



PAISAGENS CULTURAIS DA VINHA IDENTIDADES, DESAFIOS E OPORTUNIDADES

COORD.
GASPAR MARTINS PEREIRA
MARIA OTÍLIA PEREIRA LAGE
CARLA SEQUEIRA



CITCEM
CENTRO DE INVESTIGAÇÃO TRANSDISCIPLINAR
CULTURA, ESPAÇO E MEMÓRIA

PAISAGENS
CULTURAIS DA VINHA
IDENTIDADES, DESAFIOS
E OPORTUNIDADES
XX ANIVERSÁRIO DA CLASSIFICAÇÃO
DO ALTO DOURO VINHATEIRO COMO
PATRIMÓNIO MUNDIAL

COORD.

GASPAR MARTINS PEREIRA
MARIA OTÍLIA PEREIRA LAGE
CARLA SEQUEIRA

Título: *Paisagens Culturais da Vinha: Identidades, Desafios e Oportunidades. XX Aniversário da Classificação do Alto Douro Vinhateiro como Património Mundial*

Coordenação: Gaspar Martins Pereira, Maria Otilia Pereira Lage, Carla Sequeira

Design gráfico: Helena Lobo Design | www.hldesign.pt

Capa: Pormenor do cartaz do Simpósio Europeu *Paisagens Culturais da Vinha: Identidades, Desafios e Oportunidades* da autoria de Marta Sofia Costa (CITCEM)

© 2023 Autores

Edição: CITCEM – Centro de Investigação Transdisciplinar Cultura, Espaço e Memória

Via Panorâmica, s/n | 4150-564 Porto | www.citcem.org | citcem@letras.up.pt

Este trabalho é sujeito a *double-blind peer review*.

Referees: Álvaro Domingues, Amândio Barros, Artur Cristóvão, Carlota Santos, Fátima Nunes, Fernando Bianchi de Aguiar, Gaspar Martins Pereira, Giuliana Biagioli, João Luís Sequeira, João Rebelo, Mário Barroca, Norberta Amorim, Otilia Lage, Paulino da Costa, Phillipe Baumert.

Esta é uma obra em Acesso Aberto, disponibilizada *online* (<https://ler.letras.up.pt/site/default.aspx?qry=id024id1865&sum=sim&n0=Edi%C3%A7%C3%B5es%20do%20CITCEM&n1=Paisagens%20Culturais%20da%20Vinha>) e licenciada segundo uma licença Creative Commons de Atribuição Sem

Derivações 4.0 Internacional (CC BY 4.0).



eISBN: 978-989-8970-51-0

DOI: <https://doi.org/10.21747/978-989-8970-51-0/pai>

PEREIRA, Gaspar Martins; LAGE, Maria Otilia Pereira; SEQUEIRA, Carla, *coord.* (2023). *Paisagens Culturais da Vinha: Identidades, Desafios e Oportunidades. XX Aniversário da Classificação do Alto Douro Vinhateiro como Património Mundial*. Porto: CITCEM. 368 p.

Porto, junho de 2023 (1.ª edição)

Paginação: João Candeias

Este trabalho foi elaborado no quadro das atividades do grupo de investigação «Valores de Transação/Valores em Transição», e é financiado por Fundos Nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, no âmbito do projeto UIDB/04059/2020.

INOVAÇÃO NA VITIVINICULTURA DURIENSE NA MUDANÇA DO SÉCULO XIX PARA O SÉCULO XX — JOSÉ TEIXEIRA REBELO JÚNIOR E O ESPUMANTE DE LAMEGO

ISILDA MONTEIRO*

CONCEIÇÃO MEIRELES PEREIRA**

Resumo: *Nas últimas décadas, os estudos em torno da história da vinha e do vinho da região do Douro têm-se multiplicado, com destaque para o vinho do Porto, pela dimensão económica e social de que se reveste. Contudo, o Douro vinícola tem outras vertentes. O vinho espumante produzido na região com enquadramento empresarial constitui uma inovação na vitivinicultura duriense do final de Oitocentos, que merece ser analisado historicamente. Compreender como foi introduzida na região esta técnica de vinificação importada de França, identificar os protagonistas dessa inovação na vitivinicultura duriense, analisar as dinâmicas sociais e económicas de Lamego, cidade, onde, entre o final do século XIX e as primeiras décadas do século XX, surgiu uma empresa de sucesso vocacionada para a produção de espumante, são os objetivos desta investigação. O estudo, cujas balizas cronológicas se situam entre as décadas de 1880 e 1940, baseia-se em diversas fontes, em especial fontes periódicas — jornais publicados em Lamego e no Porto —, mas também fontes arquivísticas públicas — registos paroquiais e notariais —, bem como fontes de arquivos particulares, familiares e empresariais. Nascido e criado em Lamego, José Teixeira Rebelo Júnior, juntamente com o sogro, Adelino Pereira do Vale, constituiu, nos últimos anos do século XIX, uma firma familiar que rapidamente se impôs no mercado nacional e brasileiro, trazendo no domínio vitivinícola uma nova imagem para a cidade e para a região. Do estudo realizado, ressalta a capacidade empreendedora destes homens que, aproveitando as oportunidades e buscando os apoios necessários, souberam procurar as técnicas e os produtos que se constituíssem como uma alternativa à crise vitivinícola que então grassava no Douro.*

Palavras-chave: *vinho espumante; Lamego; história empresarial; José Teixeira Rebelo Júnior; 1880-1947.*

Abstract: *In the last decades, studies on the history of vineyards and wine in the Douro region have multiplied, with emphasis on Port wine, due to its economic and social dimension. However, the Douro wine region has other aspects. The sparkling wine produced in the region with a business framework constitutes an innovation in Douro winemaking at the end of the 19th century, which deserves to be historically analyzed. To understand how this winemaking technique imported from France was introduced in the the region, to identify the protagonists of this innovation in Douro, to analyze the social and economic dynamics of Lamego, a city where, between the end of the 19th century and the first decades of the 20th century, a successful company dedicated to the production of sparkling wine emerged, are the goals of this research. The study, whose chronological landmarks are located between the 1880s and the 1930s, is based on several sources, especially newspapers (published in Lamego and Porto), but also archival sources, both public (parish and notarial records) as private, coming from family and business archives. Born and raised in Lamego, José Teixeira Rebelo Júnior, together with his father-in-law,*

* Professora Adjunta da Escola Superior de Educação Paula Frassinetti (Porto) e Investigadora do CITCEM.

** Professora Associada com agregação no Departamento de História e Estudos Políticos e Internacionais da Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Investigadora Integrada do CITCEM.

Adelino Pereira do Vale, established, in the last years of the 19th century, a family firm that quickly settled itself in the national and Brazilian market, bringing a new image to the wine sector for the city and the region. This paper highlights the entrepreneurial capacity of these men who, taking advantage of opportunities and seeking the necessary support, knew how to look for techniques and products that would constitute an alternative to the wine crisis that was then raging throughout the Douro.

Keywords: *ampelography; viticulture; Viscount of Vila Maior; Júlio Augusto Henriques; personal archive.*

INTRODUÇÃO

Se é verdade que a historiografia sobre a vitivinicultura duriense, sobretudo relativa ao vinho do Porto, tem proliferado nas últimas décadas, não é menos incontestável que o estudo da produção do vinho espumante nessa região revela um défice assinalável, com especial relevância em Lamego e na região do Távora-Varosa, locais ainda não abordados no tocante a este assunto.

Na realidade, é praticamente inexistente a produção historiográfica sobre o vinho espumante no território português. Existe apenas escassa e dispersa bibliografia sobre a produção vinícola no Douro e na Bairrada, bem como informações pertinentes em *sites* de marcas de vinhos. Sobre o vinho espumoso produzido por Le Cocq, em Castelo de Vide, no início da década de 1850, há referências num artigo¹.

Nesta conformidade, colocam-se como objetivos primordiais deste estudo contextualizar o surgimento, no Douro, da produção do vinho segundo o método champanês, com a qualidade e a quantidade necessária para abastecer o mercado nacional e internacional, e, mais especificamente, identificar e compreender a ação de José Teixeira Rebelo Júnior no que concerne aos primórdios da produção do vinho espumante em Lamego. As fontes utilizadas são de natureza variada: arquivística, como registos paroquiais e notariais, assim como documentação do Arquivo das Caves da Raposeira; hemerográfica, com a consulta da imprensa lamecense, mas também de periódicos de Lisboa e do Brasil, além do «Diário do Governo»; e outras fontes impressas, concretamente diversos estudos sobre a viticultura e o vinho espumoso, tanto a nível nacional como especificamente no Douro, na segunda metade do século XIX e inícios do seguinte.

1. BREVE ENQUADRAMENTO HISTÓRICO — OS VINHOS ESPUMOSOS EM PORTUGAL

A primeira metade de Oitocentos, já para o seu final, assistiu a experiências pontuais de produção de vinhos espumosos, todavia, sem menção ao método utilizado. Em 1844, num dos seus ensaios, Francisco Rubião evidenciou a importância do método na fabricação dos vinhos e criticou os portugueses por se fiarem quase exclusivamente no clima e terreno, descurando o que os especialistas recomendavam, desde os processos

¹ CANELAS, 2008.

à necessidade da sua constante inovação, acomodação ao gosto e moda, etc., situação que explicava os poucos progressos da enologia no país, ao contrário de França, que apontava como modelo neste domínio². Deu notícia que a fabricação dos vinhos espumosos vinha sendo tentada por alguns portugueses, mas esses ensaios, «feitos mais por curiosidade, não têm sido praticados em grande, posto que o seu trabalho tenha correspondido a todas as esperanças»³. Não indica, no entanto, claramente os métodos utilizados, fazendo apenas, ao longo do texto, pequenas referências a aspetos específicos da fabricação dos espumosos, como a altura do envasilhamento ou o estado de madureza da uva, pese embora fosse conhecedor do método utilizado na região de Champagne, já que, na vindima de 1831, visitara, em Epernay, o grande estabelecimento de fabrico e comércio de vinhos espumosos de Moët, que com ele partilhou, pelo menos, a fórmula das suas cubas de madeira⁴.

