

INSTITUTO SUPERIOR DE AGROLOGIA

-01:10-

A CULTURA DA VINEA

Seu aspecto económico-agropecuário

no concelho de

Aldeia-Galiza de Ribatejo

-01:12-

Relatório Final de Curso de Engenheiro - Agrônomo

por

LUIZ PEREIRA DA GUNHA FIALHO

-10XXI-

Dezembro de 1929

LISBOA

A escassez de tempo, que para nós é função de uma questão financeira, telheu o desejo de nos abalancarmos a um estudo especializado de investigação ou especulação científica, incompatível, pela sua duração, com a necessidade imperiosa de cedo apresentarmos o nosso Relatório Final da Curso. É esta a razão que apontamos para justificar a escolha dum trabalho, tão modesto como despretencioso.

Que a boa vontade de acertar e a sinceridade que lhe pusemos, possam merecer de Ex.ma Júri, eu já indulgência pedimos, desculpa para as lacunas ou insuficiências que contenha.

## O CONCELHO DE ALDEIA-GALEGA

Para bem se ajuizar de un trácto mais ou menos importante de qualquer país, não será indiferente o proveito e o ensinamento que se alcança de um primeiro reconhecimento, embora rápido e superficial, sobre a variada sucessão da sua paisagem, exame da sua superficie, etc., que tudo constituirá, por assim dizer, o primeiro e profundo relance de olhos sobre o territorio que sucessivamente e mais ou menos detalhadamente iremos estudando.

Sobre a margem direita dum dos vários braços com que, para o oriente, se prolonga o estuário do Tejo - que, como serpente celeste, desliza süssosamente por entre montes escarpados, agres penedias e planícies verdejantes, desde a castelhana serra de Albar-

racin até à deslumbrante costa portuguesa - desvora a laboriosa e importante vila de Aldeia-Galéga, sem dúvida o centro mais populoso e de maior actividade económica desta região marginal.

Uma orografia suave dá lugar a que, num rápido golpe de vista, o observador possa admirar os diversos aspectos desta parte do concelho, cuja paisagem variada, sendo quase sempre mais ou menos formosa, é sempre cheia dos mais pitorescos aspectos.

Junto da margem da óra tão discutida península de Montijo, alinharam-se as inúmeras salinas com alvura das serras de sal imprimindo-lhe um cunho de beleza característico.

Mais além, na direcção norte, aparece-nos uma extensa planície verdejante cujo solo, apesar de pobre, é quase um jardim continuado pela abundância e variedade das suas produções, e onde facilmente se advinha a existência da vinha, dos batatais, das culturas cerealíferas e hortícolas e tantas outras que seria fastidioso nomear; mas para o interior aparece o pinheiro e o sobreiro, constituindo este

último só por si, ou acompanhado pela mancha, povoados de relativa importância conhecidos com o nome de montados, e que constituem uma das grandes riquezas florestais desta região.

Disseminadas pelo campo destacam-se um sem número de pequenas casas brancas, indicando a presença de homem fomentador da riqueza agrícola da região.

Sia, duma maneira rápida, como se nos apresenta esta parte do concelho a que acabamos de nos referir.

A contrastar com esta ridente paisagem aparece-nos a freguesia de Canha, situada mais no interior, com um cunho de monotonia e tristeza.

Aqui a charneca estende-se a perder de vista; num e neutro ponto, com bastante frequência erguem-se os montados de sôbre, quase desaparece o pinhal, sendo ainda importante a cultura da vinha e a dos cereais pragascessos. Encontra-se com frequência nalguns pontos pequenos arrecaias que devido ao processo de cultivo, no geral imperfeito, prejudicam a salubridade daquela freguesia.

O concelho de Aldeia-Galéga tem de superfície 36.487 hectares e consta apenas de três freguesias: Aldeia-Galéga (antigamente de Espírito Santo), Sarilhos Grandes (S. Jorge) e Cunha (Nossa Senhora da Oliveira).

Fica situado na Zona fluvial da margem esquerda do Tejo, na parte da Extremadura que se estende a sul e a sueste do mesmo rio.

A maior parte da superfície do concelho, constituída pelas duas primeiras freguesias, fica compreendida na parte plana da península de Setúbal, que são limitadas ao N. pelo Tejo e concelho de Alcochete, ao S. pelo canal de Aldeia-Galéga (Tejo) e concelho de Palmela, a E. pelos concelhos de Alcochete e Palmela e a W. por parte do canal de Aldeia-Galéga e concelho da Moita.

A freguesia de Cunha, situada mais no interior, participando já da característica alentejana, é limitada ao N. pelo concelho de Benavente, ao S. e E. pelo de Montemor-o-Velho e a W. pelos de Palmela, Alcochete e Benavente.

São pelas estas linhas limites que acabamos de apresentar que definem bem a situação topográfica desse concelho.

Aldeia-Galéga é sede de Concelho e de comarca, pertencendo ao distrito de Setúbal e patriarcado de Lisboa.

Dista da capital cerca de dezete quilómetros, é servida por via fluvial e pelos Caminhos de Ferro do Sul e Sueste (Ranial de Pinhal-Novo a Aldeia-Galéga) e por algumas estradas que ligam a vila com as povoações e concelhos limítrofes.

-:ojo:-

des pelo rumilhante colectável e traduzida nas seguintes conclusões:

1.º - O aumento da propriedade é geral, embora lento.

2.º - Encontramos todos os tipos de pequena, média e grande propriedade, com predominância das duas primeiras.

3.º - Na região, igualmente como se dá no país em si considerado, o aumento de extensão da propriedade caminha de norte para sul.

De facto as conclusões a que chegámos pelo exame das colectas representam dumha maneira clara a evolução da propriedade.

A grande propriedade domina na parte oriental do concelho, confinante com a região alentejana e com que influenciada por ela.

A pequena e a média propriedade vamos encontrá-la em toda a outra restante parte do concelho.

S justamente devido ao estado de divisão da propriedade que estas terras, apesar de pobres, têm sido exploradas no regime de cultura intensiva, contribuindo desse modo para o aumento da riqueza agrí-

cola da região.

Quanto à forma de exploração da terra neste concelho, são geralmente adoptadas a exploração directa, o arrendamento, a enfituse e um pouso a parceria.

A grande maioria das explorações agrícolas da região é administrada pelo proprietário.

Nas a par desse modo de exploração encontra-se o de arrendamento que pode ser annual ou a prazo, sendo geralmente verbais no primeiro caso e por escrito no segundo.

O prazo dos arrendamentos é freqüentemente de 1 a 2 anos e a forma de pagamento tanto pode ser em géneros como em dinheiro.

Um outro modo de exploração que na região tem uma larga expansão é a enfituse.

A parceria encontra-se apenas para a cultura da batata.

O proprietário fornece a terra, a lavoura e a semente; encarregando-se o nozir de todos os outros assuntos até à colheita.

A divisão é geralmente feita ao terço, sendo

duas partes para o proprietário e uma para o moeiro.

### População.

A população do concelho tem aumentado mais ou menos consideravelmente nos anos decorridos desde o recenseamento de 1900 ao de 1920, sendo a densidade da população de 35,4 habitantes por quilómetro quadrado.

1900 -----	10.573
1911 -----	11.135
1920 -----	12.461

Como vemos, a população na região tende a aumentar e o seu povo ligado à terra desde tenra idade, moirejando as suas escuelas, habitou-se a considerá-la como manancial exclusivo dos seus prementes.

Levável atitude esta, forma precisa de arreigar no espírito da população o amor pela terra, tão necessário e tão útil para o bem da Pátria.

Deste modo a corrente emigratória não encontra no concelho campo favorável ao seu desenvolvimento.

De 1911 a 1920 apenas emigraram 24 indivíduos,

sendo o coeficiente de emigrabilidade médio anual, portanto, de 0,20 por 1.000 habitantes.

- - OX : (XO) -

## O MEIO AGRÍCOLA

### Clima.

O estudo climático dumha dada região tem uma importância capital nas suas possibilidades agrícolas, sociais e económicas.

Teríamos pois de prestar a este factor uma certa atenção, estudando-o cuidadosamente; porém, não nos é permitido dar-lhe a amplitude que assaz requer, porquanto, não existindo no concelho nenhum posto de observações meteorológicas, a absoluta falta de observações locais daí derivada, torna difícil a exata apreciação das suas condições climatéricas e cujas oscilações, como se sabe, correspondem por vezes em áreas bem limitadas, manifestações designais da vida vegetal.

