

A Arquitectura Industrial
em Portugal no século XX

Para o (re)conhecimento das
ADEGAS COOPERATIVAS
da Junta Nacional do Vinho

DAVID MANUEL REVEZ LOPES. JULHO 2012
DISSERTAÇÃO DE MESTRADO EM ARQUITECTURA
ORIENTADA PELO PROFESSOR DOUTOR JOÃO ROCHA



UNIVERSIDADE DE ÉVORA
DEPARTAMENTO DE ARQUITECTURA

A Arquitectura Industrial
em Portugal no século XX

Para o (re)conhecimento das
ADEGAS COOPERATIVAS
da Junta Nacional do Vinho

AGRADECIMENTOS

aos meus pais e aos meus irmãos
à Vanessa
aos meus amigos,
por todo o apoio e compreensão

ao professor João Rocha,
pela orientação e espírito crítico

à Dr^a Luísa Romão,
pelo apoio e disponibilidade no acesso ao Instituto da Vinha e do Vinho

à Eng^a Carla Mendes (A. C. Lagoa), ao Sr. Fernando (adegueiro A. C. Lagoa), à Sr^a Sofia Pimentel (Herdade dos Pimenteis), ao Enólogo Nuno Filipe (A. C. Ourém), ao Enólogo Carlos Neves (A. C. Covilhã), ao Eng. Paulo Durão (A. C. Alcanhões), ao Eng. José Pedro Leitão (A. C. Dois Portos), ao Eng. Nuno Constantino (A. C. Almeirim), ao Sr. Luís Santos (A. C. São Mamede da Ventosa), ao Sr. Filipe Ferro (A. C. Reguengos de Monsaraz), à Sr^a Sara Cunha (A. C. Redondo), ao Sr. António Tomás Santos (A. C. Arruda dos Vinhos), ao Sr. João Vitorino (A. C. Cantanhede), à Dr^a Laurinda Paz (Casa dos Patudos), ao Enólogo Rui Vieira (A. C. Portalegre), ao Enólogo Luis Silva (A. C. Palmela), ao Enólogo João Galante (A. C. Benfica do Ribatejo), ao Sr. Manuel Ramalho (A. C. Granja), à Prof^a Maria Leonor Côrte-Real (A. C. Lafões), ao Enólogo Luís Ribeiro (A. C. Pinhel), ao Dr. Ricardo Borges (A. C. Batalha), ao Sr. Albertino Nunes (A. C. Fundão), ao Enólogo Pedro Gil (A. C. Cartaxo), ao Eng^o Silvino (C. M. Águeda), ao Enólogo Nuno Pimentel (A. C. Moimenta da Beira), ao Enólogo Paulo Aguiar (A. C. Valpaços), ao Enólogo Tiago Felícia (A. C. Goux), ao Enólogo Fernando Guerra (A. C. Rabaçal), e a todos os outros funcionários,
pela disponibilidade e entusiasmo nas visitas efectuadas

aos funcionários dos arquivos das diversas câmaras municipais,
que prontamente disponibilizaram referências quando solicitadas.

ÍNDICE

Agradecimentos	5
Introdução	8
- Metodologia	
- Estado da Arte	
Capítulo 1. Enquadramento Arquitectónico	
1. A encomenda pública em Portugal	12
- A introdução do Movimento Moderno	
- Os anos 40	
- “Afirmção do segundo ciclo do betão”	
Capítulo 2. Problemáticas	
1. A vitivinicultura no território português	17
2. Condicionamentos na segunda metade do século XIX	18
3. Primeiras acções estatais	19
4. Condicionamentos dos pós-guerras (1ª e 2ª Guerra Mundial)	22
5. Contexto contemporâneo às adegas cooperativas	23
Capítulo 3. Idealização	
1. Organização corporativa	26
2. Cooperativismo	30
3. Cooperativismo vinícola em Portugal	31
4. Organismos de coordenação económica	34
5. Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal (1933-1937)	35
6. Junta Nacional do Vinho (1937-1986)	39

Capítulo 4. Materialização

1. Compra da produção vinícola	45
2. Capacidade alugada	45
3. Capacidade própria	49
4. Estabelecimento da primeira fase - solução eclética	51
5. Segundo processo	56
6. Estabelecimento da segunda fase - planificação da rede de adegas	58
7. Singularidades de uma adega cooperativa	64
- Escala	
- Implantação	
- Corpo principal	
- Programa complementar	
- Armazenamento	
8. Caracterização da primeira fase	73
9. Caracterização da segunda fase	80
10. Declínio e extinção	127
11. Tabela cronológica	132

Capítulo 5. Extras

1. Arquitectos no programa vinícola	138
2. Espanha e França: Referências	140
3. Registo fotográfico	144

Capítulo 6. Conclusões

Bibliografia	152
Fontes das figuras	156
Anexos	159

INTRODUÇÃO

O presente trabalho pretende contribuir para o conhecimento arquitectónico e histórico, recorrendo ao desenvolvimento de descrições e reflexões críticas para a documentação e valorização das adegas cooperativas instituídas pela extinta Junta Nacional do Vinho (JNV) na então área da sua jurisdição.

Trata-se de uma planeada rede de adegas para todo o território nacional (excluindo as regiões demarcadas), constituída por sessenta e sete edifícios. Iniciada numa primeira fase experimental ainda durante a década de 40, a rede de adegas foi consolidada essencialmente durante as décadas de 50 e 60 do século XX.

O declínio e a actual extinção progressiva dessas adegas estabeleceram a responsabilidade de produzir um documento válido para os seus registos, tendo em conta a ausência incompreensível de elementos que as testemunhem. Devido a essa necessidade, o presente trabalho pretende clarificar a sua importância na história recente e dar a conhecer as qualidades tectónicas que justifiquem a sua salvaguarda, pois são a representação de um esforço colectivo, de uma cultura e uma sociedade do passado.

O trabalho também serve como ponto de situação, agora volvidos cerca de meio século, e observar os efeitos do tempo e a sua influência no processo de apropriação, transformação e rejeição.

A temática do trabalho não encontra um início ou fim preciso quando se procura uma data que balize a constituição das adegas cooperativas. As resoluções das problemáticas residentes na cultura sofreu diversas “metamorfoses”, numa base progressivamente evolutiva desde o início do século XX, e que influenciaram a constituição

da rede nacional de adegas como a derradeira solução, e à qual se estenderia até ao final do mesmo século.

- Metodologia

Através de um enquadramento inicial no primeiro capítulo, é feita uma breve leitura sobre o desenvolvimento da encomenda pública durante o período do Estado Novo. Pretende-se divulgar a história recente da vitivinicultura em Portugal, de modo a tornar consciente o interesse patrimonial envolvido. Para isso, procurou-se compreender a dimensão das *problemáticas* que justificaram a necessidade de planificar uma rede de adegas a nível nacional como a derradeira solução na organização económica, técnica e social do sector. O segundo capítulo trata como a implementação do conceito cooperativo, através da organização corporativa do Estado, se envolveu na materialização do conjunto de adegas. São os próprios Anais da JNV que em grande parte dão a conhecer as relações da vitivinicultura com os diversos contextos envolvidos.

Tendo como base o registo feito pela JNV nos seus Anais sobre as diversas soluções e sucessivos fracassos que antecederam as adegas cooperativas e o apoio de diversos elementos gráficos encontrados nos depósitos do Instituto da Vinha e do Vinho (IVV), desenvolveu-se ao longo do terceiro capítulo uma narrativa das diversas evoluções que caracterizaram a acção do Estado. Neste caso, o facto do IVV não dispôr de um arquivo histórico organizado dificultou naturalmente o rastreamento de factos úteis à investigação. Também o recurso ao arquivo fotográfico do IVV foi fundamental para a interpretação arquitectónica. Através da exposição da originalidade das adegas, visto tratarem-se na maioria de fotografias realizadas após a conclusão das suas construções, permitiu-se perceber o interesse que reveste estes edifícios, bem como o recurso a desenhos técnicos que clarificaram as intenções e singularidades projectuais.

O desinteresse pelo programa e a consequente ausência de análises que pudessem apoiar uma opinião prévia, tornou a visita na íntegra à rede de adegas cooperativas fundamentais para um conhecimento fidedigno que serviu de base para a formulação das reflexões em torno desses edifícios. De igual forma obteve-se legitimidade para elaborar uma descrição completa tanto das diversas particularidades envolvidas nos seus estabelecimentos como para o registo fotográfico deste desconhecido objecto de estudo. De igual forma, o contacto integral permitiu perceber as causas que definem o seu *declínio* progressivo e que coloca em causa a sua integridade.

- Estado da Arte

Apesar não se ter conhecimento da existência de análises arquitectónicas, Nogueira (1994)¹ expôs a necessidade do *estudo, salvaguarda e valorização dos monumentos arquitectónicos do vinho* através de um *levantamento que vá desde as adegas tradicionais até às adegas do Instituto da Vinha e do Vinho (ex-Junta Nacional do Vinho), porque estas também estão em fase de desactivação*.

Ana Tostões² (com referência metodológica em *A Arte em Portugal no Século XX (1911-1961)* de José Augusto-França) e José Manuel Fernandes³ permite-nos perceber o enquadramento da introdução e evoluções do Movimento Moderno em Portugal com a produção arquitectónica de encomenda pública, e de entre os diversos programas estabelecidos pelo Estado Novo, também se enquadra o pragmático programa vinícola.

Pereira (2007)⁴ fornece uma leitura geral sobre o organismo Junta Nacional do Vinho, cruzando as perspectivas históricas e económicas que caracterizaram a acção da JNV. Trata-se de uma tese de mestrado, actual e pertinente à qual se recorreu para complementar a contextualização sobre as unidades de produção vinícolas.

¹ Nogueira, Filipa - *Arquitectura do vinho*, in Instituto Superior de Agronomia - O Vinho, a História e a Cultura Popular - *O Vinho na Festa da Cultura 94*, Actas do Congresso. Lisboa: ADISA - Associação para o Desenvolvimento do Instituto Superior de Agronomia, 2001 p. 285-288

² Tostões, Ana - *Os verdes anos na arquitectura portuguesa dos anos 50*. Porto: Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto, 1997

³ Fernandes, José Manuel - *Arquitectura Modernista em Portugal*. Lisboa: Gradiva, 1993

⁴ Pereira, Maria da Conceição Freire de Brito - *"Acção e Património da Junta Nacional do Vinho (1937-86)"*. Universidade Aberta, 2007. Dissertação de Mestrado em Estudos do Património.

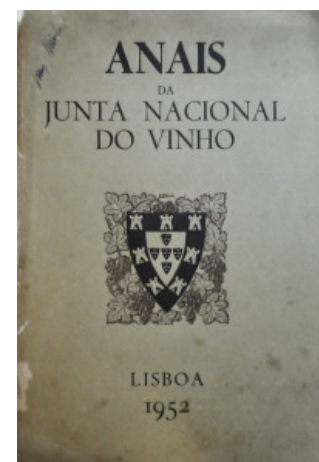


FIG. 1 Capa dos Anais JNV, 1952.

Com o objectivo de registrar a história da JNV, os Anais produzidos durante os anos de implementação da rede de adegas cooperativas foram de uma enorme pertinência como base fidedigna para a constituição da presente dissertação, reforçado o seu recurso pela evidente escassez de elementos bibliográficos que apoiasse a investigação.

1. A ENCOMENDA PÚBLICA EM PORTUGAL

Entre os anos 1932 e 1943, após a aprovação da nova Constituição em 1933 que veio dar corpo ao Estado Novo, Duarte Pacheco dinamizou as estruturas públicas através de diversas redes de equipamentos em todo o território português, *através de uma política de rejeição ao liberalismo herdado da I República e da apologia de um Estado político, económico e socialmente forte e interventor*.⁵

Um dos princípios que definiu o Estado Novo foi precisamente o intervencionismo económico-social, que ficou com a responsabilidade e dever do Estado em implantar, promover e incentivar as grandes obras e melhoramentos. Desse modo, são criados diversos organismos de gestão das diferentes áreas de actividade, dotando "*o País com a maior parte das grandes obras que fazem a glória da Revolução Nacional*"⁶ através da gestão feita pelo Ministério das Obras Públicas, *construindo um novo mapa do território português através uma rede equipamentos públicos suportada por uma rede de comunicações, baseada nas estradas, no transporte marítimo e nos telefones*.⁷ No caso agrícola, através de Rafael Duque, definiu-se um conjunto de reformas ao se estabelecerem várias estruturas de apoio à actividade. Daí surgem inúmeros *edifícios de fiscalização, controlo e armazenamento no mundo rural. O campo passou a ter na sua paisagem as adegas, da Junta Nacional do Vinho e da Junta Nacional do Azeite, e os silos, da Junta Nacional do Pão*.⁸

- Introdução do Movimento Moderno

A integração dos princípios modernos pelos arquitectos de então, surge por um "esforço"⁹ geracional de actualização cultural e uma situação política que viria determinar uma expressiva produção arquitectónica. É neste contexto que decorre a particularidade inédita de recorrer a engenheiros e arquitectos, contribuindo de forma

⁵ MONIZ, Gonçalo Canto - *Arquitectos e Políticos. A arquitectura institucional em Portugal nos anos 30*. [s.d.]. Disponível na internet: <http://br.monografias.com/trabalhos917/arquitectos-politicos-portugal/arquitectos-politicos-portugal2.shtml>

⁶ Ibidem

⁷ Ibidem

⁸ Ibidem



FIG. 2 Instituto Superior Técnico, 1936.
Arqº Pardal Monteiro.



FIG. 3 Liceu Diogo de Gouveia, 1937.
Arqº Cristino da Silva.

⁹ FERNANDES, José Manuel - *Arquitectura Modernista em Portugal*. Lisboa: Gradiva, 1993. p 63.

¹⁰ TOSTÕES, Ana - *Arquitectura Moderna Portuguesa 1920-1970. Um Património a Conhecer e Salvaguardar*. Lisboa, IPPAR, 2004. p110

¹¹ FERNANDES, José Manuel - Op. Cit. p 63.

¹² TOSTÕES, Ana - Op. Cit. p 118-123



FIG. 4 Sede da extinta Junta Nacional do Vinho, 1941. Arqº Cassiano Branco.



FIG. 5 Conjunto Praça do Areeiro, 1941. Arqº Cristiano da Silva.



FIG. 6 Armazém regulador de Almeirim, 1942.

efectiva na qualificação da arquitectura. À semelhança do regime italiano, o governo português apostou numa nova geração de arquitectos que praticavam uma linguagem moderna sem que no entanto essa linguagem abordasse os princípios ideológicos do movimento moderno focados no *problema da habitação, para as questões urbanas, e finalmente para o entendimento da arquitectura como condensador social*¹⁰ (e a necessidade de standardização dos materiais no período de reconstrução pós-guerra e a resposta às exigências tecnológicas que a concorrência industrial impôs)¹¹. Este “novo estilo” permitiu a pretendida renovação simbólica do Estado, dando oportunidade aos arquitectos de desenvolver um conjunto significativo de edifícios públicos. Apesar da concentração em Lisboa, outros programas públicos também actualizaram as infra-estruturas no país. A década de 30 foi, portanto, a época de um efémero moderno representativo do poder nas novas obras públicas.

- Os anos 40

A efemeridade da linguagem moderna é definida pela mudança ideológica do Estado, empenhado num processo de restauração cultural, ao qual correspondeu uma linguagem pretensamente historicista e nacionalista, supostamente representativa da arquitectura tradicional portuguesa.

Apoiando-se nas deficiências e problemas construtivos consequentes dos novos recursos, constituíram-se argumentos contra a linguagem moderna. Todavia, o *portuguesismo* formalizado por uma linguagem clássica que agora revestia a obra pública continuou a recorrer ao betão armado como solução estrutural, embora de forma dissimulada.¹²

É neste contexto que surge as primeiras adegas cooperativas, ainda com carácter experimental do conceito cooperativo na cultura vinícola.

- “Afirmção do segundo ciclo do betão armado”

Após o Congresso Nacional de Arquitectura em 1948, é reivindicada a introdução dos princípios da Arquitectura do Movimento Moderno, junto com os materiais inerentes e com as soluções estruturais arrojadas. A lógica industrial é integrada na metodologia projectual e o desenvolvimento de grandes infra-estruturas produtivas dos sectores básicos é encarado como prioritário, em detrimento do equipamento público como símbolo do Estado, que segundo Tostões (2004) é impulsionado com a *alteração profunda nas estruturas da economia pautada pelo arranque da electrificação e da moderna industrialização do país a partir do final da década de 40*.¹³

O retomar dos princípios modernos na década de 50 é realizada por uma segunda geração de arquitectos protagonizada por Januário Godinho, Nuno Teotónio Pereira, Viana de Lima e Fernando Távora.

Ao contrário do limitado “primeiro ciclo do betão”, onde a modernidade correspondeu *exclusivamente a uma expressão resultante dos novos materiais, usados como simples gramática*, é durante a década de 50 que se *assume finalmente a dimensão ética e moral do Movimento Moderno*.¹⁴ Com a aplicação do pensamento contemporâneo na resolução dos programas, a nova encomenda veio compensar os particulares anos 40, com a validade e pertinência do exercício da arquitectura numa nova escala e novas necessidades.

É no início deste período que se inicia a consolidação da rede de adegas à escala nacional, seguindo uma planificação (1952) apoiada na fase antecedente de experiência da fórmula cooperativa.



FIG. 7 Edifício de comando e descarga da estação hidroeléctrica do Cávado, 1947. Arq.º Januário Godinho

¹³ TOSTÕES, Ana - Op. Cit, p 124



FIG. 8 Edifício de comando e descarga da estação hidroeléctrica da Bemposta, 1958-64. Arqs.º Archer de Carvalho, Nunes de Almeida e Rogério Ramos.

¹⁴ TOSTÕES, Ana - Op. Cit, p 126

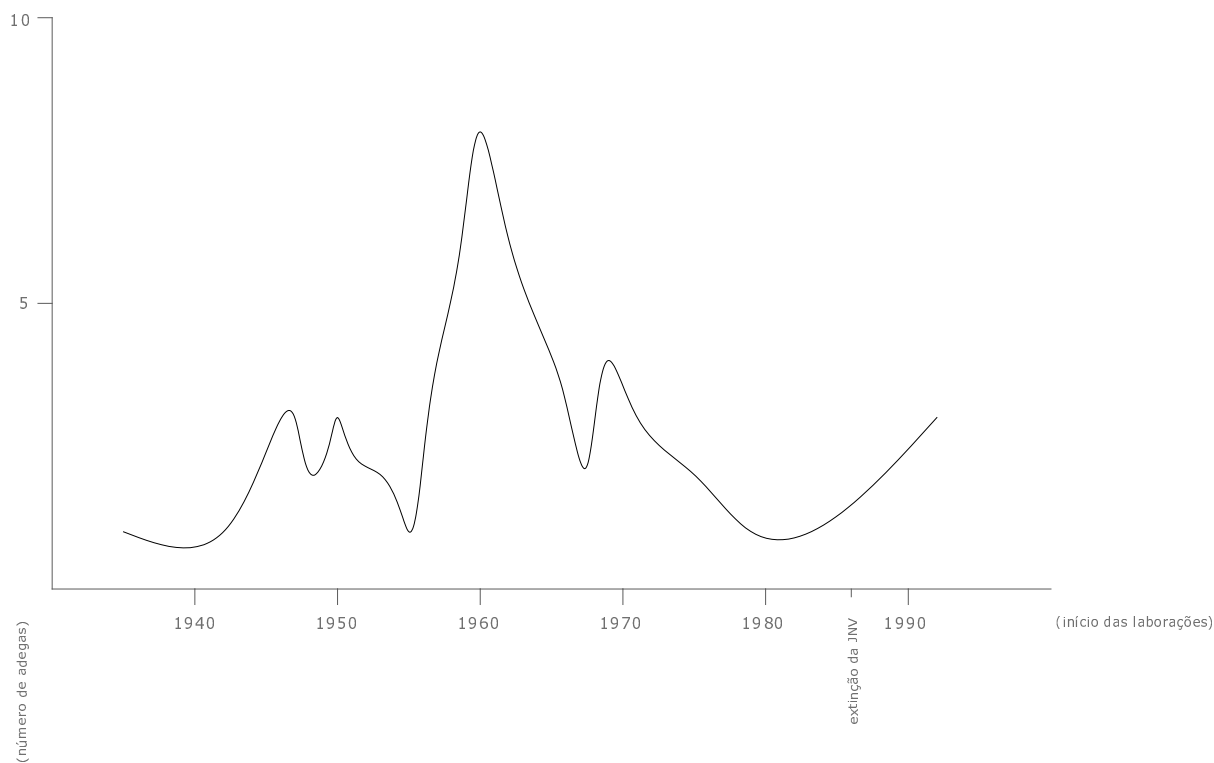


FIG. 9 Gráfico representativo do espaço temporal para a edificação das adegas cooperativas da JNV.



Fig. 10 Livro de Horas de D. Manuel I, séc. XVI (iluminura).

1. A VITIVINICULTURA NO TERRITÓRIO PORTUGUÊS

É constante a afirmação de que a história da cultura da vinha e do vinho acompanha a história do Homem. Não há conhecimento de uma data que defina conclusivamente a origem dessa cultura, mas é facto de que a acompanha desde as primeiras civilizações, integrando-se na construção e caracterização de uma sociedade.