Num registo teórico pioneiro a nível nacional, João Baptista Lúcio indicou, com algum detalhe, requisitos, métodos e cuidados para imitar o «vinho de Champanhe»⁵, deixando uma exortação final à sua produção, pois, não obstante o seu grau de dificuldade, traria benefícios substanciais:

Não pretendo dissimular que em todas as operações do processo que fica descrito para a conversão dos nossos vinhos, em vinhos espumosos de Champanhe, se carece de muita inteligência e de génio empreendedor para adquirir-se uma boa prática; porém conseguida esta já não nos resta a vencer senão pequenas dificuldades que facilmente cedem diante de nossos pequenos esforços. Mas por que um trabalho apresenta graves inconvenientes, devemos nós sucumbir diante destes, e abandonar a esperança de avultados lucros, e mesmo a honra, que daquele trabalho nos podem provir? Seremos nós menos capazes de conceber e executar, do que o são os estrangeiros? Decerto não. Não foram já os povos da Borgonha, os da Alemanha, e outros, nesta parte imitadores dos povos de Champanhe, onde há um século não era conhecido o meio de preparar vinhos espumosos, e cujos processos talvez se devam ao acaso? Pois bem, sigamos nós igualmente aqueles exemplos, demos novas forças ao nosso comércio de vinhos, e subtraímo-nos ao oneroso imposto que deste género pagamos aos estrangeiros⁶.

Prova de que havia preocupação em ensinar estes processos encontra-se no vasto programa da cadeira de Engenharia e Artes Agrícolas que João Andrade Corvo regeu no Instituto Agrícola de Lisboa, no ano letivo 1853-1854: uma alínea relativa ao ponto

² RUBIÃO, 1844: VIII-XII.

³ RUBIÃO, 1844: 13, nota 1.

⁴ RUBIÃO, 1844: 205.

⁵ LÚCIO, 1846: 50-62.

⁶ LÚCIO, 1846: 61-62.

«Líquidos fermentados» referia-se aos processos empregados em Portugal na fabricação de vinho branco e concluía com a específica menção: «Dos vinhos espumosos»⁷. Neste instituto, químicos destacados como Ferreira Lapa ou António Augusto de Aguiar, que desenvolveram importantes estudos que em beneficiaram a qualidade dos vinhos portugueses, seriam regentes de cadeiras.

Certas obras aludiam aos vinhos espumosos de forma mais ou menos indireta, como no livro *Enxofre e Vinho*, onde António Batalha Reis sublinhou que estes vinhos, «sujeitos a um contínuo desenvolvimento de ácido carbónico, a que o mercado está habituado e que estima por alto preço», não se deviam enxofrar, pois inibia a fermentação que lhes fornecia o ácido carbónico «pelo constante desdobraimento do açúcar, e que lhe faz subir o valor»⁸.

Aliás, a especificidade do ácido carbónico foi matéria recorrentemente abordada nas obras da época que analisavam os processos químicos da produção vinícola, como é exemplo o estudo de farmácia de Magalhães Ferraz que, entre outros esclarecimentos, evidenciava que os ácidos eram produtos secundários na composição dos vinhos, «a não ser o ácido carbónico nos vinhos espumosos»⁹.

Por meados da centúria, no Alentejo, João José Le Cocq produziu, a título experimental, vinho espumoso na sua Quinta do Prado, em Castelo de Vide, que enviou para a *Exposição Universal de Paris*, de 1855¹⁰. Já para a *Exposição Universal de Londres*, de 1862, o vitivinicultor francês enviou amostras de «vinho gasoso» de 1858 e 1859. Nos certames internacionais que se realizaram posteriormente — Londres (1874)¹¹, Filadélfia (1876) e Paris (1878) —, a produção da Quinta do Prado esteve representada por vários tipos de vinhos — tinto, branco, moscatéis, entre outros —, mas não por espumosos ou gasosos¹².

Em 1852, na segunda edição da sua multifacetada obra sobre a Estremadura¹³, o espanhol José de Viu referiu-se à visita que fez à Quinta do Prado de Le Cocq, deixando informações interessantes sobre o vinho «semelhante ao Champanhe» que aí se produzia:

Cada una de las variedades es cultivada, vendimiada y prensada con separación; y luego, ya mezclando, ya combinando, o ya fabricando á parte y con todo conocimiento, resulta que [Le Cocq] siempre tiene provista su bodega de excelente Porto, Madeira, Jerez, Málaga, y de otro gaseoso muy semejante al Champaña,

⁷ PORTUGAL, 1853: 1035.

⁸ REIS, 1871: 48.

⁹ FERRAZ, 1876: 48.

¹⁰ *Catalogo dos Productos da Agricultura, e Industria Portuguesa [...]*, 1855: 20.

¹¹ Como confirmado em *Breve Noticia da Viticultura Portuguesa [...]*, 1874, sem qualquer menção à representação portuguesa de vinhos espumosos.

¹² CANELAS, 2008: s.p.

¹³ A primeira edição tinha sido publicada em 1846.

*acreditado en Lisboa con el nombre particular de vino de Prado. Para la preparación en general usa de diferentes máquinas de su invención, y pisa y exprime con facilidad, con economía e con sumo aseo*¹⁴.

Pode depreender-se destas palavras que Le Cocq não usaria o método champanhês; era um homem que gostava de inovar na agricultura e, como Viu não deixou de mencionar, utilizava máquinas que o próprio criava.

O barão de Forrester, por sua vez, apresentou vinhos espumosos na *Exposição Agrícola do Porto*, de 1860, os quais «não ficaram muito abaixo dos melhores *Sillery*», como o especialista químico Ferreira Lapa deixou registado numa obra de 1874, que muito espaço dedicou às questões técnicas relativas à produção dos espumosos: referimo-nos ao estudo de Ferreira Lapa que versava o amplo tema da tecnologia rural, em cujo capítulo VII — *Vinhos especiais* —, depois de abordar os brancos e os moscatéis, demorou-se na exposição sobre os espumosos da região de Champagne, mas sem esclarecer os métodos usados por Forrester ou qualquer outro produtor português¹⁵.

Em 1861, uma tabela publicada no diário oficial indicava os direitos a pagar pelos géneros de produção portuguesa e estrangeira em função da tarifa das alfândegas brasileiras fixada pelo decreto de 3 de novembro de 1860, e entre esses produtos encontravam-se os «vinhos espumosos de qualquer qualidade», por sinal, excetuados de 50% mais que pagavam os restantes vinhos engarrafados ou acondicionados em vasilhas de vidro ou louça¹⁶.

Nesta altura, a produção de vinhos espumosos era, pois, muito residual, confinada a casos esporádicos de experimentação mais audaz, longe de metodologias consagradas ou quantidades significativas. Não surpreende que a comissão que estudou os processos de vinificação em Portugal, nas vindimas de 1866 e 1867, em visitas aos locais, não tivesse referido os vinhos espumosos¹⁷. No final da década de 1880, Pereira Coutinho testemunhou isso mesmo, no Douro produziam-se vinhos espumosos a título experimental e, em Lisboa, vendia-se vinho espumoso dos Le Cocq, produzido em Castelo de Vide, o qual se apresentou em ótimas condições na exposição de 1884, na Tapada da Ajuda, onde obteve medalha de prata¹⁸.

A aposta nos vinhos espumantes derivou da conjuntura recessiva causada pela filoxera, que, no Douro, constituiu uma oportunidade de inovação nos processos e técnicas de vinificação, como Conceição Martins bem frisou, e no âmbito da qual se inseriu a introdução do método champanhês para produzir vinho espumoso, embora a referida autora não mencione nunca os vinhos espumosos:

¹⁴ VIU, 1852: 256-257. Optou-se pela atualização da grafia das transcrições das fontes documentais.

¹⁵ LAPA, 1874: 314-320.

¹⁶ «Diário de Lisboa», 15 jan. 1861: 105.

¹⁷ *Memoria sobre os Processos de Vinificação* [...], 1867; *Segunda Memoria sobre os Processos de Vinificação* [...], 1868.

¹⁸ COUTINHO, 1889: 274.

De facto, as sucessivas doenças que atingiram as vinhas a partir da década de 1850 (oídio, filoxera, míldio, maromba, antracnose, etc.) funcionaram como fatores de aceleração da introdução, divulgação e generalização de novas práticas culturais e de processos e técnicas de vinificação mais aperfeiçoados, e contribuíram decididamente para a modernização da vitivinicultura portuguesa¹⁹.

2. A REAL COMPANHIA VINÍCOLA DO NORTE DE PORTUGAL E A IMPLEMENTAÇÃO, NO DOURO, DO MÉTODO CHAMPANHÊS PARA A PRODUÇÃO DE VINHOS ESPUMOSOS

Na região duriense, a criação da Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal, no final da década de 1880, veio intensificar o debate em torno da questão vinícola, acentuando a divergência de posições entre produtores, defensores da implementação de um sistema de regulação protecionista, e exportadores de vinhos, adeptos da manutenção do livre-cambismo. Ambicionada pelos primeiros e criticada pelos segundos, a Real Companhia Vinícola, sociedade anónima de responsabilidade limitada, viu-se enredada num complexo jogo de interesses e poder que, com cedências e reajustes, acabou por vencer.

Suplantado o primeiro obstáculo — o recuo do governo progressista de Luciano de Castro, por pressão da Associação Comercial do Porto²⁰, que obrigou à assinatura de um novo contrato, em 15 de março de 1889²¹, menos vantajoso, de acordo com o Conde de Samodães²², do que o anterior, celebrado em 5 de dezembro de 1888 —, seguiu-se-lhe um segundo obstáculo que também veio a ultrapassar. Em novembro desse mesmo ano, após a denúncia de Rodrigues de Freitas na imprensa²³, o governo considerou o referido contrato de 15 de março nulo e sem efeito, alegando o incumprimento do prazo de noventa dias contratualmente definido para a sua constituição (art.º 8.º) e a aquisição indevida de ações pela Liga dos Lavradores do Douro²⁴. O processo arrastou-se pelos meses seguintes até que, em 22 de junho de 1890, na sequência do recurso apresentado pela companhia, esta foi considerada legalmente constituída por sentença do Tribunal Arbitral²⁵, embora, segundo a direção, isso não tenha ditado o final da luta²⁶.

Em todo este processo, foi determinante o prestígio social e político dos homens que idealizaram e fundaram a companhia — o Conde de Samodães, o Visconde de Vilar de Allen, Manuel Duarte e José Joaquim Guimarães Pestana da Silva, Manuel de Albuquerque de Melo Pereira e Cáceres, Joaquim Pinheiro de Azevedo Leite, António

¹⁹ MARTINS, 2008: 69.

²⁰ ASSOCIAÇÃO COMERCIAL DO PORTO, 1889.

²¹ PORTUGAL, 1889c: 813-814.

²² SAMODÃES, 1889: 4-5.

²³ FREITAS, 1890.

²⁴ SAMODÃES, 1889.

²⁵ *Processo arbitral* [...], 1890: 35-46.

²⁶ REAL COMPANHIA VINÍCOLA DO NORTE DE PORTUGAL, 1891: 47.