Sêmes forçados pelo, a recorrer aos dados do Observatório Meteorológico de Lisboa, e ainda aos resultados de umas observações feitas na Escola Prática de Artilharia de Vendas Novas.

Da análise dos dados observados, num e noutro caso, fômos levados a admitir a existência de duas situações climáticas no concelho: uma mais seca relativa à freguesia de Canha, outra mais pluviosa relativa às outras duas freguesias.

Consultando ainda os trabalhos do eminente Engenheiro-Agrônomo que foi o Sr. Barros Gomes, primeiro classificador das Zonas climáticas de Portugal, verificamos que ao tratar das regiões do sul do Tejo distingue cinco zonas características: - Alto Alentejo, Baixas de Serráis, Baixo Alentejo Literal, Baixas de Guadiana e Algarve.

As freguesias de Aldeia-Galéga e Sarilheas estão compreendidas na sub-região do Baixo Alentejo Literal, caracterizada pela grande secura e evaporação estival; a freguesia de Canha constitui uma pequena parte da sub-região interior que Barros Gomes desi-

gneu por Baixas de Serraia e é caracterizada ainda por uma maior secura de ar.

Analisando agora, em primeiro lugar, as características climáticas da parte oeste do concelho, damos a indicação dos dados meteorológicos fornecidos pelo Observatório Infante D. Luiz.

Pelo que respeita à temperatura as variações anuais dão-se da seguinte forma:

<u>Estações</u>	<u>Máxima</u>	<u>Mínima</u>	<u>Média</u>
Inverno,	22,8	-1,0	10,7
Primavera	34,6	1,1	14,3
Verão	38,5	9,3	26,8
Outono	35,1	1,2	16,9

É bem notar que estes dados não representam absolutamente as condições climatéricas desta região.

Fatores de diversas ordens influem nessa variação, entre os quais se destacam as diferenças de altitude, a situação topográfica e a natureza do solo.

Por observações directas podemos afirmar que as temperaturas desta região, contrariam a regra esta-

telecida no que respeita à influência da altitude na sua variabilidade.

Assim, considerando a cota média desta parte do concelho vizinha de 20 m. dever-se-hia verificar um aumento de 0,47 sobre a temperatura de Lisboa.

De facto, esse aumento observa-se no verão e por sinal é muitas vezes excedido, chegando a atingir 3 graus; no inverno porém, dá-se precisamente o contrário. Observações feitas à meana hora permitiram-nos constatar diferenças negativas de 0,5 a 2 graus.

Estes factos são explicados pela natureza geológica dos terrenos e pelas suas propriedades físicas.

Como é sabido, o enorme poder irradiante dos terrenos de cérvula, permite um maior aquecimento das camadas de ar adjacentes ao sole, aquecimento que se vai reflectir na escala termométrica elevando-a; por outro lado, a natureza mais ou menos plana destes terrenos defende-as das variações bruscas de temperatura e influi no mesmo sentido.

Dir-se-há que estes dois factores influem da mesma maneira durante o Inverno; precisamente porém no-

tar que há outros e mais poderosos que influem em sentido inverso.

São estes - o grau higrométrico do ar, o fraco grau higroscópico dos terrenos e a evaporação.

O grau higrométrico do ar constitui um obstáculo para a difusão de calor; a maior humidade observada nas camadas atmosféricas é motivo para que o seu aquecimento se faça muito mais lentamente.

Sendo fraco o grau higroscópico dos terrenos a evaporação aumenta de intensidade produzindo um arrefecimento considerável na superfície do solo que se vai reflectir na temperatura de ambiente.

Os meses de Dezembro e Janeiro são em geral os mais frios e os de Junho e Julho os mais quentes.

A média anual de temperatura, sendo de 15,6 para Lisboa deve elevar-se aqui na região a 18,1 mais ou menos.

Vejamos agora os dados relativos à evaporação, pressão atmosférica e grau higrométrico do ar:

<u>Lisboa</u>	<u>Inverno</u>	<u>Verão</u>
Evaporação -----	196,4	785,1
Pressão atmosférica	756,90	754,96
Grau higrométrico -	78,1	62,4

A evaporação varia na razão directa da temperatura e na inversa da pressão e grau higrométrico.

Logo, nesta região, deve ser menor no Inverno e mais intensa no Verão do que a relativa ao Observatório de Lisboa.

Os ventos predominantes são; no Inverno os de quadrante E. e no Verão os de quadrante N.

Caminhando os ventos no sentido da menor pressão vemos que no conselhe esta deve ser inferior à observada em Lisboa durante o Verão e sensivelmente igual no Inverno, visto que, são também os ventos de N. que ali predominam.

Um e outros veem carregados de humidade influindo portanto no grau higrométrico; contudo é mais elevado o grau de saturação dos ventos de N. visto que percorrem um longo trajecto sobre a superfície do Oceano.

São pois estes ventos saturados de humidade que dão lugar às precipitações aquosas, que variam, consoante as estações, da seguinte forma:

Chuvas em Lisboa

Inverno ----- 275,0 mm.

Primavera ----- 204,5 "

Verão ----- 29,5 "

Outono ----- 220,0 "

Total anual ----- 729,0 "

Como é natural é o Inverno a estação mais pluviosa; e Outono e a Primavera acompanham-na de perto, podendo o Verão considerar-se bastante seco.

As águas das chuvas são na sua maior parte perdidas por infiltração e evaporação; as águas de escoamento quase se pode dizer que não existem, visto que só se observam em situações muito especiais.

Os neveiros são bastante freqüentes por vezes, muito densos.

As geadas são igualmente freqüentes, sobretudo nos meses de Fevereiro e Março, causando enormíssimos prejuízos à agricultura local, nôrmente no que se refere à destruição dos pámpacos das vinhas e à cultura da batata.

Resta-nos agora considerar o que se passa na outra zona climática que considerámos relativa à freguesia de Canha.

As observações realizadas em Vendas Novas referem-se simplesmente à temperatura e às precipitações aquosas.

<u>Vendas Novas</u>	<u>Temp.<sup>8</sup></u>	<u>Chuvas</u>
Inverno -----	9,3	359,0
Primavera -----	14,9	108,6
Verão -----	21,9	27,0
Outono -----	<u>16,2</u>	<u>173,0</u>
Média e total anual ---	15,8	667,6

Estamos pois em presença de uma região mais seca, em que se nota uma pior distribuição nas quedas pluviais.

No Inverno é maior a quantidade de chuva precipitada, nas outras estações é muito menor, dando anualmente uma diferença de 61,5 mm.3.

A temperatura média anual aproxima-se da registada no Observatório de Lisboa.

Devemos ainda dizer que estes dados não tem e-

valer das de Lisboa; as observações aqui duraram apenas dois anos, não podendo por conseguinte de forma alguma aproximar-se das médias extraídas do Observatório Meteorológico de Lisboa.

Quanto à frequência e direcção dos ventos, à evaporação e ao grau higrométrico nada podemos dizer, por não existirem observações que nos permitam fazer uma apreciação conscientiosa destes diversos elementos.

As geadas e os nevoeiros são menos freqüentes do que na outra parte do concelho, e que de resto não é para estranhar, em virtude da situação mais interior desta região.

-••• : •••-

## ESTUDO DO TERRENO

Se é verdade que ao clima pertence imenso quinhão de influência na produção da terra, não deixa por isso de ser sumamente importante também a influência assinalada pelo solo nessa mesma produtividade.

Nasce daqui a necessidade dupla para conhecer se tal terra será fértil ou avara, fecunda ou estéril, se prestaria a esta ou àquela produção, de inquerir simultaneamente do seu clima e da sua natureza geológica.

### Geologia.

Analizando a carta geológica de consegue acusar-nos apenas a presença de formações da era neozóica ou coemocólica e pequenas manchas de forma-

ções quaternárias junto do Tejo, na parte que este río serve de limite ao concelho e, junto das margens da ribeira de Canha que atravessa a freguesia do mesmo nome.

As primeiras pertencem ao extenso trâcte pliocénico das bacias do Tejo e do Sado, as segundas são constituídas pelos depósitos aluviais de río e da ribeira.

#### Astrologia.

Do estudo geológico do concelho podemos inferir, que os terrenos derivados destas formações pertencem ao grupo dos solos arenosos, constituindo as bem conhecidas areias terciárias do sul do Tejo.