No então território peninsular, a vitivinicultura parece ter tido o interesse da civilização tartessa que constatando as potencialidades do território, mais concretamente no vale do Tejo e Sado em 2000 a. C., explorariam o vinho nas trocas comerciais de metais. No entanto, não havendo factos que definam isso conclusivamente, a introdução da cultura é atribuída aos Fenícios, sucessores no século X a.C., que assim como os anteriores a explorariam como moeda de troca.¹⁴

De facto, as civilizações que sucessivamente ocuparam a península ibérica relacionaram-se com a vitivinicultura. As sociedades nas quais a vitivinicultura era uma tradição, casos da fenícia, grega, celta e romana, constituíram importantes incrementos no desenvolvimento, não só através da importação de castas outrora cultivadas, como também pela introdução de novas técnicas de vinificação e de cultivo como a poda.¹⁵

No entanto, houve outras civilizações que não tinham a cultura da vinha e do vinho integrada na sua sociedade, embora isso não tenha impedido a continuação da produção. Ao invés, foi integrada na vida do povo bárbaro, na sequência da total absorção da cultura romana por ele feita. Mesmo durante a ocupação árabe, a produção de vinho não cessou, tanto pela sua ideologia de apoio à agricultura como pela manutenção das exportações comerciais. Só mesmo o extremismo conflituoso dos Almorávidas e Almóadas terá tido uma influência negativa e agravada pelas guerras da reconquista cristã. Porém, o pós-reconquista foi um período favorável, pois a vinha foi restabelecida e dinamizada pela sociedade medieval.¹⁶

¹⁴ Divisão de Informação, Divulgação e Relações Públicas do Instituto da Vinha e do Vinho - "A vinha e o vinho em Portugal: apontamento histórico", 1999, p. 6, 7

¹⁵ Fabião, Carlos - "O vinho na Lusitânia: reflexões em torno de um problema arqueológico". Revista Portuguesa de Arqueologia, vol. 1, nr.1. 1998. p.173-175.

¹⁶ Divisão de Informação, Divulgação e Relações Públicas do Instituto da Vinha e do Vinho. Op. Cit. p.8, 9

Esta breve referência sobre as diversas ocupações do território peninsular e as suas relações vitivinícolas, procura mencionar a importância do significado que a cultura teve a nível cultural, social e territorial ao longo do tempo.¹⁷ Do mesmo modo, pode considerar-se a cultura como uma herança que está presente na sociedade contemporânea portuguesa e que prova a sua importância para as civilizações da história de Portugal. Esse conhecimento tem o papel de consciencializar a sociedade da necessidade de mantê-la e transmiti-la para as gerações seguintes. Através da escala de intervenção do Estado Novo na cultura vitivinícola portuguesa, pode afirmar-se que essa consciência esteve presente na sua motivação.

¹⁷ Ver anexo 1

2. CONDICIONAMENTOS NA SEGUNDA METADE DO SÉCULO XIX

A história mais recente da viticultura é caracterizada profundamente durante a segunda metade do século XIX pelo ciclo de doenças iniciado pelo oídio e terminado no míldio.¹⁸ No entanto, a expressão deste ciclo negativo ocorre com a praga da filóxera, um insecto hemíptero que ataca as raízes da vinha, destruindo-a. Em Portugal, afirma-se que o insecto terá sido introduzido através da importação de castas americanas infestadas no ano de 1863.¹⁹ A cultura vitícola é devastada com a excepção da região de Colares.²⁰

¹⁸ Denominações dadas a doenças da videira

¹⁹ Pereira, Gaspar Martins - "A produção de um espaço regional. O Alto Douro no tempo da filoxera." Revista da Faculdade de Letras, p 322

²⁰ A região vitícola de Colares resistiu à devastação filoxérica devido à composição arenosa onde as vinhas estão implantadas. Essa particularidade induz que as raízes das vinhas adquirem imensa profundidade na busca de água, e do qual a filóxera não alcança.

Pereira (2007) afirma que a situação que afligiu duramente os viticultores, com a perda total das suas vinhas, veio revelar-se posteriormente importante para o desenvolvimento da viticultura portuguesa. A necessária busca por mais conhecimento na agricultura e por necessários avanços tecnológicos na vinificação motivou o início do ensino técnico agrícola em Portugal em 1852*. Registaram-se expansões de vinha por lugares nunca cultivados, possivelmente motivadas pelo aumento de exportações para países igualmente atingidos como a França. Consequentemente, a cultura da vinha e do vinho obtém um visível incremento, sendo reconhecida a sua importância social e económica para a economia nacional, exactamente pelo aumento das exportações.²¹

* Imediatamente após o início do ciclo de doenças, marcado pelo oídio em 1850.

²¹ Pereira, Maria da Conceição Freire de Brito. Op Cit., p. 6, 7.

²² Através da união da parte aérea da vinha (folha, caule e uvas) europeia com a raiz de castas americanas devido a ser mais resistente à filoxera.

²³ Diário do Governo nº 263, 17 de Novembro de 1933. p 1999.

²⁴ Cincinnato da Costa (1866-1930), agrónomo e autor de *Portugal, País Vinícola* in Pereira, Maria da Conceição Freire de Brito. Op. Cit., p 9.

²⁵ Ibidem

²⁶ Miguel, Américo; Oliveira, Rogério - "Solução Cooperativista do Problema da Armazenagem de Vinhos", in Anais da Junta Nacional do Vinho. 1952. p 43

A pontual crise filoxérica foi resolvida através da reconstituição do plantio, aplicando o método da enxertia nas castas ²², e abandonando as castas em pé-franco. Para além da resolução, ocorreu uma renovação da cultura com o desenvolvimento intenso do plantio.²³ Segundo Cincinnato da Costa, contemporâneo da situação, afirmou que depois da reconstituição das vinhas o país vinícola estava *mais bem preparado para resistir aos muitos males que em diferentes anos têm destruído parte das colheitas*.²⁴

As expansões de vinha originaram um excesso de produção devido ao crescimento desordenado da vinha e da produção, que resultou na generalizada falta de qualidade do vinho e numa consequente quebra nas exportações. No entanto são nestas expansões algo descontroladas que se inicia a cultura vitivinícola em lugares nunca antes cultivados, concentrando-se no Alto Douro, Estremadura e Ribatejo nos finais do século XIX.²⁵

No entanto, o ciclo de doenças foi apenas uma agravante nos problemas da viticultura portuguesa, que se constituíam residentes e que pertenciam à própria caracterização desta cultura em Portugal. A própria JNV identificava conclusivamente que a origem devia-se essencialmente à *íntima dependência da produção da vinha para com os factores climáticos, responsáveis principais da irregularidade das colheitas, ora sobreabundantes, ora escassas. O facto traz como consequência a desorganização do comércio e afecta gravemente a estabilidade da economia vitivinícola*²⁶. Esta instabilidade na viticultura portuguesa foi o principal objectivo que os órgãos do Estado procuraram resolver, através da elaboração de soluções concretas para a sua prosperidade, e consequentemente para os produtores e consumidores.

3. PRIMEIRAS ACÇÕES ESTATAIS

A intervenção preconizada pelo Estado Novo, da qual constitui a base de análise do presente trabalho, foi caracterizada por consistir em princípios reformatórios da cultura

vitivinícola que se praticou em Portugal desde os finais do século XIX.

Naturalmente, as principais ideias que motivaram e justificaram a acção do Estado correspondiam às necessidades emergentes que caracterizaram o contexto vitivinícola da época. De modo que, seguindo uma coerência cronológica, analisam-se as medidas interventivas por parte do Estado que antecederam a acção mais contemporânea às adegas cooperativas, clarificando as motivações e justificações que defenderam a importância de uma acção reformatória e de fomento.

Reconhecendo a importância do sector vitivinícola e a necessidade de resolver as questões que condicionavam o progresso e prosperidade da vitivinicultura portuguesa, a acção primitiva estatal é caracterizada por emissões legislativas. Ao longo do tempo, essa postura resultou numa sucessão de leis ao longo dos anos que procuraram o benefício da vitivinicultura e dos seus intervenientes mas com resultados poucos expressivos, podendo considerar-se uma consequência natural de uma postura pouco mais que teórica.

É no ano de 1892 que é publicado o primeiro diploma com intenções intervencionistas, que tinha como objectivo promover algum tipo de cooperação entre os produtores para a organização vinícola: *espírito de associação e promover a unificação dos processos de fabrico e dos tipos de vinho de pasto nas regiões vinícolas do País, tornando-os mais comerciáveis...*²⁷. No conjunto de intenções, estava o estabelecimento de oito adegas, originalmente denominadas sociais, com a possibilidade de se estender a doze adegas.

No ano de 1901 é publicado um vasto conjunto de medidas intervencionistas. Essa lei de fomento, enquadrado nos governos de Hintze Ribeiro e de João Franco, conclui que a solução válida residia na necessidade de estabelecer armazenamentos de vinho. O conjunto de soluções apresentava um âmbito mais concreto, focando-se na necessidade

²⁷ Penha Garcia, José; Oliveira, Mário Morais; Barjona de Freitas, António - "O problema das adegas cooperativas - Sua determinação e perspectivas". Anais da Junta Nacional do Vinho. 1952. p 5, 6;134 - 136.

²⁸ A denominação de adegas sociais muito provavelmente refere-se às adegas regionais estabelecidas durante o primeiro quartel do século XX, e entretanto extintas. Salienta-se que a adega regional do Ribatejo, localizou-se em Alpiarça sendo a sua autoria do arquitecto Raúl Lino. (ver anexo 2)

²⁹ Idem

dos plantios da vinha e na necessidade de estabelecer adegas sociais organizadas em moldes cooperativos.²⁸ Era indicado que pertenciam às adegas uma *missão primacial na resolução das crises vinícolas*. Estabeleceram-se facilidades para a sua concretização, ocorrendo de facto a criação de algumas adegas mas que não conseguiram a sua continuidade devido ao facto do conceito cooperativo não estar implantado e não existir a consciência dos seus benefícios, e onde o individualismo imperava não disponibilizou *ambiente propício e não dispendo de auxílio e orientação que lhes garantissem continuidade, não vingaram, apesar de já terem os estatutos aprovados.*"²⁹

Como estratégia a implementar, o armazenamento de vinho constituiu-se como a verdadeira solução para as crises permanentes. Foi essa a principal razão para as necessidades de estabelecer infra-estruturas que permitiriam armazenar os excedentes de produção nos anos de abundância, estabelecendo reservas para os anos em que não se realizassem suficientes produções para o mercado. Partindo dessa estratégia, estabelecia-se a desejada estabilidade e regularidade. Apesar da pertinência do decreto para a reforma da vinicultura em Portugal, o sucesso da estratégia não foi relevante nesse momento, devido ao carácter demasiado teórico da medida.

A introdução de uma política rigorosa por parte de João Franco em 1907 e 1908 veio estabelecer segundo Pereira (2007) *um marco na construção e hierarquização do sector vitivinícola nacional*. A comprovar a eficácia da disciplina imposta no sector, há o facto de subsistir actualmente com as adequadas adaptações. Considerada como uma tentativa governamental do regime ditatorial, procurava-se estabelecer *um regime geral coerente para a produção, venda, exportação e fiscalização dos produtos vinhos*.³⁰

³⁰ Pereira, Maria da Conceição Freire de Brito. Op Cit., p.13, 14.

De modo que, entre 1907 a 1931, deu-se continuidade aos princípios estabelecidos por João Franco. Devido a diversas reivindicações de produtores de Vinho do Porto, a reintrodução das anteriormente aplicadas medidas proteccionistas do Marquês de Pombal

veio resolver os problemas consequentes da liberalização da produção, um dos factores responsáveis pela enorme instabilidade vivida no sector³¹. No entanto, as medidas legislativas revelaram-se algo limitadas na medida em que se destinavam essencialmente à salvaguarda dos interesses das regiões produtoras de vinhos típicos, excluindo a produção de vinho comum produzido nas regiões não demarcadas.

³¹ Pereira, Maria da Conceição Freire de Brito. Op Cit., p.15.

4. CONDICIONAMENTOS DOS PÓS-GUERRAS (1ª e 2ª GUERRA MUNDIAL)

Posteriormente às primeiras acções governamentais para a estruturação das difíceis realidades, as “duras” consequências das grandes guerras mundiais comprometeram fortemente as intenções até aí estabelecidas. Registaram-se enormes destruições nas vinhas da Europa e do Norte de África. Naturalmente, sucederam-se reflexos na produção de vinho, com muitos vinhos maus comercializados e com a ocorrência de um enorme índice de fraudes relacionadas.³²

³² Penha-Garcia, José - “Política Internacional do Vinho.” Anais da Junta Nacional do Vinho. 1949.

Apesar dos efeitos nefastos que as guerras deixam nos territórios, e das quais nas diversas análises contextuais que o Estado faz é enfatizado os aspectos negativos consequentes dessas grandes guerras, o facto curioso é que o pós-guerra proporcionou alguns efeitos positivos em Portugal, com o desencadeamento de *uma expansão do comércio vinícola nacional que se prolongou pela primeira metade dos anos 20*, situação resultante do facto de *as vinhas francesas e italianas se terem transformado em campos de batalha e da necessidade de abastecer os exércitos, principalmente os franceses que recebiam uma ração diária de vinho*. Após a guerra, a elevada devastação dos vinhedos dos países envolvidos foi responsável por um elevado volume de exportações que proporcionaram prosperidade, com a venda de reservas acumuladas ao longo dos anos de maior produção.³³

³³ Pereira, Maria da Conceição Freire de Brito. Op. Cit., p. 18-21

Essa situação levou muitos viticultores portugueses a aumentar a sua capacidade de produção, investindo na plantação de vinhedos até finais da década de 20. Esse ciclo

positivo decaiu com o início da Segunda Guerra Mundial. Com a consequente recessão do comércio vinícola e dos mercados exportadores, apesar da pouca expressão conseguida, uma das possibilidades de minimizar as consequências foi procurar estabelecer exportações com as colónias em África para suplantar a falta de mercados consumidores. O facto de não se conseguir atingir volumes significativos provocou o agravamento da questão da superprodução, nesse momento verificando-se um maior índice de produção, sem contudo alcançar escoamentos proporcionais. A situação potenciou uma consequente crise vinícola, que agravada pela Grande Depressão de 1929, dificultou o posicionamento no mercado internacional.³⁴

³⁴ Ibidem

A leitura do contexto português torna consciente que no decorrer do tempo, a vitivinicultura foi fortemente marcada por ciclos positivos e interrompidos por ciclos negativos. Esse comportamento cíclico naturalmente afectou os processos estratégicos de benefício para o sector, tornando residente a instabilidade no sector que ao longo do tempo comprometeu o seu progresso.

5. CONTEXTO CONTEMPORÂNEO ÀS ADEGAS COOPERATIVAS

Para além do que foi concretamente o contexto antecedente e contemporâneo à acção inicial do Estado, pretende-se agora compreender a posição e interpretação contemporânea sobre as problemáticas da vitivinicultura que foram expostas em diversas publicações, essencialmente através dos Anais da Junta Nacional do Vinho.

Apesar de se reconhecer a escala devastadora da crise filoxérica, a proximidade temporal das guerras com a intervenção do Estado determinou naturalmente que se indicasse esses acontecimentos como factores agravantes da crise vivida permanentemente na cultura da vinha e do vinho. A leitura do panorama feita por José Penha-Garcia³⁵ em 1949, conclui que foi depois da Primeira Grande Guerra que se sucedeu a crise mun-

³⁵ José Penalva Franco Frazão, 20^o Conde de Penha Garcia e Presidente da JNV entre 1937 a 1953.

dial, precisamente entre 1914 e 1932, onde ocorreu uma redução substancial de cerca de 46% do volume de comércio e a introdução de novas condicionantes nos mercados estrangeiros, como a proibição do consumo.^{35A} Ainda são referenciadas as bruscas variações de produção da vinha.

^{35A} Penha-Garcia, José - "Política Internacional do Vinho." Anais da Junta Nacional do Vinho. 1949.

Através de Diário do Governo³⁶, o Estado sintetizou e caracterizou as consequências das guerras na vitivinicultura e na sua economia. Para além das devastações gerais, a desorganização do mercado e especulação dos preços reflectiu-se duramente nas exportações, agravado também pela consequente recessão e que veio estimular uma desordenação entre a produção e comércio.

³⁶ DECRETO-LEI N.º 23 230 de 17 de Novembro de 1933 Diário do Governo nº 263, I Série.

É salientado que o comportamento dos mercados foi afectado através da alteração dos hábitos de consumo e de uma *concorrência intensa resultou o aviltamento dos preços, tornando-se a situação dos produtores muito difícil pela impossibilidade de reduzirem os seus preços de custo.*³⁷

³⁷ Ibidem

Importa entender que os comportamentos dos mercados, e do consumidor em última instância, derivavam como consequência do rendimento que se poderia extrair nos anos de grande ou baixa produção, provocando enormes oscilações de preço. A vinha, sendo uma planta relativamente frágil, que exigia labor devotado, tratamentos e cuidados por vezes dispendiosos, tornava o seu preço elevado e a margem de lucro do produtor muito reduzida. De modo que a instabilidade da produção resultava em instabilidade económica, principalmente no mercado de exportação, que requer estabilidade. Em anos de pouca produção, ocorria a falta de stock que cobrisse as necessidades do mercado, resultando em preços muito elevados sem no entanto que o produtor conseguisse uma remuneração suficiente para ressarcir dos anos de prejuízo ou para protecção contra os futuros anos maus. Contrariamente, em anos de grande produção, exercia exageradamente as leis da concorrência obrigando os produtores a baixar os preços a um mínimo,

do qual apenas se obtinha escasso rendimento num bom ano vitícola. Assim, produtor e consumidor encontravam-se ambos numa situação desconfortável, à partida resultante da clara falta de regulação. Aqui residia as causas e consequências que João Franco intencionou resolver com o estabelecimento das adegas socias. Constatou-se de facto que os agentes económicos foram os protagonistas que caracterizaram o panorama vitivinícola português, os quais se tornaram o alvo das primeiras motivações que induziriam a uma necessária reforma.

Apesar do teor propagadístico que muitas vezes revestia o discurso estatal, pode-se compreender que a escala da “crise” e os problemas residentes foram factores válidos que vieram justificar a necessidade de uma intervenção estatal, com a consciência de que para atingir o sucesso o conjunto de soluções não se poderia apenas limitar a meras medidas legislativas e esperar uma resolução eficaz, como já era exemplo o esforço legislativo de finais do século XIX.³⁸

³⁸ Ibidem

1. ORGANIZAÇÃO CORPORATIVA

Tendo servido o contexto económico para a criação da rede de adegas cooperativas, é com a total pertinência que se procura entender a sua relação com a base corporativista do Estado Novo.

Através do texto de Mário Morais de Oliveira³⁹, é possível compreender o significado da estrutura corporativa, devido ao desenvolvimento à base de uma análise cuidada do contexto social, económico e político em que esta estrutura surgiu, por reflectir o ponto de vista e a posição da parte que as implementaram, e na sua aplicação ao sector vitivinícola.

³⁹ Vice-Presidente da JNV entre 1946 a 1953, e Presidente da JNV 1953 a 1960.

Denunciando o instalado negativismo resultado de uma sociedade caracterizada por um liberalismo económico, o que teve como consequência o desenvolvimento e a promoção da individualidade do ser humano numa busca materialista e egocêntrica. Devido a essas características egoístas, a sociedade viveu fenómenos descritos como *a exploração do homem pelo homem, a denunciar o fenómeno mercantilista, e a progressiva subversão dos valores morais*.⁴⁰

⁴⁰ Morais de Oliveira, Mário - "A cooperação e o corporativismo". Anais da Junta Nacional do Vinho, 1949.

A expressão *laissez faire, laissez aller, laissez passer*, ou deixai fazer, deixai ir, deixai passar, caracterizava exactamente esse liberalismo. Ou seja, na perspectiva do Estado segundo Oliveira (1949), tratou-se de uma época que consagrou num mesmo momento *o movimento instintivo, a inconsideração moral e a inconsequência social, onde tudo era permitido para atingir o material*.⁴¹

⁴¹ Ibidem

Devido ao facto de defender que o mercado devia funcionar de forma livre, o capitalismo teve duras consequências nas gerações posteriores, do ponto de vista do Estado. De forma que foram *"subvertidos os valores morais, as sociedades humanas*

*hierarquizaram-se na exaltação dos mais fortes e na degradação dos mais fracos.*⁴²

O Estado também pretendia revitalizar a sociedade portuguesa pela necessidade de *um largo e profundo reajustamento social no sentido de dar justo lugar ao mais fraco e conveniente posição ao mais forte*⁴³, por estabelecer mútuos interesses e criar a ruptura com o capitalismo.

⁴² Ibidem

⁴³ Ibidem

A conjuntura difícil, agravada pela Grande Depressão, apelou à inevitável intervenção do Estado. Portugal tinha uma economia que se encontrava em relativo atraso aos países europeus tradicionalmente produtores, consequência de vários factores, entre eles as mentalidades definidas pelo individualismo e desconfiança daqueles que tiveram sempre de lutar pelo seu benefício, e que impediam abertamente o investimento e a modernização do sistema produtivo⁴⁴.

⁴⁴ Ibidem

No entanto, a significativa intervenção do Estado, apesar de caracterizada por inúmeras reformas que possibilitaram a estabilidade económica, o mesmo não aconteceu no capítulo político que culminou com o golpe de estado de 1926, impedindo um significativo sucesso.

Iniciadas por João Franco, as intervenções do Estado só obtiveram real expressão aquando da consolidação feita por Oliveira Salazar como primeiro-ministro, através da instituição da organização corporativa. Anti-liberal e anti-comunista, o corporativismo de associação procurava funcionar como a síntese entre o liberalismo e o socialismo, onde se *enterrava o individualismo económico, ao mesmo tempo, que se repudiavam os colectivismos com que se pretendeu cercear a liberdade do individuo em nome do interesse comum.*⁴⁵

⁴⁵ Ibidem

José Penha-Garcia referiu ainda que a estrutura corporativa pretendia servir como um elo de comunicação entre a Nação e o Estado. Através do incentivo da comunicação e convivência, procurou-se o entendimento e reconhecimento entre os vários

elementos envolvidos para o benefício de ambos, e em última instância do sector vitivinícola.⁴⁶

⁴⁶ Penha-Garcia, José - "Política Internacional do Vinho." Anais da Junta Nacional do Vinho. 1949.

