



Museu do Trajo
São Brás de Alportel
Centro de
Documentação



Casa da Cultura António Bentes
S. Brás de Alportel

Biblioteca

Livro n.º 1488

Cota n.º

5-4

~~5-4~~

Casa da Cultura António Bentes
Biblioteca
(Secção de Recortes)

Vinhos

Vários

Assunto: Vinhos

Jornal o Algarve/Magazine, 30.11.1993

«JORNAL DO ALGARVE MAGAZINE - FAZ PARTE INTEGRANTE DA Colecção A.O.N. 1918 DE 25 DE NOVEMBRO DE 1993 DO JORNAL DO ALGARVE E NÃO PODE SER VENDIDA SEPARADAMENTE»

JORNAL DO ALGARVE

magazine



Vinhos

Os vinhos da crise

A situação do sector vitivinícola algarvio atravessa tempos de crise. Há uma quebra generalizada de vendas, consequência da diminuição do consumo, quando há um excesso de oferta motivado pelas colheitas abundantes em todo o país.

No entanto, os vinhos da gama média-alta, apoiados por credíveis campanhas de marketing, salientando a sua qualidade, tiveram aumentos de preços e de vendas.

Noutros tempos o Algarve foi reconhecido como uma região de bons vinhos, embora o volume da produção não fosse de molde a conseguir competir com a oferta de outras regiões.

Se a área de cultivo da vinha nunca foi muito grande, a chamada «uva negra mole», contribuía para a existência de vinhos com qualidade.

Depois, os produtores optaram pela uva de mesa devido à falta de incentivos, aumento da concorrência e falta de escoamento para o seu produto.

A monocultura turístico/imobiliária ocupou terrenos, desmotivou produtores que saíram em busca de rendi-

mentos fora do sector.

Apesar de todas as vicissitudes, ainda há «bom vinho» pelo Algarve, naquelas minúsculas produções quase e só exclusivamente para uso caseiro ou para oferecer aos amigos.

Mas isso nada representa em termos económicos, num tempo em que o mercado domina e a concorrência comunitária dita as suas leis

Que futuro para o sector no Algarve?

Reforço da qualidade, aumento da quota de mercado e da produção?

Mas como será possível afirmar os vinhos algarvios com empresas tradicionalmente descapitalizadas, com produtores desmotivados, sem apoios para suportar a cada vez

mais agressiva concorrência, sem o suporte de uma denominação de origem como garante de uma qualidade que, valha a verdade, muitas vezes escasseia.

O «bom» vinho algarvio poderá ser já uma saudade (não é?) talvez dando razão a quem um dia disse:

«Deixem o vinho para quem o sabe fazer e dediquem-se ao sol e à praia».

H.F.



Director
Fernando Reis
Colaboram neste número
**António Pedro Graça, Fernando Proença,
Fernando Reis, Homero Flor,
João Caldeira Romão, José Lança,
José Varzeano, Lourdino Marques,
Teodomiro Neto, Viegas Gomes**
Capa
António Gomes
Paginação electrónica
Ana Mendes e Irene Salvador
Revisão
Maria do Amparo
Fotolito e Montagem
António Gomes (chefe) e Ana Reis
Departamento de Publicidade e Marketing
Maria João Santos e Filomena Oliveira
Execução Gráfica
Viprensa, Sociedade Editora do Algarve, Lda.
8900 V.R.S.A.
Impressão
Litográfica do Sul, 8900 V.R.S.A.

Aos candidatos

João Caldeira Romão

5

Vinhos

Fernando Reis

6

Um relance pela História

A importância económica
do vinho através dos tempos

Homero Flor

8

Origens da vinha

11

Francisco Lopes Madeira

Vinhos é com ele

Fernando Reis

12

Algarve

Adegas regionais apostam
em região demarcada

Viegas Gomes

14

Favas, fisch und feingenbrot
Na cozinha algarvia

Teodomiro Neto

16

Coisas alcoutenejas

A desaparecida cadeia

José Varzeano

17

OUVIR

O melhor amigo do homem

Fernando Proença

19

NUTRIÇÃO E SAÚDE

Dezembro está a chegar

António Pedro Graça

20

Capa: *Vindimas na Idade Média.*

Vinhos

Fernando Reis

Vinho é, segundo a definição mais comum, o líquido alcoólico produzido pela fermentação do sumo da uva ou seja do fruto fresco da videira.

É, assim, um produto vivo que passa por diferentes períodos: juventude, maturidade e envelhecimento.

A natureza do solo, o clima, as castas, os métodos de cultura e muitos outros factores determinam as diferenças.

Álcoois variados, inúmeros ácidos, substâncias azotadas, corantes e péciticas, açúcares, éteres, etc, entram na sua composição.

São as análises que determinam as características de cada vinho e permitem detectar eventuais fraudes ou falsificações.

Os vinhos classificam-se em comuns e especiais. Os primeiros são os maduros ou verdes, os segundos são os licorosos doces de mesas, espumantes naturais e espumantes gasificados.

Consideram-se **generosos** os vinhos provenientes das regiões demarcadas do Douro (Vinho do Porto), Madeira, Carcavelos e Moscatel de Setúbal.

Vinhos e pratos

Aperitivos

Vinhos generosos e outros licorosos (muito secos).

Com Acepipes

Vinhos de mesa brancos - vinhos espumantes naturais (brutos ou secos)

Com Peixes e Mariscos

(cozidos, com molhos de manteiga ou brancos)

Vinhos doces de mesa

(gratinados e assados)

Vinhos de mesa brancos

(guisados e de caldeirada)

Vinhos de mesa tintos

Com entradas

Vinhos de mesa palhetes e tintos

Com assados e caça

Vinhos de mesa tintos, de preferência velhos vinhos espumantes naturais (brutos ou secos)

Com Doces e Frutas

Vinhos generosos e outros licorosos (meio-doces ou secos)

Vinhos doces de mesa

Vinhos espumantes naturais

(meio-secos, meio-doces ou doces).

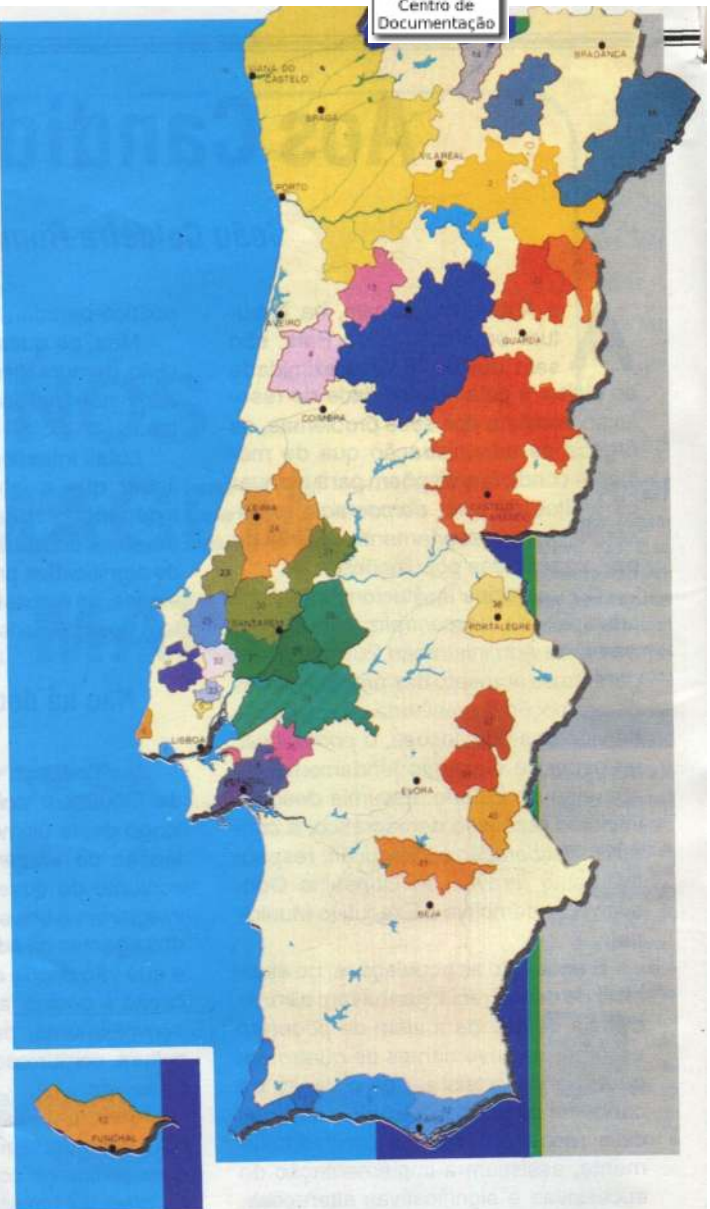
Com queijo

Vinhos generosos e outros licorosos, ou (se o queijo for servido antes dos doces e das frutas).