Estas areias são em geral sóltas com variável percentagem de argila, sem vestígios de calcários e com pouca ou nenhum humus, leves, permeáveis, secas e quentes no verão, estercoadiças e de fácil grangalho em qualquer época, não aderem aos instrumentos artérios e têm em geral cor clara.

Todavia, predominam nesta região, como sub-tipos, as terras areno-argileosas em que as percentagens da argila e areia variam grandemente.

São pelas estas terras as ocupadas pelas diferentes e variadas culturas.

Na parte oeste do concelho são freqüentes as terras baixas, onde no geral a água abunda, cobertas de pequenos pessares e de horticultura intensiva.

Ainda como solos de relativa importância cultural, mas que no entanto tem um certo valor agrícola, devemos citar os salões da ribeira de Aldeia-Galéga cobertos de marracha (*spartina striata* (Ait.) Roth.), utilizada na alimentação das espécies pecúrias.

Os solos são fundos, sendo raras as profundidades inferiores a 1 metro.

A distinção entre o solo e o sub-solo é extremamente fácil; camadas de areia mais grossa intimamente ligadas com uma maior percentagem de argila, tendo além disso, certo número de calháus rolados dispersos na sua massa, indicam o princípio do sub-solo.

Devido à sua composição, o sub-solo podia ser empregado com vantagem na correcção de solo; entretanto, tal prática não deve ser aconselhada em virtude da profundidade d'este, que torna a sua efectivação anti-económica.

Estas camadas de sub-solo são mais ou menos fundas e assentam sobre um traço de argila pura, constituindo o leito de uma toalha de água subterrânea, que pode considerar-se contínua em quase toda a faixa deste do concelho.

Para o estudo desta parte de nesse trabalho apresentamos seguidamente a média dos resultados das análises de diferentes amostras de terras colhidas em diversos sítios do concelho, e que dão uma ideia mais ou menos nítida do valor do solo agrícola da região.

Embora de fraca fertilidade não obstante que o terreno seja completamente aproveitado.

Terrreno arenoso

## Análise mecânica

Cascalho -----	61	s/oo
Areia grossa -----	59	"
Terra grossa -----	1	"
Terra fina -----	882	"

## Análise física

Fumus -----	5,32	"
Sedimento arenoso grosseiro -----	343,00	"
Sedimento arenoso fino -----	66,96	"
Argila e sílica impalpável -----	47,00	"
Calcáreo total -----	10,40	"
	477,52	

## Análise química

Áceto (em %) -----	0,482	"
Ácido fosfórico (em P <sup>2</sup> O <sub>5</sub> ) -----	0,288	"
Potassa (em K <sub>2</sub> O) -----	0,20	"
Cal (em CaO) -----	0,767	"
Óxido de ferro e alumina (em O <sup>3</sup> Fe <sup>2</sup> ) -----	3,79	"

Terreno arenoso-argilosoAnálise mecânica

Gescalho -----	152	0/00
Arcia grossa -----	76	"
Terra grossa -----	8	"
Terra fina -----	764	"

Análise fílica

Russo -----	5,55	"
Sedimento arenoso gressoíro -----	840,72	"
Sedimento arenoso fino -----	17,56	"
Argila e sflica impalpável -----	108,17	"
Calcáreo total -----	Vestígios	

Análise química

Áceto (em %) -----	0,49	"
Ácido seaférico (em $\text{P}^2\text{O}_5$ ) -----	0,39	"
Potasse (em $\text{K}_2\text{O}$ ) -----	0,29	"
Cal (em - $\text{CaO}$ ) -----	0,39	"
Óxido de ferro e alumina ( $\text{O}^2\text{Fe}_2\text{O}_3$ )	3,34	"

Terreno arenoso-argilosoAnálise mecânica

Cascalho -----	112	e/ce
Areia grossa -----	63,2	"
Terra grossa -----	3	"
Terra fina -----	32,3	"

Análise física

Fumus -----	3,81	"
Sedimento arenoso grosseiro -----	33,12	"
Sedimento arenoso fino -----	9,17	"
Argila e sílica impalpável -----	117,18	"
Calcáreos totais -----	vestígios	

Análise química

Azote (em N) -----	0,461	"
Ácido fosfórico (em P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) -----	0,292	"
Potassa (em K <sub>2</sub> O) -----	0,23	"
Cal (em CaO) -----	0,45	"
Óxido de ferro e alumina (O <sub>3</sub> Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub> ) -----	2,81	"

Interpretando os resultados de análise chegamos às seguintes conclusões:

Pela análise física e mecânica facilmente reconhecemos que o primeiro solo pertence à classe dos solos arenosos, é ligeiramente calcáreo e um pouco humífero; - o segundo pertence à classe dos solos silico-argilosos, um pouco mais rico em humus que o anterior e quase inteiramente desprovido de calcário; - finalmente o terceiro, que é ainda silico-argiloso, ligeiramente humífero, e também pouco calcário.

Da análise química despreendemos que estes solos são pobres em todos os elementos nobres (segundo a classificação de Sr. Mota Prege).

Qualquer dos três solos considerados contém em abundância óxido de ferro e alumina.

Estes dois agentes, sobretudo o primeiro, tem importância pelas suas propriedades físicas; a sua ação química não está suficientemente esclarecida; como sal de ferro é natural que influa na formação da clorofila activando-a, exercendo, portanto, uma ação benéfica sobre a planta.

Estes solos são constituídos por elementos silicicos que lhes permite fácil arejamento e maior expansão às raízes das plantas que assim profundam até ao sub-solo, aproveitando ao máximo toda a terra que tem à sua disposição.

Se fizermos a apreciação destes terrenos por meio da análise química, concluiremos que são muito pobres em elementos nobres, não sendo aconselhável à primeira vista a sua cultura na exploração económica.

Contudo, as informações da prática e o conhecimento da agricultura local, permitem-nos discordar da apreciação a que somos conduzidos sómente pela simples interpretação da análise sem qualquer outro esclarecimento.

A prática prova que nestes solos a cultura é no geral lucrativa, conseguindo-se produções abundantes quando estes são convenientemente beneficiados com o emprego dos estrumes de curral, lixos, adubos minerais e das leguminosas para enterra no estado de verde.

Constituem estas terras, no dizer do nosso ilustre Professor Sr. Rebúlo da Silva em o "Boletim da

Dirrecção Geral da Instrução Agrícola - Julho 1919<sup>o</sup>,

"um exemplo curioso de cultura intensiva em solos muito pobres".

-~~SECRETARIA~~ -

Portugal é um país com solos muito pobres, e a agricultura é sempre uma luta contra a natureza. No entanto, existem exemplos curiosos de culturas intensivas realizadas em solos muito pobres.

Um exemplo destes solos é o da ilha de São Miguel, que é famosa por ter solos muito pobres. No entanto, os agricultores da ilha conseguiram criar culturas intensivas, utilizando técnicas de irrigação e fertilização. A cultura mais famosa da ilha é a da beterraba, que é cultivada em solos muito pobres, mas que produz uma grande quantidade de açúcar.

Outro exemplo é a cultura da cana-de-açúcar, que é cultivada em solos muito pobres, mas que produz uma grande quantidade de açúcar. A cultura da cana-de-açúcar é realizada em solos muito pobres, mas que produz uma grande quantidade de açúcar.

### A CULTURA DA VINHA

A cultura da vinha no concelho de Aldeia-Galega também partilhou das privações por que a viticultura nacional atravessou nos fins de século passado.

Os seus vinhedos também foram assolados pelo eldício, tendo esta epiphytia, logo na cimeira da sua invasão, contribuído mais ou menos poderosamente para o parcial aniquilamento de algumas das suas melhores castas e que melhor reputação proporcionavam aos vinhos desta região.

Mais ou menos dominado o eldício, que na sua associação bastante prejuizosa causou, entrando o enxoframento como uma operação ordinária da prática vitícola, saltou depois a phylloxera, que começando e

seu ataque por uma zona das mais importantes da freguesia de Aldeia-Caléga, mas ou menos foi invadindo diversas outras zonas, tornando a exploração da videira cada vez mais contingente.

Mais tarde, a confiança na eficácia de alguns tratamentos preventivos e curativos e na reconstituição pelas videiras americanas, animou os proprietários a voltarem novamente as suas atenções para a plantação da vinha, sendo esta cultura ainda hoje, apesar de todas as contingências, a que maior incremento tem tomado no concelho.