Visto que o liberalismo económico estava enraizado na sociedade, a sua reforma necessária para a prosperidade nacional não foi imediata, com as consequências a prolongarem-se durante bastante tempo, e com relevo para ser abordada aquando da criação das adegas cooperativas.⁴⁷

⁴⁷ Moraes de Oliveira, Mário. Op. Cit.

O Estado assumiu a necessidade de intervir com direito legítimo e obrigação que a própria Constituição Portuguesa (1933) previa.⁴⁸ O artigo 29º indicava um claro enquadramento económico no sector vitivinícola pois afirmava que a *organização económica da Nação deverá realizar o máximo de produção e riqueza socialmente útil e estabelecer uma vida colectiva de que resultem poderio para o Estado e justiça entre os cidadãos*. Também o artigo 31º definia o *direito e a obrigação de coordenar e regular superiormente a vida económica e social com os objectivos seguintes: 1º Estabelecer o equilíbrio da população, das profissões, dos empregos, do capital e do trabalho; 2º Defender a economia nacional das explorações agrícolas, industriais e comerciais de carácter parasitário ou incompatíveis com os interesses superiores da vida humana; 3º Conseguir o menor preço e o maior salário compatíveis com a justa remuneração dos outros factores de produção pelo aperfeiçoamento da técnica, dos serviços e do crédito*.

⁴⁸ Ibidem

Ao recorrer ao âmago da questão, a sua legitimidade de acção estava justificada, enfatizando a necessidade para uma clara resolução dos problemas, sem intuítos egoístas ou ideias pré-concebidas que poderiam impôr-se na sociedade de então. Restava agora aplicar os princípios consagrados na Constituição através de uma *intensiva doutrinação e actuação, até ao comum dos portugueses*.⁴⁹

⁴⁹ Ibidem

Para resolver as problemáticas que recorrentemente surgiam no panorama português, e que no caso da vinha e do vinho advinham essencialmente das vulnerabilidades climáticas e (consequente) desorganização da produção e comércio, o Estado adoptou certas medidas para a reorganização numa base corporativa. No plano económico, a organização corporativa estruturar-se-ia nos sectores por meio de organismos de coordenação económica (OCE).

⁵⁰ Pereira, Maria da Conceição Freire de Brito. Op. Cit., p. 24

No plano económico, o Estado Novo estabeleceu a organização corporativa e de ordenação económica aplicada nos sectores de maior interesse estatal e onde se pretendia uma maior intervenção, como foi o caso da agricultura em geral.⁵⁰ Essa intervenção de génese económica foi aplicada através de estratégias para tornar o sector estável, pois a falta de regulação económica prejudicava não só a situação comercial em Portugal, como também as exportações que requeriam estabilidade nos preços.⁵¹ Traduziu-se no estabelecimento dos organismos de coordenação económica, para a resolução dos problemas residentes, e ao mesmo tempo criar condições para a regularidade da produção, aproximando-a das necessidades de consumo.

⁵¹ Ibidem p. 25, 26

Através do OCE, pretendeu-se *acompanhar e assistir os pequenos produtores rurais, nas suas necessidades e legítimas exigências*. Deste modo, o OCE tinha como missão também desmistificar a novidade, motivá-los a aderir a uma mudança necessária e captar a sua atenção *no sentido de lhes robustecer a economia e alentar o ânimo, fazendo-os sentir e reconhecer os valores constitucionais do regime*.⁵² Só com a adesão dos produtores o desenvolvimento ganharia expressão, e para isso os benefícios teriam de ser palpáveis. Significou a constituição de cooperativas de produtores agrícolas que fomentavam o ordenamento económico-social.⁵³

⁵² Moraes de Oliveira, Mário. Op. Cit.

⁵³ Ibidem

2. COOPERATIVISMO

Consequência directa da revolução industrial, o excesso de mão-de-obra resultante do êxodo rural submeteu a classe trabalhadora a condições mínimas e precárias, tendo esta que se sujeitar à exploração. Nesse contexto difícil, é conhecida a primeira organização cooperativa como método de resistência às vicissitudes da revolução e conjunta exploração por parte das elites.

Em 1844, foi estabelecida a “Equitables Pionniers of Rochdale” em Inglaterra, a primeira cooperativa fundada por vinte e oito tecelões. Para sobreviverem e ultrapassarem as dificuldades adjacentes à crise, o conceito cooperativo, ao contrariar a estrutura capitalista que promovia a competição, procurou fomentar a cooperação entre as pessoas na procura de objectivos comuns.

De ruptura com o individualismo consequente do capitalismo, o cooperativismo surge como *uma fórmula de defesa e reacção* das classes menos favorecidas e exploradas. Movimento caracterizado *pela eliminação do lucro e pela valorização do homem em sociedade, quer banindo a hierarquia marcada pelo capital, quer facultando-lhe princípios de voluntariedade e de liberdade a que, até aí, não estivera habituado. É uma conquista do homem sobre si mesmo.*⁵⁴ Tratava-se portanto da procurada e necessária revitalização social.

O movimento cooperativo traduziu-se numa fórmula que poderia ser aplicada às mais diversas áreas, em diferentes circunstâncias, com elevada expressão e adesão. Segundo os dados apresentados nos Anais da JNV, o número de sócios em todo o mundo atingiu 181 milhões e 200 milhões em 1957. Foi referenciado que 83% das sociedades cooperativas estabelecidas na década de 50 eram cooperativas agrícolas, explicando que para isso contribuíram decisivamente a sua validade no ambiente



FIG. 11 Tecelões de Rochdale. Fundadores do conceito cooperativo.

⁵⁴ Penha-Garcia, José - Op. Cit.

⁵⁵ Miguel, Américo; Oliveira, Rogério - "Planificação de uma rede de adegas cooperativas para a área da jurisdição da Junta Nacional do Vinho", Anais da JNV, 1952, p 127

⁵⁶ Moraes de Oliveira, Mário. Op. Cit.

mais frágil/vulnerável presente nos meios rurais. O encaixe era evidente devido à natureza da vitivinicultura, caracterizada por uma economia sujeita a crises. ⁵⁵

Para enfatizar o enquadramento e pertinência do cooperativismo, o livro "*A cooperação como sistema económico e social*" do Bispo de Leon, D. Luís Almarcha, foi citado nos Anais da JNV⁵⁶, e que aqui também se considera pertinente a sua citação visto que sintetiza a essência do conceito:

- 1º *Na Cooperação a soma é sempre de pessoas: o elemento prevalente é o homem; as coisas integradas: o capital e o crédito, são o instrumento.*
- 2º *A Cooperação é por sua própria natureza, um processo de elevação dos humildes.*
- 3º *A Cooperação constitui-se pela solidariedade. A solidariedade é o vínculo principal que une os cooperadores: solidários no esforço, solidários na integração de meios económicos, solidários no anseio e fins comuns.*
- 4º *A Cooperação responde a um ideal e a uma moral.*
- 5º *A Cooperação não pode ser imposta, é livre.*
- 6º *Na Cooperação não há lucro do capital, mas sim da actividade dos sócios cooperadores.*
- 7º *Na Cooperação as coisas não têm outro valor senão o que lhes dá a projecção do homem, de que são instrumento e ao serviço do qual estão.*
- 8º *A Cooperação dá-se nas actividades complementares de cada um, subsidiárias da actividade principal. Os sócios cooperadores estão desligados entre si na usufruição da sua propriedade, unindo-se somente para serviços comuns complementares da actividade principal.*

3. COOPERATIVISMO VINÍCOLA EM PORTUGAL

Para além da intervenção estar consagrada na Constituição, também os ideais e princípios do movimento cooperativo estavam consagrados no artigo 41º: *O Estado promove e favorece as instituições de solidariedade, previdência, cooperação e mutualidade.* Verificava-se que não existia incompatibilidade constitucional entre co-

operação e corporação⁵⁷. Pelo contrário afirmava-se que se complementavam, sendo que o próprio sucesso de décadas atestou que a organização social dos associados só foi possível através das condições proporcionadas pela JNV para que a adega por cooperação funcionasse.

⁵⁷ Ibidem

O contexto económico adverso da vitivinicultura portuguesa apelava a uma solução adequada, que foi encontrada em contexto similar aos dos tecelões fundadores do conceito cooperativista. A análise do contexto económico e social já entretanto abordada, permite-nos observar a urgência da sua implementação, onde se salientava que o viticultor era atormentado pelos preços aviltados e a má negociação, o próprio individualismo cultivado pela desconfiança, hostilidade comercial e até mesmo indicando a falta de intervenção concreta do Estado.⁵⁸

⁵⁸ Penha-Garcia, José - Op. Cit.
Ver anexo 3

A consciência da necessidade de intervenção (agravada entretanto pela filoxera) foi uma busca desenvolvida que remonta a 1892, através do decreto-lei de 30 de Setembro.⁵⁹ Nesse contexto de fomento, a acção do Estado consistia já no auxílio ao estabelecimento e manutenção de adegas organizadas através da associação dos vitivinicultores.

⁵⁹ Penha Garcia, José; Oliveira, Mário Morais; Barjona de Freitas, António - Op. Cit.

A JNV descreve, através dos seus Anais, um raciocínio interessante sobre a pertinência do cooperativismo. Ao recorrer ao método da exclusão de partes, entende-se que a solução cooperativa é a única que tem validade e capacidade de resolução no âmbito. Essa análise parte da leitura que é feita sobre a situação que permanentemente decorre e motiva a fragilidade do sector. Ou seja, a estrutura individualista não se enquadrava na realidade dos pequenos e médios produtores, visto que não reuniam as mínimas condições, com a precariedade associada às suas estruturas de produção e a falta de conhecimento especializado, como também no plano económico sem resistência financeira e que induzia a vender o mais rápido possível para garantir algum

⁶⁰ Penha Garcia, José; Oliveira, Mário Moraes; Barjona de Freitas, António - Op. Cit.

retorno, sujeitando-se por isso aos preços propostos. ⁶⁰ Em termos factuais, o panorama nacional vitivinícola era caracterizado por uma produção de pequeno produtor. 90% dos produtores realizavam menos de 10 tonéis e 80% desses produtores não ultrapassavam a produção de 5 tonéis. Esta situação traduzia uma produção em geral débil, sem perspectivas de progresso, sem garantias de estabilidade e sem condições de resistência. Assim como o contexto originário do cooperativismo, similarmente a predita solução enquadrava-se nas exigências do sector vitivinícola e permitiria uma renovação económica e social.

De facto, é referenciado nos Anais da JNV um relatório referente ao ano 1953 apresentado no VII Congresso Internacional da Vinha e do Vinho em Roma afirmando que as adegas cooperativas *revelaram certo desenvolvimento*. Os resultados positivos e o rápido crescimento prefiguravam uma prosperidade a curto – médio prazo. Neste mesmo relatório, afirmou-se que o cooperativismo constituiu-se um factor de grande importância para o progresso técnico na agricultura. Foi possível que os pequenos e médios proprietários aplicassem os resultados da ciência e obtivessem uma produtividade que normalmente só estava reservada às grandes indústrias. As exigências que os mercados modernos tinham ao nível da standardização podiam conciliar-se com o carácter original e diversificado característico da produção agrícola. ⁶¹

⁶¹ Ver anexo 4.

Ao observar que em algumas regiões vitícolas, alguns viticultores prescindiam de vinificar as suas uvas, preferindo entregá-las a adegas industriais, o Estado entendeu porque não poderia ser o próprio a ter a responsabilidade de estabelecer grandes adegas industriais que laborasse matéria prima comprada aos vinhateiros. ⁶²

⁶² Introdução dos Anais da Junta Nacional do Vinho, 1952, p. XI

Segundo José Penha Garcia, a cooperação e a sua constituição significava uma sociedade de pessoas livremente unidas com os mesmos objectivos, organizada em assembleia onde os sócios são unidos pelos seus interesses. Sem fins lucrativos e

que não excluía uma ordem e disciplina aceite por todos, satisfazendo por fim as necessidades comuns.⁶⁴

⁶⁴ Penha-Garcia, José - "A cooperação vinícola" Anais da Junta Nacional do Vinho, 1951.

4. ORGANISMOS DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA (OCE)

Através da organização corporativa, foram estabelecidos OCE nos sectores onde se pretendia uma maior intervenção estatal e no caso do sector vinícola, a sua acção tinha como objectivo naturalmente, resolver os problemas recorrentes e estabelecer e promover condições para o seu sucesso.

Ao mercado de exportações, dedicou-se especial atenção, visto que representava uma parcela com elevada expressão que empregava milhares de pessoas e que se pretendia manter de modo a evitar o seu colapso. Em termos práticos, os OCE assumiram a função da fiscalização da produção, do comércio, aperfeiçoamento da qualidade e a assistência técnica aos produtores.⁶⁶

⁶⁶ Pereira, Maria da Conceição Freire de Brito. Op Cit., p.28

Criados em 1931 pelo Ministério do Comércio e Indústria, os OCE surgira, como resposta aos problemas mundiais, que também contaminaram a economia portuguesa. De modo que *destinavam-se a coordenar e a regular superiormente a vida económica e social das actividades directamente ligadas à importação e exportação de produtos*.⁶⁷

⁶⁷ Pereira, Maria da Conceição Freire de Brito. Op Cit., p.26, 27

Tendo em conta o carácter autoritário do Estado Novo, as principais funções dos OCE consistiam em *fomentar, fiscalizar e punir*. No entanto, os estatutos de alguns organismos previam a *missão de intervir nos mercados, comprando e vendendo para regularizar os preços e escoar produções excedentárias*⁶⁸, como foi no caso vinícola.

⁶⁸ Ibidem

A criação de organismos corporativistas veio dar continuidade e consolidar as medi-

⁶⁹ Ibidem. p 27, 28

das já iniciadas por João Franco, no sentido em que, por um lado se *herdou a divisão do país vinícola dividido em regiões demarcadas e manteve-as como tal. Acrescentou-lhes porém, um conjunto institucional novo* ⁶⁹. Ou seja, foram instituídos organismos específicos para cada região demarcada. Para os Vinhos Verdes foi instituído a Comissão de Viticultura; na região do Dão foi instituída a União Vinícola do Dão; em Bucelas, Carcavelos e Moscatel de Setúbal, as Uniões Vinícolas; em Colares, encontrava-se instituída a Adega Regional de Colares. Na região demarcada do Douro, a estrutura corporativa era mantida pela Casa do Douro, o Grémio de Exportadores do Vinho do Porto e o Instituto do Vinho do Porto.

5. FEDERAÇÃO DOS VINICULTORES DO CENTRO E SUL DE PORTUGAL (1933-1937)

Para além dos organismos corporativos instituídos nas regiões demarcadas, havia a necessidade de o Estado intervir no território da sua jurisdição, de elevada extensão e que constituía a grande maioria do território português. A situação penosamente residente, derivada de factores como a iminente crise de sobreprodução e a conjuntura desfavorável, levou a que várias associações (como tinha acontecido com a região do Douro vinhateiro) reclamassem junto do Estado a sua acção para a instituição de um organismo regulador.

De modo que no Diário do Governo de 17 Novembro de 1933, como introdução, o Estado expõe a sua leitura acerca da permanente e persistente dificuldade residente na situação vitivinícola portuguesa, crise que constantemente figurava em primeiro plano das preocupações dos agricultores portugueses. Observa-se que a utilização de uma leitura negativista serve como base argumentativa que legitimava e tornava pertinente a intervenção estatal por meio de um OCE no sector.

Sem recordar as tentativas anteriores para os problemas no sector, nesse mesmo

relatório, então escrito pelo gabinete do ministro do comércio e indústria, é esboçado o contexto vitivinícola e também um conjunto de intenções que permitiriam solucionar o caso português. O “apuramento das qualidades” e o “cuidadoso fabrico” podia ser conseguido através de uma organização adequada aos serviços vitivinícolas, por uma melhor utilização da área dedicada à cultura da vinha, pela selecção das castas e pela melhoria dos processos de fabrico. O conjunto de soluções incluía uma criteriosa comercialização do produto. Para isso, seria necessário recorrer às normas modernas da sindicalização, procurando a justa utilização de todos os elementos de produção e do comércio. No entanto esses objectivos só seriam alcançados após a resolução do âmago da questão, a organização dos produtores e dos comerciantes. Contrariando a tendência divergente da produção e do comércio, a ideia seria regularizar a produção, aproximando-a das necessidades do consumo. Finalmente os problemas permanentes e as suas soluções pareciam encontrar um raciocínio coerente e válido para a prosperidade vitivinícola portuguesa. No entanto, tendo em conta a escala do tema, inúmeros factores estariam envolvidos e que dos quais só com uma natural convergência de pensamentos e objectivos se poderia evitar eventuais conflitos. O estabelecimento de um futuro organismo deveria ter um papel apaziguador entre a produção e o comércio, de modo que procurasse responder aos interesses de ambos. Por exemplo, esse organismo não deveria ter apenas um carácter comercial visto que isso provavelmente resultaria na procura da defesa do seu próprio interesse e o produtor estaria consequentemente subjugado. Não era esse o objectivo. Pelo contrário, teria de promover-se a necessidade de o produtor encontrar interesse próprio nesse mesmo organismo.

Para isso, seria criado um organismo de intervenção no mercado, tornando-o estável. Por retirar e guardar quantidades nos anos de grande produção para os anos de fracas colheitas, estabilizando assim os preços.⁷⁰

⁷⁰ DECRETO-LEI nº 27.977

⁷¹ Representavam os produtores agrícolas nos organismos de coordenação económica.

O organismo denominado “Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal” tem a sua criação datada a 17 de Novembro de 1933 no mesmo Diário do Governo que acima se referenciou e que serve como o artigo da sua apresentação. Este organismo foi constituído pelo conjunto de grémios⁷¹ estabelecidos nos concelhos vitícolas, que lhes permitiram o auxílio e a defesa dos seus associados e ligar intimamente os grémios numa federação. Estes grémios, criados e instalados em todos os concelhos dos distritos de Aveiro, Coimbra, Leiria, Santarém, Lisboa e Setúbal, organizariam e orientariam as actividades dedicadas à produção e seu comércio. Estruturava-se à base da contribuição em uvas, mosto, vinhos ou seus derivados dos vinicultores agremiados, de produção superior a determinado limite, em percentagem variável com a importância dessa produção e com o rendimento da cultura e fixada em cada ano conforme os resultados globais da colheita do País. Desse modo, os produtores receberiam títulos representativos do valor da sua entrega, pelos quais cobrariam a remuneração dependente dos lucros, constituindo assim o fundo social.⁷²

⁷² Pereira, Maria da Conceição Freire de Brito. Op Cit., p.30.

A função essencial da FVCSP foi regularizar o mercado, o interno e externo, visto que se considerava a origem da problemática na irregularidade das produções vinícolas ora superabundantes ora deficitárias, representando a preocupação dominante da época. Com esse objectivo, previa-se que em anos de grande abundância de colheita, os vinicultores realizassem reservas da sua produção de modo a precaver o retrocesso das ofertas excessivas e o consequente aviltamento de preços. Posteriormente, essas reservas só seriam comercializadas conforme as necessidades do mercado, na busca do equilíbrio entre a oferta e o consumo e também para exportação.

⁷⁴ 5ª atribuição.

As atribuições da FVCSP consistiam em *promover a criação de adegas cooperativas, nos termos da legislação em vigor*⁷⁴; orientação e fiscalização das actividades, como a produção e comércio e a fiscalização de toda a actividade dos grémios concelhios exercida na sua área de influência; estudar e impôr os aperfeiçoamentos julgados

necessários na técnica do fabrico, criando tipos definidos. Esta última poderia envolver *estabelecer laboratórios e as adegas, depósitos, caves onde e quando for julgado conveniente*, num total de doze competências constituintes.⁷⁵ Mesmo após a extinção da FVCSP, as atribuições mostraram-se pertinentes pelo simples facto de continuarem a ser exercidas pelo organismo precedente.

⁷⁵ DECRETO-LEI nº 27.977

De modo que a FVCSP constituiu-se pioneira ao estabelecer-se como o primeiro organismo de coordenação económica a intervir num sector específico, materializando de forma concreta a acção estatal⁷⁶. No entanto, o artigo 1.º do decreto-lei nº 27.976 indicava que a FVCSP criado em 1933 pelo decreto-lei nº 23.231, só foi transformado em OCE pelo decreto-lei nº 26.757, de 8 de Julho de 1936. Devido a não se alterarem os seus estatutos nem objectivos e atribuições, pode-se concluir que a FVCSP constituiu-se um OCE só oficializado em 1936.⁷⁷

⁷⁶ Ibidem

⁷⁷ Só em 1936, os OCE foram objectos de uma primeira regulamentação de conjunto, oficializando-se o seu estabelecimento em 1937.