Vinhos de mesa tintos, velhos.

Com café

Aguardentes velhas



In revista do jornal «Expresso».

Este mapa ainda não contempla as novas IPR de Évora, Granja-Amareleja e Moura

LEGENDA

D.O.C.

- 1 - Vinhos Verdes
- 2 - Porto e Douro
- 3 - Dão
- 4 - Bairrada
- 5 - Bucelas
- 6 - Colares
- 7 - Carcavelos
- 8 - Setúbal
- 9 - Lagoa
- 10 - Lagos
- 11 - Portimão
- 12 - Tavira
- 13 - Madeira

I.P.R.

- 14 - Chaves
- 15 - Planalto - Mirandês
- 16 - Valpaços
- 17 - Encosta da Nave
- 18 - Varosa
- 19 - Lafões

- 20 - Castelo Rodrigo
- 21 - Cova da Beira
- 22 - Pinhel
- 23 - Alcobaca
- 24 - Encostas d'Aire
- 25 - Óbidos
- 26 - Almeirim
- 27 - Cartaxo
- 28 - Chamusca
- 29 - Coruche
- 30 - Santarém
- 31 - Tomar
- 32 - Alenquer
- 33 - Arruda
- 34 - Torres
- 35 - Arrábida
- 36 - Palmela
- 37 - Borba
- 38 - Portalegre
- 39 - Redondo
- 40 - Reguengos
- 41 - Vidigueira



As propriedades e características dos vinhos dependem, sobretudo, das uvas que lhes dão origem.

O cacho de uva é formado por duas partes distintas: o engaço, cangaço, cango ou cachiço - que é o esqueleto do cacho - e a uva ou bago de uva.

O engaço contém tanino, alguns ácidos, sais e substâncias adstringentes.

A uva, formada por pele, polpa ou miolo e grainhas ou sementes, fornece a matéria corante, os princípios aromáticos e os microorganismos que vão intervir na fermentação (contidos na pele), bem como o tanino, de vital importância para a conservação, clarificação e coloração do vinho (contido nas grainhas) e o mosto, produzido pela polpa.

A polpa, para além de conter elevada quantidade de água (800 gramas por cada litro de mosto), fornece, também, os açúcares, os ácidos orgânicos, o bitartarato de potássio e matérias minerais azotadas e pécicas.

Os açúcares são, no entanto, o seu componente principal, já que o álcool resulta do seu desdobramento.

O grau alcoólico do vinho está, assim, directamente relacionado com a riqueza em açúcar do respectivo mosto.

O vinho, pela sua complexa composição, tanto pode ter uma acção fisiológica benéfica como nociva para a saúde, dependendo das quantidades em que é ingerido, do grau alcoólico, bem como do momento e da natureza de quem o bebe.

O vinho de boa qualidade e não muito alcoólico, quando tomado com moderação por indivíduos adultos normais, é um excelente alimento pelas suas propriedades hidratantes estimulantes, tónicas e anti-sépticas.

Já o abuso do vinho pode causar graves problemas de saúde e conduzir ao alcoolismo.

Dizem os especialistas que os vinhos tintos são mais ricos em vitaminas que os brancos. A sua absorção é feita rapidamente pelo organismo, desde que o estômago esteja vazio. Daí o recomendar-se o seu consumo às refeições.

A taxa alcoolémica, geralmente de 15 a 26 mgr. por litro de sangue quando em jejum, atinge a sua máxima concentração no sangue 30 a 60 minutos após a ingestão.

Quando essa taxa é superior a 1 grama por litro, provoca normalmente alterações ao nível das faculdades mentais e quando atinge os 4 por mil uma fase de anestesia geral, com perda de força nas pernas e apatia.

CONSELHOS ÚTEIS:

- Os vinhos generosos e licorosos, bem como os tintos e aguardentes, devem servir-se à temperatura ambiente.
- Os vinhos de mesa brancos e palhetes, e os verdes tintos, ligeiramente frios.
- Os vinhos doces de mesa e os espumantes naturais, bastante frios ou quase gelados.
- Em circunstância alguma se deve adicionar gelo ao vinho.
- Para os vinhos generosos e licorosos devem usar-se copos com forma de balão e boca larga.
- Para as aguardentes balão de boca estreita.

Vinhos de Qualidade Portugueses CLASSIFICAÇÃO DE COLHEITAS

ANOS	DÃO	BAIRRADA	COLARES	DOURO	BUCELAS	ALENTEJO
1960	4	4	3	4	3	4
1961	3	2	2	2	1	2
1962	2	4	2	2	2	2
1963	2	3	2	2	1	2
1964	3	2	4	3	2	3
1965	2	2	2	3	2	2
1966	4	3	4	3	3	4
1967	3	2	3	2	1	1
1968	1	1	3	2	2	2
1969	3	2	3	1	1	1
1970	4	4	1	2	2	2
1971	3	1	3	1	3	4
1972	1	3	1	1	2	2
1973	1	1	3	1	2	2
1974	3	3	1	1	3	3
1975	3	4	4	3	1	2
1976	1	1	1	2	3	3
1977	1	2	1	2	1	1
1978	1	3	1	2	1	1
1979	1	1	3	2	3	2
1980	4	4	3	4	3	3
1981	1	1	3	3	1	1
1982	1	2	3	2	2	2
1983	4	4	4	2	3	2
1984	1	1	4	3	2	2
1985	4	3	3	2	3	2
1986	2	-	2	1	2	2
1987	3	2	3	2	3	3
1988	-	-	-	-	-	-
1989	2	2	2	2	2	3
1990	2	2	2	2	1	4
1991	2	2	1	2	1	3
1992	2	2	1	2	2	2

4-EXCELENTE 3-MUITO BOM 2-BOM 1-MÉDIO
FONTE: INSTITUTO DA VINHA E DO VINHO - CÂMARA DE PROVADORES

- Ao vazar vinho deve evitar-se agitar a garrafa.
- os vinhos tintos velhos devem, se possível, ser cuidadosamente decantados.
- Para melhor serem apreciados os seus aromas, os vinhos generosos e tintos velhos não devem encher totalmente o copo.



Um relance pela História

A importância económica do vinho através dos tempos

Homero Flor

O vinho foi, desde tempos imemoriais, um dos produtos mais importantes na economia deste espaço geográfico que a partir do século XII constituiu a terra portuguesa.

Desde os tempos dos Lusitanos, depois com a ocupação romana, sob o domínio dos suevos e até dos muçulmanos, muito embora o Corão proibisse aos crentes beberem vinho, sabe-se que se fomentou a vinha e se consumia esta bebida, estando o respectivo comércio nas mãos dos moçarabes, o vinho foi importante no tecido económico destas épocas.

Desde os alvares da nacionalidade, o vinho teve importância na economia portuguesa, pela vastidão da cultura vinhateira, pelo seu lugar primacial na

economia agrária e ainda pelo lugar proeminente que este produto ocupou nas exportações portuguesas desde o século XIII até ao presente século.