Não obstante a viticultura regional haver passado por todas estas vicissitudes e sofrido crises manifestas em virtude da nossa fraca exportação e má comercialização interna, o viticultor não se inibiu de cultivar a vinha e de aumentar assim progressivamente a sua área vitícola, visto que, era ainda da cultura da vinha que o agricultor auferia resultados mais remuneradores, tornando-se por essa razão a cesta e símbolo da nossa propriedade rural.

A seguir a este largo período em que a exportação

fóra diminuta e outros factores de ordem económica influiam consideravelmente no barateamento dos vinhos, iniciou-se aquele período de grande exportação que teve o seu máximo no ano de 1919, reflectindo-se consequentemente na valorização dos vinhos.

Foi sem dúvida este facto, como um grito de alarme que veio despertar no ânimo dos viticultores desta região a ideia de prosseguir na plantação de mais vinha, aproveitando-se vastas superfícies que até pouco ou nada pre davam economicamente e que passaram a ser vantajosamente ocupadas por este arbusto.

Solo e clima são de todo aptos para a produção de bons vinhos, cuja aceitação nos diversos mercados, tem merecido o melhor acolhimento.

Não se pode infelizmente dizer que, tanto a cultura da vinha, como o fabrico de vinho, tenham merecido ao viticulor os cuidados e esmero que seriam para desejar; no entretanto vimos verificando, de algum tempo a esta parte, que há uma natural tendência para o aperfeiçoamento da cultura da vinha e melhoria das diversas práticas vinárias.

Por estas razões, a cultura da vinha goza de suma importância na agricultura deste concelho, não só pela extensão da superfície que ocupa e que manifestamente tende a aumentar de ano para ano, como também e principalmente, pelos resultados remuneradores que dela derivam, devendo pois considerar-se como das culturas mais rendosas.

Encarando o aspecto vitícola da região tal como ele se nos apresenta, é de fácil compreensão admitir que a sua área vitícola actual seja relativamente grande, estando hoje computada aproximadamente em 6 mil hectares.

De infernos colhidos e do nosso conhecimento local, sómos levados a apresentar o quadro que se segue, que nos mostra com a possível aproximação a área vitícola relativa às diferentes freguesias:

Área vitícola do concelho

Freguesias	Área Ha	Compasso	N.º de cépas por hectare
Aldeia-Galéga	5.000	2 x 1,50	3.333
Sarilhos -----	600	-	-
Gamboas -----	400	-	-

Da análise deste quadro verificamos que é a freguesia de Aldeia-Galéga aquela que se encontra mais povoada pela vinha, e que alias não admira, porque se por um lado é este o centro mais populoso, é natural admitir que o trabalho nesta parte do concelho seja mais intenso, além de que factores de ordem económica influem bastante nesta exploração, como sejam a proximidade de rios e seqüentemente uma maior facilidade de transportes.

-00X11X0-

## MODO DE SER DA CULTURA

### Preparação da terra.

A surriba, condição essencialíssima para o desenvolvimento futuro duma vinha é efectuada na região à enxada, em geral a uma profundidade que regula entre 0,70 e 0,80 m. e cuja efectivação tem lugar simultaneamente com a plantação.

A surriba é feita à manta, que consiste em surribar espaços paralelamente alternados com outros que continuam de terra crua; sendo estes últimos mais tarde lavrados e gradeados no ano da plantação ou no ano imediato.

As faixas remexidas pela enxada e aquelas de terra crua são denominadas na região respectivamente por halfas e contra-halfas.

O trabalho da surriba é geralmente feito com pega-seal, usando a enxada de fôlha larga, que realiza

como já dissemos ao mesmo tempo da surriba a plantação das videiras.

A surriba em vez de ser efectuada na ocasião da plantação, julgamos que deveria ter lugar, quando possível, um ano antes da plantação, podendo aproveitar-se a terra mobilizada na cultura do centeio.

Não se podendo dar esta antecedência, julgamos ainda que a época mais racional de fazer esta operação é no Estio ou pelo menos no princípio de Outono anterior à plantação, para que as ervas vivazes, sobretudo a grama, que infesta tanto as vinhas e terras de lavoura, morram sob a influência da ação do calor, e além disso, para que a terra mobilizada tenha tempo de sofrer a meteorização, preparando dêste modo uma melhor nutrição às plantas.

O trabalho da máquina na lavoura mecânica é muito para considerar nesta região, visto que, é o que mais convém para a grande propriedade, porque tem a seu favor o ser mais barato.

Quanto à fundura, julgamos que a habitualmente seguida seja suficiente, podendo-se nalguns casos ir a uma maior profundidade, visto que, não temos a te-

nos as camadas do sub-solo.

Já Dampier dizia: "que as produções são proporcionais às surribas".

De facto, assim tem sido demonstrado.

Nesta região os benefícios desta mobilização são de uma importância capital, atendendo à grande secura da região, e além disso, traz como consequência um mais rápido e melhor desenvolvimento da vinha longo nos primeiros anos.

Outra razão nos leva ainda a dar preferência às surribas fundas porquanto, as espécies americanas - formas da Rupestris muito usadas aqui na região, têm como saídas um desenvolvimento radicular particularmente profundo.

#### Modo de formação da vinha.

Sempre que se pretenda estabelecer um prédio vitícola considerável, importa muito traçar os caminhos indispensáveis para o grande e económico da propriedade, e bem assim, para uma inspecção rápida da vinha.

Cada talhão, delimitado pela rede dos caminhos,

convém que fique, quanto possível, plantado com a mesma casta concorde a sua coloração e época da maturação.

O processo mais generalizado pelos viticultores para a formação duma vinha, consiste em plantar bacele de pé franco.

Estas estacas são tiradas na época de recesso vegetativo da parte média da vara atempada do ano, regulando o seu comprimento entre 0,50 a 0,60 m.

A plantação é feita, como já dissemos, à nanta, lançando-se no enxameio de bacele toda a terra de raspão.

Destinam-se geralmente para os trabalhos de plantação os meses de Dezembro a Março e mesmo Abril, se a Primavera correr chuvosa.

No ano da plantação fica o bacele em geral com 2 a 4 olhos; no ano imediato "saca-se" o bacele, que consiste em deixar fóra da superfície da terra apenas um meritale, e de aí em diante, começa-se por educar a céspe deixando-lhe tantos talões e tantas varas quanto a força da céspe e a natureza do solo.

Na ocasião da plantação é prática muito vulgar

fazer o enraizamento do bacele, operação conhecida aqui na região pela designação de "gamar o bacele", e que consiste em curvá-lo de modo que dois merítales fiquem na posição horizontal.

Iste enraizamento ou gamedura do bacele tem por fim provocar o desenvolvimento de um maior número de rizos, assegurando por este modo uma melhor ação mecânica e fisiológica das plantas.

No entanto, tem-se manifestado uma certa tendência de alguns anos a esta parte em plantar no lugar definitivo videiras americanas, que mais tarde serão os porta-enxertos dos garfos provenientes de qualquer das castas aqui existentes.

Dentre as videiras americanas é a Rupestris du Let ou Monticola a mais usada pelos viticultores e que na verdade tem dado óptimos resultados.

Com efeito, tem esta forma da Rupestris uma preferência notável na viticultura regional, sendo conhecida genericamente pelo nome de "americana".

Efectuada pois a plantação ficam essas estacas a barbar no lugar definitivo, sendo af que tem lugar a enxertia que se realiza no ano seguinte ou mais tar-

de, deis anos depois da plantação.

O sistema de enxertia mais conhecido e adoptado é o de fenda chata e o de fenda simples, empregando-se um ou outro conforme o engrossamento do cavalo; decotando-se geralmente este, próximo ou um pouco abaixo do nível da terra.

Usa-se como ligadura na enxertia a ráfia.

É sabido que o processo de plantação por estacas da V. Vinifera tem graves inconvenientes, tais como fraca resistência à filoxera e ao calcáreo, factores que nunca devem ser esquecidos quando se pretenda formar uma vinha.

Também a sua longevidade e desenvolvimento são mais restritos.

Torna-se pois necessário obviar a estes inconvenientes, recorrendo a plantas que reunam as qualidades exigidas, que estejam de harmonia com a constituição dos terrenos e portanto, no seu "habitat" querido.

Este desideratum só poderá ser resolvido empregando espécies americanas, e a sua escolha deve ser

segura e criteriosa.

Essas plantas funcionarão como cavalos e podem ser formas de espécies americanas selecionadas ou então na forma de híbridos.