Os anos de 1936 e 1937 são marcados pela insuficiente produção e a consequente subida exagerada dos preços que resultou na desestabilização do comércio. Aqui residiu a oportunidade para pôr em prática as intenções anteriores que resolveriam as consequências dos anos de pouca colheita. No entanto e sem razão aparente, a FVCSP não colocou no mercado as produções excedentárias dos outros anos e assim pôr em prática toda a teoria.⁷⁸ Portanto, a estratégia da armazenagem constituída como solução para a regularização do mercado, viu aqui os seus objectivos frustrados, como também do comércio e produção, *pois havia grandes produtores que viram lograda a oportunidade de escoar o vinho armazenado de anos anteriores*.⁷⁹

⁷⁸ Manuel de Lucena, "Organismos de coordenação económica" in Dicionário de História de Portugal, António Barreto e Maria Filomena Mónica (Coord.) Vol. VIII, Lisboa, Livraria Figueirinhas, 1999. p333

⁷⁹ Pereira, Maria da Conceição Freire de Brito. Op Cit., p.33

Após o incidente⁸⁰, o Estado justificou a extinção da FVCSP, através da substituição por um novo organismo, por indicar que a sua área de acção estava demasiado limitada à produção, muito exígua que a impossibilitava de exercer a acção de conjunto que era indispensável.

⁸⁰ Ibidem

⁸¹ DECRETO-LEI nº 27.977

No entanto, o Governo reconheceu que a FVCSP cumpriu o seu objectivo ao aliviar o mercado.⁸¹ Apesar das incoerências que marcaram o seu fim, o desempenho da FVCSP foi considerado positivo e fundamental para a prosperidade da vitivinicultura na época, desde a orientação e defesa da produção vinícola materializada nas primeiras adegas cooperativas à assistência técnica. Nesse mesmo decreto-lei 27.977 de 19 de Agosto de 1937, é decretada a extinção da FVCSP.

6. JUNTA NACIONAL DO VINHO (1937-1986)

A Junta Nacional do Vinho (JNV) foi o organismo de coordenação económica que sucedeu à Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal, sendo apresentada no mesmo decreto-lei que a extingue. A JNV seguiria os objectivos já estabelecidos para a FVCSP, mas revista e com critérios mais amplos.⁸²

⁸² Ibidem

Durante o período de três anos de funcionamento, a FVCSP formalizou uma experiência válida que veio clarificar as necessidades e a importância da sua intervenção. De modo que a JNV como organismo sucessor estava logo no seu início, enquadrado neste movimento de renovação económica e social, e por isso a acção da JNV calculava-se que os seus efeitos aparecessem num curto período.⁸³

⁸³ Ibidem

⁸⁵ Miguel, Américo; Oliveira, Rogério. Op. Cit. p 123

No artigo 4º do decreto-lei 27.977 foram expostas as 13 finalidades da JNV. Pode-se utilizar a síntese que foi exposta nos anais de 1952. Os objectivos finais incidiam na defesa da pequena vinicultura, a regularização dos preços do vinho e a consequente melhoria da qualidade.⁸⁵ Isso traduzia naturalmente a política de orientação e defesa da produção e comércio do sector vitivinícola. O sucesso das finalidades na área da defesa da pequena vinicultura, seria consequente das *operações de financiamento, às empresas vinícolas financeiramente débeis e compras de produção nos anos de superabundância. Promoveu-se a criação de serviços de assistência técnica, de ade-*

*gas cooperativas e de depósitos de armazenamento.*⁸⁶

Para incutir o espírito cooperativo nos seus associados, a JNV elaborou uma estratégia que impunha uma acção activa e de incentivos, composta por uma assistência moral, técnica e financeira, retirando-se assim *o máximo de produtividade económica e social e promover e favorecer a sua estruturação económica, social e jurídica.*⁸⁷

⁸⁶ Miguel, Américo; Oliveira, Rogério. - "Solução cooperativista da armazenagem de vinhos". Anais da Junta Nacional do Vinho 1952. p 44

⁸⁷ Ibidem

De modo que a JNV foi naturalmente a administradora do Fundo Corporativo da Viticultura. Também criado pelo decreto-lei 27.977 de 19 de Agosto de 1937, tratou-se de uma *reserva para a defesa colectiva da produção vinícola* que possibilitava a construção, instalação e apetrechamento das adegas cooperativas e o auxílio necessário prestado pela JNV.

No plano das suas intenções, a JNV não pretendeu ser um organismo administrativo que iria impôr a sua autoridade e gerência no sector. Sem querer contrariar a base cooperativa e o seu espírito, e porque só dessa forma poder-se-ia alcançar também a reforma social que fazia parte dos objectivos da sua criação, a postura da JNV pretendeu enquadrar-se no movimento, de modo que os critérios da JNV eram de carácter de assistência e de delegação.⁸⁸

⁸⁸ Morais de Oliveira, Mário. Op. Cit.

Através das associações cooperativas de produtores poder-se-ia *realizar a grande revisão da economia social agrícola e favorecer-se o restabelecimento económico nacional.*⁸⁹ As adegas cooperativas, estabelecidas e assistidas pela JNV, pretendiam ir mais além do que a própria produção de vinho. Acreditava-se que elas poderiam servir *as exigências vitais do homem e a sua consciencialização social.*⁹⁰

⁸⁹ Ibidem

⁹⁰ Ibidem

O carácter mais interventivo da JNV foi reforçado através de diversos aperfeiçoamentos, como a área à sua jurisdição. Enquanto que a acção da FVCSP se limitava a 62

⁹¹ Pereira, Maria da Conceição
Freire de Brito. Op Cit., p.34

concelhos, a intervenção da JNV alargava-se a 201 concelhos.⁹¹

De entre os vários âmbitos que revestiram as suas competências, pôde-se agrupar em três grupos as áreas de intervenção da JNV. Funções burocráticas, funções de apoio, funções de intervenção e de fomento. Concretamente, a última intervenção caracterizou-se pela melhoria das condições de fabrico e conservação de vinhos, criação e manutenção de tipos e marcas de vinho, criação das adegas cooperativas e na concessão de crédito.⁹²

⁹² Ibidem p.38

O esforço e intenção da JNV, ficou simbolizado na rede de adegas que estabeleceu para a sua área de intervenção. Tinha um papel relevante na regularização do mercado e estabilização dos preços, *considerada a necessidade mais sentida pelo sector, constituindo, a maior justificativa para a sua criação, e aquela que causou maior impacto ao longo da sua existência.*⁹³

⁹³ Ibidem

A adesão de Portugal à Comunidade Europeia em 1986 e a consequente reestruturação dos organismos de coordenação económica, definiu a substituição da Junta Nacional do Vinho por um novo organismo, com novas funções denominado Instituto da Vinha e do Vinho apresentado no Decreto-Lei 304/86 de 22 de Setembro.



FIG. 12 Objectivos da Junta Nacional do Vinho.



FIG. 13 Cartazes propagandísticos da JNV.



FIG. 14 Vindima e transporte da colheita.
Bucelas.

1. COMPRA DE PRODUÇÃO VINÍCOLA

Após a análise à constituição da estrutura responsável no processo de revitalização da vitivinicultura, pretende-se agora construir a narrativa da materialização das intenções, antecedentes até ao culminar da rede de adegas cooperativas.

As primeiras acções para o restabelecimento e consolidação da vinicultura consistiram por colocar em funcionamento estratégias com o objectivo de regularizar o mercado através do controlo das produções. A estratégia inicial, estabelecida ainda durante o raio de acção da FVCSP, consistiu na compra de quantidades de vinho aos próprios vinicultores de modo a impedir a sua entrada no mercado e as consequentes instabilidades de preços. Esses excedentes armazenados nas adegas dos próprios vinicultores, permitia em teoria estabilizar os preços ao impedir que os comerciantes controlassem a produção total. No entanto, a estratégia revelou-se naturalmente insustentável, visto que o vinho comprado e armazenado nas pequenas adegas dos produtores tinha de ser escoado devido à necessidade dessas mesmas estruturas para o armazenamento da produção do ano seguinte. Para além disso, as deficientes condições de conservação entre outros factores tornou a solução inviável.⁹⁴ Também o facto de não ter sido estabelecido uma forma de comercialização dessa produção frustrou qualquer sucesso desta estratégia devido à impossibilidade de qualquer retorno económico. O insucesso desta primeira estratégia induziu a elaboração de uma outra para a regularização da produção, vindo determinar a necessidade de estabelecer capacidade para o armazenamento de vinho nos anos em que a colheita fosse abundante.

⁹⁴ Miguel, Américo; Oliveira, Rogério. - "Planificação de uma rede de adegas cooperativas". Op. Cit. p 125

2. CAPACIDADE ALUGADA

Os anos de 1933 e 1934 foram determinantemente influentes na evolução da acção

estatal. A incógnita sempre constante em cada ano, permitiu expôr a eficácia da estratégia seguinte. O facto de esses anos terem sido bastante favoráveis na quantidade de produção permitiu imediatamente a oportunidade para aplicar a estratégia do armazenamento das produções excedentes de forma a constituir reservas nacionais de vinho. Estratégia inicialmente desenvolvida durante a FVCSP, este organismo recorreu a inúmeros *alugueres e cedências de pequenas adegas, armazéns e caldeiras de destilação*.⁹⁵

Parece ser precisamente nesse momento, que surge pela primeira vez a consciência de se estabelecer capacidade para armazenamento. Devido à capacidade de o armazenamento próprio ou cedido gratuitamente ser quase nulo, a solução imediata durante esse período inicial caracterizou-se pelo recurso a alugueres de estruturas particulares que permitiram pôr em prática esta resolução estatal, constatando-se que *era então o processo mais rápido e fácil – contribuiu, de início, extraordinariamente, para a realização da capacidade necessária*.⁹⁶ De modo que nas estruturas agora alugadas, era possível armazenar os excedentes das produções de vários viticultores em quantidades expressivas que regularizariam o mercado local. Os alugueres só eram solicitados conforme a necessidade, numa escala de arrendamento ao depósito, situação que poderia levar a que num mesmo armazém coexistissem estruturas não alugadas.⁹⁷

Apesar do conhecimento do êxito da estratégia de armazenar produção excedente noutras culturas internacionais, o recurso ao arrendamento de capacidade permitiu testar a eficácia da estratégia no contexto português antes de comprometer recursos financeiros avultados, os quais o estabelecimento de estruturas próprias requeria.

No entanto, apesar da estratégia de controlar o mercado através do armazenamento de produção corresponder às necessidades, o processo de arrendamento revelou in-



FIG. 15 Adega particular. Cartaxo.

⁹⁵ Pereira, Maria da Conceição Freire de Brito. Op Cit., p.87

⁹⁶ Miguel, Américo; Oliveira, Rogério. - "Solução cooperativista da armazenagem de vinhos". Anais da Junta Nacional do Vinho 1952. p 68

⁹⁷ Regista-se esta situação nas diversas plantas de vários espaços particulares, onde há uma cuidada descrição das capacidades de cada depósito solicitado e onde se distingue os que não estavam alugados. (ver figura 3 e Anexo 5)

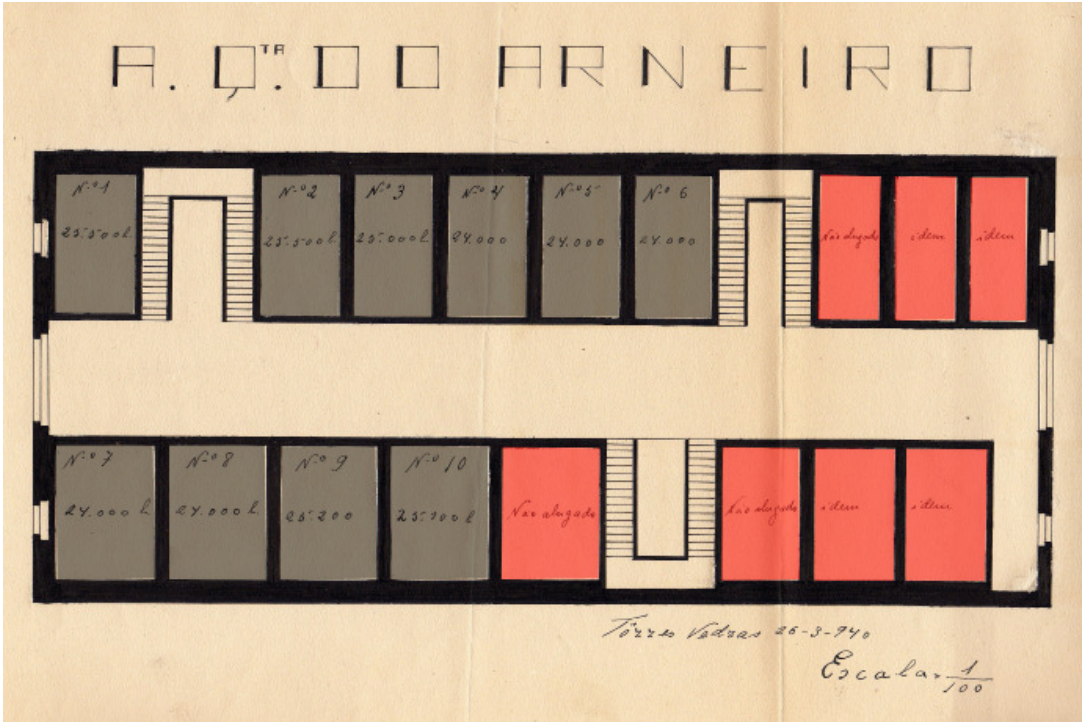


FIG. 16 Planta do armazém Quinta do Arneiro (Torres Vedras 1940).

■ Capacidade alugada
■ Capacidade não alugada

compatibilidades, sendo o ano de 1944 decisivo devido à sua grande produção. Os inconvenientes derivaram do facto de a grande maioria das caldeiras e armazéns arrendados pela JNV pertencerem aos comerciantes de vinho. Por isso, criaram entraves visto que entrava em conflito com os seus interesses.⁹⁸ Apesar de possuir autoridade para requisitar qualquer espaço que fosse necessário à execução da resolução, a JNV não recorreu a tal meio que viria agravar naturalmente as relações entre estes. De modo que o ano de 1944, de abundante colheita, obrigou a JNV a sujeitar-se à capacidade disponível de fracas condições.⁹⁹

⁹⁸ Miguel, Américo; Oliveira, Rogério - Op Cit. p 71

⁹⁹ Ibidem. p 72

Estes constrangimentos foram decisivos para a certeza no investimento na capacidade própria.¹⁰⁰ Constatada que a solução do armazenamento através de capacidade arrendada se revelou limitada ao nível dos edifícios e tecnologias de vinificação, o ano de 1944 foi decisivo porque obrigou a uma acção imediata que ultrapassasse as divergências e que, de uma forma constante e definitiva, garantisse o pleno êxito. Naturalmente, a precariedade dos espaços complementares, por serem na maioria adaptações (escritórios, pequeno laboratório, tanoaria, etc), os problemas de higiene e salubridade e os preços dos alugueres veio a exigir a necessidade de estruturas contemporâneas de qualidade e definitivas desenhadas para esse objectivo.¹⁰¹

¹⁰⁰ Ibidem. p 71

¹⁰¹ A inovação nas estruturas de vinificação, constante com o passar das épocas, viria ser mais um factor determinante para a consolidação da estratégia.

Outro aspecto importante consistiu na própria cultura dos agricultores e o seu historial de dificuldades e explorações constantes que enraizaram uma constante resistência e desconfiança. Essa situação tornava o depósito das suas produções em edifícios particulares, embora estivessem alugados pela JNV, um factor de resistência à adopção do cooperativismo e sua necessária evolução.

A JNV indicava que as quantidades de produção compradas e armazenadas em capacidades alugadas tinham apenas *carácter unilateral, isto é, com eficiência apenas nos anos de abundância, porquanto nunca houve possibilidade de constituir reser-*

¹⁰² Ibidem. p 72

*vas de vinho que permitissem regularizar os mercados nos anos de escassez.*¹⁰² No entanto observa-se uma certa manipulação nesta justificativa, visto que nos anos de 1936 e 1937 de fraca produção, a FVCSP não colocou no mercado os stocks as quantidades. Situação que foi discutida em Assembleia da República e que frustrou todos os produtores envolvidos.

¹⁰³ Ibidem. p 77

Estratégia utilizada apenas durante a acção da FVCSP e no início da JNV, o aluguer de instalações particulares foi importante para o início do movimento cooperativo, efectivando a necessidade de regulação/organização na vitivinicultura portuguesa, até então, quase inexistente. No entanto, também efectivou a efemeridade e precariedade de que o arrendamento de capacidade se constituía, surgido no contexto de emergência de armazenar a grande produção nos anos de 1933 e 1934.¹⁰³

¹⁰⁴ Ibidem

As limitações evidentes destes suportes, em quantidade e qualidade, determinaram a necessidade de uma solução definitiva que promovesse a tendência evolutiva da estratégia, contrariando o carácter castrador que se observava nas estruturas particulares. No entanto, esse acerto na estratégia não significou um completo abandono, visto que se recorreria a ela para complementar a capacidade caso houvesse necessidade nos anos de imensa produção.¹⁰⁴

3. CAPACIDADE PRÓPRIA

¹⁰⁵ Sobre como se determinou a capacidade necessária ver: Miguel, Américo; Oliveira, Rogério. - "Solução cooperativista da armazenagem de vinhos". Anais da Junta Nacional do Vinho 1952. p 52 - 68

O esforço em estabelecer capacidade de armazenamento própria, justificou-se nos benefícios de uma maior capacidade efectiva¹⁰⁵, que permitiu centralizar as reservas e as inerentes vantagens técnicas e económicas como desde a vigilância e conservação do produto, redução de mão-de-obra e de pessoal técnico e simplificação administrativa.¹⁰⁶

¹⁰⁶ Ibidem. p 73

O património imóvel da JNV surge através de aquisições e transformações e na construção de edifícios para o armazenamento ainda durante a década de 40.¹⁰⁷

A experiência adquirida permitiu entender que só através do estabelecimento de capacidade através da construção de adegas cooperativas (denominado de “segundo processo”) ou armazéns reguladores (denominado de “primeiro processo”) se conseguiria a constituição de reservas nacionais de vinho, fundamental para a regularização dos mercados, sendo o factor necessário para a vitivinicultura encontrar a prosperidade.¹⁰⁸

De modo que a capacidade própria se estruturou através dessas duas estratégias distintas. O primeiro processo, que envolvia o estabelecimento de armazéns vinícolas originalmente destinados à realização de *stocks*, de carácter imediato mas que fundamentalmente se limitava a mediar a oferta e procura, o que comprometia a sua rentabilidade. O segundo processo, ou o estabelecimento de adegas cooperativas que constituiria uma rede que cobrisse o território sob a jurisdição da JNV, foi considerado como a solução económico-social mais eficiente, visto que para além de reunir todas as vantagens e finalidades da fórmula cooperativa, se traduzia na procurada *estabilidade económica e por uma rentabilidade certa e elevada dos valores investidos*.¹⁰⁹ A contrapartida residia na morosa resposta à capacidade de regularização, aspecto contrário à primeira estratégia. Por isso, através de uma conciliação das estratégias de modo a se complementarem, a JNV enveredou *inicialmente por uma solução eclética que culminaria, no futuro, pela solução cooperativa*.¹¹⁰ Isso significou que a JNV enveredou inicialmente pela criação imediata de armazenagem pura que permitisse uma intervenção eficiente na produção e no comércio. As adegas posteriormente absorveriam essa totalmente essa capacidade com fins de produção.¹¹¹

Apesar de ter sido previsto que fosse uma estratégia inicial aplicada na generali-

¹⁰⁷ Penha Garcia, José; Oliveira, Mário Morais; Barjona de Freitas, António - “O problema das adegas cooperativas - Sua determinação e perspectivas”. Anais da Junta Nacional do Vinho. 1952. p25

¹⁰⁸ Ibidem. p 30

¹⁰⁹ Ibidem. p 31

¹¹⁰ Ibidem. p 31

¹¹¹ Miguel, Américo; Oliveira, Rogério. - “Solução cooperativista da armazenagem de vinhos”. Anais da Junta Nacional do Vinho 1952. p 49

dade, essa solução eclética apenas se verificou em alguns exemplos da primeira fase de intervenção. Porém, conforme a planificação e longo prazo, a capacidade própria passou a ser realizada pelas próprias adegas cooperativas. Essa estratégia evitava intervenções desnecessárias, como os transportes das produções para os armazéns reguladores, devido às correctas condições de conservação e técnicos competentes.¹¹²

¹¹² Ibidem, p. 88 - 91



FIG. 17 Armazém regulador localizado em Dois Portos.

Já durante a fase de consolidação, a JNV continuou a edificar armazéns reguladores com a missão de constituir reservas de aguardente. Observa-se que estes armazéns reguladores, de uma forma recorrente, se encontram localizados próximos às adegas cooperativas (figura 17). Isso deve-se ao potencial vinícola no local, existindo a garantia que a capacidade do armazém pudesse ser utilizada pela adega para além da capacidade utilizada para aguardente. Esses armazéns também serviram como *agente de ligação* para o agrupamento das diversas adegas com produtos de características similares. Executavam funções administrativas e de organização e assistência técnica, e promover a continuidade na definição de tipos de vinho. Colaboravam na constituição das reservas nacionais de produção para o mercado interno e externo e nelas eram transmitidos os novos ensinamentos sobre enologia e viticultura¹¹³. Estes armazéns encontram-se próximo às adegas de Chaves, Valpaços, Pinhel, Moimenta da Beira, Vila Franca das Naves, Cantanhede, Batalha, Carvoeira, Lourinhã, Dois Portos, Merceana e Azueira.