Durante toda a época medieval foi feito um grande esforço de desenvolvimento da actividade vitivinícola, fomentada pelas entidades senhoriais que levavam os seus colonos a manterem uma cultura cuidada da vinha e a alargar a extensão dos vinhedos, ocupando as terras incultas.

A importância do vinho na época medieval pode ser revelada pelo extremo cuidado posto na regulamentação do «relego», um direito senhorial de exclusivo da venda de vinho, entre Janeiro e Abril, só depois se permitindo às classes subordinadas a venda do seu. O papel

fundamental do vinho na economia agrária transparece noutras situações como: a sua sistemática inclusão nas prestações de renda feudal em todo o país e das disposições costumeiras e doutras providências tendentes a proteger os vinhedos das investidas dos rebanhos.

A sua projecção geral na vida portuguesa da Idade Média depreende-se ainda do lugar cimeiro que os vinhos ocuparam nas exportações aquém do século XIII.

Ao longo dos séculos XV a XVIII não encontramos nas nossas consultas elementos numéricos capazes de nos darem a conhecer a importância do vinho, tanto na produção interna como na exportação.

Não será, no entanto, arriscado admitir

GARRAFEIRA MARTINHO

BEBIDAS NACIONAIS E ESTRANGEIRAS

CAFÉS



TABACOS

Rua Dr. Sousa Martins, 106
Mercado 1.º de Maio, 38

☎ 081 - 4 17 30

☎ 081 - 4 33 49

8900 VILA REAL DE SANTO ANTÓNIO



que a vitivinicultura terá acompanhado o processo de deterioração da vida agrária nacional durante este longo período, em que o país foi largamente deficitário em géneros fundamentais, sobretudo o trigo, e que se tenha chegado a proibir a exportação de produtos agrícolas e de gado.

No entanto, o vinho não aparece nos pedidos de proibição, talvez devido à sua relativa abundância dentro da vida agrícola nacional, embora a produção deva ter decaído sensivelmente.

Mas, para norte do Douro, o panorama era diferente. Já no século XVI os Ingleses daí exportavam vinho e, a partir da centúria seguinte, vamos encontrá-los estabelecidos no Porto.

A partir do terceiro quartel do século XVII, a exportação do vinho do Porto deveria representar entre metade e dois terços de toda a exportação vinícola nacional.

Com o Tratado de Methuen dá-se uma grande expansão da cultura do vinho generoso do Douro, e a criação da Companhia Geral da Agricultura dos Vinhos do Alto Douro, em 1756, deu ainda mais incremento ao «vinho do Porto», em detrimento de outros vinhos de qualidade, os quais deveriam pesar, na primeira metade do século XVIII, na bolsa de exportações entre 25 a 40 por cento e uma percentagem ainda menor no que respeita aos valores.

A acção monopolizadora da Companhia se tentou combater a hegemonia dos comerciantes ingleses foi, muitas vezes, lesiva dos interesses dos agricultores, com atropelos na classificação da qualidade dos vinhos.

A Companhia também contribuiu para uma posição privilegiada dos vinhos do «Porto», com os dois Alvarás de 1765 ordenando o arranque de vinhas nos campos do Tejo, do Mondego e do Vouga e de outro no ano seguinte, ordenando o arranque das cepas

de certas zonas das regiões de Torres Vedras, Anadia, Mogofores, Avelãs de Caminho e Fermontelos.

Para combater este regime especial dos vinhos do Douro, noutras regiões do país se elevavam impostos a este produto, como no Mercado de Lisboa em 1678, de molde a proteger as produções locais.

Durante o século XIX desenvolveu-se a produção, com o derube das barreiras de tipo feudal e a crescente entrada da terra nas relações de tipo capitalista.

Durante o primeiro quartel do século XX, a Estremadura torna-se a principal região produtora, continuando o vinho a ter uma importância fundamental na nossa economia.

E paremos por aqui, nesta peça onde, de maneira muito sucinta, procurámos traçar a importância económica do vinho através dos tempos.

Nestes em que vivemos, e reportando-nos ao Algarve, na nossa região a cultura da vinha e o vinho vieram perdendo importância, não tendo um peso relevante na nossa economia.

Aljezur, Lagoa e Tavira ainda mantêm

algum nome como zonas produtoras, além de alguns pequeníssimos produtores nalgumas zonas da região, que produzem o que se convencionou chamar o «vinho caseiro» para consumo próprio.

Com a entrada de Portugal na CEE e a reforma da PAC, o vinho português, que nalgumas zonas é de altíssima qualidade, tende, se não for convenientemente protegido, a ficar «para vinagre» e a perder-se a sua importância histórica no panorama económico nacional.

Coisas da dita Europa...

Origens da vinha

A pesar de ser historicamente difícil determinar com rigor as origens da vinha, tudo indica, pelos vestígios até agora encontrados, que é anterior ao próprio Homem.

Os cientistas fazem-na remontar, mesmo, aos primórdios do terciário.

A vinha foi, contudo, anunciadora das grandes civilizações e contribuiu bastante para a transição do homem, do nomadismo para uma vida sedentária.

O vinho, de acordo com os dados históricos, foi conhecido por todos os povos da antiguidade, desde a Índia à Península Ibérica.

Apesar dos Hebreus terem sido grandes cultivadores de vinha, foram os Gregos e depois os Romanos, que contribuíram significativamente no desenvolvimento de técnicas de produção de vinho.

Ficaram célebres na antiguidade os vinhos gregos oriundos das ilhas de Creta, Chipre, Lesbos e Quios. Enquanto os de Chipre ainda hoje têm grande reputação.

Interessante era sem dúvida, a técnica utilizada no seu fabrico.

Depois da vindima, as uvas eram expostas ao sol durante oito a dez dias, e colocadas outros tantos à sombra, sendo depois pisadas.

Os vinhos dos Romanos desfrutaram, igualmente, de grande reputação, como é o caso dos vinhos de Mássica, de Fórnica, de Cócua e de Falerno, provenientes do território da Cápua e tão elogiados por Homero e, também, os produzidos na Península Ibérica, em particular os originários das regiões que compreendem o actual território português.

Curiosa era, também, a técnica utilizada pelos romanos na sua produção. Depois de fermentados, adicionavam-lhes aromas de frutos e de flores ou misturavam-nos com substâncias, como pez ou mel, que lhe asseguravam maior conservação.

É quase ponte assente, no entanto, que a viticultura, propriamente dita iniciou-se na Ásia Meridional, estendendo-se daí a toda a Ásia Central, Europa e Extremo Oriente.

Porém, por causa da transformação de costumes e modificações



sociais e religiosas, a cultura da vinha foi abandonada na China, no Japão e em grande parte dos países muçulmanos, embora, por outro lado, como resultado da expansão marítima europeia, tenha sido introduzida na América, na África do Sul e na Austrália.

F. Reis

Armazenista, Importador e Exportador

- Entrepósito Comercial de Bebidas, Lda.

A GARRAFEIRA DO ALGARVE

ONDE COMPRA MAIS POR MINI-PREÇO!

A maior variedade em bebidas nacionais e estrangeiras - Garrafas raras para colecção

The Algarve Bottle Shop where you can buy more for less

Der Spirituosenmarkt der Algarve wo Sie mehr zu Minipreisen Kaufen

Rua General Humberto Delgado, 21

- Telef. 089-561 465 - GUIA - 8200 ALBUFEIRA

Nº Mourinha a divisa de sempre: NÃO SER O MAIOR, MAS SER O MELHOR!

46º aniversário da marca em Portugal, Angola e Brasil
1982- **11º ANIVERSÁRIO NO ALGARVE** -1993

CASH
&
CARRY



RAMIRO MOURA
(Mourinha)

Francisco Lopes Madeira Vinhos é com ele

Fernando Reis

«**U**ma cave sempre bem cuidada e recheada» - assim se refere o enólogo Néelson Heitor ao estabelecimento de Francisco Lopes Madeira.