De harmonia com as características agro-climáticas desta região, poderemos indicar algumas espécies americanas adaptáveis a este meio.

Dentre as formas selecionadas temos a Rupestris du Lot ou Montfouca, que se adapta perfeitamente nesses terrenos pobres e secos, em virtude da grande tendência que as suas raízes têm a profundar.

Resiste muito ao calcáreo, pois que suporta 25% de calcáreo cretáceo; no entanto caso porém, não temos de atender a este fator, visto a percentagem de calcáreos destas terras ser quase nula.

As suas raízes têm uma elevada resistência filoxérica.

É de fácil enraizamento e de fácil enxertia.

A Rupestris Martin também julgamos adaptável a este meio; mas é de enxertia difícil que, apesar de todas as precauções dê sempre bastantes falhas.

Dentre os híbridos citaremos como os mais apropriados a estes terrenos, a Cordifolia x Rupestris, especialmente a N.º 1, de Grasset, visto suportar muito a secura, o que é da máxima importância na região.

A Riparia x Rupestris 3.369, dá boas enxertiais, pegando bem e transmitindo muita fertilidade às videiras europeias.

Resiste um tanto à secura, mas é mais exigente que qualquer dos híbridos mencionados, por isso tem um lugar restrito.

O Aramon x Rupestris de Canzim N.os 1 e 9, mostram óptima vegetação em diversos pontos deste concelho e as suas enxertiais vingam muito bem.

Por último temos a Riparia x Cordifolia e a Cordifolia-Rupestris x Rupestris-Maleque x Riparia x Glabra 4.446-144, que julgamos aconselhável para esta região.

Conhecidos portanto, os principais porta-enxertos a adoptar, resta-nos agora ver qual o processo de enxertia que melhor se coaduna com a fisiologia da planta.

Ora, é de nesse conhecimento que se colocares um enxerto sobre um cavalo, de maneira que os tecidos idênticos se correspondam, ficam em presença tecidos vivos e tecidos mortos.

Dentre os primeiros tem importância para este caso, a zona geradora cortical e a zona geradora localizada entre o lâber e o lenho, ou câmbio.

São estas duas zonas, principalmente o câmbio, que produzem a soldadura: as suas células multiplicando-se, tanto no cavalo como no enxerto, veem a contacto, e formam um anel ou recorde de cicatrização. Nesse anel se produzem tubos erivacos e vasos lenhosos, que comunicam com os tubos e vasos do cavalo com os da enxerto, e por onde depois circulam respectivamente a seiva elaborada e a seiva bruta.

É pois de ver que, na prática da enxertia, é indispensável pôr em contacto as duas camadas de câmbio, a do cavalo e do enxerto, para que as ligações entre o lenho e entre o lâber de um e outro se façam o mais directamente possível.

Como o processo de enxertia seguido nesta região

é geralmente o da fenda cheia e feito no lugar definitivo, julgamos de toda a conveniência prosseguir nesta prática, visto que, o enxerto de fenda cheia, é o enxerto por exceléncia dos barbados presos ao terreno; é de muito fácil execução e, quando bem feito, dá boas soldaduras.

Tem sido este o processo que melhores resultados tem dado nesta região.

Esta nessa assertão é firmada em ensaios comparativos com os processos de enxertia de fenda simples e de fenda inglesa.

O primeiro destes processos difere como sabemos de de fenda cheia em ser o garfo mais delgado do que o cavalo, e pertanto apenas estabelece a aderência por uma só face (e não por duas opostas, como o da fenda cheia), estabelecendo o contacto do címbio do cavalo e de garfo de um só lado, visto a menor grossura deste último.

Dá soldaduras menos perfeitas do que o enxerto de fenda cheia, como é fácil de perceber.

O enxerto de fenda inglesa é muito perfeito e dura

mais boas soldaduras, mas é de mais difícil execução que o enxerto de fenda cheia e, por isso, se o operador não estiver bem adastrado, produz mais falhas.

Talvez seja esta a razão porque este processo nos ensaios comparativos não deu tão bom resultado como o de fenda cheia.

No entanto, achamos de toda a vantagem o prosseguimento da prática da enxertia pelo processo de fenda inglesa, não só para substituição das falhas como também para o povoamento duma vinha.

Nesta circunstância julgamos de toda a conveniência que todo o viticulor deveria estabelecer o seu viveiro de plantas-mães, donde obteria os caules para a sua enxertia.

Escolhidos estes, procurar-se-farão garfes próximamente quanto possível do mesmo diâmetro e efectuar-se-hia a enxertia de fenda inglesa, cuja ligação se poderá fazer com relha por meio da pinça Alliés para maior consolidação das duas partes.

Picam assim constituídos os enxertos prontos que seguidamente são estratificados em areia humida até

à época da plantação na videira.

Aqui ficam a barbar durante um ano, e passado este período de tempo, é que se faz a transplantação para o lugar definitivo.

#### Compasso.

Predomina a plantação em linhas simples e pareadas, regulando o seu compasso respectivamente de 2 x 1,50 e de 3 x 1,50 m., ocupando um hectare no primeiro caso uma média de 3.333 cepas e no segundo caso 2.222.

É sabido que qualquer destes processos de plantação em igualdade de circunstâncias produz menos por unidade de superfície, que qualquer dos outros (em quadrado ou em equinóscio), porque também o número de plantas é no geral inferior, mas por outro lado oferecem a grande vantagem de permitir a realização fácil dos vários grangeios mecânicos que se queiram efectuar nesse durante o período da actividade vegetativa da videira.

Tendo em vista a natureza destes terrenos, o conjunto das condições mescológicas da região e as con-

de Molinha, que fornece a grande massa para o fabrico dos vinhos brancos, e por vezes se mistura aos tintos para lhes salientar o aroma tornando-os mais agradáveis.

Além da Fernão Pires encontram-se ainda algumas Fernosa, Galégo, Dourado, Arinte e Roupeiro.

Como a uva tem como principal fim a vinificação, parece-nos vantajosa a introdução da casta "Grand Meir de la Calmette" para garantia da apreciada coloração dos vinhos tintos de consumo, nos vinhedos desta região.

Igualmente nos parece acertada a difusão de algumas castas brancas como a Arinte, Galégo Dourado e Roupeiro, que muitas podem auxiliar a boa manipulação dos vinhos brancos.

Devemos neste capítulo salientar a importância da uva destinada ao consumo no estado fresco e mesmo depois de transformada em passe, pois muita conviria estudar o desenvolvimento deste importante ramo da exploração agrícola, cultivando-se cuidadosamente castas especializadas como predadoras de uva de mesa e para secagem.

Apesar de todas as deficiências ainda assim mesmo se consegue todos os anos a venda de uma parte importante das suas uvas no mercado de Lisboa, sendo principalmente exportadas as uvas dos seus parreiros que se encontram pelas hortas e nos pequenos quintais.

As castas de uva geralmente cultivadas, são: a Diamalves, Ferral e Moscatel.

### Culturas intercalares.

É de uso frequente estas culturas, tornando umas a feição de fertilisantes ou melhoradoras, outras funcionando como acessórios.

As primeiras constituídas por plantas da família das leguminosas como o tremoceiro, ervilhaca, fava, etc., são a base dos estrumes verdes que se aconselham pela dupla vantagem que tem de enriquecer a terra em matéria orgânica e em azote captado da atmosfera, segundo o sistema de C. Ville - a sideração.

Em terras pobres em caladiços e delgadas é o tremoceiro de flor azul o que produz melhor resultado,

assim como nas areias pobres de aluvião é o tremoceiro da flor amarela, que são enterrados quando em plena floração na ocasião da cava da Primavera.

Como vêmos estas culturas são de toda a vantagem nesta região, não acontecendo entre tanto com as segundas.

Conhecido o regimen agrícola adoptado nesta região, tal facto vem confirmar que dispõe o agricultor com facilidade de adubos em abundância, e solo agrológicamente classificado de mui inferior qualidade é susceptível de produções abundantes e variadas; e em segundo lugar, que o fazendeiro, na ambição nem sempre justificada de extrair da terra tudo quanto ela pôde dar, sacrifica freqüentemente o rendimento da cultura principal e não menos vezes uma boa parte do lucro líquido final da exploração.

As videiras neste caso, desde o princípio da sua existência sofrem a concorrência das culturas esgotantes, que o facto por demais demonstrado até à satisfação - sem embargo da vida afanosa do agricultor, não compensam pelos seus lucros os malefícios infli-

gides à malfadada cōpe.