Carlos Correia Pinto de Lemos e José Taveira de Carvalho Pinto de Meneses. Grandes proprietários, a maioria destes homens integrava a elite duriense que, no final do século XIX, se empenhou «fortemente nas reivindicações regionais de intervenção do Estado, [...] suscitando agitação política e social»²⁷. Foram eles que negociaram com o poder político o apoio financeiro e o seu campo de ação, elaboraram os estatutos aprovados em 30 de março de 1889²⁸, asseguraram a sua defesa e, assumindo os cargos diretivos, a puseram em funcionamento para dar cumprimento ao contrato celebrado com o governo e às cláusulas estatutárias. No contrato celebrado em 15 de março de 1889, estipulava-se que além dos objetivos gerais, a companhia tinha a obrigação de:

*desenvolver o comércio de exportação de vinhos da sua circunscrição e dos tipos comerciais de lotação para o império da Alemanha, estabelecendo para isso um depósito comercial em Berlim, no qual exclusivamente estarão armazenados e expostos ao público os vinhos da companhia e os dos produtores e comerciantes portugueses, e cuja propaganda e vulgarização na Alemanha ficará a cargo da nova companhia*²⁹.

O depósito de Berlim seria constituído por armazéns situados nessa cidade e por aqueles que a companhia entendesse dever estabelecer em Hamburgo ou num outro qualquer porto da Alemanha. A estes, deveria juntar outros três, no período de quinze anos, na Alemanha ou nos países onde convier e se acordar com o governo³⁰.

Compreensivelmente mais alargados são os objetivos exarados nos «Estatutos da Real Companhia Vinícola», entre os quais, no âmbito deste estudo, se destacam:

- comprar vinhos nacionais e vendê-los no país e no estrangeiro, «conservando-lhes a justa fama, empregando todos os meios para que eles cheguem aos seus comitentes, puros, genuínos e em conformidade com as ordens recebidas»;
- sustentar o crédito dos vinhos portugueses onde eles já fossem conhecidos e levá-los aonde o não fossem;
- explorar o mercado alemão, estabelecendo ali depósitos comerciais, especialmente com vinhos de região e em lotes, e organizando tipos definidos, que pudessem ter mais larga exportação;
- fazer exportação e venda dos vinhos portugueses ou com o nome da região produtora, ou, quando lotados, com a indicação genérica de vinho português;
- receber nos seus depósitos gerais especiais vinhos dos produtores que aí os quisessem depositar e exercer as funções de agência, como intermediária entre

²⁷ SEQUEIRA, 2011: 263.

²⁸ PORTUGAL, 1889b: 796-799.

²⁹ PORTUGAL, 1889c: 814, art.º 3.º.

³⁰ PORTUGAL, 1889c: 814, art.º 3.º.

os produtores e compradores, para a venda dos seus vinhos e de acordo com as ordens recebidas;

- promover o aperfeiçoamento da viticultura e do fabrico dos vinhos, publicando instruções para esclarecer os processos que se deviam empregar, conforme os gostos dos mercados a que se destinavam³¹.

Entre os fundadores da Real Companhia Vinícola, dois nomes assumem especial relevância — o do Conde de Samodães e o do Visconde de Vilar de Allen. Enquanto o primeiro — Par do Reino, figura de destaque na sociedade portuense, com uma intensa atividade associativa e política, tendo desempenhado, entre 1851 e 1871, as funções de deputado, ministro da Fazenda e governador civil³² — assumiu, por diversos meios, a defesa da empresa³³, o Visconde de Allen foi, enquanto enólogo, o homem no terreno.

Responsável pela gerência técnica, Allen ocupou os primeiros meses de exercício da sua função com uma viagem pela Europa — a Berlim, Hamburgo e Paris, para estabelecer depósitos comerciais; a Roterdão para estabelecer uma agência da companhia; a Londres para lançar as bases do comércio com a Inglaterra. Deste périplo, trouxe, além das bases dos contratos a fazer, «os seus apontamentos, os seus estudos e informações»³⁴, que certamente terá tido em conta na «prova, análise e exame de amostras, administração de armazéns, preparação de lotes e tipos e expedição de vinhos para exportação para o estrangeiro e consumo no país»³⁵. Os membros do conselho fiscal, no parecer que emitiram sobre o relatório elaborado pela direção relativo a 1889, o primeiro ano da Real Companhia Vinícola, sublinharam a acreditação de novos tipos de vinho de consumo como um objetivo definido pela empresa para destacar o papel essencial desempenhado por Allen, «distinto enólogo», na «criação e formação de verdadeiros tipos de vinho de consumo»³⁶, alguns dos quais já lançados pela companhia no mercado e que «constituem grande esperança»³⁷. Por essa razão, propuseram um voto especial de louvor ao Visconde de Allen em reconhecimento dos serviços prestados à empresa em 1889³⁸, voto esse que voltaram a enunciar no ano seguinte no parecer sobre o relatório relativo às atividades desenvolvidas em 1890³⁹.

Embora o conselho fiscal não indique os novos tipos de vinho promovidos pelo enólogo da companhia, entre estes incluir-se-iam, certamente, os vinhos espumosos

³¹ PORTUGAL, 1889b: 796, art.º 2.º.

³² MONTEIRO, 2017: 111.

³³ GONÇALVES, 2003.

³⁴ REAL COMPANHIA VINÍCOLA DO NORTE DE PORTUGAL, 1890: 20.

³⁵ REAL COMPANHIA VINÍCOLA DO NORTE DE PORTUGAL, 1890: 21.

³⁶ REAL COMPANHIA VINÍCOLA DO NORTE DE PORTUGAL, 1890: 50.

³⁷ REAL COMPANHIA VINÍCOLA DO NORTE DE PORTUGAL, 1890: 51.

³⁸ REAL COMPANHIA VINÍCOLA DO NORTE DE PORTUGAL, 1890: 52.

³⁹ REAL COMPANHIA VINÍCOLA DO NORTE DE PORTUGAL, 1891: 39.

produzidos segundo o método champanhês, vinhos esses que, ainda antes de ter assumido essas funções, Allen defendera publicamente deverem ser uma aposta da vitivinicultura nacional. No relatório que fez em 23 de fevereiro de 1889 para o Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústria, como delegado da circunscrição do Norte à exposição dos vinhos portugueses em Berlim, de 1888, o enólogo refere ter sido sua a ideia de aí apresentar vinhos «para matéria prima de espumosos»⁴⁰, provenientes do Minho, Beira e Douro. Relativamente a esta última região, indica especificamente os vinhos do concelho de Lamego, produzidos pelo Conde de Alpendurada e por Miguel Moreira da Fonseca, assinalando que foram muito apreciados e considerados de muita qualidade «para a fabricação de vinhos espumosos de primeira ordem», podendo «vir a ser um grande recurso ao consumo da crescente produção vinícola». Segundo ele, com este primeiro vinho produzido, «a experiência está feita; resta pôr em prática, prudente e discretamente o fornecimento do género, que nos parece há de agradar e pode competir com os seus congêneres em todos os mercados»⁴¹. Os mesmos produtores de Lamego, aliás, no ano seguinte, virão a expor os seus vinhos na exposição de Paris, apresentando o Conde de Alpendurada um vinho branco maduro com «*bouquet* a champagne»⁴².

Como se pode assim verificar, no final da década de 1880, as referências a vinhos espumosos produzidos no país e, em especial, na região do Douro, com qualidade para serem expostos à apreciação do mercado estrangeiro, são escassas e denotam o caráter experimental da sua produção, sem especificar o método utilizado no seu fabrico.

Esta situação alterou-se com a criação da Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal que, em novembro de 1891, apresenta, pela primeira vez, vinho espumoso produzido «pelo sistema de Champagne»⁴³ na *Exposição Industrial Portuguesa no Palácio de Cristal*, no Porto, organizada pelo Palácio de Cristal Portuense, de cuja direção faziam parte dois dos fundadores da companhia — o Conde de Samodães, presidente, e José Taveira de Carvalho Pinto de Meneses, vice-presidente e secretário —, e que integraram a comissão organizadora. Uma circunstância que terá certamente facilitado a participação no evento da Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal, passados pouco mais de dois anos sobre a sua constituição.

Foi, assim, na *Exposição Industrial Portuguesa do Palácio de Cristal*, inaugurada pelo monarca D. Luís em 22 de novembro de 1891⁴⁴, que a Real Companhia Vinícola apresentou pela primeira vez ao público, com a sua marca, o vinho espumoso *Alto Douro Cristal e Portugal Flor* (primeira reserva, seco, extrasseco e «bruto ou bravo»). O método utilizado na produção destes vinhos não oferece dúvidas, uma vez que a companhia

⁴⁰ PORTUGAL. Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústria, 1889: 60.

⁴¹ PORTUGAL. Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústria, 1889: 66.

⁴² PORTUGAL. Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústria, 1890: s.p.

⁴³ *Catalogo da Exposição Industrial Portuguesa em 1891* [...], 1892: 93.

⁴⁴ «O Comércio do Porto», 24 nov. 1890: 1.

expôs também o material que usou no seu fabrico e arrolhamento, e que, nos primeiros dias, os visitantes tiveram a oportunidade de ver a funcionar — «estantes de agitar (*pupitres*), cheias de garrafas, com vinho, para desengasgar», «saca-rolhas horizontais sobre pé firme, para desarrolhar quando as rolhas quebram durante o desengasgamento», «primeiros torniquetes destinados a segurar as garrafas desengasgadas, por meio de molas que lhe impelem os gargalos contra tampões cónicos de *caoutchouc*, retendo o gás completamente», aparelhos de dosagem para «atestar as garrafas desengasgadas», segundos torniquetes para evitar a saída do gás, máquinas de arrolhar, aparelhos de açamar «destinados a prender as rolhas com um açame de fio de ferro, em lugar do arame comum e do cordel» e máquinas «de eletrizar, destinadas a fazer despegar os precipitados da fermentação quando ficam aderentes ao vidro das garrafas, sem correrem para os gargalos»⁴⁵.

Sobre o pioneirismo da Real Companhia Vinícola na produção de vinho espumoso, pode ler-se no *Catálogo da Exposição Industrial Portuguesa em 1891*:

Como grande indústria, é a Real Companhia Vinícola a iniciadora dos vinhos espumosos do Alto Douro e dos vinhos de lotação portugueses espumosos.

*Os vinhos do Alto Douro, ou antes do Douro Alto, bem escolhidos para serem apropriados a esta indústria, apresentam-se com uma grande semelhança em flavor aos do Marne, sendo esta qualidade a que principalmente instigou o sr. Visconde de Vilar de Allen, gerente técnico da Companhia, a aproveitá-los para espumosos, tornando-os tais, com a aplicação rigorosa dos mais perfeitos sistemas adotados na Champagne*⁴⁶.