¹¹³ Ibidem

4. PRIMEIRA FASE - PRIMEIRO PROCESSO (SOLUÇÃO ECLÉTICA)

O início da implantação do cooperativismo vinícola foi caracterizado por ter sido *uma fase de adaptação do espírito do nosso viticultor à ideia cooperativa. (...) A fase de experiência, o alicerce para mais vastos planos.*¹¹⁴ A solução permitiu que os intervenientes percebessem os benefícios da solução cooperativa, de modo que

¹¹⁴ Penha Garcia, José; Oliveira, Mário Morais; Barjona de Freitas, António - Op. Cit. p.33

este período caracterizado como a “primeira fase” constituiu-se como experimental na introdução da solução considerada a mais enquadrada e capaz de responder às necessidades.¹¹⁵

¹¹⁵ Ibidem. p 31

Sendo um conceito paradigmático a implementar e desconhecido dos vitivinicultores, as estruturas estabelecidas durante este período foram implementadas unicamente pela iniciativa da JNV em armazéns vinícolas com a dupla função ou edifícios a funcionar exclusivamente como adegas.¹¹⁶

¹¹⁶ Ibidem. p 31, 32

Os edifícios da JNV, denominados por armazéns vinícolas, que serviam ao primeiro processo de regularizar o mercado de forma imediata, também incorporaram laborações. Portanto, a solução eclética significou que uma parte da capacidade para o armazenamento próprio de elevadas capacidades para a constituição de stocks funcionaria similarmente como adega. *...deu a Junta início a um intenso movimento de construção de armazéns com adegas anexas para a laboração em comum...* . No entanto, esta dupla função tinha carácter provisório conforme se previa para esta fase, visto que estes edifícios transformar-se-iam a longo prazo exclusivamente em adegas.¹¹⁷ Esta solução verificou-se em Almeirim (1944), Torres Vedras (1949), Cartaxo (1950), Mogofores (1950), Mealhada (1951), Bombarral (1952).

¹¹⁷ Ibidem

Nesses armazéns, constituídos por diversas funções organizadas de forma fragmentada nos diversos edifícios anexos, as capacidades destinadas à produção efectivaram conforme se havia previsto, o arranque da produção vinícola em moldes cooperativos. No entanto, constata-se um comportamento imprevisto da estratégia. Nestes casos singulares da solução eclética, todas as adegas abandonaram as instalações (com excepção de Mogofores) onde foram fundadas, migrando as suas funções para novos edifícios. Este comportamento quase uniforme revela a importância do papel desempenhado nas estruturas revelando a eficácia da solução, induzindo novos

investimentos na expansão de capacidades de produção. No entanto, não sendo definitivas como se planeou, funcionaram como ponte e alicerce na consolidação da vinicultura. Naturalmente, estas situações só se registaram vários anos após o início da produção no local, já com a estrutura cooperativa plenamente integrada e estabelecida no lugar e nos viticultores. O abandono dessas estruturas perdura actualmente, não se atribuindo qualquer função relevante aos edifícios “eclecticos” que num passado recente tiveram um papel fundamental na organização da economia da vitivinicultura. Ao longo desta recente história regista-se recorrentemente aumentos de capacidades em diversas adegas, comportamento natural com a adesão de novos sócios e expansões da cultura. No entanto, nestes casos particulares, o abandono destes edifícios deve-se essencialmente às limitações estruturais. Ao contrário dos projectos das adegas desenvolvidas durante a segunda fase, que previam em projecto ampliações faseadas caso surgisse essa necessidade, estes armazéns vinícolas permaneceram quase inalteráveis. A adega do Bombarral exemplifica a significativa necessidade de mais capacidade quando no ano de 1969 produziu-se 2.847.500 litros de vinho e no ano seguinte já laborando num novo edifício, foram produzidos 6.955.000 litros com apenas mais 99 sócios. No caso de Mogofores, evitou-se o abandono do seu armazém devido unicamente ao facto de ter sido possível construir uma nova adega anexa ao armazém.

Apesar da capacidade ser calculada conforme a sua influência em cada lugar, o facto de apenas se ter realizado menos de metade das adegas originalmente planeadas conduziu a áreas de maior influência, concentrando o que estava previsto para cento e quarenta e uma adegas, para apenas sessenta e sete adegas estabelecidas ao longo de três décadas.

Apesar de se prever uma renovada utilização da capacidade, não sendo unicamente para armazenamento, constata-se que nem todos os depósitos destes armazéns po-

diam ser utilizados para fins de produção. No caso do armazém de Torres Vedras, só os depósitos situados no topo puderam ser utilizados para a produção, visto que apenas esses têm a “boca” no seu topo necessária para o processo de fabrico, como no caso das remontagens das massas vónicas. Seguem-se mais dois níveis inferiores de depósitos, mas directamente sobrepostos impedindo que haja uma “boca” que permita a produção. Ao invés dessa abertura circular de dimensões específicas, apenas existe um bocal para introdução do vinho já produzido a ser armazenado. De modo que a sobreposição desses depósitos tornava a produção muito difícil. Devido à imensa adesão dos viticultores, a capacidade de produção tornou-se francamente limitada, composta apenas por catorze ânforas de fermentação para a produção crescente.

Partindo do pressuposto que os projectos de várias unidades vinícolas do sul de França encontrados nos arquivos da JNV trataram-se como referências para o desenvolvimento destes edifícios, observa-se que no caso de Torres Vedras (figura 18) e similarmemente no armazém regulador anexo à adega de São Mamede da Ventosa (figura 19), a organização e sobreposição dos depósitos de betão é similar ao projecto da *Cave Cooperative D’Alignan-du-Vent* (figura 21).

Também se estabeleceu a solução eclética em edifícios que foram adquiridos e ampliados pela JNV. Foi o caso de Pinhel com laborações desde 1947, Alcobaça desde 1948 e Cortes desde 1951. Deste conjunto, apenas a adega de Pinhel labora actualmente. Com a extinção da laboração em Cortes, parte das instalações encontram-se ocupadas por outras funções. O cooperativismo ainda vigora em Alcobaça, mas numa adega distinta e edificada em 1992. Apesar de não realizar laborações e actualmente se encontrar encerrado, o complexo vinícola instituído pela JNV foi transformado em museu nacional do vinho, devido à concentração do enorme espólio da JNV.



FIG. 18 Depósitos de armazenamento no armazém regulador de Torres Vedras



FIG. 19 Depósitos de armazenamento na adega de São Mamede da Ventosa

FIG. 20 Corte longitudinal. Armazém JNV Torres Vedras.
■ Capacidade produção
■ Capacidade polivalente
■ Capacidade de armazenamento

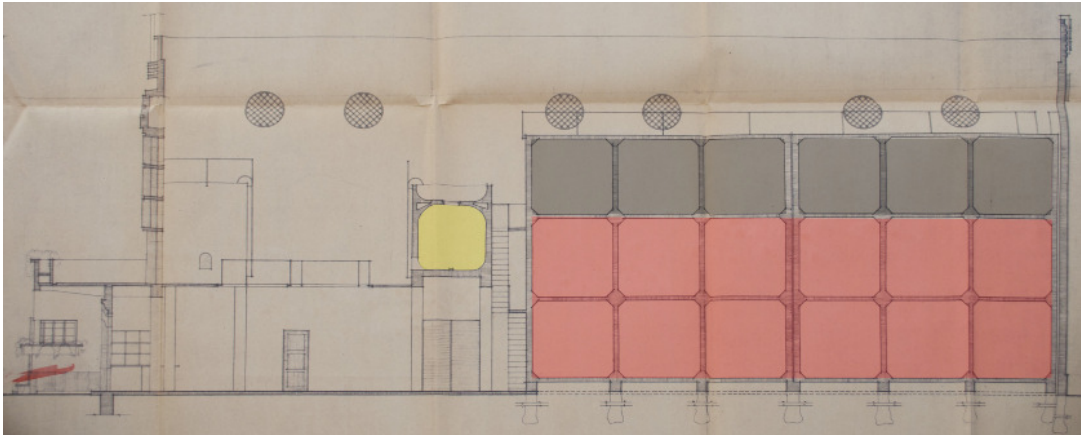
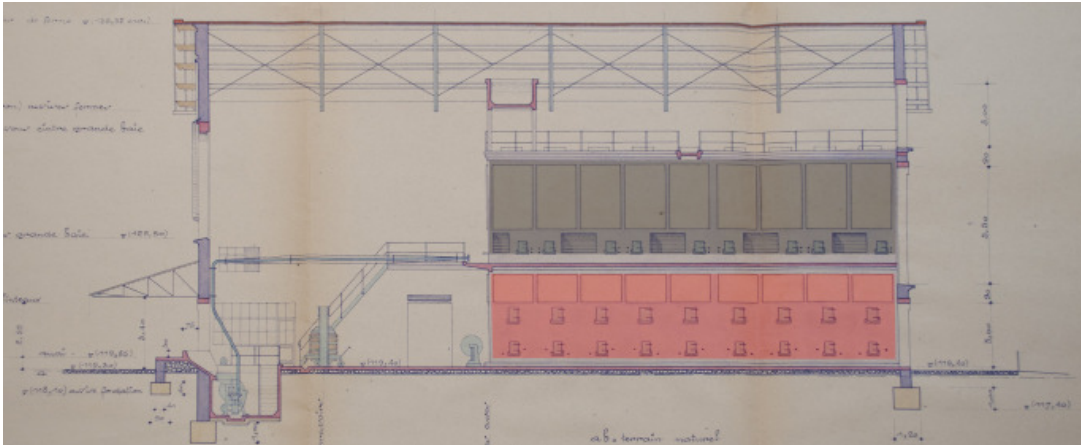


FIG. 21 Corte longitudinal. Cave Co-operative D'Alignan-du-Vent.
■ Capacidade produção
■ Capacidade armazenamento



5. PRIMEIRA FASE - SEGUNDO PROCESSO

Para além das adegas criadas através da solução eclética, ainda nesta primeira fase foram estabelecidas outras correspondentes ao segundo processo, de produção, *em edifício próprio construído para esse fim*¹¹⁸. Algumas destas adegas pioneiras não seguiram um estabelecimento linear, surgindo através de diversas particularidades, as quais se tentam clarificar.

A incerteza quanto ao êxito da cooperativa no local a intervir e a necessidade de se implementar uma adega de imediato enquanto o edifício definitivo se construía, são as razões lógicas para que a JNV recorresse à edificação de uma tipologia de pavilhão metálico desmontável¹¹⁹. Neste contexto, tem-se conhecimento dos casos das adegas de Lagos (1946), Lafões (1947), Lagoa (1947), Lourinhã (1949) e Tavira (1953) e Merceana (1965) já durante a 2ª fase. Esta metodologia, pertinente e completamente reversível, permitiu a imediata laboração das uvas dos viticultores enquanto se realizava a morosa construção da adega. Por isso, foi aplicada quando pertinente ao longo da execução da vasta rede de adegas na área da jurisdição da JNV. Ainda hoje, é possível observar esta estrutura na adega de Merceana e Lafões (figura 23).

Registaram-se algumas excepções nas estratégias de implantação das adegas. Para além da lógica de intervenção do primeiro e segundo processo, que previam a transformação dos armazéns vinícolas em exclusiva laboração, dos pavilhões metálicos desmontáveis e construção imediata de adegas cooperativas, observam-se ainda adegas estabelecidas em circunstâncias particulares. Estas excepções revelam o carácter flexível e de improviso para uma acção imediata para a reforma vinícola. Estabelecida nessas circunstâncias, a adega cooperativa de Muge foi o primeiro espaço de produção através da cooperação de associados (pela intervenção do Estado Novo) através da cedência de instalações pela Casa Cadaval em 1935, e com a laboração cooperativa extinta em 1952.¹²⁰

¹¹⁸ Penha Garcia, José; Oliveira, Mário Moraes; Barjona de Freitas, António - "O problema das adegas cooperativas - Sua determinação e perspectivas". Anais da Junta Nacional do Vinho. 1952. p 31

¹¹⁹ Ibidem



FIG. 22 - Pavilhão metálico desmontável em Tavira.



FIG. 23 Espaço interior de um pavilhão metálico reversível. São Pedro do Sul, Lafões.

¹²⁰ Ibidem p.31

*Em 1945 assiste-se ao aparecimento da Adega de Lagoa, inicialmente trabalhando em instalações alugadas, mas depois, a partir de 1948, em edifício próprio.*¹²¹ Neste caso, regista-se também uma situação singular e pertinente para o estabelecimento célere de uma unidade de produção cooperativa. Com base na citação, apurou-se que até estar concluída a construção da adega cooperativa, a JNV recorreu ao aluguer de uma adega particular localizada no complexo da Quinta da Palmeirinha¹²² situada na área influente, durante dois anos e em 1947 recorreu ao pavilhão metálico.

¹²¹ Ibidem

¹²² Ver anexo 6



FIG. 24 Adega cooperativa de Olhalvo.



FIG. 25 Adega cooperativa do Fundão.

¹²³ Miguel, Américo; Oliveira, Rogério. - Op. Cit. p 78

¹²⁴ Ibidem. p 83

¹²⁵ Penha Garcia, José; Oliveira, Mário Moraes; Barjona de Freitas, António - Op. Cit. p33

A completar as adegas da primeira fase do cooperativismo vinícola, estão as adegas estabelecidas directamente em edifícios próprios. É o caso das adegas de Fundão em 1949 e Olhalvo em 1950, nas quais se observam curiosamente diversas semelhanças. Ainda neste contexto, de estabelecimento directo, insere-se a adega de São Mamede da Ventosa em 1952 e Águeda em 1953, apesar de ambas possuírem estruturas independentes para constituição de stocks de vinho e aguardentes.

Apesar das fundamentais visitas aos edifícios, a distinção entre os que efectivamente praticaram a solução ecléctica e aqueles que laboraram de forma exclusiva, foi possível pelo cruzamento do registo da capacidade total da JNV em 1951¹²³, onde se discriminou a capacidade total de cada edifício, com o registo das capacidades utilizadas pelas adegas¹²⁴. De modo que os edifícios cuja capacidade total esteve disponível para laborar indica claramente que se tratou de uma adega exclusiva, enquanto que aqueles em que apenas uma capacidade parcial esteve disponível para laborações, confirma a aplicação da solução provisória.

Esse momento de *prospecção da ideia cooperativa e de aliciação dos vinicultores para o movimento de cooperação que à Junta se impunha fomentar*¹²⁵ permitiu criar a consciência cooperativa, factor que no passado se esperou que surgisse espontaneamente perante as problemáticas constantes.

Esta leitura permite interpretar a primeira fase como um período fundamental na validação para a necessária continuação de uma acção futura desenvolvida pela JNV, embora com as naturais limitações e os necessários aperfeiçoamentos. Observa-se que o facto de ter sido testada em quase toda a área de intervenção, permitiu a leitura concreta e a consciencialização das realidades para uma consequente elaboração de soluções válidas para os diferentes locais de influência vitivinícola.

O término da primeira fase é definido com a elaboração do plano para uma rede de adegas extensiva a todo o território da JNV publicado em 1952. Foram estabelecidas 17 adegas cooperativas segundo os dois processos e o êxito comprovado motivaram pedidos frequentes de vinicultores para a montagem de mais ainda visto agora estarem projectadas a instalação de mais 124.¹²⁶

¹²⁶ Ibidem

6. ESTABELECIMENTO DA SEGUNDA FASE - CONSTITUIÇÃO DA REDE DE ADEGAS

Como uma *ponte de passagem para o cooperativismo*, a primeira fase, de carácter transitório, estabeleceu as condições para o êxito da instalação da solução permanente. Essa solução significou a implementação da extensa rede de adegas cooperativas, que tinha por objectivo a melhoria das condições de produção do pequeno vitivinicultor e o aumento do seu rendimento.¹²⁷

¹²⁷ Ibidem

O critério de estabelecimento das adegas da primeira fase foi definido pela prioridade aos lugares mais necessitados. Após o êxito, procedeu-se à planificação da rede de adegas cooperativas de modo a consolidar uma rede em toda a área de interesse à jurisdição da JNV. Agora far-se-á uma breve leitura sobre alguns aspectos que a caracteriza, no entanto realça-se a pertinência de uma leitura integral desse plano, publicado nos Anais da JNV em 1952.

¹²⁸ Freitas, A. Guedes Barjona - "Planificação de uma rede de adegas cooperativas. Palavras prévias." Anais da Junta Nacional do Vinho. Lisboa 1952. p 99

¹²⁹ Foram efectuadas duas revisões ao plano, em 1967 e 1974. A segunda revisão actualizou a preconização para 67 adegas.

¹³⁰ Freitas, A. Guedes Barjona - Op. Cit.

¹³¹ Ver anexo 7

¹³² Freitas, A. Guedes Barjona - "Planificação de uma rede de adegas cooperativas. Palavras prévias." Anais da Junta Nacional do Vinho. Lisboa 1952. p 96

¹³³ Ibidem. p 96, 97

¹³⁴ Miguel, Américo; Oliveira, Rogério. - Op. Cit. p 81

Os resultados positivos da primeira fase tornavam-se factos de *garantia de êxito para mais amplo empreendimento*¹²⁸, revelando que a educação para o cooperativismo iniciada em 1935 com a adega de Muge tornou-se popular entre os que podiam beneficiar. A adesão era imensa com pedidos de instalação de adegas em todo o país¹²⁹. Por isso a planificação da rede permitiu estruturar previamente as localizações pertinentes para as implantações em 124 lugares.¹³⁰

A consciência da importância da vitivinicultura está sempre explícita em toda a planificação, porque aí se encontra a origem da pertinência para a acção do Estado. Por isso, na introdução ao plano foi feita uma leitura sobre o carácter da cultura em Portugal, mencionando que 2,8 % (em 1952) da sua área total estava ocupada por vinha ou que 16% da população agrícola activa eram vitivinicultores.¹³¹ A Junta Nacional do Vinho também enfatizava que a vinha exercia um papel estabilizador na empresa familiar, desempenhando uma função social de grande relevo por *favorecer a formação de uma numerosa grei rural, factor imprescindível ao progresso do País*.¹³²

Ainda enfatizando a pertinência da introdução da rede de adegas, o discurso lembrava que 80% dos vinicultores produziam menos de 5 pipas (2500 litros), o que resultava em inconvenientes reais. As consequências comprometiam a economia do pequeno e médio produtor e a concorrência com os mercados estrangeiros para exportações. De modo que a solução da vasta rede de novas adegas assegurava a melhoria substancial da qualidade do vinho e a diminuição dos encargos na produção.¹³³

Integrando o conceito cooperativo na cultura vitivinícola, a estrutura do plano foi desenvolvida recorrendo à análise dos factores que caracterizavam a cultura em Portugal e daqueles considerados pertinentes para a sua implementação, sendo o caso dos *factores ecológicos, económicos, sociais e enológicos, em estreita interdependência uns dos outros (...)*.¹³⁴

Os factores ecológicos condicionaram o primeiro passo do plano, que envolveu a divisão de Portugal em catorze regiões ou zonas vitivinícolas.¹³⁵ O plano foi direccionado para a área da jurisdição da JNV (figura 26), visto que as restantes áreas se encontravam organizadas pelos seus organismos de coordenação económica (Douro, Dão e Vinhos Verdes), impossibilitando dessa maneira que no início se obtivesse uma incidência integral do plano em toda a área de interesse no País. No entanto, o êxito registado na área da JNV, motivou também a implementação do cooperativismo nas áreas demarcadas.

Após a delimitação das regiões, foram desenvolvidas diversas análises económicas para cada região de modo a determinar-se o custo de produção do vinho e dos rendimentos e lucros da exploração vitivinícola, e a entender as possibilidades comerciais e os principais focos de produção e escoamento.¹³⁶ Importa citar os factores mais importantes que estruturaram a rede: *Estudam-se as influências sociais da vinha e do vinho na região. Estabelecem-se escalões de produtores quanto à sua produção média anual. Inquire-se da carência de adegas particulares e da maneira como é recebida a ideia cooperativa. Avalia-se da consciência cooperativa e da necessidade de fomentá-la. Estudam-se as possibilidades enológicas regionais na sua relação com a manutenção de tipos, constituição de reservas, e saídas para o estrangeiro. Consideram-se, dentro da região, sub-regiões que obedeçam às características e aos objectivos previstos. Relaciona-se o cooperativismo da vinicultura com as possibilidades da cooperação noutros ramos agrícolas, no propósito de tornar menos onerosos os encargos, principalmente os de instalação. Pormenorizam-se as condições de acesso e de transporte, as características topográficas, a exposição, as suas relações com as principais manchas de vinha, com as vias de comunicação, etc... Determinam-se por fim os locais onde se edificarão as adegas cooperativas.*¹³⁷ (figura 27)

Numa escala mais aproximada, estudou-se cada adega de modo a perceber-se hipoteticamente o número provável de associados, *capacidade média de laboração e as*

¹³⁵ Ver anexo 8



FIG. 26 Área da jurisdição da JNV. Ver anexo 7

¹³⁶ Penha Garcia, José; Oliveira, Mário Moraes; Barjona de Freitas, António - Op. Cit. p33

¹³⁷ Miguel, Américo; Oliveira, Rogério. - Op. Cit. p 81, 85

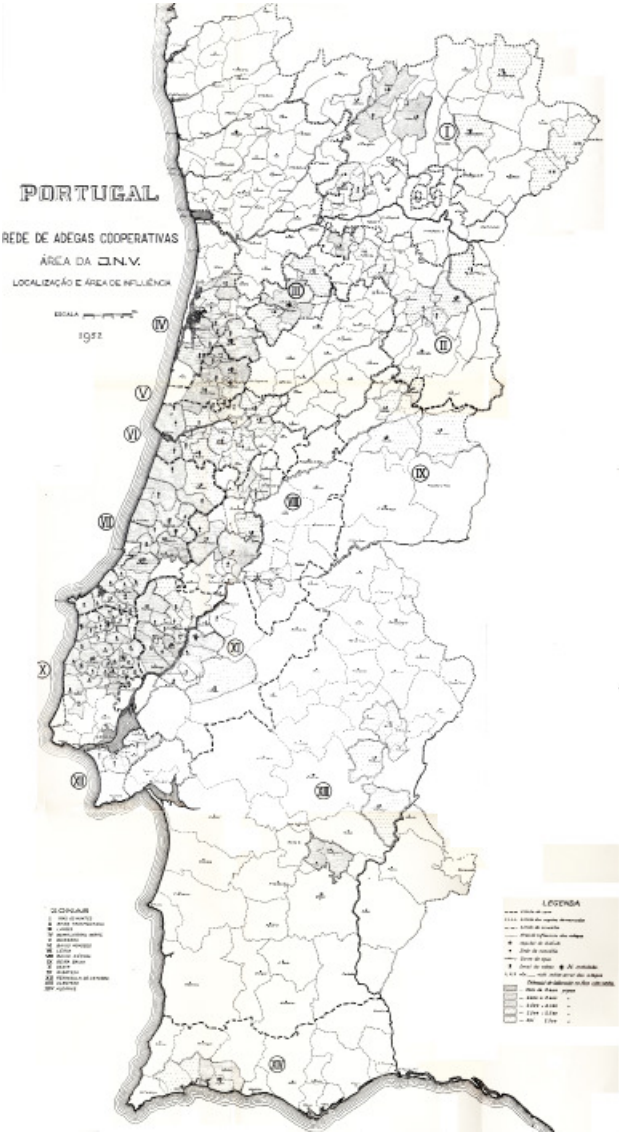


FIG. 27 Rede de adegas cooperativas planeadas. Consultar no 2º volume a rede de adegas concretizada.