Em quāsi todos os pontos do concelho fazem-se nas vinhas culturas arvenses diferentes, com especialidade na freguesia de Aldeia-Galéga, além da existēncia por toda a parte da oliveira, da figueira e outras árvores frutíferas.

-~~OX! : X0-~~

### ORANGEIROS DA VINHA

Tratamentos directos da videira: - Englobam sob esta denominação as seguintes operações: a poda em seco ou propriamente dita, a empa e a péda em verde ou péda viva.

#### Péda em seco.

É o conjunto de cortes ou amputações executados na videira, quando devidamente atem-pada, isto é, quando os sarmentos atingem uma perfeita e completa lenhificação e que tem por fim regularizar-lhe a produção, melhorar a frutificação mantendo a sua vegetação normal, e também conservar-lhe a forma requerida pela sua natureza e biologia, segundo os fins económicos e condições mesológicas.

A péda constitui sem dúvida alguma, uma das operações culturais de que mais depende o bom resulta-

de das explorações vitícolas.

Demanda ela muito cuidado da parte do operador que, em cada videira, tem de especializar o trabalho que executa, na dependência do clima, natureza, da casta, qualidade do terreno, vigor da céspe, etc.

São muitos os sistemas de poda que na actualidade se preconizam e dos quais já entre nós alguns se acham experimentados; contudo, aquele que se encontra mais generalizado entre nós, pelos excelentes resultados que tem dado, é o sistema "Guyot".

A poda Guyot é constituída por uma vara de fruto, e um talão um ou polegar de dois olhos, que serve de garantia à poda do ano seguinte.

Modifica-se no entanto este sistema deixando tantas varas e outros tantos talões, quantas aquelas com que poda o vigor das videiras.

Estes talões ficam no geral a quatre olhos; mais tarde faz-se o atarraque, isto é, o corte pela tescura dos dois últimos olhos rebentados, deixando assim o talão no comprimento usual. Esta prática oferece a grande vantagem da defesa de possíveis prejuizes pelas geadas tardias.

Esta prática tem lugar, ou após a vindima ou então durante o Inverno, encontrando-se geralmente todas as vinhas podadas até ao mês de Fevereiro.

Conquanto o sistema de poda nada tenhamos a criticar, visto que, está plenamente de harmonia com os principípios fisiológicos desta operação, o mesmo não acontece no que respeita à época, por ser ainda uso efectuá-la logo a seguir à vindima. Recomendamos, pois, o abandono de tão má prática, porque encurta o período elaborante pela grande supressão folhear e seqüentemente uma menor acumulação de reservas; além disso ainda, produz uma rebentação mais precoce, sujeita às geadas da Primavera tão frequentes na região.

Ressalta pois a conveniência da sua efectivação durante o período de fins de Janeiro até meados de Março.

#### Ramagem.

É esta operação complementar da primeira, e indispensável, visto o sistema de poda usado deixar vara.

O principal tipo de empa é o de argola ou de pandeiro e por vezes também aparece o de envidilha.

Consistem estas operações em ganhar a vara aos 2 olhos da base e curvando-a em todo o seu comprimento, de forma a constituir proximamente uma circunferência, prendendo-se-lhe a extremidade à céspe.

No primeiro caso, que é o mais frequente e adoptado, depois de efectuada a circunferência da vara, liga-se a sua extremidade por meio de ráfia ou junco ao corpo da céspe.

No segundo caso, não só se forma um arco completo, mas ainda se enrosca a extremidade da vara em volta da base.

Este tipo de empa circular reúne os pâmpangos num pequeno espaço, o que protege bastante as uvas contra o sol, com vantagem em certos pontos onde a queima fôr para temer.

Devemos notar ainda que é usado um outro sistema de empa relativo às castas produtoras de uva de mesa.

Estas em geral são armadas em arame, e as varas são curvadas ou gemidas acima dos dois primeiros ou

três ólhos, prendendo-se as varas com rafia nos arames respectivos às suas culturas.

A empa faz-se habitualmente antes da rebentação, durante os meses de Março ou princípio de Abril, quando as varas têm já a flexibilidade bastante para serem vergadas sem se quebrarem.

#### Póda em verde ou pôda viva.

As únicas operações que se executam sob esta denominação durante a época vegetativa, é o esladroamento, espoldra ou despampa e a desfolha ou desparra.

A primeira operação tem em vista suprimir os renovos inúteis que aparecem na cêpa e não são necessários para a rebaixar.

A desparra só é usada por vezes entre as castas produtoras de uva de mesa, que se encontram muitas assombreadas, a fim de lhes dar o colorido amarelo-topázio, nas uvas brancas, tão apreciável nos mercados.

## AMANHOS DO SOLO

Neste capítulo tratamos das operações culturais que tem em vista a mobilização mais ou menos profunda da camada arável, e também das adubações, que restituem ao solo ou nêle incorporam convenientemente as substâncias nutritivas necessárias para a boa vegetação e frutificação da videira.

Os amanhos fazem-se com esnôbre e as adubações são regulares e suficientes.

### Ensaldeiramento.

Este trabalho é feito antes da poda com a enxada rasa, abrindo em volta das cãpas pequenas caldeiras a uma profundidade de 0,10 a 0,15 metros.

Executa-se no Outono depois da vindima, em geral

de Outubro a Dezembro.

Lavrás e cavas.

São as primeiras as mais vulgarizadas e seguidas na região, não só porque o seu trabalho resultante é duma completa perfeição, como também duma grande economia para o viticulor, sendo as cavas apenas feitas pelos pequenos fazendeiros, que sende-lhes difícil a aquisição de máquinas agrícolas se vêem obrigados ao uso exclusivo da enxada, cavando êles próprios as suas pequenas vinhas.

Geralmente, quer umas quer outras, são efectuadas durante os meses de Fevereiro a Abril.

Em virtude do método de plantação da vinha em linhas simples e por vezes em linhas dobradas, e atendendo ao seu compasso, a lavoura faz-se facilmente da seguinte maneira: - lavram-se os intervalos das linhas com charruas pelifólias e seguidamente cavam-se as carreiras das videiras, isto é, o espaço de terra em que a charrua não pôde chegar.

Redras.

Estes trabalhos subseqüentes à mobilização da terra, são igualmente executados mais freqüentemente à máquina do que à enxada, usando-se para tal efeito as grades de dentes de ferro direitos, ou melhor, de dentes de molas.

A época da sua execução é muito variável, bem como o seu número, pois depende não só do estade em que se encontra o terreno, como também das condições climatéricas; no entanto, a sua efectivação tem infinie logo no mês de Março.

Adubação.

Antigamente considerava-se que a adubação aumentava a quantidade de vinho, mas à custa da qualidade.

Hoje, porém, tal opinião modificou-se bastante. Por um lado, os ataques das diversas doenças parasitárias enfraquecendo as cérpas; a cultura crescente das videiras americanas, muito mais exigentes quanto à riqueza do solo e que originam vinhos de ordinário mais robustos e mais produtivas; e grande

encarecimento do grangeio, são factores que tornam evidente a indispensabilidade das adubações criteriosamente escolhidas.

Por outro lado, os recentes progressos da química agrícola, os mais perfeitos conhecimentos acerca das necessidades das plantas, e o aproveitamento de muito maior número de substâncias fertilizantes cujo valor se ignorava, permitem regular as adubações de maneira mais fácil e proveitosa.

Apontadas no princípio de nesse trabalho as qualidades e defeitos dos solos, é justo que digamos agora a maneira de os remediar.

Pelas suas propriedades físicas e pela nobreza em elementos químicos, são estes terrenos próprios para serem corrigidos à custa de adubações orgânicas.

Entre estas deve ocupar o primeiro lugar o estrume de curral não muito curtido em mistura com sais de potassa que retardaria a sua decomposição no seio da terra (quando isso for possível e económico).

Os lixos de Lisboa, muito usados e conhecidos nesta região pelo nome de "lamas", ocuparão o segundo

lugar; de natureza um pouco mais rebelde à decomposição e seu papel fertilizador alarga-se por um período de dois ou três anos.

A trambolha, as farinhas de rícino e de tremoço, os guanos, o sangue dessecado e a massa de purgueira são outros tantes elementos que podem servir para aumentar a fertilidade dos terrenos.

Os adubos químicos devem empregar-se com cautela atenta à permeabilidade das terras.

