

## Bemposta terra do Vinho

Testemunho de 1866



José Pereira ([www.bemposta.net](http://www.bemposta.net))

**B**emposta, foi desde sempre uma zona vínica de nomeada, tendo passado por várias fases no seu processo de produção e distribuição.

Começando pelas mais recentes, lembro algumas famílias que desenvolveram, com êxito, a indústria do vinho. ([ver filme das vindimas actuais](#))

Fabricaram aqui o excelente néctar que depois era distribuído na região do Porto, em camiões dos mais modernos, para a altura, o Sr. Marta e o Sr. Tomé Ramos e, mais tarde, o Sr. Reis.



Ainda existem restos de armazéns e tonéis, onde era tratado esse vinho.

Posteriormente, não foi por acaso, que se criou aqui a ROVIM ligada à Sogrape, mas pela qualidade e quantidade das suas uvas, que prometiam um bom negócio para todos.

Os lavradores desenvolveram então mais a cultura da vinha, fazendo a entrega das uvas nesta adega, o que trouxe nova fonte de rendimentos.

Mais tarde, com a abertura da Cooperativa Agrícola, em Sendim, abriu-se o leque de escolha.

***Fazendo história, segundo documento de 1866,<sup>1</sup> isto é há 144 anos, Bemposta era uma zona vinhateira das mais notáveis, fora das regiões do Douro (vinho do Porto) e a maior produtora de Terra de Miranda.***

<sup>1</sup> Archivo Rural –Jornal da Agricultura, Lisboa 1866, pag. 483 a 484

A vinha era baixa e rasteira, podada em galheiros, formando cabeça próxima da terra, situada nas vertentes do rio Douro, voltada para Espanha. Para aumentar a produção, usava-se e abusava-se do estrume que chegava mesmo a faltar para os cereais. Ainda é da nossa lembrança a forma como se tentava aumentar a sua produção, utilizando as ruas como depósito das matérias, para a sua formação.

Segundo dados semi-oficiais produziam-se 292 pipas de 686 litros, que rendiam 25\$000 réis.

Neste número não entrava a grande quantidade de vinho destilado, para aguardente vínica (vinho do Porto), que era escoada através da foz do Sabor. Existiam aparelhos para este efeito nas aldeias vizinhas de Tó, Brunhuzinho e Prado Gatão.

Bemposta veio a possuir também essa máquina, em 1874. Em Março de 1879 foi autorizada outra, por despacho do governador civil do distrito de Bragança, José António Campos.<sup>2</sup>

Estimava-se uma produção a rondar as 500 pipas, no total, embora os residentes conhecedores do assunto, se referissem a muitas mais.

Bemposta consumia 39 pipas, e exportava para Mogadouro, Miranda, e Porto, as restantes.

Podemos concluir que cerca de 200 pipas do vinho estimado, era utilizado para a produção de aguardente.

***Nessa altura 50% do valor do produto era gasto no transporte, do vinho e aguardente.***

Por curiosidade reproduzo estes dados:

***De Bemposta à foz do rio Sabor, uma distância de pouco mais de 38 Km, o transporte de uma pipa de vinho ou aguardente, custava, 8\$000 a 10\$000 réis, e da foz rio Sabor ao Porto, com retorno do casco, era de 4\$000 réis.***

Com entusiasmo dizia-se que logo que estivesse construída a estrada de Miranda, à Foz do rio Sabor, abriria um fácil escoamento dos produtos de Bemposta, podendo assim começar a desenvolver-se extraordinariamente a cultura da vinha, pois tinham terra suficiente.

## **Vindimas e produção de vinho**

As castas tintas eram, o bastardo, o mourisco preto, o verdelhão tinto, as tintas serrano, fina, molar e a gorda, que era uma casta de uva grossa muito ordinária e abundante mas que retirava qualidade ao vinho.

As castas brancas, eram o verdelho branco, a malvasia, o rabo de ovelha ou estreito, o moscatel, e o posto branco, uva grossa mole, que dava mau vinho.

---

<sup>2</sup> Correspondência especial do Governo Civil, pag. 805



As vindimas começavam na última semana de Setembro e segundo os técnicos o processo de fabricação era “bárbaro e rudimentar”.

As uvas sem separação ou escolha, eram postas nos lagares de cantaria, e pisadas por homens, sendo logo de seguida o mosto, que escorria, metido em tonéis ou cubas, de carvalho.

No fim o cango era espremido, e o líquido saído era junto.

A fim de dar mais cor ao vinho usava-se um truque, nos tonéis antes de entrar o mosto era colocada uma quantidade de uvas, casta tinta gordas e finas, chamada a “a cama”.

Durante a fermentação, uma vez por dia, com um rodo de madeira, eram misturadas o mosto e a cama. Quando esta terminava, o vinho estava pronto e era metido o batoque.



Segundo a experiência de cada um, os colheiteiros, trasfegavam a partir de Dezembro e até Março, para separar o vinho da cama. No entanto uma minoria fazia-o em Maio e Junho.

Havia colheiteiros que faziam a fermentação em dornas e no final a trasfega para tonéis, livres das fezes e da cama.

Este vinho era normalmente o melhor.



Para consumo próprio, alguns colheiteiros, depois de tirarem o vinho, o cango ou o bagaço que ficava nas dornas, era espremido, e de seguida destilado em alambiques rudimentares, chamados *alchitarras*, para a produção de aguardente.

***O vinho de Bemposta apesar da ausência de processos de fabrico mais indicados, tinham em média 13% de álcool, eram um excelente vinho de mesa, leve, pouco encorpado, de cor rosa e de bom gosto, de Novembro a Março.***

***Passada a Primavera degeneravam, turvavam, perdiam a força e o bom gosto, e faziam-se ácidos***

***e podres.***

Segundos os técnicos de então os vinhos da aldeia já tinham tido melhor reputação, a sua decadência era atribuída ao abuso do estrume, e da vulgarização da casta tinta gorda, assim como o facto de o mosto ser separado do engaço, sem lhe dar tempo de se apoderar do tanino, indispensável á sua conservação e de sacarinos e ainda das deficientes operações de fabrico.

**Hoje a cultura da vinha não é rentável, com a recente especialização dos vinhos, imposto pela CEE.**

A nossa vinha está velha e as castas desadequadas para esse fim.

A sua reconversão não é viável pois as uvas são mal pagas e às despesas de conservação enormes, junta-se a falta de mão-de-obra.

Uma grande maioria dos lavradores, já a arrancou ou abandonou.

Acumulam-se prejuízos sucessivos.