O caráter inovador da companhia na produção dos vinhos espumosos, em Portugal, «como grande indústria enológica», foi novamente sublinhado poucos anos depois, em 1896, pelo próprio Visconde de Allen, na *Breve Notícia sobre alguns vinhos portugueses principalmente dos que vende a Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal*. Sobre os vinhos espumosos, aos quais dedica um capítulo, refere a boa aceitação do produto, fazendo questão de notar que essa aceitação seria ainda maior se a opção tivesse sido a de «adotar rótulos estrangeiros com a denominação de champagne e preços mais subidos»⁴⁷, justificando — «temos para nós a certeza de que vendemos um vinho que se pode comparar com boas marcas daquele seu congénere; existem em nossa mão provas escritas de conhecedores eminentes estrangeiros que o provaram em paralelo a essas afamadas marcas e classificaram a sua qualidade igual àquela»⁴⁸.

⁴⁵ *Catálogo da Exposição Industrial Portuguesa em 1891* [...], 1892: 94-95.

⁴⁶ *Catálogo da Exposição Industrial Portuguesa em 1891* [...], 1892: 95.

⁴⁷ VILAR DE ALLEN, 1896: 49.

⁴⁸ VILAR DE ALLEN, 1896: 49-50.

O investimento da companhia nos vinhos espumosos produzidos no Douro continuou após a exposição no Palácio de Cristal. Em 30 de julho de 1894, a Repartição da Indústria do Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústria, que, desde 1883, recebia os pedidos de registo das marcas dos produtos industriais e comerciais⁴⁹, inclui na lista publicada no «Diário do Governo» relativa àquele mês, pela primeira vez, a dos vinhos espumantes da Real Companhia Vinícola — a do Alto Douro extrarreserva e primeira reserva⁵⁰. Nos anos seguintes, outras marcas serão registadas pela referida empresa. Tratava-se de um produto prometedora, o que justifica que nas *Instruções regulamentares para a revenda de vinhos, aguas-ardentes e vinagres da Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal*, datadas de novembro de 1894, quando se determina que os revendedores da cidade do Porto ou de outras localidades da região norte do país eram obrigados a ter nos depósitos, à venda, os vinhos engarrafados, se abrisse uma exceção para os vinhos espumosos, referindo-se especificamente sobre esses «que a Direção se reserva o direito de vender em quaisquer locais concedendo uma comissão não inferior a 7% àqueles revendedores que quiserem ter nos seus depósitos estes vinhos»⁵¹.

Apostada em montar uma boa rede de divulgação e distribuição dos seus produtos, a Real Companhia Vinícola fez chegar, com sucesso, os seus vinhos espumosos aos mercados europeu e africano. Em 1896, os vários tipos de vinho espumoso *Alto Douro* constam do Catálogo dos vinhos enviados para Exposição na África do Sul⁵² e, no ano seguinte, em 14 de fevereiro, foram objeto da apreciação do cônsul de Portugal em Pretória, Demétrio Cinatti, no relatório que enviou para Lisboa:

*O Alto Douro Bruto, da Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal, modificado, seria de ótima concorrência e fácil introdução. Tenho-o visto apreciar: a sua cor agrada, o seu bouquet assemelha-se muito ao dos antigos verdadeiros Cliquot Pousardin, o seu preço é razoável, tem bastante base espumante, que, todavia, não conserva depois de vertido no copo, onde deve manter uma ação continua de ácido carbónico a subir, e finalmente não é bastante seco*⁵³.

A modificação deveria fazer-se, segundo Cinatti, «quanto ao grau sacarino e modo de desenvolvimento do ácido carbónico», tendo condições para, na África do Sul, «dar vitorioso cheque a todos os outros estrangeiros, se conservar a sua cor, o seu *bouquet* e o vinho base, que são excelentes».

⁴⁹ PEREIRA, CRUZ, 2017: 410.

⁵⁰ PORTUGAL, 1894b: 2756.

⁵¹ REAL COMPANHIA VINÍCOLA DO NORTE DE PORTUGAL, 1894, art.º 5.º, n.º 2.

⁵² PORTUGAL. Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústria, 1896: 44.

⁵³ PORTUGAL, 1897: 41.

Relativamente aos outros «Champagnes» da companhia, o cônsul refere que «serão ótimos para o Brasil e nossas colónias, mas não podem satisfazer aqui, porque, cá pelas Áfricas, o *Champagne* toma-se no decurso das refeições, como vinho de pasto, e, portanto, requer-se muito seco»⁵⁴.

Entretanto, a produção de vinho espumoso segundo o método champanhês ganhava espaço numa outra região do país. Em 1896, a 23 de janeiro, a Associação Vinícola da Bairrada, constituída em 1893, deu entrada na Repartição da Indústria do Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústria do primeiro pedido de registo de marcas de vinho espumante produzido sob a sua tutela⁵⁵. Era o culminar do trabalho desenvolvido pelo engenheiro agrónomo José Maria Tavares da Silva, que introduziu nessa região a técnica de produção de vinho espumoso com recurso ao método champanhês, usufruindo dos conhecimentos e da experiência adquiridos no Douro, como chefe da região agronómica sediada na Régua, cargo que deixou para assumir, a partir de 25 de janeiro de 1889⁵⁶, o de diretor da recém-criada Escola Prática de Viticultura e Pomologia da Bairrada.

Bastaram poucos anos para que os vinhos espumosos começassem a ganhar espaço na vitivinicultura nacional. Reconhecia-se-lhes o potencial para virem a ter um lugar de destaque no comércio externo português e, dessa forma, aproveitar o gosto crescente por este tipo de bebida dentro e fora da Europa. Em 27 de junho de 1899, o deputado Melo e Sousa, a propósito da ratificação do acordo comercial com os Estados Unidos da América, referiu que a diminuição dos direitos de entrada para os vinhos espumosos então em discussão não teria qualquer significado «porque não poderemos ainda assim competir com o *Champagne* e com os vinhos de outros países»⁵⁷. Sem discordar, Veiga Beirão, então ministro dos Negócios Estrangeiros, não deixou, contudo, de notar que, embora a indústria deste tipo de vinhos estivesse apenas no início em Portugal, isso não o impedia de «supor que sendo os nossos vinhos espumosos realmente bons com a proteção que se lhes concede, eles se não aperfeiçoem por forma a competir, não com o legítimo *Champagne*, mas com as outras marcas comuns, que têm largo consumo»⁵⁸.

3. JOSÉ TEIXEIRA REBELO JÚNIOR — O PERCURSO DE UM HOMEM EMPREENDEDOR

José Teixeira Rebelo Júnior nasceu na Praça do Comércio, na cidade de Lamego, em 7 de abril de 1860, tendo sido batizado em 26 do mesmo mês na Igreja de Almacave⁵⁹, a mesma onde casaram seus pais, José Teixeira Rebelo e Maria Augusta Pereira de

⁵⁴ PORTUGAL, 1897: 41.

⁵⁵ PORTUGAL, 1896a: 1184.

⁵⁶ PORTUGAL, 1889a: 214.

⁵⁷ LISBOA, 1899a: 4.

⁵⁸ LISBOA, 1899b: 4.

⁵⁹ ADVIS. *Registos Paroquiais*, Lamego, Almacave, Batismos, liv. 1860-1865, fol. 5.

Macedo, três anos antes, em 15 de agosto de 1857⁶⁰. O pai, natural de Sarzedo, Moimenta da Beira, negociante, tinha estabelecimento aberto na referida praça. Filho único, José Teixeira Rebelo estudou em Lamego no colégio dos irmãos António Joaquim Lopes Roseira e Manuel António Lopes Roseira, mais tarde, entregue aos beneditinos, preparando-se para um futuro que não passaria por assumir exclusivamente o lugar do pai à frente do negócio da família. José Teixeira Rebelo Júnior tinha outros objetivos.

Um passo importante para a sua concretização terá sido certamente dado quando, aos 23 anos, em 10 de novembro de 1883, casou no Porto, na Igreja de Santo Ildefonso, com Maria Emília Pinto Pereira do Vale, natural de Viseu, da freguesia Ocidental, filha de Adelino Pereira do Vale e de Maria Emília Pinto de Sousa Lemos. Com este casamento, José Teixeira Rebelo Júnior alargava de forma significativa o seu círculo social, fazendo-o extravasar os limites da pequena cidade do interior duriense onde nascera.

Segundo o Censo da População efetuado em 1878, um pouco mais de um terço da população residente no concelho de Lamego (23878) concentra-se nas freguesias urbanas de Almacave (3428) e Sé (4696)⁶¹. Na primeira, situada na parte alta da cidade, localiza-se a Praça do Comércio, que, na segunda metade do século XIX, constitui o polo principal da atividade comercial que então animava Lamego. É aí, ou na sua imediação, que parte da burguesia lamecense reside e tem os seus estabelecimentos — como José Teixeira Rebelo, pai de José Teixeira Rebelo Júnior —, transformando-a num ponto de encontro de pessoas que a proximidade ao emaranhado de casas e ruas do Bairro do Castelo, à Câmara Municipal e à Santa Casa da Misericórdia potenciavam. A uma cota mais baixa, na freguesia da Sé, localiza-se o Paço Episcopal e alguns solares de famílias aristocratas com estreitas ligações familiares entre si⁶², como o dos condes de Alpendurada, viscondes de Arneirós, viscondes de Guiães e a família Castro Osório da Fonseca e Sousa Pereira Coutinho. Grandes proprietários dentro e fora do concelho, muitos deles exerciam cargos administrativos e/ou políticos que os levavam a residir em Lisboa ou no Porto, fazendo em Lamego apenas curtas estadas. Realidades sociais distintas, com diferentes formas de viver e de pensar, que se cruzam no espaço reduzido da cidade, mas não se misturam.

Até ao seu casamento, José Teixeira Rebelo Júnior, nascido e criado em Almacave, movia-se assim no círculo restrito da burguesia comercial local. É verdade que seu pai, além da loja de fazendas, de alguns prédios em Meijinhos, de uns moinhos no Bairro da Ponte, também possuía uma quinta, a Quinta da Recheça, em Cepões⁶³, freguesia rural de Lamego, mas cuja produção, incluindo a de vinho, se destinaria sobretudo ao consumo doméstico.

⁶⁰ ADVIS. *Registos Paroquiais*, Lamego, Almacave, Casamentos, liv. 1850-1877, fol. 49.

⁶¹ PORTUGAL. Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústria, 1881: 388, 411.

⁶² MOREIRA, 2018: 407.

⁶³ ACR. *Inventário do activo e passivo em 31 de Maio de 1884*.

Foi também na atividade comercial que os Pereira do Vale — família da mulher de José Teixeira Rebelo Júnior, originária de Tondela, distrito de Viseu — investiram, ao longo da segunda metade do século XIX, dinheiro e conhecimento, construindo uma consistente rede familiar de negócios. Para isso, contribuiu não só a capacidade empreendedora de alguns dos seus membros como a estratégia matrimonial que lhes permitiu alargar o seu espaço social e financeiro pela ligação a determinadas famílias. Os casamentos consanguíneos e os segundos casamentos com um irmão ou irmã do cônjuge falecido ocorreram com alguma frequência na geração de Adelino Pereira do Vale e na dos seus filhos.