Adubações químicas feitas com parcimónia poderão dar resultados vantajosos; se pelo contrário forem muito lautas darão com certeza resultados anti-económicos; devem subordinar-se à natureza desta cultura e não serem feitas com o intuito de melhorar rapidamente a riqueza química do solo.

Dada a deficiência de produção, preparação e conservação de nesse estrume de serral, e além disso, atendendo ainda, ao elevado preço de azote dos adubos, e à necessidade dos nesses terrenos neste princípio fertilizante, é-nos fácil reconhecer o valor utilitário e económico das leguminosas, empregadas como estrumes verdes.

O estrume verde restitui aos solos, numa forma já assimilável, todos os principais fertilizantes que as plantas deles tiraram mais o azote fixado da atmosfera; é esta a sua principal vantagem e superioridade sobre os estrumes de curral.

A estrumação verde convém tanto aos terrenos fortes como aos leves, não só pelo enriquecimento em azote que provoca, como também por corrigir os defeitos de uns e de outros, tornando-os mais leves, se são excessivamente ligados pela argila, e pelo contrário, modificando-os para mais compactos se são muito soltos e arenosos.

Os resultados alcançados nesta região com a sideração tem sido muito bons, sobretudo, quando com a lavoura de sementeira se enterra o superfosfato de cal, os sais de potássio e o gásco.

A planta que mais económica e vantajosamente se deve empregar como adubo verde, é o tremoço; segundo experiências realizadas na Extremadura pelo nosso professor Sr. Rebêlo da Silva, em areias pobres em calcários, conseguiu-se fixar 200 a 300 Kg. de azote,

por hectare, tirado da atmosfera.

Daqui, a importância que deve tomar cada vez mais esta forma de adubação.

O emprego da cal será o complemento das estrumeções, devendo ser sempre feito algum tempo antes das sementes.

-=OK!:=X0=-

PRODUÇÃO

Em harmonia com os conhecimentos obtidos e coordenando-os, podemos agora entrar com este factor, quer detalhado segundo as freguesias, quer tendo em global de todo o concelho.

Produção média

	Milheire		Hectare		Total	
	Uva	Vinho	Uva	Vinho	Uva	Vinho
			Quint.	Ha.	Quint.	Ha.
Aldeagalega	10,50	7,35	35	23,3	175.000	118.500
Sarilhos -	10,50	7,35	35	23,3	21.000	13.900
Canha -----	9	6	30	20	12.000	8.000
Totais e medias	10	6,90	33,3	22,2	208.000	136.400

CONTA DE CULTURA

A conta de cultura que seguidamente apresentamos é referente a 1 hectare de vinha apresentando os seguintes resultados:

Valor da terra nua ou a renda equivalente -----	600\$00
Custo da plantação -----	<u>750\$00</u>
	1.350\$00
Despesa dos 5 primeiros anos de formação da vinha:	
Poda -----	500\$00
Lavra e gradagem -----	<u>300\$00</u>
	800\$00
Total da despesa inicial -----	2.350\$00
Despesas de grangeio:	
Fiscaldeirar -----	23\$00
Poda -----	126\$00
Empa -----	31\$00
Lavra e gradagem -----	43\$00
Cava -----	21\$00
Retrunação -----	300\$00
Sulfatagens -----	94\$50
Enxoframento -----	<u>59\$00</u>
	677\$50
Juro de cap. inicial a 10%	238\$00
Juro de capital de grangeio a 10% -----	<u>67\$75</u>
	302\$75
<b>Some total -----</b>	<b>260225</b>

## A PRODUÇÃO E O COMÉRCIO DA UVA DE MESA

Este capítulo julgamos merecer uma especial referência pela importância que pode assumir entre nós - o problema da produção e comércio da uva de mesa, tanto para consumo no estado fresco, como depois de haver sofrido a secagem.

É apreciável o progresso deste ramo de exploração agrícola, que vem valorizando grandemente a viticultura de todos os países que lhe tem dispensado particular interesse.

Ainda há pouco este assunto forneceu justamente matéria para a efectivação em França do primeiro Congresso Comercial de Uva de Mesa, magna reunião onde compareceram técnicos, produtores e comerciantes, para uma criteriosa apreciação dos seus mais detalhados aspectos, desde a preferência das castas para êste ou aquele outro fim, técnica cultural, tratamentos diversos, embalagens, etc., até ao estudo das ne-

lhores condições para uma boa comercialização.

Neste concelho a produção da uva tem como principal destino a vinificação.

Contudo, à parte vinificada convém juntar a uva para consumo e exportação, cuja importância é avultada, sobretudo pelo que se refere à freguesia de Aldeia-Galéga, maior centro vendedor das conhecidas castas Piriquita ou Trinadeira, Fernão Pires, Fornoza, Diagalves e alguns Moscateis, que o mercado de Lisboa absorve em grandes quantidades.

Além da grande porção de uva que todos os anos é remetida para o mercado da capital pela via fluvial, muita também se exportava, há alguns anos, para o estrangeiro, especialmente para o mercado Inglês e Brasileiro em caixas de 30 Kg.; porém, esta exportação, tem decrescido consideravelmente nos últimos anos.

Procurámos colher informes acerca de tal facto, sendo-nos comunicado que a concorrência da uva de mesa, sobretudo nos mercados Ingleses, era grande e o seu preço corrente não compensava, de forma alguma, o valor e transportes da nossa uva.

Vêmos pelos infelizmente ótimo rancor de exploração

unite comprometido e com tendência a desaparecer.

Conviria pois orientar a escolha consciente das variedades preferidas, não só conforme os fins a que são destinadas, mas também procurando igualmente as que tenham uma sucessão na maturação; a perfeita e oportuna execução dos sucessivos trabalhos culturais para a obtenção de cachos bem conformados e isentos de qualquer doença; cuidada embalagem; e assim se conseguiria, disse estamos convencidos, valorizar um produto que tem absolutamente reservado um largo consumo.

Além de importante comércio de uva de mesa para consumo no estado fresco, que bem merece um forte impulso nesta região, melhorando-se e completando-se a nossa fraca disponibilidade pela introdução de algumas castas de mérito, pode igualmente aconselhar-se entre nós, a exemplo de que se faz em algumas <sup>regiões</sup> de condições mesológicas idênticas às nossas, a indústria da secagem de uva para venda em pasta.

Fato precioso alimento de que lá fôra até as famílias operárias fazem largo uso, atinge entre nós tais preços, que o torna pouco acessível, deixando

assim de se realizar o aproveitamento e a expansão  
comercial de um produto que encontra afinal entre  
nós óptimas condições de vantagens desenvolvimento  
e boa aceitação.

-0021120-

## COOPERATIVISMO AGRÍCOLA

O espirito da associação em agricultura tem existido mais ou menos no decurso dos séculos.

Todavia, o sunho que nonsadamente distingue o moderno de antigo movimento associativo, é dado pelo cooperativismo e mutualismo.

Obra vasta e complexa dos sindicatos agrícolas, instituições que tiveram a sua eclosão em França e criadas pelo agrônomo francês Tanviray, mas que depressa se generalizaram pelas outras nações, em virtude de tão bem terem provado a favor da agricultura e revelado serem importantes factores de progresso e prosperidade, substituindo a ação individual francamente impotente, pela ação colectiva, incomparavelmente mais poderosa.

Resultantes da ideia de Tanviray são pois as cooperativas de consumo e produção, cooperativas estas,

principalmente as de produção, dum grande utilidade e importância na agricultura de qualquer país.

Não pretendemos citar exemplos nem fazer história, mas para comprovar esta nossa assertão basta-nos lembrar da organização cooperativa da Dinamarca, a grandeza da cooperação agrícola e por alguns denominada "comunidade cooperativa" porque afinal existe uma vasta rede de cooperativas de todas as classes, actualmente computada em 10.000.

Em momentos de grande apuro e de grave crise nacional, a Dinamarca conseguiu suprir o individualismo e a rotina e aplicar-se tenazmente ao esforço colectivo, sabiamente conduzido. De certas leis de impostos.

Desta forma, um país que se via à beira da ruína, abatido pelas rudes e repetidas golpes de uma desgraça implacável, converteu-se num país próspero e progressivo.

#### Adega Sociais

A dentro das cooperativas de produção e venda selectiva de produtos agrícolas, figuram com uma capital importância no ramo da vinicultura as "ade-

gas sociais", pelos relevantes serviços que podem prestar à vinicultura dum país.