*possibilidades de um eventual alargamento, o tipo de adega e o processo de fabrico mais adequado à região e à definição do tipo de vinho a produzir e a manter. Estudam-se as suas relações com as outras adegas. Estabelece-se, por fim, o diagrama fabril mais compatível com as condições técnico-económicas locais e regionais.*¹³⁸

¹³⁸ Ibidem

Entendendo os objectivos de cada análise dos diversos factores envolvidos, denota-se um esforço evidente na constituição de uma planificação correcta e completa, consciente das diversas realidades e que respondesse eficaz e inequivocamente às questões inerentes para a inédita e extensa rede de adegas, consolidando dessa forma o trabalho já realizado nesse sentido.¹³⁹

¹³⁹ Penha Garcia, José; Oliveira, Mário Moraes; Barjona de Freitas, António - Op. Cit. p33

Ao contrário da primeira fase em que a JNV procedeu de forma independente na concretização das adegas para o arranque da fórmula cooperativa, após a planificação, o estabelecimento das adegas foi feito inicialmente através da fundação dos estatutos por parte de sócios (vitivinicultores). Após esse processo que dava garantia de interesse dos intervenientes, a JNV procedia à construção e ao apetrachamento. A consolidação (tendo em conta as antecedentes) da rede de adegas foi iniciada com adega cooperativa de Palmela em 1955. Apesar da substituição da Junta Nacional do Vinho pelo Instituto da Vinha e do Vinho em 1986, pode-se considerar que a rede de adegas foi concluída só em 1992 com o estabelecimento da adega de Ourém e Pombal, exactamente por terem sido previamente incluídas na planificação da rede nacional de adegas. Desta forma, estabeleceu-se desde Muge em 1935, 67 adegas cooperativas em 73 edifícios¹⁴⁰ na área que estava sob a coordenação da JNV. No segundo volume que constitui o presente trabalho, é possível consultar na íntegra a rede de adegas na área da jurisdição da JNV.

¹⁴⁰ Alguns edifícios cessaram a actividade devido à migração para um novo edifício.

No entanto, para além de não ter sido edificado na íntegra as 141 adegas previstas originalmente, o total de adegas construídas, incluem algumas em que a sua per-



FIG. 28 Publicação da JCI.

¹⁴¹ Organismo oficial criado em 1936 com o objectivo de construir unidades agrárias de fixação de população em zonas deprimidas, ou baldios, em território nacional continental e ultra-marino.

tinência não foi prevista no plano. De facto, isso deveu-se às solicitações dos vitivinicultores que eram necessárias para a constituição de uma adega. Este aspecto marca uma evidente diferença com as adegas pertencentes à primeira fase. O facto de ser algo novo, as primeiras adegas edificadas pela iniciativa da JNV, serviram para exemplificar aos viticultores os benefícios do cooperativismo na sua área. Após esta fase experimental, os vitivinicultores tiveram de fundar em primeiro lugar os estatutos da adega, dando dessa forma a garantia do interesse e adesão. Dessa forma, a adega oficialmente pertencia aos vitivinicultores, agora sócios que em assembleia se delegava uma direcção. Apesar disso, as adegas foram totalmente constituídas pela JNV através da gestão do Fundo Corporativo da Vinicultura, ficando os sócios a contrair uma renda anual a um prazo de 100 anos.

Apesar de inicialmente não serem quantificadas no plano devido a terem uma área de influência restrita às suas colónias agrícolas, as adegas edificadas pela Junta de Colonização Interna (JCI)¹⁴¹ com a colaboração da JNV, incluíram-se nestas sessenta e sete adegas. Apesar de originalmente servir exclusivamente a colónia, estas adegas localizavam-se na área da jurisdição da JNV, e utilizando igualmente o método cooperativo para a eficaz laboração mútua entre os colonos. No entanto, após a extinção da JCI, estas adegas deixaram de estar restritas à colónia que pertenciam. Isso observa-se na adega de Santo Isidro de Pegões e na adega da Goux. A adega de Martim Rei, ainda edificada durante o período da primeira fase, cessou as suas laborações em 1974 logo após a extinção da JCI.

No conjunto de adegas construídas mas não previstas estão as adegas da Ilha do Pico e Graciosa. O facto de os Açores não pertencerem à jurisdição da JNV explica a ausência da análise da região. Apesar disso, o carácter flexível da acção estatal permitiu o auxílio à região após as solicitações dos vitivinicultores, tendo em conta a difusão do sucesso das adegas cooperativas na resolução das problemáticas da cultura.

Para além de se pretender que a presente constituição, de uma narrativa sobre a envolvimento da edificação da rede de adegas, seja um contributo válido para a sua memória, de igual importância envolve elaborar uma leitura que permita uma aproximação à arquitectura destas adegas específicas.

7. SINGULARIDADES DE UMA ADEGA COOPERATIVA

A constituição da rede de adegas foi motivada por factores onde residiam as problemáticas da cultura, essencialmente económicas e sociais. Contudo, essa necessidade permitiu realizar uma encomenda a arquitectos e alguns engenheiros que desenvolveram paradigmaticamente esse programa arquitectónico. É pertinente desenvolver uma leitura transversal sobre as singularidades desta encomenda, possível devido ao conceito estritamente funcional e pragmático a que obedeceram todas as adegas cooperativas.

A memória descritiva do projecto da adega de São Mamede da Ventosa revelava um conceito pragmático em que se considerava em primeiro lugar, *a dinâmica da indústria* definido pelo *encadeado de movimentos que no decurso do fabrico não haja perdas de tempo. Assim as fases da laboração situam-se sucessivamente no próprio projecto.*

Esquemáticamente, uma adega resume-se em geral à constituição pragmática dos diversos espaços onde se realizam as sucessivas etapas que constituem a produção. Portanto o seu ambiente é profundamente definido e caracterizado pelo programa, com o objectivo imperativo de uma máxima eficácia funcional. O conteúdo e articulação espacial de uma adega estão condicionados directamente pelo *encadeado de movimentos* específicos e rigorosos inerentes à produção vinícola. No caso das adegas cooperativas que agora se analisam, está implícito que a interpretação desses

argumentos motivaram a procura por parte dos arquitectos em conciliar a exigida qualidade funcional com espaços interessantes, desenvolvendo distintas e interessantes articulações espaciais.

A singularidade emerge do conjunto de particularidades relacionadas com o carácter cooperativo. Para além de materializarem o espírito da cooperação através da convergência de pequenos e médios viticultores particulares, o carácter cooperativo teve uma influência paradigmática na arquitectura destes edifícios.

- Escala

Normalmente, a escala de uma adega está directamente relacionada com o volume de produção. No caso da adega cooperativa, só o facto de receber e transformar o produto de inúmeros associados implicava a necessidade de uma capacidade de produção expressiva. A isso esteve aliado o papel atribuído às adegas no contributo global para a constituição de reservas e consequente regularização do mercado vinícola, de modo que a capacidade de cada adega excedia a laboração média anual para assegurar o fabrico em anos de sobreprodução e também para armazenamento da produção que não fosse escoada durante a campanha. Estes factores inerentes ao conceito cooperativo tornaram a escala das adegas cooperativas contrastantes com as adegas existentes, visto que essas se dedicavam exclusivamente à produção do seu produtor e, por isso, a um menor volume de produção.

Ainda se constataram evidentes contrastes com a morfologia das adegas particulares. Reflectindo a composição da cultura, os 90% de produção em Portugal foram realizados nas adegas pertencentes aos pequenos e médios produtores, de pequena escala e com um carácter acentuadamente vernacular, influência do contexto profundamente rural em que se inseriam. Em muito menor número e apartados da precarie-

dade que revestia a maior parte da produção portuguesa foi a existência das adegas particulares dos grandes produtores. Em ambos os casos, as tipologias encontravam-se associadas a um outro programa principal, normalmente habitação, estrutura arquitectónica que remonta à villa romana. No caso dos pequenos e médios produtores, as adegas resumiam-se ao anexamento directo à habitação (figura 29). As adegas de grande produção inseriam-se no complexo agrícola das quintas particulares.

Conclui-se, portanto, que a escala de uma adega está intimamente relacionada com a capacidade de produção da quantidade de cultivo a ela destinada. No caso das unidades particulares, a determinação da sua capacidade é relativamente fácil face ao conhecimento exacto dos valores envolvidos, como a área de vinha que possui. Nas unidades cooperativas, a determinação da escala tornou-se uma incógnita constante. Por isso, a planificação da rede de adegas incluiu o estudo das médias de produção nos diversos lugares. No entanto, diversas variáveis estavam envolvidas, como a adesão dos viticultores a curto, médio e longo prazo, e as possibilidades de expansão da própria cultura. Essas questões fizeram com que, já durante a segunda fase da rede de adegas, a maioria dos projectos previssem ampliações, através da multiplicação dos corpos das adegas.

- Implantação

A introdução de variáveis inéditas e determinantes nas implantações das adegas derivava do facto de estarem inseridas numa rede geral. Esses condicionamentos naturalmente contrastam com o caso particular, visto que, tradicionalmente, surgem num circuito privado, em relação com a sua vinha.

Numa fase inicial, as implantações foram planeadas numa escala muito distante, de modo a determinar os locais pertinentes nas áreas de influência. Já a uma escala mais aproximada, o lugar específico para a sua constituição foi determinado partindo

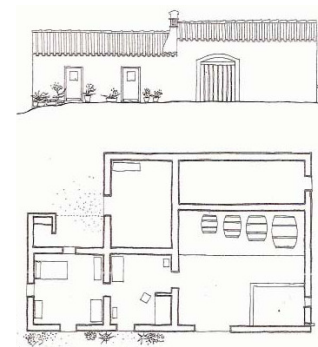


FIG. 29 Adega particular na região oeste.



FIG. 30 Transporte das colheitas na Lourinhã.



FIG. 31 Cais ferroviário do armazém regulador da Mealhada.



FIG. 32 Balança da adegua do Redondo (demolida).

de pré-existências como as vias de comunicação e das características topográficas do lugar.

O conceito cooperativo que definia o carácter da adegua envolvia convergir anualmente os sócios viticultores para entregar a sua colheita. Foi fundamental a sua localização central na área influente para que as distâncias fossem o mais reduzidas e cómodas possível. Como tal, as singulares implantações procuravam a melhor combinação entre a sua posição central na área, a cota topográfica mais baixa (para evitar os excessos de esforço) e a proximidade à convergência de vias de comunicação principais. Estes factores declaram um cuidado manifesto em evitar os excessos de esforço, tendo em conta que o principal meio de transporte das colheitas eram carros de tracção animal.

No entanto, essa convergência de vias de comunicação também envolveu, em alguns casos, a via ferroviária com vista a necessidade de escoar as produções. Neste caso, o transporte ferroviário também servia para deslocar grandes quantidades para exportação.

Recorrentemente se constata que o espaço que normalmente circunda o edifício, onde se desenrola o circuito de entrega das colheitas, é efectivamente contribuinte para uma imagem da adegua cooperativa, visto que se trata do palco onde, anualmente, se conclui a tarefa do viticultor e se inicia a tarefa do vinicultor. O percurso inicia-se no posto de recepção, onde está integrado a balança (ou báscula) que realiza a pesagem da carga através do seu posicionamento na plataforma horizontal. Após esse processo, a colheita é encaminhada e descarregada para o tegão, iniciando dessa forma o processo de fabrico do vinho. Após a descarga da colheita, o veículo de transporte é tarado para se achar a quantidade que foi entregue. Observa-se, em geral, que este espaço foi desenhado estabelecendo relações com as vias de comu-

nicação e revela-se interessante na composição que estabelece com o lugar. A sua extensão normalmente grande, foi desenhada com as dimensões para posicionar os elementos da balança e tegão com a brecagem dos veículos, de modo a que houvesse apenas um único sentido e dessa forma simplificar a organização dos veículos.

As relações da adega com o relevo do lugar foram importantes para que se evitassem esforços desnecessários, potenciando a força da gravidade no processo da produção vinícola. Por essa razão, constata-se que a maioria das adegas cooperativas estão implantadas num plano inclinado. Isso permite um circuito interno óbvio com a mesma lógica do processo de fabrico do vinho. Resumidamente, consistia nas entregas das colheitas serem feitas à mesma cota de chegada dos carros, a mesma onde se realiza a produção. Após esse processo, o vinho é colocado com a ajuda da força gravítica nos depósitos de armazenamento localizados à cota inferior. O escoamento das produções aí armazenadas, é realizado desde o cais situado a esse nível. Nesse mesmo cais estava colocado uma balança para determinar a quantidade de vinho, normalmente vendida a granel. Aliada ao aproveitamento da gravidade na participação do fabrico, a estratégia de colocar os depósitos para armazenamento ao nível inferior permite uma maior inércia térmica, favorável às condições correctas de conservação.

- Corpo principal

Após o processo das vindimas e do transporte até à adega, procede-se às transferências das colheitas para o tegão, peça que as recebe e constituinte do corpo principal, assemelhando-se formalmente a um tanque baixo com as superfícies ligeiramente inclinadas. A vinificação aí se inicia, sendo executado de imediato o processo de desengaço, ou seja, a separação do engaço¹⁴² e do bago da uva e simultâneamente o esmagamento. Devido à continuidade do processo de fabrico, o tegão surge in-



FIG. 33 Adega cooperativa de Ribeira de Oira.



FIG. 34 Descarga das colheitas em Almeirim.



FIG. 35 Desengaçador/esmagador no tegão da adega cooperativa de Lagoa (demolido).

¹⁴² Caule que une os bagos de uva



FIG. 36 Tegão da adega cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo.



FIG. 37 Tegão da adega cooperativa de Carvoeira.

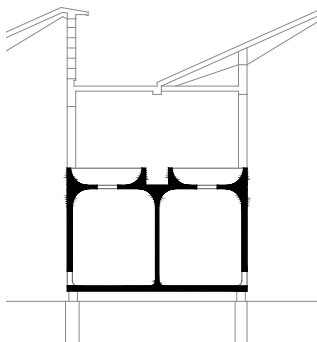


FIG. 38 Corte esquemático das ânforas argelinas (de fermentação), Chaves.

¹⁴³ Memória descritiva da adega de São Mamede da Ventosa.

tegrado ou próximo do corpo da adega, de modo a favorecer uma posição para as transferência das massas vínicas. Em alguns casos, observa-se que essa posição favorável envolve colocar o tegão numa estrutura independente à da adega. Nesses casos, as particularidades do lugar parecem favorecer uma maior comodidade no circuito entre o tegão e a adega devido à cota superior que com o auxílio da força gravítica, facilitava as deslocções dessas massas, como o exemplo da adega da Carvoeira. Nas regiões com uma forte produção de ambos tipos de vinho foi pertinente a constituição de dois tegões para descargas diferenciadas de tintos e brancos, como exemplifica a adega de Cantanhede devido à cultura da casta Bical.

Depois dos esmagamentos, as massas vínicas são depositadas nas ânforas argelinas ou nos depósitos aéreos através de bombas de elevação, para se procederem às fermentações alcoólicas. As ânforas argelinas, caracterizadas pela taça no seu topo que permitia as remontagens dos mostos de forma passiva, foram de forma generalizada as estruturas utilizadas inicialmente, sendo o seu uso gradualmente substituído em adegas posteriores por depósitos (de topo plano), devido à progressiva mecanização que permitia o recurso a remontagens mecânicas. São estas ânforas que protagonizam essencialmente o espaço de produção, que o ocupam e o definem profundamente. É constantemente observado que a sua presença exalta o tema do programa, sendo usadas como peças que configuram o espaço e a luz de diversas formas.

Tendo em conta o carácter funcional dos edifícios, os alçados denunciam de forma intencional, *tanto quanto possível, todo o movimento interior do edifício, com as suas características industriais*.¹⁴³ É possível desconstruir os alçados, em que na maioria das adegas cooperativas, lêem-se através dos vão corridos os níveis de laboração, determinados pelas estruturas de fermentação. Estes exemplos são mais recorrentes após a 1.^a fase, devido às potencialidades de novos materiais de construção. No entanto, no geral observa-se a intenção de o edifício ser um todo coerente, e isso

teoricamente é possível através da consequência do seu espaço interior no desenho dos alçados.

A intensidade e o protagonismo que as ânforas ou depósitos de fermentação têm na construção da imagem da adega traduzem também a importância do seu papel na função principal. É interessante observar que o sistema estrutural tem uma relação evidente com essas estruturas de fermentação, devido à sua integração na grelha de pilares. São importantes na definição formal do corpo principal, criando de facto espaços de trabalho interessantes. É conseguida uma natural relação espacial com a função, visto que essa está inerente.

Após as fermentações no piso 0, o vinho é sangrado através da válvula que geralmente surge no fundo ou no próprio postigo da ânfora/depósito. O vinho é escoado para os depósitos situados no nível inferior, que normalmente estão alinhados estruturalmente com as estruturas de fermentação. Esta sequência ocorre naturalmente, visto que após as fermentações das massas acontece uma separação entre a parte líquida, resumindo-se já a vinho, e a manta, composta pelas películas e grainhas das uvas. O facto de ser líquido torna o vinho mais pesado, ficando por isso depositado no fundo da ânfora/depósito, permitindo dessa forma a retirada do vinho através da válvula que aí se situa, sendo depois encaminhado para o depósito. A manta que se encontra por cima do líquido fica após o sangramento depositada na base da ânfora, procedendo-se à sua retirada através do postigo que se situa numa das faces laterais. Esse processo implica colocar uma pessoa no interior da ânfora/depósito para conseguir retirar-se esse mosto com o auxílio de uma forquilha. Esse mosto é colocado em esgotadores/prensas de modo a retirar-se ainda algum vinho, e, após esse processo, utilizam-se os bagaços prensados para as destilações.

Constata-se uma evidente cumplicidade entre a função e a forma, estando implícita



FIG. 39 Ânforas de fermentação na adega cooperativa de Souselas.



FIG. 40 Rótulo de aguardente produzida pela adega de Lagoa.



Fig. 41 Prensas hidráulicas "titan". Lagoa



FIG. 42 Destilaria na adega cooperativa de Valpaços (inactiva).



FIG. 43 Corpo do programa complementar que antecede o corpo de produção vinícola.

no desenrolar da estrutura espacial a mesma lógica do processo de fabrico do vinho. Depois da fermentação nas ânforas, num plano superior, o vinho é transferido para os depósitos situados num plano inferior, que apesar de algumas excepções era percorível. Estes depósitos constituem o embasamento da adega, integrando-se tal como as ânforas de fermentação no sistema estrutural. No entanto estes princípios ganharam maior expressão após a primeira fase onde o betão é o principal material e protagonista evidente na sua concepção.

O conceito de máximo rendimento do produto numa adega cooperativa envolve o aproveitamento de subprodutos derivados dos mostos retirados das ânforas de fermentação. Para isso, realizam-se prensagens posteriores dessas massas, de modo a utilizar os bagaços para o fabrico de aguardente. Portanto o programa de produção de uma adega cooperativa inclui ainda um espaço para destilação, os silos para o armazenamento dos bagaços e depósitos para as aguardentes. Em alguns casos, este programa surge num corpo independente.

- Programa complementar

Talvez a maior singularidade de uma adega cooperativa esteja no facto de incorporar funções complementares à função principal. Isso materializa-se geralmente num ou mais corpos distintos, que complementam e articulam-se com o corpo principal. Verifica-se, nesse diálogo, uma natural leitura sobre a hierarquia de importância das funções, através das suas volumetrias, que normalmente se fundem de modo a permitir acessos directos. Esse programa é composto por funções administrativas e serviços, essenciais na gestão da elevada logística envolvida na escala cooperativa, contendo na generalidade um espaço para recepção de pessoas, para a direcção, secretaria, sala para o chefe da adega, um laboratório, arquivo, instalações sanitárias para homem e mulher (e, por vezes, pública e privada), vestiários e refeitório para o pes-

soal. No mesmo programa, estava também integrada uma habitação para o guarda. Por vezes, esta habitação ergue-se num volume autónomo.

Inerentes ao conceito cooperativo, estes novos conteúdos programáticos, aliados à sua autonomia de funcionamento, reforçaram a identidade destas novas adegas.