Adelino Pereira do Vale, sogro de José Teixeira Rebelo Júnior, nasceu em Tondela, a 26 de dezembro de 1838⁶⁴. Era o nono dos doze filhos nascidos do casamento do negociante Daniel Pereira do Vale com Maria da Conceição, ocorrido em 29 de julho de 1822, na igreja dessa localidade⁶⁵. Em 21 de novembro de 1858, prestes a completar 20 anos, Adelino casou com Maria Emília Pinto de Sousa e Lemos, na Sé de Viseu⁶⁶, cidade onde o casal fixou residência. Entre 1870 e 1872, Adelino Pereira do Vale exerceu as funções de gerente do Banco Agrícola e Industrial Viseense⁶⁷. Contudo, no final da década de 1870, já com cinco filhos — Ricardo, nascido em 6 de outubro de 1859⁶⁸, Virgínia, a 20 de agosto de 1862⁶⁹, Maria Emília, a 1 de novembro de 1864⁷⁰, Alzira, a 29 de julho de 1870⁷¹ e Adelaide, em 22 de março de 1872⁷² — mudou-se para o Porto, passando a residir na Rua das Liceiras, freguesia de Santo Ildefonso, onde nasceu a sua última filha, Fernanda, a 26 de agosto de 1880⁷³.

O dinamismo comercial da cidade do Porto ajustava-se melhor à capacidade empreendedora de Adelino Pereira do Vale e dos seus irmãos, Inácio e Bernardo Pereira do Vale, entretanto regressados do Brasil, após alguns anos de permanência nesse país. É, assim, no Porto que, antes de 1877, constituem a sociedade Vale & Irmãos e C.^{a74}, ainda ativa no início do século XX⁷⁵.

Enquanto negociante da praça do Porto, Adelino Pereira do Vale foi nomeado pelo ministro da Fazenda, Mariano Cirilo de Carvalho, em 7 de dezembro de 1888, para integrar uma comissão presidida pelo conselheiro administrador geral das Alfândegas,

⁶⁴ ADVIS. *Registos Paroquiais*, Tondela, Batismos, liv. 1827-1852, fol. 152.

⁶⁵ ADVIS. *Registos Paroquiais*. Tondela, Casamentos, liv. 1775-1827, fol. 123v.

⁶⁶ ADVIS. *Registos Paroquiais*. Viseu, Ocidental, Casamentos, liv. 1853-1862, fol. 64v.

⁶⁷ PORTUGAL, 1870: 5; 1871: 4; 1872: 4.

⁶⁸ ADVIS. *Registos Paroquiais*. Viseu. Ocidental, Batismos, liv. 1859-1863, fol. 8.

⁶⁹ ADVIS. *Registos Paroquiais*. Viseu. Ocidental, Batismos, liv. 1859-1863, fol. 194.

⁷⁰ ADVIS. *Registos Paroquiais*. Viseu. Ocidental, Batismos, liv. 1864, fol. 87v-88.

⁷¹ ADVIS. *Registos Paroquiais*. Viseu. Ocidental, Batismos, liv. 1869-1874, fol. 80v.

⁷² ADVIS. *Registos Paroquiais*. Viseu. Ocidental, Batismos, liv. 1869-1874, fol. 166v.

⁷³ ADVIS. *Registos Paroquiais*. Porto. Santo Ildefonso, Batismos, liv. 1880, fol. 229.

⁷⁴ PORTUGAL, 1877: 9.

⁷⁵ PORTUGAL, 1901a: 11.

responsável por determinar que fazendas ou manufaturas deveriam ser submetidas à selagem nos termos do regulamento, então em vigor e quais as providências a tomar na transição para o novo regime⁷⁶. Sócio da Associação Comercial do Porto, Pereira do Vale foi nomeado vogal efetivo do tribunal do contencioso técnico de primeira instância, junto da Alfândega do Porto⁷⁷, em representação dessa associação, em 19 de janeiro de 1894.

Maria Emília Pinto Pereira do Vale foi a primeira das filhas de Adelino Pereira do Vale a casar. A escolha de Maria Luísa Beires Pereira do Vale, filha do doutor José de Beires e mulher do seu tio paterno, Bernardo Pereira do Vale⁷⁸, para madrinha do seu casamento com José Teixeira Rebelo Júnior poderá significar que, sendo ela conterrânea de José Teixeira Rebelo Júnior (nasceu em Almacave, em 14 de fevereiro de 1853⁷⁹), assumiu um papel relevante na apresentação deste aos Pereira do Vale e no estreitamento da ligação através do seu casamento com a filha mais velha daquela família.

Uma ligação que serviu de alicerce a uma bem-sucedida atividade empresarial com a constituição de uma inovadora e dinâmica empresa produtora de vinho espumante no início do século XX, em Lamego, cidade onde o casal José Teixeira Rebelo Júnior e Maria Emília Pinto Pereira do Vale passou a residir após o seu casamento em 1883. Sem o apoio financeiro do sogro e dos cunhados teria sido certamente mais difícil a José Teixeira Rebelo Júnior construir a empresa a que dedicou grande parte da sua vida e entrar, através da produção do vinho espumoso, no círculo restrito dos grandes produtores de vinho no Douro. Foi, no entanto, graças à sua capacidade empreendedora e à forma como percecionou os impactos destruidores da filoxera na sociedade e na economia duriense, que José Teixeira Rebelo Júnior se aventurou na área da produção vinícola que, pelo enquadramento familiar, não era a sua, apostando num tipo de vinho cuja produção, recém-introduzida na região, como foi referido atrás, era dominada pela poderosa Companhia Vinícola do Norte de Portugal.

Em abril de 1889, Teixeira Rebelo Júnior subscreveu uma⁸⁰ das dez mil ações que a Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal abriu à subscrição pública em 14 desse mês, a 100\$000 réis cada uma⁸¹, certamente no Banco do Douro, em Lamego, um dos locais indicados para o fazer. O pagamento foi feito de forma faseada — até ao final de 1889, 40% do valor total (10% no ato da subscrição ou 10\$000 réis por ação; 10% a 1 de junho, 10% a 2 de setembro e 10% a 4 de novembro), o restante quando a Assembleia Geral o indicasse⁸². Alguns tios paternos de sua mulher também o fizeram,

⁷⁶ PORTUGAL, 1888: 2706.

⁷⁷ PORTUGAL, 1894a: 3.

⁷⁸ ADVIS. *Registos Paroquiais*. Mangualde, Casamentos, liv. 1859-1872, fol. 104v.

⁷⁹ ADVIS. *Registos Paroquiais*. Lamego, Almacave, Batismos, liv. 1850-1859, fol. 67.

⁸⁰ REAL COMPANHIA VINÍCOLA DO NORTE DE PORTUGAL, 1890: 24.

⁸¹ REAL COMPANHIA VINÍCOLA DO NORTE DE PORTUGAL, 1889: 50.

⁸² REAL COMPANHIA VINÍCOLA DO NORTE DE PORTUGAL, 1889: 51.

embora com um número mais elevado de ações — Abel Pereira do Vale (três ações)⁸³, Bernardo Pereira do Vale (dez ações)⁸⁴, Inácio Pereira do Vale (dez ações)⁸⁵.

Desta forma, enquanto acionista, Teixeira Rebelo Júnior terá acompanhado de forma muito próxima o trabalho desenvolvido pela Real Companhia Vinícola, podendo ter sido dessa forma que percebeu o potencial de Lamego para a produção do vinho espumante (tanto mais que, como atrás referido, já havia experiências anteriores, pontuais, mas promissoras, feitas em propriedades próximas pelo Visconde de Alpendurada e Miguel Moreira da Fonseca) e dado início às primeiras experiências na Quinta da Rechea, em Cepões, propriedade do seu pai.

Em 2 de julho de 1893, no Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústria, registou em seu nome a sua primeira marca — «rotulo retangular atravessado diagonalmente por um desenho figurando uma fita, em que se lê “Sedutor”, e por baixo desta: “José Teixeira Rebelo Júnior — Lamego”. No canto superior à esquerda lê-se: “Vinho clarete da quinta da Rechea — Douro”»⁸⁶. Em 4 de janeiro de 1897, requer um novo registo de uma marca de vinho, que se sabe apenas ter sido aceite⁸⁷. Em 1898, e de acordo com o que a imprensa local virá mais tarde a escrever, já produzia vinho espumante em Lamego, num armazém que construiu na parte baixa da cidade, na Preguiça⁸⁸.

Entre a sua entrada como acionista da Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal e o início da produção própria de vinho espumante terão, assim, mediado nove anos. Foi o tempo necessário para reunir à «vontade firme duma vibrante inteligência e dum temperamento invulgarmente estudioso»⁸⁹ de José Teixeira Rebelo Júnior o conhecimento técnico, o capital, os equipamentos e as instalações que essa produção, mesmo que ainda muito incipiente, exigia. Segundo se escreverá, anos mais tarde, numa publicação patrocinada pela empresa Caves da Raposeira, Teixeira Rebelo Júnior não dispunha de conhecimentos nem teóricos nem práticos sobre a produção de vinho espumante «porque nada havia então de valor, escrito sobre o assunto e ele nunca tinha sequer visitado as instalações da “Champagne”» pelo que se lançou «afanoso e confiante no labirinto das experiências, firme nos seus propósitos de dominar dificuldades, de vencer deficiências, de triunfar plenamente», conseguindo «formar as primeiras massas vínicas para o lote duns centos de garrafas»⁹⁰, sem recorrer à colaboração de qualquer técnico francês. Uma narrativa que não se afasta da que se pode ler na imprensa lamecense ao longo da primeira metade do século XX.

⁸³ REAL COMPANHIA VINÍCOLA DO NORTE DE PORTUGAL, 1890: 1.

⁸⁴ REAL COMPANHIA VINÍCOLA DO NORTE DE PORTUGAL, 1890: 9.

⁸⁵ REAL COMPANHIA VINÍCOLA DO NORTE DE PORTUGAL, 1890: 16.

⁸⁶ PORTUGAL, 1896b: 2793.

⁸⁷ PORTUGAL, 1901b: 2585.

⁸⁸ «A Fraternidade», 23 ago. 1930: 4.

⁸⁹ *Raposeira: vinhos espumantes naturais*, 1936: s. p.

⁹⁰ *Raposeira: vinhos espumantes naturais*, 1936: s. p.