O elogio assenta perfeitamente neste homem de 79 anos, com casa aberta em Vila Real de Santo António desde 1948 e conhecido no país e no estrangeiro pelo conjunto de raridades que conseguiu reunir ao longo dos anos e pela qualidade dos vinhos que ainda se orgulha de exibir para venda ao público.

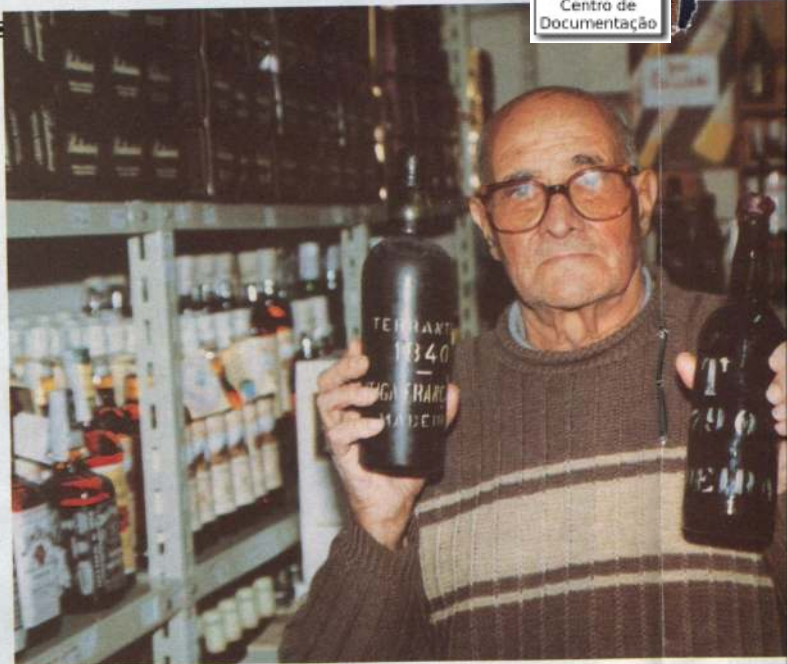
Excelente conversador, Francisco Madeira relatou-nos episódios curiosos e bem elucidativos da qualidade da sua loja.

Falou-nos da alegria que tinha proporcionado a um emigrante português radicado em França ao vender-lhe uma garrafa de vinho do Porto do mesmo ano em que o homem nascera. Da história de um Juiz que veio da Madeira encontrar

na sua loja um vinho Madeira, casta terrantez, de 1790 e de um cirurgião do Porto que ali mandara comprar uma garrafa de Vinho do Porto, rara, que não tinha conseguido obter na capital do Norte.

Tudo isto, claro, no tempo em que Francisco Madeira possuía na rua Teófilo Braga a casa «Dyניה», 6 armazéns e um stock de 40 mil garrafas.

A idade forçou-o a trespassar o estabelecimento, mas o amor às suas preciosidades vinícolas continuou a adiar a reforma. Hoje, ainda mantém casa aberta, para servir os seus inúmeros clientes, numa esquina da rua Oliveira



Francisco Madeira no seu estabelecimento.

Martins.

Francisco Madeira é um autêntico «catedrático» em vinhos, com um saber de experiências feito e as suas palavras soam como agradáveis lições.

Quando nos fala de um bom vinho é quase certo que já o provou primeiro.

Aliás, orgulha-se de sempre ter bebido do melhor. Esse parece ser o segredo da energia que ainda revela apesar dos seus quase 80 anos.

Razão têm aqueles que afirmam, agora, que o vinho desde que bebido com moderação e às refeições, é um bom tónico para o organismo.

«Barca Velha», colheita de 1982, um vinho tinto do Douro a 2.000\$00 a garrafa (preço de venda ao público) é um dos seus preferidos.

Na sua divagação sobre os nossos vinhos, Francisco Madeira não hesita em classificá-los:

«Para mim, os melhores são os do Alto Alentejo, em especial de Portalegre, da Bairrada e do Douro».

Os vinhos do Algarve

Instado a pronunciar-se sobre os vinhos algarvios, Francisco Madeira responde mostrando-nos uma garrafa de vinho «Tavira, colheita de 1963». Uma relíquia, na sua opinião.

«Já lá se vai o tempo em que o Algarve tinha vinhos de excelente qualidade, capazes de ombrear com o que de melhor havia no país. Era o tempo em que se fazia vinho a partir da uva negra mole.

Hoje já pouca uva dessa existe. Os produtores foram-na substituindo por uva de mesa das castas Cardinal e D. Maria.





Mais rentáveis do ponto de vista comercial» - é a sua explicação.

Mesmo assim - diz - ainda se conseguem produzir coisas com alguma qualidade, como o vinho aperitivo «D. Afonso III», de Lagoa.

Recordando os vinhos algarvios feitos a partir da casta negra mole, gabou um vinho que em tempos se produziu na Fuzeta.

Lembrança puxa lembrança e à memória de Francisco Madeira veio - então o viajante da casa «Ferreirinha», António Vítor Soares, de Carregal do Sal, a quem diz dever muito do interesse, gosto e saber que adquiriu pelos vinhos, principalmente pelos do Porto. Tendo adquirido nessa época muitos «Vintage» do século XVIII, alguns dos quais ainda conserva.

Inicialmente também casa de modas e confecções, a «Dyria», nome de uma deusa imaginária do bom gosto e da elegância com que o proprietário a baptizou, transformou-se, depois do 25 de Abril, exclusivamente numa casa de bebidas, com alguns produtos de charcutaria.

Republicano, democrata e oposicionista ao regime de Salazar e Caetano, o que lhe custou 6 meses de cadeia, repartidos por Caxias, o Aljube e a sede da Pide na António Maria Cardoso, Francisco Madeira ficou também conhecido pela forma muito «sui generis» como celebrava o 5 de Outu-



bro.

A sua montra era decorada, com exuberância, com o busto da República, a Bandeira Nacional e fotografias dos grandes vultos da primeira República.

No entanto, depois do 25 de Abril, por causa do negócio, nunca se filiou em qualquer partido.

Na despedida, passámos em revista a extraordinária garrafeira que nos envolvia e não quisemos deixar de anotar algumas das bebidas expostas.

Da aguardente de medronho algarvia, genuína, vimos, ainda, algumas garrafas, - vinhos do Porto, uma extensa colecção de «vintage» (1840-1880-1900-1937-1940-1944-1955-1958, etc.).

Da Madeira, duas reíquias, «Ter-

rantez» de 1790 e 1840 (como curiosidade, refira-se que, recentemente, em Lisboa, uma destas garrafas, de 1864, foi leiloadada por 265 contos).

Quanto a vinhos Aliança (1948-1955-1966), Colares Chitas (1968), Barca Velha (1984), Borba (1964-1976), Vinho Tinto da Granja, colheita de 1983, Campeão do Mundo em 1989 na Jugoslávia (Ljubljana), Grande Reserva San Marco (1964), Quinta da Bacalhoa (1985) - Pínhal Novo, Solar das Francesas, Pasmados (1964-1966), Caves São João (1967), Bairrada, garrafa de 1,5 l, (1970 e 1975), Periquita, garrafa de 1,5 l (1969-1976), Posta dos Cavaleiros, Dão, 1974, são apenas alguns cujos nomes tivemos a paciência de registar.



Algarve

Adegas regionais apostam em região demarcada

Viegas Gomes

Algarve usufrui de «massas» vinícolas de boa qualidade. Nos últimos anos os vinhos da região têm conhecido uma melhoria global na sua produção, aperfeiçoando-se assim os métodos de vinificação e cuidados enológicos.

Num dos primeiros números da revista «Seara Nova» o prof. Azevedo Gomes dizia já que os vinhos algarvios eram de qualidade se fossem bem tratados desde a sepa.

Era o convite, como se pode assim apelar, ao bom aproveitamento da terra como meio de maturação das uvas, que deveriam provocar bom vinho.