- Armazenamento

A introdução do betão armado materializou a maioria das estruturas de vinificação e permitiu a constituição de estruturas de grande capacidade para armazenamento. O papel económico desempenhado induziu à constituição de capacidade de vinho para as pretendidas regularizações do mercado. De modo que se observa associado às adegas (e armazéns reguladores), a adopção do conceito *air-form* criado pelo Arquitecto Wallace Neff. Criado inicialmente para a constituição de habitações em série, a sua forma porém permitiu a polivalência do seu uso (figura 45). Na cultura vinícola conhecidos vulgarmente por “balão”, a plasticidade do betão permitia, através de uma cofragem pneumática (figura 46), a rápida multiplicação dessa capacidade conforme as solicitações de expansões de capacidade. No entanto, as limitações associadas ao facto de só puderem expandir-se no sentido horizontal, determinou a progressiva substituição pelo recurso aos depósitos cilíndricos que permitiam maior capacidade de armazenamento numa área menor. Em ambos os casos, a inércia térmica do betão em conjunto com as superfícies pintadas de branco permitia níveis equilibrados de estabilidade térmica no interior. Em alguns casos, para atingir os níveis ideais de conservação, optou-se por enterrar literalmente os “balões” (figura 47).



FIG. 44 Laboratório da adega de Lagoa.



FIG. 45 Habitação *air-form* do guarda na adega da Lourinhã.



FIG. 46 Cofragem pneumática (primeiro enchimento)



FIG. 47 Processo de enterramento dos depósitos *air-form* em São Mamede da Ventosa.



FIG. 48 Edifício comprado e ampliado pela JNV em Pinhel.

8. CARACTERIZAÇÃO DA PRIMEIRA FASE

Constatadas as particularidades mais óbvias constituintes das adegas cooperativas, pretende-se agora perceber os diversos desenvolvimentos arquitectónicos que se enquadraram ao longo da extensão temporal do estabelecimento da sua rede.

Denominação conferida pela própria JNV, a primeira fase corresponde ao período de tempo em que foram, de forma pioneira, instituídas um conjunto de adegas cooperativas da responsabilidade do mesmo organismo, na área da sua jurisdição.

Estabelecida em condições excepcionais, a adega de Muge marca o início desta fase em 1935, apesar da maioria do conjunto ter sido só edificada nos finais da década de 40 e nos inícios da década de 50. Para além da adega de Muge, também as adegas de Cortes, Alcobaça e Pinhel foram de igual forma concretizadas em edifícios pré-existentes, comprados e ampliados pela JNV. Por essa razão, não se enquadram na presente análise, visto não terem surgido na paradigmática produção arquitectónica do momento.

Para além das adegas instituídas em edifícios próprios e autónomos, a criação da solução eclética significou a providência de espaços destinados à laboração no complexo de alguns armazéns reguladores. Com excepção de Torres Vedras, esses espaços foram constituídos em edifícios anexos aos espaços de armazenamento. No caso excepcional de Torres Vedras, o seu espaço estava destinado à mútua convivência entre as laborações e o armazenamento. Para se conseguir distinguir esses espaços nos complexos dos armazéns, a visita aos locais permitiu observar as tipologias das estruturas que os ocupam. Os espaços constituídos por depósitos (estruturas que inicialmente destinavam-se em exclusivo ao armazenamento) denunciavam o espaço de armazenamento do vinho, distinguindo-se dos espaços de laboração

constituídos pelas ânforas (estruturas destinadas para as fermentações).

Tendo a primeira fase sido constituída numa extensão temporal relativamente curta, isso correspondeu naturalmente a uma contemporaneidade entre as diversas adegas, criando dessa forma uma coerência de linguagens que conferiram uma distinta identidade.

Na época em que estas adegas foram desenvolvidas, viveu-se um discurso arquitectónico «*tradicionalista*» de cariz neo-conservador (...) em 1940, até ao final da II Guerra Mundial (e durante uma década mais de 'persistência' até 1955).¹⁴⁴ Isso traduziu-se numa linguagem formal considerada conservadora, baseando-se numa suposta arquitectura tradicional portuguesa, discurso defendido pelo arquitecto Raúl Lino, e que nesta sequência resultaria o *Inquérito à Arquitectura Popular em Portugal*, publicado em 1961. Para além do facto de tratar igualmente de encomenda pública, a própria linguagem das adegas (e também os armazéns reguladores) reflecte esse discurso que caracteriza os edifícios públicos dessa época.

A primeira fase foi definida pela JNV, pelo seu carácter experimental na organização económica da vinicultura. Não se refere portanto a uma primeira fase tipológica. Coincidentemente, as adegas instituídas durante essa época reflectem os pensamentos contemporâneos de então. Esse espelho é resultado da utilização da arquitectura como instrumento simbólico do próprio Estado. Devido à crescente valorização do nacionalismo, defendeu-se a prática de uma arquitectura portuguesa para que dessa forma se atingisse uma "restauração cultural"¹⁴⁵. Conforme já referido, o discurso da acção da JNV também pretendia uma restauração social dos viticultores com base no espírito cooperativo de forma a contrariar a sua natureza individualista. Consequentemente, as adegas sintetizavam as pretendidas intenções, fazendo-as chegar ao meio rural, onde muitas vezes estas constituíam-se como a única presença do Estado.



FIG. 49 Adega cooperativa de Lagoa.

¹⁴⁴ Fernandes, José Manuel - "A Arquitectura em Portugal nos anos 1930-40. Do 'modernismo' ao 'Estado Novo': Heranças, Conflitos, Contexto." V Congresso DOCOMOMO, pg 62

¹⁴⁵ Tostões, Ana - "Construção moderna: as grandes mudanças do século XX". [s.n.], [s.l.], [s.d.], p 15



FIG. 50 Adega cooperativa de Lafões, São Pedro do Sul.

¹⁴⁶ Ibidem

¹⁴⁷ Ibidem

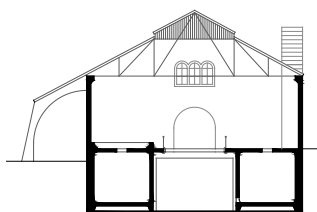


FIG. 51 Corte transversal esquemático. Adega cooperativa da colónia agrícola de Martim Rei.

Essa restauração cultural correspondeu a um “retrocesso classicista”¹⁴⁶, visto que anteriormente se praticou uma arquitectura moderna nas obras públicas. E parece que a constatação dos problemas relativos às inovações construtivas (terraços mal isolados, grandes janelas sem sombreamento eficaz) foi utilizada no discurso de reivindicação de uma arquitectura portuguesa, onde parecia que a *utilização de espessos revestimentos de pedra, quando não a própria construção feita com a tradicional alvenaria de pedra, os vãos de dimensão contida, o abundante emprego de cantaria em socos, cunhais e molduras de vãos, ou os telhados nas coberturas, contribuíram para a qualidade desta construção que se reflecte nas condições de conservação e adaptação ao clima bastante superiores a muitos dos edifícios projectados de acordo com os códigos do movimento moderno*.¹⁴⁷ Estes materiais também foram utilizados nas adegas, reforçando a coerência com o pretendido tradicionalismo.

De facto, a prática desse tradicionalismo parece ter negado a introdução das potencialidades espaciais e formais, não reconhecendo o valor plástico do betão na expressão arquitectónica, revestindo-a ao invés de uma composição clássica. Essa recusa é mais evidente pelo facto do seu uso revelar um reconhecimento das suas vantagens estruturais. No geral, é visível a sua utilização tanto na concepção das volumetrias dos edifícios como no embasamento das adegas compostas pelos depósitos de armazenamento. De facto, a introdução do betão já estava fortemente estabelecida na vinicultura através do recurso ao benefícios dessa materialidade na concepção de estrutura de produção e conservação. Apesar dessa imagem tradicional, a adega de Martim Rei, ainda de autoria desconhecida, é flagrante ao se constituir a partir do seu embasamento em betão. O facto de ter um volume de produção pequeno, determinou excepcionalmente a integração no próprio embasamento de toda a organização de produção e conservação, libertando o piso da cota de entrada de qualquer infra-estrutura. Contudo sem se ter verificado, caso fosse necessário, era possível aí se constituírem aumento de capacidade com a colocação de novas estruturas de vinificação.

Pode-se afirmar que a insistência na utilização destes materiais convencionais de então comprometeu a qualidade espacial das adegas desta primeira fase. Como já foi referido, o espaço interior de uma adega é protagonizado pela presença das estruturas de fermentação, que o definem. Neste período, optou-se pela tradicional organização interior em galeria das ânforas pousadas a uma altura mínima para encaminhar o vinho para os depósitos de armazenamento no nível inferior, ocupando e condicionando o espaço. Observa-se também que essa pequena elevação das ânforas argelinas é recorrentemente utilizada para arrumos.

Devido a pousarem no espaço, a organização linear em galeria dessas ânforas de fermentação condicionou a espacialidade interior, limitando o espaço de produção a uma nave para acesso aos postigos dessas estruturas. No entanto, registaram-se duas excepções, localizadas nas estruturas de laboração do armazém de Torres Vedras e na adega integrante no armazém do Cartaxo (das quais não se apuraram os autores). Nestes casos, verifica-se que o uso estrutural do betão armado é contribuinte na definição espacial pelo estabelecimento de laje intermédia apoiada em vigas e pilares onde pousam as ânforas de fermentação, libertando dessa forma o piso 0.

A adega de Lafões, de autor desconhecido, parece constituir a excepção, apresentando uma incomparável coerência nas opções construtivas, não utilizando aparentemente o betão no sistema construtivo. Para além do piso 0, onde decorriam as fermentações, os materiais e técnicas “tradicionais” são visíveis no piso inferior através do recurso ao sistema estrutural em arco, reforçando a lógica pelo recurso a tonéis para armazenar o vinho.

Observa-se que os alçados das adegas da solução ecléctica não reflectem qualquer relação com os elementos do espaço interior. Isso talvez seja devido ao carácter

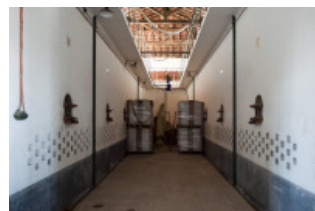


FIG. 52 Organização das ânforas de fermentação na adega de São Mamede da Ventosa (edifício original).



FIG. 53 Espaço de produção vinícola no armazém regulador de Torres Vedras.



FIG. 54 Piso inferior de armazenamento vinícola na adega cooperativa de Lafões.

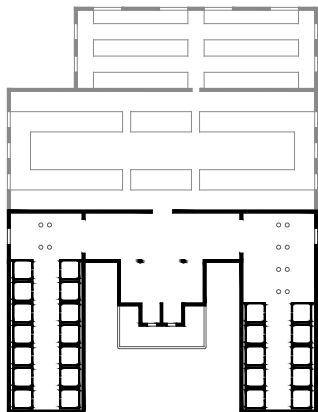


FIG. 55 Planta do espaço de produção na adega de São Mamede de Ventosa (edifício original).



FIG. 56 Adega cooperativa de Fundão.

armazenista (normalmente associado à polivalência dos espaços) do complexo vinícola, não manifestando uma leitura clara da sua função. Este aspecto é reforçado no caso dos projectos dos armazéns de Mogofores e Águeda (ver desenhos técnicos) que, sendo do mesmo autor, o arquitecto José Gallard Silva, apresentam diversas afinidades. Apesar dos edifícios das adegas terem a mesma forma, ambas têm uma ocupação interior completamente distinta. No caso de Mogofores, as ânforas de fermentação estão colocadas junto a um dos planos do espaço, ocupando um parcela do espaço, assim como também se verifica no armazém de Almeirim (autor desconhecido). Apesar de utilizar um “invólucro” semelhante a Mogofores, o espaço de laboração do armazém de Águeda protagoniza a introdução do betão armado na constituição espacial que, assim como na adega do armazém do Bombarral (autor desconhecido), as coloca na charneira para a fase seguinte.

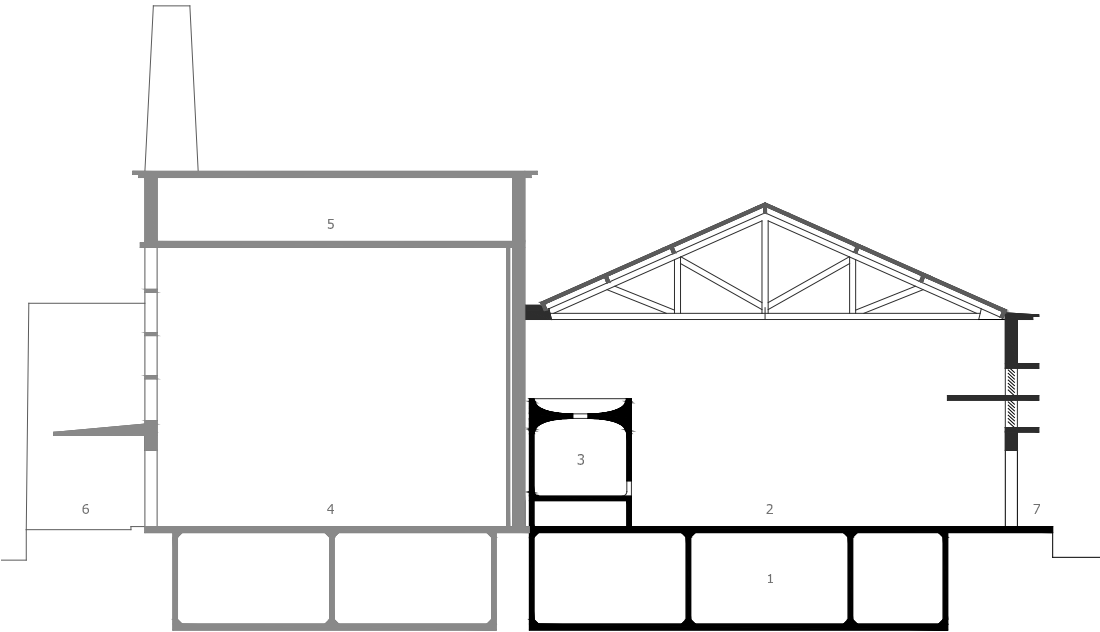
Com excepção da adega de Lafões, o conjunto de adegas autónomas revelam uma certa relação entre a forma e a função. Isso regista-se no ritmo que caracteriza os seus alçados, denunciando a organização linear das ânforas, em conjunto com os vãos de ventilação situados no topo.

Ainda fazendo parte destas adegas finais estabelecidas na primeira fase, a adega de São Mamede da Ventosa, de autoria desconhecida, é inédita ao revelar a organização espacial através de uma volumetria distinta. Composta essencialmente por três corpos disposto em U, permite entender que o corpo principal, que articula o espaço de trabalho com o tegão, relaciona os espaços das ânforas contidos nos corpos perpendiculares.

Apesar das diversas particularidades que se constataram, estas adegas apresentam recorrentemente similaridades que conferem uma identidade à fase da sua fundação. Como já se referiu, observa-se na íntegra a linguagem tradicionalista que reves-



FIG. 57 Croquis de uma perspectiva do armazém (alçado do cais ferroviário e destilaria).



Corte transversal

- 1- Depósitos de conservação e armazenamento
- 2- Espaço de laboração
- 3- Ânforas de fermentação
- 4- Destilaria
- 5- Depósito de água
- 6- Cais ferroviário
- 7- Cais rodoviário

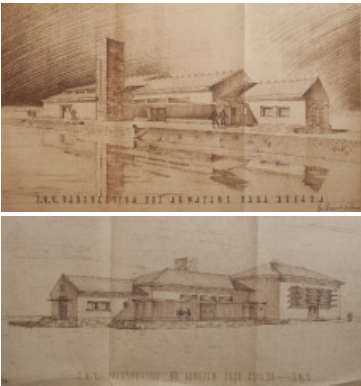
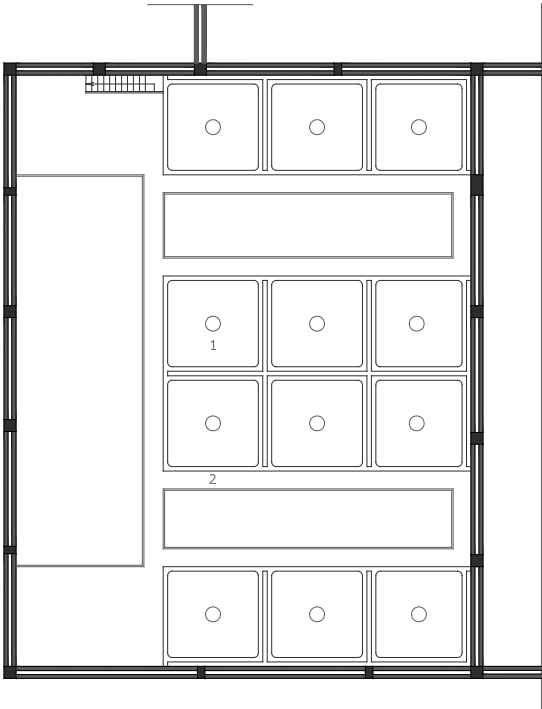


FIG. 58 Croquis de perspectivas do armazém (alçado do cais fluvial e alçado do cais rodoviário).

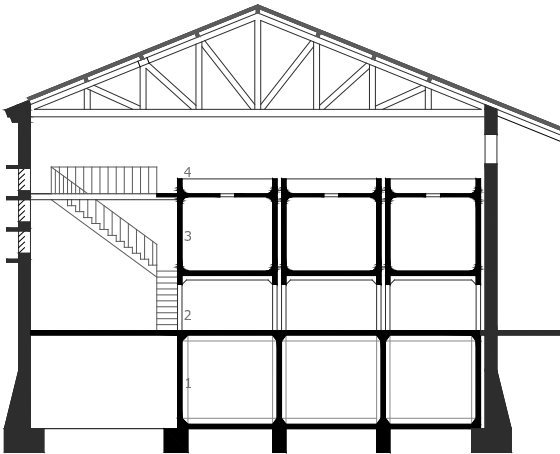
Planta piso superior

- 1- Taças das ânforas
- 2- Passadiços de acesso às taças



Corte transversal

- 1- Depósitos de conservação e armazenamento
- 2- Piso 0
- 3- Ânforas de fermentação
- 4- Piso das taças das ânforas



tiu a maioria da encomenda pública. Associado a esse factor, a constituição destas adegas cooperativas primitivas resulta da soma dos diversos corpos que traduzem uma organização fragmentada da qual é difícil clarificar uma unidade. Um contributo fundamental para essa “imagem” derivou das expansões de capacidade que eram requeridas ao longo do tempo e que resultou na sucessão de mais volumes.

Curiosamente, também consequente da imagem de “arquitectura tradicional”, os únicos vãos assumem-se a uma altura considerável (onde há supostamente menores esforços) com a função principal de ventilar a cota dos topos das ânforas de fermentação. No entanto, a maior distinção destas adegas está nas identificações nos alçados e nos depósitos de água, normalmente colocados a uma maior altura. Constatata-se que, nos casos em que o edifício se tratou exclusivamente de uma adega, era colocada a designação de adega cooperativa e da JNV. Caso se tratasse de um armazém vinícola, que neste caso integrava a adega, apenas se coloca a referência à JNV.

9. CARACTERIZAÇÃO DA SEGUNDA FASE

Como já foi referido, as fases consideradas não têm a sua definição relacionada directamente com a arquitectura praticada. De igual forma, não se constatarem contrastes evidentes na forma como se desenharam estes espaços de laboração, não sofrendo influências determinantemente relacionadas com a sua região vinícola e consequente tipo de vinho.

Assim como se referiu sobre as adegas estabelecidas na primeira fase, parece que os seus enquadramentos nas linguagens contemporâneas de então reflectem uma influência decisiva nas diversas evoluções das suas morfologias arquitectónicas. Este período de experiência foi influentemente marcado pelos diversos nacionalismos aos



FIG. 59 Edifício de produção no complexo do armazém regulador do Cartaxo.

quais correspondeu um “tradicionalismo” nas adegas.

Mas as vicissitudes inerentes a qualquer fase experiencial naturalmente não se verificaram neste período de consolidação. É interessante que a JNV revestia o termo “consolidação” de um carácter económico, do qual importava fundamentalmente a quantidade e qualidade das infra-estruturas vinícolas, independentemente da arquitectura que a materializava. No entanto, o facto de terem sido desenvolvidas essencialmente por arquitectos e alguns engenheiros atribuiu ao período um carácter consolidativo da “arquitectura do vinho”, visto que a grande maioria das adegas edificadas neste contexto revelam uma relativa coerência arquitectónica. De igual modo, a introdução (ou o retomar) de novos diálogos na arquitectura potenciaram um desenvolvimento paradigmático de um programa tradicionalmente vernáculo.

¹⁴⁸ Denominação dada por Ana Tostões. Op. Cit., p. 17

Esta segunda fase, que se inicia durante a década de 50, coincidiu com o denominado *segundo ciclo do betão armado*¹⁴⁸. Tendo em conta a introdução dos princípios do Movimento Moderno na década de 30 e a interrupção nos anos 40 com a consequente “censura” relativa a essa “nova” forma de construção, observa-se nas adegas cooperativas esse retomar, enquadrando-as na produção arquitectónica que caracteriza esse período.