Superadas as dificuldades, dominada a técnica, atingida a desejada qualidade do produto, faltavam apenas a José Teixeira Rebelo Júnior os capitais que permitissem a produção deste vinho em quantidade suficiente para se afirmar no mercado nacional e internacional, visando competir com a da poderosa Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal. A oportunidade surgiu dentro da família, juntando numa sociedade sob a firma Vale, Filho & Genros, o sogro, Adelino Pereira do Vale, «alta figura do comércio portuense»⁹¹, e os cunhados, Ricardo Pereira do Vale (irmão de sua mulher, Maria Emília), Eduardo Pereira do Vale (médico e marido de sua cunhada Alzira Pereira do Vale⁹²), Álvaro da Silva (marido de sua cunhada Adelaide Pereira do Vale⁹³).

4. AS CAVES DA RAPOSEIRA SOB A DIREÇÃO DE JOSÉ TEIXEIRA REBELO JÚNIOR (1902-1947)

No dia 1 de dezembro de 1902, foi constituída por escritura pública celebrada no notário Francisco de Melo Ilharco, em Lamego, a sociedade comercial em nome coletivo Vale, Filho & Genros, sob a divisa «Sociedade Vinícola do Douro», destinada à preparação e venda de vinhos espumantes, que o jornal «A Fraternidade» diz serem, então, já bem conhecidos. José Teixeira Rebelo Júnior, seu sogro e cunhados não estavam, assim, a partir do zero. Como já mencionado, a constituição da sociedade em 1902 foi o culminar de anos de trabalho, organização e investimento na aquisição de bens — entre os quais sobressai a da Quinta da Raposeira, na vertente norte do Monte de Santo Estêvão — e na construção das caves subterrâneas, escavadas na rocha, que asseguravam a temperatura estável que estes vinhos exigiam.

No registo do primeiro «Inventário do ativo e passivo» datado desse mesmo dia, refere-se como ativo da sociedade a propriedade agrícola Quinta da Raposeira, cave e armazéns, vasilhame, máquinas e acessórios, objetos de laboratório e de escritório, móveis, material de expedição, garrafas, bem como mercadorias — vinhos engarrafados de 1898, 1899 e 1900, vinhos por engarrafar, licores preparados e aguardente. Por sua vez, o passivo era constituído pelo capital social fornecido por cada um dos sócios:

- Adelino Pereira do Vale — 15 000 000 réis;
- Ricardo do Vale — 8 250 000 réis;
- Álvaro da Silva — 6 750 000 réis;
- Eduardo da Pereira Vale — 7 500 000 réis;
- José Teixeira Rebelo Júnior — 611 110 réis⁹⁴.

⁹¹ «Beira-Douro», 22 fev. 1936: 1.

⁹² ADP. *Registos Paroquiais*. Porto, Santo Ildefonso. Casamentos, liv. 1891, n.º 140.

⁹³ ADP. *Registos Paroquiais*. Porto, Santo Ildefonso. Casamentos, liv. 1894, n.º 17.

⁹⁴ ACR. *Inventário e Balanços de Valle, Filho e Genros*.

A gerência ficou a cargo dos sócios que tinham residência permanente em Lamego — José Teixeira Rebelo Júnior e Eduardo Pereira do Vale, que exercia as funções de médico no Hospital da Santa Casa da Misericórdia local e que virá a falecer poucos anos depois, em 17 de janeiro de 1907⁹⁵. Compreensivelmente, será Teixeira Rebelo Júnior que a imprensa lamecense sempre considerará ser o «chefe» das Caves da Raposeira:

*Porque José Teixeira Rebelo [Júnior] marca na nossa terra, sem favor de ninguém, um lugar de merecido destaque. Homem de fortes iniciativas, inteligente e trabalhador, foi ele o criador dessa quase única indústria da nossa terra, hoje em pleno desenvolvimento, pela cooperação eficaz de membros da sua família que financeiramente uns, tecnicamente outros e dedicadamente todos, fizeram da Raposeira um centro de atividade industrial e comercial que, se honra o iniciador e colaboradores, é também um elemento de valor para a prosperidade de Lamego, tão carecida de utilidades bem orientadas, como a de Teixeira Rebelo, para o seu engrandecimento*⁹⁶.

Em 1 de agosto de 1903, a empresa Vale, Filho & Genros solicitou o registo das suas primeiras marcas de vinho espumante ao Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústria destinadas quer às garrafas quer às caixas de transporte e às rolhas. Todas apresentando o nome da firma e a indicação «Douro Espumante», as marcas das garrafas diferem na cor do centro — vermelho-escuro sobre fundo prateado com arabesco para o vinho espumante «Doce»; azul sobre fundo a ouro com arabescos para o vinho espumante «Seco»; ouro sobre fundo azul com arabescos para o vinho espumante «Meio seco»; verde sobre fundo prateado com arabescos para o vinho espumante «Bruto»⁹⁷. A incorporação do topónimo «Raposeira» na denominação do vinho espumante produzido pela empresa de José Teixeira Rebelo Júnior começou a fazer-se desde logo. Embora a palavra não esteja inscrita no rótulo da garrafa aprovado, está no das caixas de transporte de garrafas como complemento do nome da firma — «Vale, Filho & Genros — Caves da Raposeira»⁹⁸.

Com a morte, em 1907, de Eduardo Pereira do Vale⁹⁹ e, em 1911, de Adelino Pereira do Vale¹⁰⁰, foram admitidos à sociedade, por escritura de 29 de maio de 1915, as suas viúvas, Maria Emília Pinto do Vale e Alzira do Vale, e, ainda, Eugénio do Vale Teixeira, terceiro filho de José Teixeira Rebelo Júnior¹⁰¹ (do seu casamento com Emília Pereira do Vale, falecida nos primeiros anos de 1900, nasceram, ainda, Fernando, em 26 de abril de

⁹⁵ ADP. *Registos Paroquiais*. Porto, Santo Ildefonso. Óbitos, liv. 1907, n.º 38.

⁹⁶ «A Fraternidade», 19 abr. 1930: 1.

⁹⁷ PORTUGAL, 1903: 3054-3055.

⁹⁸ PORTUGAL, 1903: 3054.

⁹⁹ ADP. *Registos Paroquiais*. Porto, Santo Ildefonso. Óbitos, liv. 1907, n.º 38.

¹⁰⁰ «A Fraternidade», 22 jul. 1911: 2.

¹⁰¹ Nascido a 25 de julho de 1889. ADVIS. *Registos Paroquiais*. Lamego, Almacave, Batismos, liv. 1889, n.º 102.

1886¹⁰², Luciana, em 15 de março de 1887¹⁰³, Ricardo e Leonor). A sociedade em nome coletivo passou então a sociedade por quotas. Por escritura de 10 de agosto de 1921 — após alteração do pacto social e cedência de Álvaro da Silva das quotas que detinha na sociedade em 3 de setembro de 1917 —, continuavam como sócios Maria Emília Pinto do Vale, Alzira Vale Teixeira (viúva de Eduardo Pereira do Vale, mas já casada em segundas núpcias com José Teixeira Rebelo Júnior), José Teixeira Rebelo Júnior e Eugénio do Vale Teixeira, juntando-se-lhe José do Vale (filho único de Eduardo Pereira do Vale e Alzira Vale Teixeira)¹⁰⁴.

A gerência da empresa continuava a ser assegurada por Teixeira Rebelo Júnior, tendo, a partir de 1921, o seu filho Eugénio como subgerente. A presença cada vez mais significativa da empresa no mercado estrangeiro, sobretudo no Brasil, exigiu a este último frequentes deslocações a esse país, onde, em poucos anos, se havia montado uma ativa rede de representantes. Responsáveis por criativas campanhas publicitárias dos vinhos das Caves da Raposeira na imprensa local, terão sido certamente estes homens os responsáveis pelo envio, para a sede da empresa em Lamego, dos recortes de jornais com notícias sobre o sucesso do seu vinho espumante em terras brasileiras, coligidos cuidadosamente num livro intitulado «Extracto de Jornaes», que se encontra no seu arquivo.

Paralelamente à sua atividade como gestor empresarial, Teixeira Rebelo Júnior participou de forma ativa na vida da cidade — irmão da Santa Casa da Misericórdia desde 26 de junho de 1896, foi mesário em 1902-1903¹⁰⁵ e, entre 1936 e 1940, presidente da comissão administrativa nomeada pelo governador civil de Viseu¹⁰⁶, comandou os bombeiros voluntários, em 1903¹⁰⁷, e foi presidente da Associação Comercial de Lamego, em 1907¹⁰⁸. Com a implantação da República, ligou-se ao Partido Republicano Português, mostrando-se muito ativo ao nível da política local, conforme se pode verificar pela leitura da imprensa lamecense da época.

Este passado republicano não parece ter sido visto, no entanto, como um problema pelos homens que assumiram o poder em Lamego durante a Ditadura Militar e o Estado Novo. Conscientes de que isso era determinante para a manutenção da empresa, José Teixeira Rebelo Júnior, o filho Eugénio do Vale Teixeira e o sobrinho José do Vale ter-se-ão compreensivelmente ajustado à nova realidade política, tendo este último integrado, desde muito cedo, a comissão concelhia da União Nacional¹⁰⁹.

¹⁰² ADVIS. *Registos Paroquiais*. Lamego, Almacave, Batismos, liv. 1886, fol. 25.

¹⁰³ ADVIS. *Registos Paroquiais*. Lamego, Cepões, Batismos, liv. 1887, n.º 19.

¹⁰⁴ «A Fraternidade», 7 jun. 1924: 2.

¹⁰⁵ SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LAMEGO, 1912: Relação nominal dos Irmãos.

¹⁰⁶ «Beira Douro», 11 abr. 1936: 1; «Beira Douro», 13 jul. 1940: 1.

¹⁰⁷ «A Semana», 21 fev. 1903: 3.

¹⁰⁸ «O Progresso», 26 jan. 1907: 2.

¹⁰⁹ «Beira Douro», 13 jun. 1936: 2.

Foi, aliás, na vigência da Ditadura Militar que a vereação camarária, na sessão de 2 de janeiro de 1930, requereu às devidas instâncias a atribuição do grau de comendador da Ordem de Mérito — Classe de Mérito Industrial a José Teixeira Rebelo Júnior, o que lhe veio a ser concedido¹¹⁰. Numa festa especialmente organizada nas Caves da Raposeira, em 7 de abril de 1930, dia em que comemorava os 70 anos, foi-lhe entregue a comenda adquirida pela família¹¹¹.

Era o reconhecimento da cidade que, desde a sua fundação, em 1902, transformou as Caves da Raposeira numa espécie de sala de visitas para receção dos visitantes ilustres. Visitantes esses que Teixeira Rebelo Júnior fazia sempre questão de receber pessoalmente. Entre estes podem referir-se: o ministro da Justiça, Manuel Rodrigues Júnior, e o ministro da Agricultura, Felisberto Pedrosa, em maio de 1927¹¹²; o ministro do Interior, António Lopes Mateus, e o ministro dos Negócios Estrangeiros, Fernando Branco, em agosto de 1930¹¹³; o antigo presidente da República do Brasil, Washington Luís, em agosto de 1932¹¹⁴, o presidente do Conselho de Ministros, António de Oliveira Salazar, em 1933¹¹⁵.

