.º 15.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 9, n.º 153.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 15, n.º 79.
ANTT – Memórias Paroquiais - V. 15, n.º 79.
ANTT - Memórias Paroquiais, V. 26, n.º 43.

Arquivo do Paço de Calheiros:

APC-Arquivo do Paço de Calheiros – B-B-005-DOC-126-CX-47.

8. Bibliografia

- BAIÃO, António (1953) *O Vinho Verde na História e na Literatura*. Separata de “*Estudos, Notas e Relatórios*”, nº 4, Julho de 1953. Porto: Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes.
- CAPELA, José Viriato Eiras (1987) *Entre Douro e Minho, 1750-1830. Finanças, Administração e Bloqueamentos Estruturais no Portugal Moderno*, vol 1, Braga: Universidade do Minho, (policopiado).
- CARDOSO, António Barros, MACHADO, Ana Catarina (2016) *Alberto Sampaio e os vinhos da Quinta de Boamense em Famalicão (1871-1908)* in “*Vinho Verde – História e Património – History and Heritage*”, n.º2, Porto: APHVIN/GEHVID – Associação Portuguesa de História da Vinha e do Vinho.
- CARDOSO, António Barros e SILVA, Francisco Ribeiro da (2017) *Porto do Vinho – Port of Wine*. Porto: Civilização Editora.
- CASTRO, Rogério de (2007) *A Viticultura da Região dos Vinhos Verdes – Os primórdios e do Virar do século à atualidade*: in “*Francisco Girão – Um inovador da Viticultura do Norte de Portugal*”, Porto: Fundação Francisco Girão, Vol. II.
- COSTA; B. C. Cincinato da (1900) *O Portugal Vinícola*: Lisboa, Chaves Ferreira, 1999. - XLV. III: LXXXIV. est. - (Edição fac-simile da obra *O Portugal Vinícola* de B. C. Cincinato da Costa Imprensa Nacional).
- COSTA; B. C. Cincinato da (1900) *O Portugal Vinícola...* p. XXV. III-XXIX.
- COUTINHO, António Xavier Pereira (1895) *Tratado elementar da Cultura da Vinha (cêpas europeas e cêpas americanas, granjeios, doenças da Videira)*: Lisboa, José António Rodrigues - editor.
- FEIJÓ, Rui Graça, CARDOSO, António Homem (1990) *Os Vinhos Verdes*. Lisboa: Chaves Ferreira.
- FERNADES; RUY (1824) *Descrição do terreno em roda da cidade de Lamego duas leguas...* In “*Ineditos da História Portuguesa*”. Lisboa: Academia Real das Ciências de Lisboa.
- GALHANO, Amândio (1986) *O Vinho Verde – Uma Região Demarcada – Uma Denominação de Origem*, Porto: Edição da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes.
- LEAO, Duarte Nunes de (1610) *Descrição do Reino de Portugal / per Duarte Nunez do Leão, desembargador da casa da supplicação: dirigido ao... Sñor Dom Diogo da Sylva, Duque de Francavilla...*: Lisboa, impresso com licença, por Jorge Rodriguez.
- MARQUES, Hélder (1987) *Região demarcada dos Vinhos Verdes*. In: Revista da Faculdade de Letras: Geografia, 1987. 03, 135-242, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Porto.
- OLIVEIRA; Aurélio de (2011) “*Vinhos verdes, desde quando?*”. In. “*Actas do I Congresso Internacional vinhas e vinhos*”, António Barros Cardoso; Silvia Fernandes Trilho (coord.), Viana do Castelo: Câmara Municipal de Viana do Castelo.
- PORTUGAL. *Leis, decretos, etc., (D. João V.) (1715). Condiçoens da noV. a forma com que Sua Magestade que Deos guarde pela Junta dos Tres Estados mandou se arrendasse o uzual do Vinho, & carne em todo o Reyno*: Lisboa, por Antonio Manescal Livreyro de Sua Magestade.
- RODRIGUES, Henrique (2007). *A Produção de Vinhos Verdes no Alto Minho e emigração oitocentista*. In “*Vinho Verde – História, Economia Sociedade e Património*”, APHVIN/GEHVID – Associação Portuguesa de História da Vinha e do Vinho e Confraria do Vinho Verde, Porto.

SILVA, Francisco Ribeiro da (1988). *O Porto e o seu termo (1580-1640): os homens, as instituições e o poder*. Coleção “Documentos e Memórias para a História da Cidade do Porto”, nº 46, vol. I: Porto: Câmara Municipal do Porto.

VICENTE, Gil (1942-44). *Obras completas*, vol. I: Lisboa: Sá da Costa Editora.