Em Portugal a história do movimento cooperativo vinícola resume-se em dois diplomas legislativos: o Decreto com força de lei de 30 de Setembro de 1892 e o Decreto ditatorial de 14 de Julho de 1901, que dotaram o País com a lei de maior incentivo para os vinicultores se associarem, cuidando dos seus interesses.

Ambos os documentos davam fortes estímulos aos vinicultores, concedendo-lhes além de outras auxílios e subsídios, isenções de contribuição predial e industrial por espaço de 5 anos, de direitos de importação sobre máquinas, aparelhos e quaisquer outros materiais de que carecessem, de contribuição de registo em todas as aquisições de terrenos e edifícios para as suas instalações, etc.

Essa legislação estabelecia dois tipos de adega: "adegas regionais" em número de oito, que dividiam o país noutras tantas regiões, e "adegas livres".

As primeiras o Estado comprometia-se a fornecer-lhes nestas de adega os condições práticos pedin-

de em treco apenas que nas adegas regionais se fizem sem escolas práticas de adegairecos.

Em 1883 é agrónomo Sr. António Isidore de Sousa criou a adega social de Viana do Alentejo e no mesmo ano fundou-se também na Anadia a associação vinícola da Bairrada, para o fabrico de vinhos espumosos.

Foram estas as nossas primeiras cooperativas vinícolas.

Logo depois da publicação da lei de 1901 foram requeridas e concedidas nove cooperativas ou adegas sociais, das quais ainda há anos existia, em funcionamento com um reduzido número de sócios, a Adega Regional de Terres Vedras.

Pena é que o associativismo vinícola tivesse decadido desta forma entre nós e se não tivesse antes desenvolvido a ponto de poder estabelecer uma melhor comercialização dos nossos vinhos, atenuando deste modo a crise vinícola que nos atermenta.

O vinho é, como sabemos, um produto cujas qualidades dependem dum conjunto de circunstâncias: cascas, clima, natureza do solo, processos de cultura e de vinificação, e tratamentos ulteriores que, quan-

de bem combinadas, originam verdadeiras maravilhas.

E se é certo que o nesse clima é de molde a permitir a obtenção de vinhos com bons atributos, a verdade é que tanto o comércio interno como o de exportação se ressentem dia a dia.

Se procurarmos a causa, não poderemos deixar de reconhecer que, para este estado de coisas, muitas tem contribuído a falta de unificação e fixação dos nesses vinhos em tipos comerciáveis de absoluta garantia e firme reputação.

Ainda uma outra causa que agrava a nossa comercialização externa, é a falta de tratamento dos vinhos exportados.

De facto, uma das principais dificuldades com que luta o comércio de exportação dos nossos vinhos de mesa, quando estes se destinam a países que os conseguem tal qual os recebem, reside não só na variabilidade dos tipos, como ainda, e principalmente, na incerteza de chegarem ao seu destino perfeitamente inalteráveis.

Este conjunto de circunstâncias só poderá ser resolvida vinificando em comum e sob a direcção de um

técnicas, as nossas massas vinárias.

Deste modo, e diante estando convencidos, só a associação cooperativa pode resolver este desideratum, assegurando a venda dos nossos vinhos, sustentando e conquistando mercados e afrontar a terrível concorrência que se está manifestando na actualidade.

Eliminar o parasitismo terrível que enxameia em volta de todos os produtos da vinha, expurgar o comércio sério e honesto dos especuladores pouco escrupulosos, será empresa difícil, mas é uma necessidade urgente que só a cooperação vinícola pode suprir.

Evidentemente, estas cooperativas não são sociedades de carácter capitalista, mas sim sociedades próprias para produzir a união, a solidariedade e a dedicação que devem existir no seio das cooperativas rurais.

O capital necessário para a sua fundação aparece ordinariamente mediante o produto das acções tomadas pelos seus societários ou por instituições locais de crédito popular.

Estas associações propõem-se fazer a melhor utilização em comum, dos produtos dos associados e da

venda em melhores condições, e que fazem, unindo-se às cooperativas de consumo das grandes cidades; outras, abrindo directamente a venda nos centros de consumo, ou então, encarregando da venda caixeiros viajantes que contractam para este fim.

Estas cooperativas trazem vantagens de ordem económica e técnica, que individualmente os vinicultores não podem alcançar.

Económicas, porque permitem uma maior economia de produção e um desenvolvimento comercial mais profícuo e seguro.

Técnicas, porque só elas consentem um real melhoramento na qualidade intrínseca dos produtos.

Neste concelho também se ressente bastante a falta da associação em agricultura, nôrmemente no ramo da vinicultura.

Em virtude da repartição da propriedade no concelho, cujos proprietários se vêem na necessidade de venderem as suas uvas por lhes faltar instalações apropriadas que lhes permitam uma boa manipulação, julgamos que o exemplo das pequenas adegas sociais de Tirol, das "Cantine Sociali" italianas, e tantas

outras que abundam lá fora, poderiam ser seguidas com vantagem entre nós, onde a vinha sustenta a maior parte da população.

Para finalizar lembra-nos ainda que o cooperativismo daria um forte impulso à exploração da uva de mesa, não só estabelecendo uma melhor comercialização, como também, estudando o possível desenvolvimento da cultura das castas mais apropriadas para a secação.

Seria uma iniciativa interessante e económica para os viticultores da região que lhe dedicassem particular interesse, visto que, em toda esta região as condições climáticas são de molde a permitir a obtenção da passa em condições bem favoráveis.

-ox:);:xem-

--: CONCLUSÕES :--

1.º - De conhecimento das condições mesóclícas d'este concelho verifica-se a conveniência de ser mantida como cultura principal da exploração agrícola - a vinha -, melhorando dentre das condições económicas todos os amanheces e tratamentos que lhe digam respeito.

2.º - Na instalação de qualquer vinhedo deve sempre ter-se em vista a plantação em talhões separados das castas, consoante a sua coloração e época de maturação.

3.º - A demarcação para a plantação da vinha deve quanto possível obedecer a uma orientação e compasso tais que permitam a efectivação fácil e rápida de todos os grangeios pelos processos mecânicos de vantajosa aplicação.

4.º - Julgamos de toda a conveniência que à nota das castas tintas já existentes seja acrescentada a variedade "Grand Noir de Calmette" para melhor garantia da apreciada coloração dos vinhos tintos d'este concelho.

Quanto às castas brancas parece-nos igualmente acertada a difusão das qualidades Arinthe, Galégo Dourado e Roupeiro, que muito podem auxiliar a boa manipulação dos vinhos brancos.

5.º - Conhecidas a composição e textura dos terrenos d'este concelho, verifica-se a indispensabilidade dum largo uso das adubações orgânicas, de emprego das leguminosas para enterra no estado verde e ainda dos adubos minerais alternando com uns e outros.

6.º - Que seja posta de parte a prática das culturas intercalares na vinha, exceptuando a das leguminosas.

7.º - Que se procure o alargamento da produção das castas de uva de mesa já existentes e a possível introdução de outras de reconhecido valor comercial.

8.º - Deve sempre merecer ao viticultor um especial cuidado a cultura da uva de mesa para consumo no estado fresco, dando-se-lhe conhecimento dos meios a que pode recorrer para a obtenção de bona exemplares de frutos, quer pelo seu completo desenvolvimento e sem vestígios de qualquer doença, quer ainda pela escolha escrupulosa de todos os bagos que ofereçam mau aspecto.

9.º - São sobejamente conhecidas as exigências actuais dos principais mercados consumidores no que diz igualmente respeito ao acondicionamento dos produtos para venda.

Por tal facto, consideramos de mais alto interesse, tudo quanto se relacione a uma perfeita e bem cuidada embalagem.

Assume que deve merecer particular conhecimento de todos os seus detalhes.

10.º - Seria de maior interesse a realização de alguns ensaios sobre a industrialização da uva pela secagem, utilizando-se mesmo para tal efeito, algumas das castas já existentes e julgadas mais apropriadas.

11.º - Mais uma vez são verificadas as vantagens do associativismo agrícola, sob qualquer das modalidades conhecidas, para melhor conseguimento das estreitas relações comerciais entre a classe produtora e os principais mercados consumidores.

12.º - Por último, resta-nos acentuar a grande necessidade de funcionamento nesta região dum mis-

são viticola-ceniológica, que assim prestaria uma proveitosa assistência técnica a todos os agricultores interessados no progresso da vida agrícola desse importante concelho.