Em 7 de abril de 1931, refletindo a maior complexidade da gestão da empresa devido ao aumento do volume de negócios, foi celebrada uma nova escritura que determinava uma nova organização. A parte técnica, relacionada com a propriedade agrícola, a produção do vinho espumante e a sua preparação para expedição, ficava a cargo de José Teixeira Rebelo Júnior e do seu filho, Eugénio Teixeira Rebelo, e a parte comercial — administração, publicidade e venda do vinho — passava a ser assegurada por Ricardo do Vale Teixeira (filho de José Teixeira Rebelo Júnior), José do Vale e Eugénio do Vale Teixeira¹¹⁶.

Em 1933, as Caves da Raposeira integravam certamente o conjunto de marcas de vinhos espumantes naturais «muito apreciáveis» que, então, já existia em Portugal e que, com o objetivo de assegurar o seu desenvolvimento, o Ministério do Comércio, Indústria e Agricultura considerou ser necessário «estabelecer garantias de genuinidade e proveniência [...] e uma distinção legal entre os fabricados pelos processos clássicos e os parcial ou totalmente gaseificados». Por decreto de 7 de fevereiro de 1933, ficou finalmente definido que «os vinhos “espumantes naturais” são aqueles cuja efervescência resulta de uma segunda fermentação alcoólica em garrafas ou outros recipientes fechados, quer seja espontânea quer produzida pelos processos tecnológicos clássicos ou pelos destes derivados» (art.º 2.º), como, desde 1902, se fazia nas Caves da Raposeira,

¹¹⁰ «A Fraternidade», 18 jan. 1930: 1

¹¹¹ «A Fraternidade», 19 abr. 1930: 1.

¹¹² «A Fraternidade», 7 mai. 1927: 1.

¹¹³ «A Fraternidade», 16 ago. 1930: 1.

¹¹⁴ «Lusitania», 1 ago. 1932: 12.

¹¹⁵ «Voz de Lamego», 30 set. 1933: 4.

¹¹⁶ «A Fraternidade», 9 mai. 1931: 2.

e que «os vinhos cuja efervescência é produzida, mesmo só parcialmente, pela introdução do gás carbónico puro, sob pressão, por meio de aparelhos apropriados, são para todos os efeitos designados “vinhos espumosos”» (art.º 3.º). O referido decreto estipulava ainda que «os preparadores de vinhos “espumantes naturais” não podem ser simultaneamente fabricantes de “vinhos espumosos”» (art.º 6.º), proibindo o uso da designação «Champagne» (art.º 7.º).

A clarificação desta situação beneficiou as Caves da Raposeira, produtoras de vinho espumante natural, valorizando comercialmente a sua marca. A produção e a comercialização dos vinhos espumantes estavam finalmente reguladas, congratulando-se por esse facto o jornal lamecense «A Fraternidade». Classificando-o «como um ato de justiça», refere que se punha «assim no seu devido lugar a superioridade incontestável dos vinhos espumantes das Caves da Raposeira, orgulho máximo do seu inteligente e infatigável fundador»¹¹⁷, o comendador José Teixeira Rebelo Júnior.

O jornal, contudo, não se fica por aqui e, utilizando uma retórica social bem ao jeito do Estado Novo, faz questão de sublinhar que nunca essa empresa, mesmo quando o trabalho escasseava, despediu um dos seus trabalhadores, só para que não vivessem na miséria. Fornecia-lhes diariamente uma refeição «que se torna extensiva a outro tanto número de criaturas desprotegidas, que àquela hora, ao toque da sineta que regulariza os horários do pessoal, ali ocorre, certo de que a fome lhe é mitigada. São mais de trinta, por vezes, se não sempre, principalmente crianças que àquela hora correm até à Raposeira para receberem o que a filantropia balofa de tantos outros “filantropos exibicionistas” lhes negam»¹¹⁸.

Poucos anos depois, em 1937, em assembleia geral de 2 de junho, Ricardo Teixeira Vale pediu a sua exoneração do cargo de gerente¹¹⁹. Mas, nesse ano, as alterações não se ficaram por aí. A morte inesperada de José do Vale, sobrinho de José Teixeira Rebelo Júnior, em 31 de julho¹²⁰, obrigou à realização de uma nova escritura, a 7 de outubro. A sociedade foi então alargada aos dois filhos do sócio falecido que, por serem ainda crianças, seriam representados pela mãe, Maria Luísa Andrade Pinto de Lemos do Vale¹²¹. Tal como já acontecera no passado, a gestão volta a ficar a cargo de Eugénio Teixeira Vale, que, entre outros afazeres, assegurava as frequentes deslocações no país e ao Brasil para tratar dos interesses da empresa, e de José Teixeira Rebelo Júnior. Com 77 anos, este era o único sócio fundador vivo das Caves da Raposeira, continuando a dedicar-se ao trabalho, como a imprensa de Lamego faz questão de salientar:

¹¹⁷ «A Fraternidade», 25 fev. 1933: 2.

¹¹⁸ «A Fraternidade», 25 fev. 1933: 2.

¹¹⁹ «Voz de Lamego», 17 jun. 1937: 2.

¹²⁰ «Voz de Lamego», 5 ago 1937: 1.

¹²¹ «Voz de Lamego», 14 out. 1937: 2.

Quem entrar no seu gabinete de trabalho, logo no primeiro momento sentirá atraída a sua atenção para as sugestivas palavras desta legenda, que se destacam numa das paredes e são bem uma revelação da [sua] envergadura psicológica [...] «Não fales em crise. A crise é tua: de energia, de atividade e de entusiasmo. Trabalha, procura, tem confiança no teu esforço, na tua ação e verás o milagre»¹²².

Contudo, em 1945, doente, José Teixeira Rebelo Júnior deixou de sair de sua casa junto às caves que dirigira ao longo de mais de quatro décadas. Morreu dois anos depois, em 4 de fevereiro de 1947. Tinha 87 anos. Os jornais de Lamego noticiaram, pesarosos, o seu desaparecimento. A «Voz de Lamego» escreveu: «A Raposeira foi com ele escola de virtudes austeras, de trabalho honroso, de valorização industrial, de distribuição de riqueza pelos trabalhadores da sua Empresa, que o amavam como pai e como amigo»¹²³. Com a sua morte, virava-se uma página na história da empresa que irá permanecer na família até ao final do século XX.

CONCLUSÃO

Nos finais do século XIX, o vinho espumante produzido segundo o método champanhês constitui uma inovação na vitivinicultura duriense. Uma inovação que ganhou espaço para se afirmar no âmbito da conjuntura recessiva causada pela filoxera. Apesar dos evidentes impactos negativos na economia e na sociedade da região, esta doença, responsável pela destruição de grande parte da vinha, constituiu uma oportunidade que alguns produtores souberam e puderam aproveitar para introduzir novos processos e técnicas de vinificação.

Criada em 1889, a Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal, sociedade anónima de responsabilidade limitada, desempenhou um papel primordial na promoção desses processos e técnicas na região, tendo sido determinante a ação desenvolvida pelo Visconde de Vilar de Allen, fundador e enólogo da referida companhia. Apesar de haver referências anteriores, poucas, a experiências de produção de vinho espumoso no Douro e em outras regiões do país, só a partir de 1891, é que essa empresa passou a comercializar, no mercado nacional, vinho com qualidade e quantidade suficientes, garantidamente produzido segundo o método champanhês.

Sem os recursos e o conhecimento da Real Companhia Vinícola, mas imbuído de uma forte capacidade empreendedora, José Teixeira Rebelo Júnior soube aproveitar as oportunidades, experimentar as técnicas e procurar o apoio financeiro necessário para, a partir de 1898, produzir à escala industrial o vinho espumante na cidade de Lamego. A firma Vale, Filho & Genros, fundada em 1902, e de que Teixeira Rebelo Júnior foi um

¹²² «Beira Douro», 11 abr. 1936: 1.

¹²³ «Voz de Lamego», 13 fev. 1947: 2.

dos sócios fundadores, juntamente com o sogro e os cunhados, foi a primeira sociedade familiar especialmente constituída para esse efeito na região duriense. Tendo-se afirmado rapidamente no mercado nacional e brasileiro com a marca Caves da Raposeira, esta empresa contribuiu para uma nova imagem da cidade de Lamego dentro e além-fronteiras, criando condições para que, mais de oito décadas depois, se instituisse nos vales do Távora e Varosa a primeira região demarcada de espumantes em Portugal.

FONTES

Fontes arquivistas

Arquivo das Caves da Raposeira

ACR. *Extracto de Jornaes*.

ACR. *Inventário do activo e passivo em 31 de Maio de 1884*.

ACR. *Inventário e Balanços de Valle, Filho e Genros*.

Arquivo Distrital de Viseu

ADVIS. *Registos Paroquiais*. Lamego, Almacave, Batismos, livs. 1850-1859, 1860-1865, 1886, 1889; Casamentos, liv. 1850-1877.

ADVIS. *Registos Paroquiais*. Lamego, Cepões, liv. 1887.

ADVIS. *Registos Paroquiais*. Mangualde, Casamentos, liv. 1859-1872.

ADVIS. *Registos Paroquiais*. Tondela, Batismos, liv. 1827-1852; Casamentos, liv. 1775-1827.

ADVIS. *Registos Paroquiais*. Viseu, Ocidental, Batismos, livs. 1859-1863, 1864, 1869-1874; Casamentos, livs. 1853-1862, 1891, 1894.

Arquivo Distrital do Porto

ADP. *Registos Paroquiais*. Porto, Santo Ildefonso, Batismos, liv. 1880; Casamentos, livs. 1891, 1894; Óbitos, liv. 1907.

Fontes hemerográficas

«A Fraternidade». (22 jul. 1911) 2.

«A Fraternidade». (7 jun. 1924) 2.

«A Fraternidade». (7 mai. 1927) 1.

«A Fraternidade». (18 jan. 1930) 1.

«A Fraternidade». (19 abr. 1930) 1.

«A Fraternidade». (16 ago. 1930) 1.

«A Fraternidade». (23 ago. 1930) 4.

«A Fraternidade». (9 mai. 1931) 2.

«A Fraternidade». (25 fev. 1933) 2.

«A Semana». (21 fev. 1903) 3.

«Beira Douro». (22 fev. 1936) 1.

«Beira Douro». (11 abr. 1936) 1.

«Beira Douro». (13 jun. 1936) 2.

«Beira Douro». (13 jul. 1940) 1.

«Diário de Lisboa». (15 jan. 1861) 105.

LISBOA (1899a). «Diário da Câmara dos Senhores Deputados». (1899-06-27) 4.