Nesse sentido, as cooperativas algarvias, desde Lagos, Portimão, Lagoa, Tavira, têm tido papel importante.

Mas o mercado regional não basta. Para além disso a concorrência mesmo aqui, no Algarve, não pára, face a estratégias mais aguerridas, a produções superiores de maior tonelagem.

Como corolário de um certo crescimento, realizou-se este ano, de 15 a 19 de Setembro, organizado pelo Grupo

Desportivo de Lagoa, o I Festival do Vinho do Algarve, que, para além das adegas cooperativas regionais, contou com a presença de muitas caves desse país fora, desde o Minho até ao Alentejo, passando pelo centro, pela Anadia e outras zonas.

Estava em causa, sem dúvida, o valor da produção vinícola algarvia no contexto da economia agrícola regional.

O Festival coincidiu com um ano de produção muito baixa de todas as adegas cooperativas da região, pese embora as características e aptidões já demonstradas, uma certa preparação interna para responder já às solicitações de qualidade, e daí a tônica do mesmo, dada sobretudo pelo Barlavento algarvio.

Enquanto as adegas de Portimão e de Lagos tiveram este ano uma produção que atingiu metade da do ano anterior, a Adega Cooperativa de Lagoa, a maior sem dúvida da região e que mais tem feito na procura e conquista de novos mercados, decresceu cerca de 30 por cento.

A razão desta acentuada quebra de

produção teve a ver sobretudo com as condições climatéricas registadas, a forte seca que se tem feito sentir, o que não permitiu o grau desejado de humidade para que os dons da terra algarvia pudessem mais facilmente frutificar neste sector.

Outro grande tema do I Festival do Vinho do Algarve teve a ver com a promoção dos vinhos regionais.

Nesse sentido o I Festival foi da opinião de se lançar a ideia da criação de uma «Região Demarcada do Algarve», como medida de defesa da qualidade dos vinhos regionais.

Esta proposta trouxe ainda à baila, para além da procura de novas soluções de comercialização, o desejo premente de uma clara definição dos vinhos algarvios.

Creio sobretudo que o vinho algarvio tem de ser defendido na região. O vinho é também um produto turístico e por isso tem de ser defendido como tal.

A gastronomia local, rica e variada, não pode prescindir do acompanhamento de um vinho genuíno.

Por outro lado, os vinhos que se produzem no Algarve devem de igual modo

ser tidos em conta e acompanhar com as suas aptidões a comida típica que os bons apreciadores não dispensam.

A integração do Algarve numa região demarcada vitivinícola é pois uma ideia que tem de ser amparada.

O outro lado da questão prende-se com a preparação dos nossos vinhos em responderem às solicitações de qualidade com força concorrencial no sentido do mercado que lhe pertence por direito próprio.

Nesse sentido as cooperativas tradicionais têm de se actualizar, ser geridas como autênticas empresas.

Só no quadro desta perspectiva é possível melhorar e valorizar os produtos regionais.

Os associados têm de reconhecer por isso que há que fazer um grande esforço no caminho da qualidade genuína.

O rótulo de cooperativa tem de ser defendido. Mas o rótulo da adega de cooperativa tem também de reconhecer o esforço que lhe é exigido num maior envolvimento do seu produto no turismo, na gastronomia, nas artes.

As adegas podem ser grandes empresas regionais, podem funcionar como um bom cartaz local, mas têm que mudar, apostar no futuro, na melhoria de qualidade.

As adegas algarvias para constituírem uma região demarcada não se podem esquecer que têm de ter um orçamento de marketing, de publicidade e de promoção.

A região demarcada pressupõe pois uma grande iniciativa promocional.

«Não vale a pena fazer um bom vinho se o mesmo não sair da adega para ter quem o consuma», afirmava um gestor de uma cooperativa.

Assim parece ser efectivamente. Mas há mais etapas a queimar. «Temos um bom produto, o preço é competitivo, estamos a procurar promovê-lo», outra afirmação importante.

E não esquecer da distribuição, que é outra actividade em que se tem de apostar.

Sem produto, promoção, preço e distribuição, não há lugar para colocar no terreno novas ideias.

O fiado já morreu

Fernando Proença

Caro leitor, imagine a terrível situação. Vai fazer uma longa viagem. Sai pela matina, bebe um café para acabar de acordar algum tempo depois, mas por muitas voltas que dê, inevitavelmente às treze horas, mais coisa menos coisa, pára para almoçar. O caminho está salpicado de restaurantes e «snacks», mais ou menos manhosos. Desta vez está com azar. O que lhe calhou em sorte oferece como melhor opção o bife com batatas fritas. Se a comida não é grande coisa, destorra-se no vinho.

Depois para cúmulo, o restaurante não possui uma daquelas máquinas que, em troca de uma moeda, medem a alcoolemia. Entre as várias hipóteses temos:

1 - Esperar, até que o corpo se encarregue de fazer desaparecer os 11,5% de álcool do maduro.

2 - Sair e poder apanhar com a terrível brigada.

Para lhe facilitar a vida, o «Jornal do Algarve» proporciona-lhe a possibilidade de medir o estrago que o vinho lhe fez, baseado em critérios absolutamente científicos. Os diferentes graus de absorção do precioso néctar agrupam-se da seguinte forma.

A - Olha para os dois contos e quinhentos da conta e acha que é um roubo - Caro leitor pode seguir viagem à vontade. A desgraça do bife que lhe deram (boi velho) não deveria valer mais de mil escudos.

B - Acha que a conta é um bocado roubada mas o serviço é atencioso. Descanse mais um bocadinho e beba umas águas. A respeito da conta não se engana, mas o empegado era grunho. Lá por lhe ter perguntado 20 vezes se a comida estava boa, não é suficiente para lhe dar boa nota.

C - Acha que a conta é um roubo, o serviço demasiadamente familiar, mas tem uma boa bica - telefone a dizer que segue lá mais para a noite. Quando um dia se encontrar um restaurante de estrada com boa bica, os outros fecham todos.

D - Acha que a conta é roubada, o serviço demasiadamente familiar, tem uma bica horrível, mas o restaurante é muito limpinho, sem pratos de barro, com ditos espirituosos estilo «Queres fiado, toma». Mande chamar uma ambulância, você está praticamente em coma. Em Portugal **não existe nenhum** restaurante de estrada que não tenha **pelo menos** um dito espirituoso.

Favas, fisch und feigenbrot

Na cozinha algarvia

Teodomiro Neto

Enquanto os algarvios entram na moda gastronómica das pizzas, hamburgers e demais apressados tipos de comida produzidas pelas grandes cadeias multinacionais, os estrangeiros descobrem e valorizam as delícias dos paladares, qualidade de alimentação, uma arte de muitos séculos de culinária, que no Algarve, de gerações em gerações, vem transmitindo-se às nossas mesas, tanto serranas como ribeirinhas.

Isso descobriram Sonja Spindler, Rainer Horbelt e Pax Benito, a que a messinense Maria do Carmo Alves Severino se lhes junta na sua experiência de mestra de muito cozinhar.

Rainer e Sonja no texto e Benito na gravura produziram um interessante livro sobre a nossa regional cozinha, seus segredos e seus paladares.

O livro, com muitos sugestivos desenhos do suíço Pax Benito, percorre o itinerário turístico algarvio, nos seus restaurantes mais característicos como a ADEGA LISA, na Mexilhoeira Grande; OS DOIS IRMÃOS, em Faro; o DOM SEBASTIÃO, em Lagos; a QUINTA DE SÃO BENTO, em Monchique, etc.

O livro, em edição alemã, é dividido pelas quatro estações do ano, e nelas somos convidados à alimentação apropriada, tal como o jovem António Pedro Graça, nos vem convidando in MAGAZINE, JORNAL DO ALGARVE.