- LISBOA (1899b). «Diário da Câmara dos Senhores Deputados». (1899-06-28) 4.
 «Lusitania». (1 ago. 1932) 12.
 «O Comércio do Porto». (24 nov. 1891) 1.
 «O Progresso». (26 jan. 1907) 2.
 PORTUGAL (1853). «Diário do Governo». 168 (1853-07-20) 1035.
 PORTUGAL (1870). «Diário do Governo». 276 (1870-12-06) 5.
 PORTUGAL (1871). «Diário do Governo». 147 (1871-07-05) 4.
 PORTUGAL (1872). «Diário do Governo». 18 (1872-01-24) 4.
 PORTUGAL (1877). «Diário do Governo». 259 (1877-11-14) 9.
 PORTUGAL (1888). «Diário do Governo». 1282 (1888-12-10) 2706.
 PORTUGAL (1889a). «Diário do Governo». 21 (1889-01-26) 214.
 PORTUGAL (1889b). «Diário do Governo». 77 (1889-04-05) 796-799.
 PORTUGAL (1889c). «Diário do Governo». 79 (1889-04-08) 813-814.
 PORTUGAL (1894a). «Diário do Governo». 17 (1894-01-21) 3.
 PORTUGAL (1894b). «Diário do Governo». 234 (1894-10-15) 2756.
 PORTUGAL (1896a). «Diário do Governo». 108 (1896-05-15) 1184.
 PORTUGAL (1896b). «Diário do Governo». 231 (1896-10-13) 2793.
 PORTUGAL (1897). «Diário do Governo». Apêndice, 2 (1897-04-02) 41.
 PORTUGAL (1901a). «Diário do Governo». 109 (1901-05-17) 11.
 PORTUGAL (1901b). «Diário do Governo». 215 (1901-09-25) 2585.
 PORTUGAL (1903). «Diário do Governo». 195 (1903-09-03) 3054-3055.
 «Voz de Lamego». (30 set. 1933) 4.
 «Voz de Lamego». (17 jun. 1937) 2.
 «Voz de Lamego». (5 ago. 1937) 1.
 «Voz de Lamego». (14 out. 1937) 2.
 «Voz de Lamego». (13 fev. 1947) 2.

Fontes impressas

- ASSOCIAÇÃO COMERCIAL DO PORTO (1889). *Memoria dirigida pela Associação a Sua Ex.^a o Presidente do Conselho de Ministros em 17 de janeiro de 1889 contra a concessão de subsidio e outros privilégios do contracto de 5 de dezembro de 1888, do Ministerio das obras Publicas Commercio e Industria, em favor da projectada Real companhia Vinicola do Norte de Portugal*. Porto: Typographia do Commercio do Porto.
- BREVE NOTICIA DA VITICULTURA PORTUGUEZA ou Resumo dos Esclarecimentos Indispensaveis para se avaliar a Collecção dos Vinhos de Portugal apresentados na Exposição Internacional de 1874 em Londres. Lisboa: Imprensa Nacional, 1874.
- CATALOGO DA EXPOSIÇÃO INDUSTRIAL PORTUGUEZA em 1891 no Palacio de Crystal Portuense, 2.^a ed. Lisboa: Imprensa Nacional, 1892.
- CATALOGO DOS PRODUCTOS DA AGRICULTURA, e Indústria Portuguesa mandados à Exposição Universal de Paris em 1855. Lisboa: Imprensa Nacional, 1855.
- COUTINHO, António Xavier Pereira (1889). *Guia do Vinicultor*. Porto: Livraria Internacional de Ernesto Chardon.
- FERRAZ, J. L. Magalhães (1876). *Pharmacia. Estudos Bibliographicos*. Coimbra: Imprensa da Universidade.
- FREITAS, José Joaquim Rodrigues de (1890). *A Questão dos Vinhos. Nullidade do contrato de 15 de Março de 1889*. Porto: Typographia do Commercio do Porto.

- LAPA, João Inácio Ferreira (1874). *Technologia Rural ou Artes Chímicas, Agricolas e Florestais*. 2.^a ed. Lisboa: Typographia da Academia.
- LÚCIO, João Baptista (1846). *O Fabricante de Vinhos e Vinagres ou Methodo Pratico e Abreviado para Guia das Pessoas que se Occupão no Fabrico e Commercio destes Líquidos em Portugal*. Lisboa: Tip. De Francisco Xavier de Sousa.
- MEMORIA SOBRE OS PROCESSOS DE VINIFICAÇÃO empregados nos principaes Centros Vinhateiros do Continente e Reino apresentada ao Illustrissimo e Excellenrissimo Senhor ministro das Obras Publicas, Commercio e Industria pela Commissão nomeada em Portaria de 10 de Agosto de 1866. Lisboa: Imprensa Nacional, 1867.
- PORTUGAL. Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústria (1881). *População no 1.º de Janeiro. 1878*. Lisboa: Imprensa Nacional.
- PORTUGAL. Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústria (1890). *Relatorio da Analyse dos Vinhos apresentados nas Exposições de Berlim e de Paris em 1888 e 1889*. Lisboa: Imprensa Nacional.
- PORTUGAL. Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústria (1896). *Commercio de Vinhos e Azeites. Catalogo dos Vinhos enviados á Exposição movel na Africa do Sul*. Lisboa: Imprensa Nacional.
- PORTUGAL. Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústria (1889). *Exposição de Vinhos Portuguezes em Berlim em 1888. Relatorios dos delegados de Lisboa e Porto*. Lisboa: Imprensa Nacional.
- PROCESSO ARBITRAL entre o Governo e a Real Companhia Vinicola do Norte de Portugal sobre a Questão de saber se a Companhia se constituiu, ou não, legalmente dentro do praso contratado e Accordão definitivo sobre essa questão. Lisboa: Imprensa Nacional, 1890.
- RAPOSEIRA: *vinhos espumantes naturais*. Porto: Lit. Nacional, 1936.
- REAL COMPANHIA VINÍCOLA DO NORTE DE PORTUGAL (1889). *Estatutos da Real Companhia Vinicola do Norte de Portugal, sociedade anonyma, responsabilidade limitada, com sede na sociedade do Porto, aprovados por Alvará de 30 de Março de 1889 e Contrato de 15 de Março de 1899 entre o Governo e os fundadores da mesma*. Porto: Typographia de António José da Silva Teixeira.
- REAL COMPANHIA VINÍCOLA DO NORTE DE PORTUGAL (1890). *Relatorio da Direcção da Real Companhia Vinicola do Norte de Portugal e Parecer do Conselho Fiscal no anno de 1889 apresentado em Assembléa Geral de 27 de março de 1890 e Lista dos Senhores Accionistas em 31 de Dezembro de 1889*. Porto: Typographia de António José da Silva Teixeira.
- REAL COMPANHIA VINÍCOLA DO NORTE DE PORTUGAL (1890). *Relatorio da Direcção da Real Companhia Vinicola do Norte de Portugal, Memoria Elucidativa do Relatorio da Direcção e Parecer do Conselho Fiscal relativo ao anno de 1890 apresentado em Assembléa Geral de 16 de março de 1891 e Lista dos Senhores Accionistas em 31 de Dezembro de 1890*. Porto: Typographia de António José da Silva Teixeira.
- REIS, António Batalha (1871). *Enxofre e Vinho*. Lisboa: Typographia de Castro Irmão.
- RUBIÃO, Francisco Inácio Pereira (1844). *O Vinhateiro. Obra em que se trata da cultura; da fabricação, conservação, e destilação do vinho*. Porto: Typographia da Revista, tomo 1.
- SAMODÃES, Conde de (1889). *A Questão da Real Companhia Vinicola do Norte de Portugal. Conflictio entre o Governo e a Companhia. Exposição aos Accionistas*. Porto: Typographia de A. J. da Silva Teixeira.
- SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LAMEGO (1912). *Relatorio de contas da Gerencia da Santa Casa da Misericordia de lamego no anno económico de 1911-1912. Mapps demonstrativos de toda a administração*. Lamego: Minerva da Loja Vermelha.
- SEGUNDA MEMORIA SOBRE OS PROCESSOS DE VINIFICAÇÃO empregados nos principaes Centros Vinhateiros do Continente e Reino apresentada ao Illustrissimo e Excellenrissimo Senhor ministro das Obras Publicas, Commercio e Industria em resultado da excursão mandada fazer pela Portaria de 24 de Agosto de 1867. Lisboa: Imprensa Nacional, 1868.

- VILAR DE ALLEN, Visconde de (1896). *Breve Notícia sobre alguns vinhos portugueses principalmente dos que vende a Real companhia Vinícola do Norte de Portugal e indicação da maneira de fazer uso dos mesmos e de os conservar na garrafeira e na copa e da sua apresentação á mesa*. Porto: Typographia de A. J. da Silva Teixeira.
- VIU, José de (1852). *Estremadura. Colección de sus Inscripciones y Monumentos seguidas de reflexiones importantes sobre lo pasado, lo presente y el porvenir de estas provincias*, 2.^a edición corregida y notablemente adicionada. Madrid: Imprensa de D. Pedro Montero, tomo II.

BIBLIOGRAFIA

- CANELAS, Manuel Ferreira Prates (2008). João José Le Cocq, *A Quinta do Prado e Castelo de Vide*. [Consult. 20 nov. 2020]. Disponível em <https://fontedavila.org/multimedia/doc_textos_artigos/PratesCanelas.pdf>.
- GONÇALVES, Eduardo C. Cordeiro (2003). *O Conde de Samodães e as origens da Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal*. «Douro — Estudos & Documentos». 8:16, 107-115.
- MARTINS, Conceição Andrade (2008). *A «era de progresso» da viticultura nacional*. In CABRAL, Manuel Villaverde *et al.*, orgs. *Itinerários. A investigação nos 25 anos do ICS*. Lisboa: ICS, pp. 69-87.
- MONTEIRO, Isilda (2017). *Francisco de Azeredo Teixeira de Aguilar (2.º visconde e 2.º conde de Samodães)*. In SOUSA, Fernando de, coord. *Os Provedores da Santa Casa da Misericórdia do Porto, 1499-2017*. Coimbra: Almedina, vol. III, pp. 111-140.
- MOREIRA, Ana Rita Ferreira (2018). *O Estudo da Casa Nobre na Cidade de Lamego*. Lamego: Museu de Lamego; Direção Regional de Cultura do Norte.
- PEREIRA, Gaspar Martins; CRUZ, Marlene (2017). *Origem e distinção: As marcas de vinhos no final do século XIX*. «CEM — Cultura, Espaço e Memória». 8, 409-425.
- SEQUEIRA, Carla (2011). *O Alto Douro entre o Livre-cambismo e o Proteccionismo*. Porto: CITCEM; Edições Afrontamento.