Pelo livro caminhamos pelo espaço regional, corremos o Algarve e a sua vária gastronomia, em mais de meia centena de pratos de peixe, outros tantos de carne, vinte de sobremesa, quarenta em doces regionais, doze em cremes e tantas mais em saladas. E lá vêm as célebres «gefultte» (lulas cheias), o «hundshal» (cação), a «aal» (enguia), a «glattbutt» (rodovalho), a «meerneunauge» (lampreia), até às populares «sardenen» (sardinhas).

As caldeiradas que vão, nas suas variedades de peixes e de sabores, desde Vila Real de Santo António a Sagres, aos mais variados frutos de mar.

Dos muitos e variados pratos de carne destacamos o «kohl-eintopf» (cozido-algarvio), «hahnchen in rotwein» (frango bêbado), às «maisbrei mit sardenen» (papas de milho com sardinhas), não esquecendo a «brotsuppe» (sopa de pão) e os «gefrillteschveinfusn (pés cheios de porco).

As saladas muito ricas, como a «eingelegt mohren» (conserva de cenouras) fazem uma riqueza no paladar algarvio.

As sobremesas: «quitten in rotwein» (marmelos no vinho tinto), aos «gefultte feigen» (figos recheados), aos cremes «gebrannte milch», assim como às conventuais «wolkchen» (núvens).

Foi um regalo percorrer este roteiro gastronómico algarvio contado por especialista do paladar alemão.

Aprenda a conhecer as nossas delícias e exija que no seu restaurante se preserve a verdadeira cozinha regional. A sua. Os alemães acham-na uma das melhores do mundo, tanto pela confecção, como pela variedade e riqueza dos nossos produtos.

Cozinhar é uma grande arte que faz parte da nossa cultura, entre outras. No turismo, a cozinha, é das mais apreciadas.

Ilustrações cedidas e autorizadas
Para o Magazine J.A., pelos autores

KOCHREZEPTE AUS DER ALGARVE

Gefüllte Schweinefüße Pés cheios de Porco

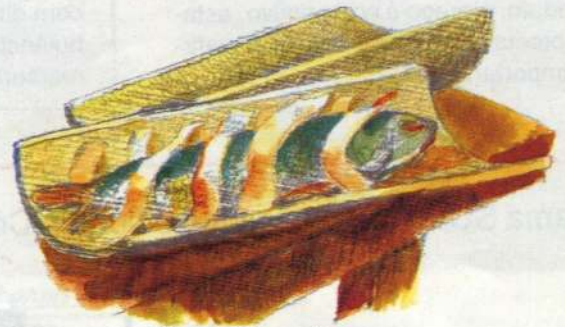
Vier Schweinefüße in Salzwasser kochen. Vorsichtig die Haut von den Knochen ablösen. Ein Ende zubinden. Eine Tasse geröstete Weißbrotwürfel mit heißer Milch übergießen. Ein Ei, Salz, Pfeffer und Petersilie darunter rühren. Die Schweinefüße damit füllen. Zubinden. In heißem Fett braun braten. Warm (oder kalt aufgeschnitten) mit Salat servieren.



KOCHREZEPTE AUS DER ALGARVE

Fisch im Ziegel / Fataca na Telha

Eine Makrele
(oder einen anderen länglichen Fisch) putzen.
Auf beiden Seiten mit dem Messer einschneiden.
Mit Salz, Pfeffer, Öl und
Zitronensaft einreiben.



Einen Ziegel wässern.
Mit Speckstreifen auslegen.
Den Fisch in den Ziegel geben.
Mit Speckstreifen bedecken
und mit einem zweiten Ziegel verschließen.
Auf dem offenen Feuer oder
im Backofen garen.

Coisas Alcoutenejas

A desaparecida cadeia

José Varzeano

Dos símbolos materiais do poder judicial que estiveram afectos a Alcoutim, nada resta.

Da força singela sobranceira à vila, representada no Livro das Fortalezas, de Duarte Darnas, do século XVI, só resta o nome na memória de alguns dos mais idosos habitantes da vila. (1) Em 1877 ainda se refere *entre o caminho que vai para as vargeas e o chamado cercado da Forca*. (2).

As «Casas do Juiz de Fora» estão indicadas no «Mapa da Configuração de Todas as Praças, Fortalezas e Baterias do Reino do Algarve», organizado em 1788 pelo Tenente-Coronel Eng. José de Sande Vasconcellos.

Enquanto Pinho Leal afirma que os juizes de fora teriam chegado a Alcoutim em 1758, por deliberação de D. José, o Prof. Doutor Veríssimo Serrão, na sua monumental História de Portugal, dá o facto ocorrido por alvará de 1773.

Conhecemos o nome de alguns juizes de fora que aqui exerceram essa função, o que obtivemos no arquivo da Santa Casa da Misericórdia e isto porque exerceram a função de provedor.

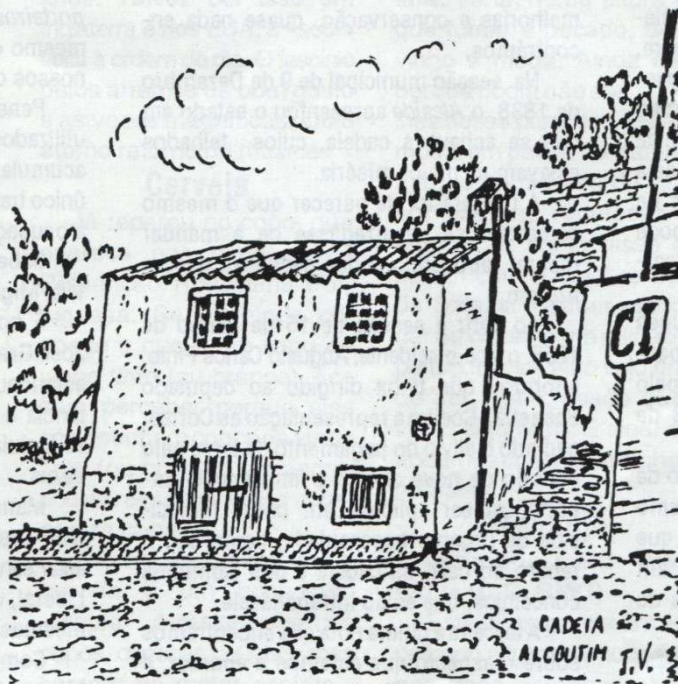
Em 1865 já as «Casas do Juiz de Fora» estavam demolidas pois no local a Câmara Municipal projecta instalar a Estação Telegráfica, o que nunca veio a acontecer.

O pelourinho, símbolo da autonomia municipal e da função social e judicial, que se situava na actual Praça da República, mais precisamente em frente da que foi a «Loja do Serafim», foi demolido, segundo uns, em 1869, por se achar muito arruinado, segundo outros, em 1878, para facilitar o trânsito na vila, mas todos afirmam que os restos (pedraria) foram empregues na reconstrução do cais. (3)

Nas leituras que tenho feito nos arquivos históricos da vila (Misericórdia e Câmara) nunca encontrei a mais leve referência ao pelourinho e, oralmente, nada nos chegou, apesar de termos perguntado por ele aos nossos habituais «informadores».

Restava a velha cadeia que também veio a ser desfeita pelo camartelo do progresso, após 1977.

Durante mais de uma década, tivemo-la por cenário.



Grossas paredes de xisto e grauaque da região, tinha dois pisos. O acesso ao superior fazia-se exteriormente por estreita escadaria adossada à parede lateral. Sobre a porta, amação de alvenaria onde já não conhecemos o sino. Duas janelas, levemente rectangulares, delimitadas por cantaria com quatro barras de ferro em posição horizontal e três em vertical e viradas para a praça. No rés-do-chão, além de um portão, uma janela semelhante às anteriores mas já sem grades. No interior, conheci-lhe um arco ao gosto antigo. Na fachada principal, uma placa de mármore indicava a altura a que tinha chegado a cheia de 1876. É tradição que nessa altura se amarravam os barcos às grades da cadeia. A placa transitou para o prédio entretanto construído no local, sendo naturalmente colocada à mesma altura. Telhado a duas águas e telha de canudo. Há muito que não era caiada. Placard preferido para a colocação de propaganda política.

Depois de desactivada, passou a ser arrendada e em 1930 os seus baixos rendiam ao município, trinta escudos mensais. A Câmara veio a vendê-la em 1952.

Sempre a conheci servindo de curral.

Antiga cadeia sede do poder administrativo

Supõe-se que a velha cadeia teria sido sede do poder administrativo, depois de

transferida para o local onde hoje é um parque de estacionamento, edifício que ficou em ruínas com a cheia de 1876 (já o tinha ficado com a de 1823) e que levou a aquisição ao padre António dos actuais Paços do Concelho.

Possivelmente os velhos Paços do Concelho teriam dado lugar à cadeia. Se o pelourinho estava como é afirmado em frente da «Loja do Serafim» e se era norma ficarem frente aos Paços do Concelho, é mais uma razão para pensar assim.

Iremos agora referir alguns casos de prisão, procurando variar nos motivos que lhe deram origem.

Aquando da enchente do Guadiana de 1823, encontrava-se detido na cadeia o guarda-mor de saúde nesta vila, Sebastião José Teixeira, devido a certas «alterações» por ele efectuadas nos livros de sisa e a uma controversa eleição para a Edilidade, realizada no ano anterior. (4)

Em 3 de Setembro de 1875 dois presos de passagem com destino a Castro Marim e a Lagos, onde vão cumprir sentença de degredo que lhes foi imposta na Comarca de Reguengos, partiram um ferro da grade e fugiram.

Por ter furtado cinco varas de frisa da casa de Francisco Branco, de Giões, deu entrada na cadeia no dia 16 de Setembro de 1875, uma mulher de Clarines.

Um conflito ocorrido pelas onze horas do dia 28 de Outubro de 1875, entre o guarda do posto, Francisco Augusto da Cruz e um barqueiro desta vila, levou este à prisão no dia seguinte pelos insultos que dirigiu àquele guarda.

João António Poucochinho, por alcunha o João Maltez, que se encontrava trabalhando na construção da estrada para o Pereiro e que era natural da zona de Monchique, foi preso por ter espancado alguns indivíduos. (Of. n.º 103 de 19.10.1876)

Crime de fogo posto por um *maioral de gado* do monte das Preguiças, levou-o à cadeia em 18 de Dezembro de 1876. Tinha lançado fogo à eira de João Luís, do mesmo monte.

O infanticídio é o crime que leva à cadeia uma mulher de Clarines. (of. n.º 107, de 13.7.1877)

Um acidente ocorrido na tarde do dia 10 de Setembro de 1877, levou à cadeia um guarda de 2.ª classe da Alfândega de Faro. Estando em casa de Manuel Cavaco, no monte das Laranjeiras, onde se encontrava também, Francisco da Costa, por alcunha o *Caxata*, *marítimo* de Mértola e

outras pessoas, o Caxata desejando ver o revólver do guarda esteve descarregando-o. Deixando por desconhecimento uma bala e fazendo rodar o tambor, fê-lo de tal maneira que o revólver disparou e a bala atravessou o peito do referido Caxata que sucumbiu de imediato. (Of. n.º 151 de 12.9.1877 do A. C. ao G. Civil)

O Administrador do Concelho oficia ao Delegado do Procurador Régio na Comarca de Tavira, denunciando irregularidades, segundo ele, passadas na cadeia já que o carcereiro, António Guilherme, permite, quando lhe apraz, a saída de um degredado para esta vila, condenado em seis meses de degredo, agravado com um mês de prisão. Acrescenta o Administrador que não pode tomar responsabilidade da cadeia com tal carcereiro. (Of. n.º 185 de 31.07.1878).

Manuel Rodrigues Tendeiro, da vila e José Rodrigues Tendeiro, da Corte da Seda, espancaram Domingos Martins, da Palmeira, pelo que deram entrada na cadeia. (Of. n.º 13 de 7.2.1879).

Em 17 de Junho de 1879 dá-se a evasão de uma mulher do Balurco de Cima, o mesmo acontecendo a um homem de Martim Longo, que tinha sido preso na Feira de São Marcos, em 1882, por insultos aos empregados fiscais do real de água.

Os praticantes de contrabando também passavam pela cadeia como aconteceu com um do sítio da Enxoval, em 1884.

Presos em Serpa e remetidos para Alcoutim, foram J.P. e sua cunhada, da Corte Nova. Considerada raptada por familiares, parece que, e segundo declarou, foi de muito boa vontade que acompanhou o cunhado.

Em 9 de Outubro de 1888 um indivíduo desta vila vai parar à cadeia por ter insultado o Administrador.

No dia 10 de Março de 1889, sendo conduzido à cadeia por dois soldados da Guarda Fiscal, um indivíduo natural de São João dos Caldeireiros, do concelho de Mértola, pelo crime de roubo de 20 libras a Joaquim Alexandre, daquela vila, logrou fugir à vigilância dos guardas que o perseguiram, acabando por abatê-lo (casualmente segundo a versão), nas proximidades de Alcoutim sendo aqui sepultado.

O último preso que vamos referir era natural de Afonso Vicente, freguesia e concelho de Alcoutim. Em 24 de Abril de 1878, com 21 anos, assassinou barbaramente um seu primo de dezasseis.

Diz o administrador do concelho que se trata de um grande crime, pois as circunstâncias de que se acha revestido não têm precedentes por estes sítios.

O criminoso veio a ser preso no dia 15 de Setembro de 1891, 13 anos depois de o ter praticado.

Com este rol de presos procurámos apresentar casos variados.

Aqui esteve presa gente de todo o tipo, homens e mulheres, do camponês ao funcionário,

do culpado ao inocente. Uma cadeia como qualquer outra da época.

Obras de conservação

Importa referir que durante o período analisado, cerca de um século, no aspecto de melhorias e conservação, quase nada encontramos.

Na sessão municipal de 9 de Dezembro de 1838, o *Alcaide* apresentou o estado em que se achava a cadeia, cujos telhados estavam na maior miséria.

A Câmara foi de parecer que o mesmo carcereiro se encarregasse de a mandar reparar, abonando-o das despesas que se fizerem.

Ao abrir a sessão de 15 de Março de 1858, o vice-presidente, Augusto Carlos Pinto, informou que tinha dirigido ao deputado Sebastião Coelho a representação às Cortes, pedindo o alívio do pagamento da terça pelo período de nove anos, a fim daquela importância ser aplicada em obras municipais de urgente necessidade, como são o reparo do cais, da cadeia e dos caminhos concelhios, que estão intransitáveis.

A terceira e última nota que encontramos sobre o aspecto que estamos a abordar, é nos dada pela resolução municipal de mandar inutilizar as sentinas e no lugar delas colocar vasos que fossem despejados diariamente, atendendo-se assim à limpeza e asseio da cadeia. Isto foi deliberado por sugestão do Juiz Ordinário (Sessão de 23/10/1872).

O uso do sino (da cadeia e não da igreja), talvez fosse uma reminiscência da sede do poder autárquico que aí se teria situado.

Uma postura aprovada em 20 de Outubro de 1841 determina que incorrerá na multa de 500 réis todo o indivíduo que estando na vila ou suas imediações (debaixo do toque do sino) e não tendo causa justa que o escuse, não comparecer imediatamente na Praça ao toque de alarme ou rebate.

Como começaram a ser frequentes zangatas a horas mortas nas vendas por acção das bebidas alcoólicas, o Administrador do Concelho apresentou o assunto à Câmara que depois de o debater, deu origem à seguinte postura: «Toda a venda que de noite conservar nesta vila aberta a porta depois do toque do sino da cadeia e nas aldeias, depois do toque das Almas, pagará o vendedeiro a coima de 500 réis. Na mesma pena incorrerá os que depois do referido toque forem encontrados fazendo bulha ou motim dentro da referida venda, esteja ou não a porta aberta» (Sessão de 8/4/1843).

Também o arrematante da condução da mala do correio, a partir de 1850, além de

outras, tinha a obrigação de, quando chegasse a esta vila com a mala, dar seis badaladas com o sino da cadeia, para haver conhecimento da chegada do correio. (Sessão de 29.06.1850)

A responsabilidade directa da cadeia pertencia a funcionários chamados de *porteiros*, umas vezes, *alcaides*, de outras e mesmo carcereiros, termo que chegou aos nossos dias com a mesma aplicação.

Pensamos que a variedade de «nomes» utilizados pode estar relacionada com a acumulação de várias tarefas já que um único trabalho não justificava possivelmente a ocupação total da pessoa.

Sabemos que em 1834 era *porteiro da vila*, Miguel Fernandes Mestre.

É nomeado alcaide efectivo em 1835, José Gregório de Andrade. A palavra *alcaide* estendeu-se a funcionários de importância e categoria muito variáveis, na qual se incluía o *alcaide das prisões ou dos cárceres*.

Manuel Cordeiro, do Pereiro, que tinha sido preso pelo *Governo Usurpador*, por estar servindo o cargo de alcaide pelo Governo Liberal, volta a ser nomeado para exercer as mesmas funções. (5)

Com a designação de *porteiro* serviu Manuel Pedro Hespanhol, durante cerca de dez anos. É substituído em 1847 por Manuel Roiz, o qual dá esperanças de desempenhar bem o lugar, tratando da cadeia com asseio. Foi curto o seu desempenho já que se ausentou e veio a ser substituído por Joaquim Bernardo, da vila.

O último porteiro e carcereiro, era esta a designação que encontramos, nomeado, foi António Domingues em 12.10.1882.

Não pretendemos com este escrito fazer a história da desaparecida cadeia da vila de Alcoutim. Procurámos sim compilar aquilo que nos foi possível, já que, voluntária ou involuntariamente as fontes de consulta a todo o momento podem desaparecer por variadíssimas razões, que vão desde o incêndio à incúria.

Notas:

(1) - Varzeano, José - *Alcoutim - Capital do Nordeste Algarvio...* 1985, pág. 236.

(2) - *Acta da sessão da C.M.A. de 08.04.1877.*

(3) - Vilhena Mesquita, José Carlos - *A Derrocada do Pelourinho e da Câmara de Alcoutim pelas Cheias do Guadiana em 1823 - in Jornal do Algarve de 8 de Agosto de 1991.*

(4) - *Idem, ibidem.*

(5) - *Livro das Sessões da C.M.A. (n.º 1) - De 8 de Junho de 1834 a 29 de Abril de 1841 - pág.7*



Por Fernando Proença

Literatura inclusa O melhor amigo do homem

Vinho

Há semanas atrás, a revista dominical do «Público», trazia uma singela notícia que me encheu de contentamento. Escrevia-se mais ou menos, que o mais popular divulgador de vinhos do mundo Hugh Jonhson, prefere qualificar um vinho, desde que acompanhado pelo respectivo conduto. Está certo. Aquelas provas, por quem os enólogos se pelam (2,5 para um branco, 3,75 para um tinto), parecem-me mais exercícios surreais de inspectores, que de verdadeiros apreciadores.

O vinho tem que ser bom (se for), para acompanhar um peixe grelhado ou umas migas, porque é assim que ele é bebido.

Já agora, os senhores dos restaurantes não nos podiam vender o vinho, sem nos quererem levar os olhos da cara?

É que no fim de contas, passavam a ganhar mais. Mais gente bebia vinho e claro, comia.

Vinho do Porto

Marvin Gaye. «Classic Duets» (Com Diana Ross, Mary Wells, Kim Weston e Tami Terrel) C.D. Motown

Perfeitamente como no título. Este disco é uma compilação recente (1985) de velhos temas, cantados pelo senhor (e senhoras) em

epígrafe e destina-se a aconchegar os nossos combalidos corações. Não sei se é bom ou mau sinal, mas estes temas não envelhecem. Ouvimo-los hoje, com o mesmo contentamento de há dez anos. Talvez por isso em Inglaterra e nos EUA, a «soul» volta à ordem do dia. O fascínio pelos arranjos de bom gosto e as vozes magníficas. Ou o eterno retorno da música.

Cerveja

Já reparou no copo, que aparece nos cartazes da Prevenção Rodoviária Portuguesa. Se eu ainda conheço o que é um copo de vinho tinto (ou branco), fico sem perceber porque eles só desenham copos de vinho tinto (ou branco). Já agora, podiam desenhar umas canecas de cerveja.

Também sabemos que a cerveja é um bocadinho «hippie». A malta bebe uns copos, canecas ou latas, mas sempre no maior espírito - «... Vamos dar as mãos...» e já agora os pés.

Vinho Morangueiro

Ray Charles - «My World» (C.D. Warner).

O leitor já bebeu vinho morangueiro? Gostando ou não, de uma coisa não tenhamos dúvidas. Não há nenhum igual, com o gosto tão característico. A música de Ray Charles é mais ou menos assim. Gostando ou não, ninguém é como ele.

Charles pega - cada vez que faz um disco - em canções que parecem não ter nada umas com as outras e transforma-as. Isso traz um problema, ou uma vantagem. Para quem não gosta, soam todas ao mesmo. Para quem gosta, são inigualáveis, na voz nasalada e no jeito arrastado (um Stevie Wonder, mais «bluesy») de quem tem uma aguda sensibilidade, para mudar, adaptar e recriar. Este disco é talvez modernação em demasia, mas não é mau. É Ray Charles.

Vinho a martelo

Aquela, que o vinho é

cultura faz-me sorrir. É uma boa adaptação à loucura que corre nos nossos dias, em que arquitectos fazem exposições de desenhos, feitos em guardanapos enquanto tomavam café. Tudo é cultura. Vá lá; numa altura em que fumar é pecado, beber vinho é moda. Ainda bem, porque podia não ser, se não lhes desse para isso. Estávamos a um passo de transformar os bebedores de vinho em pessoas reputadas inferiores. À conta disso gozaram com a célebre frase de Salazar «Beber vinho é dar de comer a um milhão de portugueses». Não vejo grande mal nisso, desde que o vinho seja bom. É sinal que andamos com muito dinheiro no bolso.

Alentejo

John Pizzarelli «Naturally» (C.D. BMG)

Este disco revela um som delicado e frutado (muito típico dos bons «crooner's»). Não ouviu o ataque é bastante macio, medianamente encorporado, elegante e complexo, com um toque final refrescante. Pode ouvir-se logo e guardar na estante mais uma série de anos ou servir em festas. As partes comuns (retiradas de um folheto de vendas numa cadeia de supermercados). Tanto dão para os vinhos Alentejanos (é o caso) como para o disco do norte-americano de ascendência italiana J. Pizzarelli. Tanto uns como o outro são potencialmente aceitáveis por um público diversificado e numeroso. O disco (infelizmente) vai vender pouco. O vinho não. Do mal o menos.

Colheita caseira

David Sylvian e Robert Fripp «The First Day» C.D. Virgin

Os vinhos rosé são excelentes para quem não gosta de vinho. Dessa forma estão Ray Charles para a «soul» e Pizzarelli para o «jazz». Não que sejam mais fáceis ou difíceis, mas as influências e escolas são muito esbatidas pelas personalidades dos

cantores. Marvin Gaye é um puro. Um «Quinta da Bacalhóa». «The First Day» de Sylvian e Fripp não tem igual, há melhor, pior, mas não igual. Libertaram-se dos experimentalismos dos seus últimos discos e fizeram um trabalho seco e cortante, de batida e guitarras omnipresentes, mas estranhamente acessível. Como duas castas (Periquita? Rabo de Ovelha?), que se tivessem juntado para produzir um vinho de aroma intenso e profundo, e, de sabor bem equilibrado num fim de boca prolongado. Não pescou nada caro leitor? Nem eu, mas o resultado é bom. Garanto-lhe.