¹⁴⁹ Tostões, Ana - Op. Cit., p 17

A reconstrução europeia do pós-guerra e o primeiro congresso nacional de arquitectura em 1948 parecem ter tido uma enorme influência nesta revolução do betão. A reivindicação para a utilização dos princípios do movimento moderno com os novos materiais e técnicas construtivas, levou a que se *encarasse a industrialização da construção como filosofia e método projectual, independentemente da efectiva possibilidade da reprodutibilidade mecânica aplicada à edificação*.¹⁴⁹

De facto, o retomar dos princípios modernos no pensamento arquitectónico foi um

enorme aliado no desenho das adegas cooperativas, enquadrando-se e respondendo de forma eficaz às exigências do programa. De modo que o funcionalismo industrial destas estruturas aproximou inevitavelmente a concepção espacial à lógica estrutural. Na prática, uma das formas que traduz a feliz coincidência dos princípios modernos com a concepção arquitectónica foi a possibilidade de se ampliar a capacidade das adegas conforme fosse a necessidade de produção posteriormente. Aqui se verifica um enorme encaixe com o conceito cooperativo que operava nestes edifícios, devido à problemática recorrente da incógnita adesão de novos produtores e a evolução da viticultura na região. Daí que os autores levassem em conta a possibilidade de expansão e dessa forma a prevessem em projecto. Essa hipótese determinou que as unidades de produção fossem desenhadas de forma a ser possível reproduzi-las sem se comprometer a unidade espacial, formal e funcional do conjunto. António Vicente de Castro, autor da adega de Portimão, descreve na memória descritiva: *Na implantação como no esquema funcional foram levadas em consideração futuras ampliações (...) que poderão atingir outro tanto desta capacidade sem prejuízo da unidade arquitectónica.*

A adesão de associados e as respectivas quantidades de produção expectáveis durante os anos foi sempre uma problemática associada ao cooperativismo na vitivinicultura, e isso é verificável em todas as adegas cooperativas antecedentes a este período. Nas próprias adegas cooperativas desenhadas nos anos 40, onde foi imposto o desejo de uma arquitectura portuguesa, observa-se a dificuldade em lidar com as expansões de capacidade, resultando numa imagem fragmentária de conjuntos de volumes. Em imediato contraste, nesta segunda fase consolidativa da rede de adegas cooperativas, verifica-se o desenvolvimento de uma eficaz resposta ao problema cooperativo. Esta particularidade torna legítimo a afirmação de que a adopção dos princípios modernos no desenho destas unidades de produção foram de extrema pertinência assim como foram para as unidades de habitação construídas no período do



FIG. 60 Piso 0 na adega cooperativa de Palmela.



FIG. 61 Espaço de produção no armazém regulador do Bombarral.



FIG. 62 Piso intermédio na adegas cooperativa de Vila Franca das Naves.

pós-guerra. É quase inevitável comparar as “máquinas” que se podiam reproduzir em série, os módulos de habitação da *Unité d’Habitation* (1946) em Marselha, de Le Corbusier, com os módulos de produção na maioria dos projectos arquitectónicos das adegas cooperativas desta fase.

Este retomar, dos princípios modernos, induziu a uma generalização da utilização do betão que reduziu substancialmente as construções em alvenarias, aço ou madeiras. Essa situação também foi consequente da profissionalização do sector construtivo através da criação do Laboratório Nacional de Engenharia Civil (LNEC)¹⁵⁰. Estes factores, aliados ao trabalho imprescindível e inovador dos engenheiros, permitiram novas *experiências racionalistas*, que se observam claramente nas diversas adegas. Todo este enquadramento, *a par da situação cultural e social vivida no pós-guerra vai estimular uma produção arquitectónica que crescentemente tende a afirmar a inevitabilidade de fazer moderno marcando os anos 50 como anos de ruptura, mas também de charneira* com o período nacionalista antecedente.¹⁵¹

¹⁵⁰ Ibidem

¹⁵¹ Ibidem

Os novos diálogos, protagonizados pela generalizada utilização das potencialidades do betão armado, permitiram importantes contributos através de experiências espaciais e funcionais nas adegas. Devido à semelhante materialidade com as estruturas de produção e conservação vinícola, estabeleceu-se a oportunidade de potenciar o pragmatismo programático consequente dessa relação.



FIG. 63 Vista norte da adegas cooperativa de Bragança.

A utilização do betão armado nas adegas em estudo permitiu que, para além da utilidade vinícola das estruturas de vinificação, as utilizasse como peças fundamentais na definição e articulação do espaço de laboração, proporcionando uma melhoria substancial da sua qualidade, bem como da luz e ventilação. Além disso, a coerência é enfatizada ao se entender a importância que as características do betão desempenham no carácter produção e conservação passiva nestas adegas. É aqui que se

observa a unidade nas adegas deste período, iniciada com o exemplo de Palmela.

O betão armado como elemento estrutural veio possibilitar a elevação das estruturas de fermentação de modo a libertar dessa forma o piso 0, e que a memória remete para a elevação sobre *pilotis* da *Vila Savoye* (1929) de Le Corbusier. Essa estratégia revelou-se de uma enorme racionalidade ao nível da sua constituição, estabelecendo um padrão para as adegas cooperativas precedentes. Para além de proporcionar um desempenho eficaz das funções, a elevação sobre pilares e a ausência de planos verticais estruturais permitia estabelecer um piso intermédio de planta livre, apenas pontuado por pilares, incrementando uma amplitude espacial para a execução das laborações.

As expressivas evoluções destes espaços de produção, resultado da interpretação dos princípios do movimento moderno, evidenciam um absoluto contraste com as adegas antecedentes, onde as estruturas de fermentação pousam e ocupam este piso 0. Como se referiu, esta estratégia, ainda que com certas limitações, é ensaiada nas adegas integradas nos armazéns reguladores de Águeda e Bombarral que, sendo coincidentemente edificadas já num período tardio da primeira fase, consideram-se aqui como transitórias para as adegas que surgem na fase de consolidação.

Para além de introduzir uma nova dinâmica e polivalência no espaço de laboração, a elevação das estruturas de fermentação teve outras repercursões. Estes corpos suspensos definem essencialmente os dois níveis da adega. Sem recorrer à tradicional laje, são os seus próprios topos que definem o piso superior, agora percorríveis através dos passadiços que integram essas estruturas. Naturalmente, o piso 0 é definido tanto pelas faces inferiores das estruturas aéreas como pelo seu piso, constituído pelos topos dos depósitos de armazenamento no nível inferior.

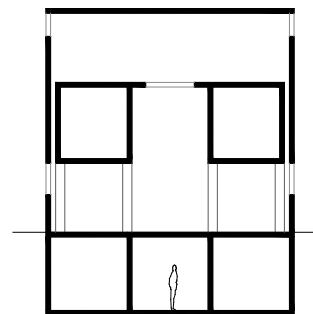


FIG. 64 Corte esquemático de uma adega com organização linear (em galeria) longitudinal.

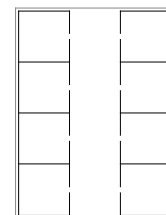


FIG. 65 Planta esquemática da organização linear longitudinal.

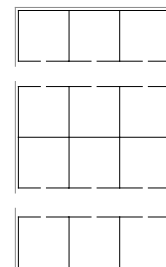


FIG. 66 Planta esquemática da organização linear transversal.



FIG. 67 Adegas cooperativas de Chaves.

¹⁵² Memória descritiva da adega cooperativa de Bragança.



FIG. 68 Adegas cooperativas de Bragança.

As possibilidades estruturais do betão ainda permitiram a libertação dos alçados como elementos autoportantes. Isso porque toda a espacialidade estava agora sustentada pela malha de pilares em todo o vão, rematados na cobertura e automaticamente sustentado-a. De facto, os alçados tinham agora apenas um papel delimitador do espaço, preenchido por planos de alvenaria ou vãos entre os pilares. Este descomprometimento estrutural estabeleceu um claro benefício espacial e funcional, visto que ao “rasgar” vãos contínuos ao longo do perímetro se obtinha uma iluminação constante em todo o piso 0 favorável às tarefas vinícolas. Paralelamente, também se abriram vãos ao longo do piso superior, normalmente caracterizados pela dupla função de iluminação/ventilação, fundamentais devido às fermentações e às exposições aos gases nocivos libertados durante esse processo.

Apesar da livre composição dos alçados ser possível, o pragmatismo da “máquina de produção” induziu a que se procurasse neles uma reprodução do posicionamento das estruturas de fermentação, derivando do conceito de *mostrar nos seus alçados, tanto quanto possível, todo o momento interior do edifício, com as suas características industriais*¹⁵². Estes vãos contínuos que circundam o perímetro do espaço de produção correspondeu à organização mais recorrente, que deriva do posicionamento longitudinal das unidades de fermentação linearmente organizadas. Contudo, também se constata similar composição de alçado na organização em quadrícula, pioneiramente experimentada na adega de Cantanhede pelo arquitecto Costa Bastos (ver desenhos técnicos). No entanto, a coincidência geral entre esta composição dos alçados e a organização interior, protagonizada pelas unidades de fermentação, é resultado de estas ocuparem os limites. Ao se “encostarem” estas sucessivas estruturas de fermentação ao limite espacial definido pelo plano do alçado, este foi condicionado de modo a que as faces opacas traduzissem a ocupação dessas peças. Pela mesma lógica, os vãos horizontais nos alçados correspondem aos dois níveis de trabalho estabelecidos pelas estruturas de fermentação. Esta lógica também se observa na adega de Arruda

dos Vinhos, apesar aí ser experimentada uma organização única das estruturas de fermentação apoiada numa matriz quadricular (ver desenhos técnicos).

Para além da organização longitudinal e da organização quadricular, também se observou que algumas adegas foram constituídas partindo de uma organização transversal das estruturas para as fermentações. Esta opção, mais pontual, reflectiu-se nos alçados laterais através de vãos verticais que correspondiam aos vazios consequentes dos intervalos entre estes corpos, constituídos pelas ânforas/depósitos, também linearmente alinhados.

Apesar dos alçados destas adegas não estarem “obrigados” a condicionalismos estruturais, a necessidade de transparecer para o exterior a essência funcional de que se constituía o seu ambiente, condicionou de uma forma natural a composição dos seus alçados. No entanto, observa-se uma clara excepção a esta situação no projecto do atelier *ARS architectos*, que materializam as adegas de Chaves, Covilhã, Carvoeira e Valpaços. Seguindo a mesma lógica de organização transversal das estruturas de fermentação, o facto de se estabelecer um evidente afastamento entre estas estruturas e os alçados permitiu, para além de uma maior dinâmica espacial, conferir uma certa autonomia aos alçados na forma como foram desenhados. Ao explorar essa opção, observa-se que o alçado principal da adega de Chaves é ocupado por um único vão de insolação que surge de forma descomprometida com o seu interior (ver desenhos técnicos). No entanto, os alçados laterais destas adegas são pontuados pelo ritmo dos vãos verticais que acompanham os vazios entre as estruturas de fermentação, conferindo a pretendida luz constante, indicada para as laborações.

Apesar do arquitecto Vasco Leone pretender que os alçados na adega de Bragança reflectissem no exterior a movimentação ocorrente no interior, parece que o facto de ter estabelecido espaço que antecedente a posição das estruturas de fermentação,

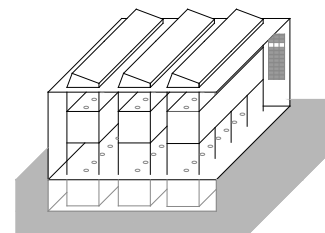


FIG. 69 Organização transversal e cobertura plana com lanternins.

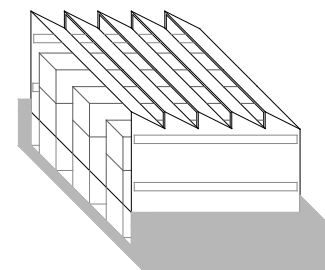


FIG. 70 Organização longitudinal e cobertura 'dentes de serra'.

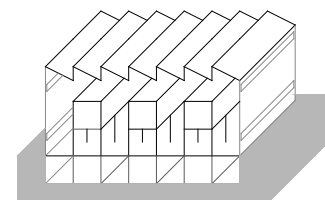


FIG. 71 Organização transversal e cobertura 'dentes de serra'.

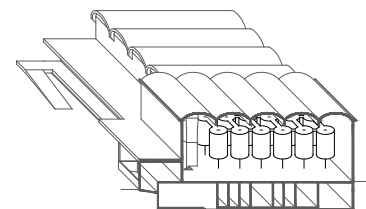


FIG. 72 Esquema da adega cooperativa da Granja.

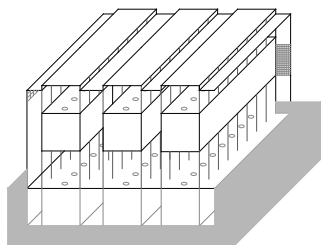


FIG. 73 - Esquema da adega cooperativa de Palmela.



FIG. 74 Adega cooperativa de Covilhã.



FIG. 75 Cobertura da adega cooperativa de Almeirim (substituta).

permitiu que o alçados principal e traseiro fossem “livres”. Esses espaços “descomprometidos”, que correspondiam ao espaço necessário para as descargas dos tegões e para o depósito de água, conduziu a que, conscientemente ou não, desenhasse os vãos sem qualquer condicionalismo, ao contrário dos alçados laterais. Esta situação parece ter-se constituído como ensaio para o seu projecto posterior da adega do Redondo. Nesse caso, as fachadas já não apresentam os condicionalismos de reflectir implícitamente a organização interior, também resultante do afastamento entre as unidades de fermentação e os alçados, similar ao projecto referido do atelier *ARS architectos*.

A mesma relação lógica dos alçados com a organização dos elementos protagonistas no interior também se reflecte na forma como se estabelecem as coberturas, sendo elementos fundamentais na afirmação da coerência estrutural, funcional e formal destes edifícios. Aproveitando o facto de ser o plano que ocupa integralmente a extensa área de uma adega, para além da função de cobertura, este elemento foi explorado de forma a proporcionar luz e ventilação constantes em todo o espaço laboral.

Uma dessas soluções foram os lanternins que surgem nas coberturas planas e que seguem a orientação solar como condicionante prioritária. Observa-se que as adegas onde a sequência de lanternins acompanha o ritmo e o alinhamento estabelecido pelos vários grupos de ânforas/depósitos de fermentação evidenciam que o aperfeiçoamento entre o cruzamento das várias relações confere uma maior noção de unidade ao edifício. Verifica-se que os exemplos mais marcantes são as adegas de Chaves, Carvoeira e Valpaços (que partilham o mesmo projecto base), bem como as adegas de Figueira de Castelo Rodrigo, da autoria do arquitecto Falcão e Cunha, e Souselas, da autoria do arquitecto Manuel Lima, coincidentemente ambas correspondendo à organização transversal (em relação ao vão de entrada), agora tanto das estruturas como da cobertura. Também se constatou curiosamente que as adegas

com uma organização interior longitudinal mas com uma orientação da cobertura neste caso em “dentes de serra” cruzada, correspondem a uma menor intensidade formal e espacial, de que são exemplo as adegas de Batalha, Portalegre e Vilarinho do Bairro, ambas de autoria não apurada, e as adegas do Cadaval, desenhada pelo arquitecto José Tudela e Reguengos de Monsaraz, pelo engenheiro Janes Ramalho. Contudo, a adega da Vermelha (autor desconhecido) é excepção ao constituir uma cobertura similarmente em “dentes de serra” com a mesma orientação da organização interior.

Há, de igual forma, adegas organizadas espacialmente em quadrícula que recorrem à cobertura sob a forma de “dentes de serra” como forma de conferir luz e ventilação, como se verifica nas adegas de Arruda dos Vinhos, Macedo de Cavaleiros e Mealhada (adeiga substituta).

Sem a mesma exposição solar que condicionou a orientação dos lanternins (apesar desta solução permitir uma maior quantidade de luz neutra), verifica-se que o recurso à cobertura constituída pela repetição de abóbadas é também interessante pela integração formal no conjunto edificado sem comprometer a eficácia funcional que estes elementos desempenhavam. Pioneiramente utilizado nas adegas de Cantanhede e Vila Franca das Naves, que partilham o mesmo projecto-base desenhado pelo arquitecto Costa Bastos, as abóbadas seguem uma orientação transversal ao corpo da adega. Apesar da organização longitudinal do seu conteúdo interior, a mesma lógica de cobertura acontece na adega de Portimão, do arquitecto Vicente de Castro, e na adega da Granja, do arquitecto Gomes da Siva (e outros), sendo esta a única que recorre a estruturas de fermentação em forma cilíndrica contrariando a ortogonalidade geral que caracteriza essas estruturas. Este esquema sucessivo de abóbadas também está presente na adega de Borba e na adega da Vidigueira (autorias desconhecidas), mas nestes casos constata-se uma afinidade através da orientação

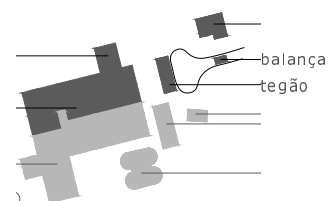


FIG. 76 Relação entre corpo de produção, tegão e balança. Adeiga cooperativa de Sobral Monte Agraço.



FIG. 77 Tegão na adeiga cooperativa de Bragança.



FIG. 78 Pormenor do tegão na adeiga cooperativa de Bragança.

153 Memória descritiva da adeiga cooperativa de Bragança.



FIG. 79 Programa complementar perpendicular ao corpo de produção, adega cooperativa de Borba.



FIG. 80 Programa complementar paralelo ao corpo de produção, adega cooperativa de Souselas.



FIG. 81 Segundo nível de depósitos de fermentação, adega cooperativa de Cadaval.

longitudinal que reflecte a organização no interior.

No entanto, observa-se que a desconstrução da cobertura plana através de um descontro vertical permite um intervalo para a captação de luz e ventilação. É esta solução que, de uma forma constante, segue paralelamente toda a sua constituição espacial, como se observa no entrosamento espacial e formal das adegas de Palmela, desenhada pelo arquitecto Santos Diniz, de Santo Isidro de Pegões e Goux, pelo arquitecto Vasco Lobo, de Alcanhões, pelo arquitecto Francisco Gameiro e na adega substituta de Torres Vedras, de autor desconhecido.

Pontualmente, as coberturas de algumas adegas recorrem às “tradicionais” águas revestidas por telha. Curiosamente, esta opção parece justificar-se com os factores climáticos, nomeadamente com as quedas de neve¹⁵³ que se registam em Bragança, Moimenta da Beira (autoria do arquitecto Stinkritzer Bastos) e Covilhã. Também se observa, embora sem uma intenção aparente, a mesma solução de cobertura nas adegas da Azueira e Benfica do Ribatejo, e das quais não se apuraram os autores.

Para além destes cinco tipos de coberturas com relações variavelmente conseguidas, edificaram-se adegas cujo elemento da cobertura não se enquadra de forma evidente na generalidade das opções. Essas excepções observam-se na adega da Merceana, desenhada pela dupla de arquitectos Erich Corsépius e Manuel Alzina Menezes, que apresenta uma materialidade distinta com recurso aparente ao fibrocimento, mas com uma relação bastante óbvia com a constituição espacial. Também a adega de Dois Portos (autor não apurado) é formada por uma singular cobertura, constituída pela multiplicação dos vários elementos. No entanto, segue uma orientação transversal, cruzada com a constituição longitudinal definida pelas estruturas de fermentação. Ainda no conjunto de excepções, registam-se as adegas do Redondo (arquitecto Vasco Leone) e Tarouca/São Romão (autor não apurado) com as suas su-

perfícies ligeiramente arredondadas e a cobertura da adega substituta de Almeirim (autor não apurado).

Constituídos pela mesma materialidade, que reforça a unidade no edifício, a heterogeneidade formal das coberturas foi uma consequência das inúmeras possibilidades do betão, indo para além da função básica de proteger o interior. Permitiu experimentar diferentes formas de incorporar as funções extraordinárias, de iluminação/ventilação, incrementando a eficácia passiva destas adegas cooperativas. Fundamentalmente, é clara a leitura de que a constituição espacial resulta da repetição em série da estrutura que parte do depósito de fermentação e condiciona a cobertura e os alçados.

A tarefa das laborações envolve diversas etapas que para além da produção em si, envolve acções que tanto a antecede como a sucede. Essas tarefas “periféricas” impuseram a necessidade de estabelecer diversos elementos que cumprissem o encaadeamento da função. Portanto, observam-se relações entre esses elementos e o considerado corpo principal, onde se realiza a produção vinícola. A organização da implantação é condicionada pelos circuitos de entrega das colheitas, bem como pela posterior recolha de produção nos cais. Mas enquanto que os cais, tanto rodoviário, ferroviário ou fluvial, se integram no corpo principal, o circuito de entrega das colheitas relaciona-se entre a balança e o tegão, e este com o corpo principal. Apesar de prioritariamente condicionados pelas brecagens desses circuitos, verifica-se recorrentemente uma busca por uma lógica geométrica entre esses elementos por colocá-los alinhadamente em eixo. Porém, enquanto a balança surge em todas as adegas num pequeno volume autónomo, o tegão é um elemento que, nos casos mais interessantes, se procura integrar no corpo principal. Essa intenção revela a procura de uma maior unidade no edifício, tanto ao nível formal como ao nível funcional, visto que permitia que as colheitas entrassem directamente no espaço de produção.



FIG. 82 Adega cooperativa de Cadaval.

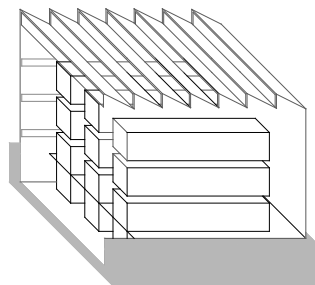


FIG. 83 Organização longitudinal dos depósitos na adega cooperativa de Cadaval.

Ao nível estrutural, evitava-se dessa forma a necessidade de construir mais uma estrutura independente e estabelecer as necessárias ligações intermediárias. O programa relativamente extenso de uma adega cooperativa envolveu ainda outros espaços que auxiliavam a função de laboração e conferiam, através desse programa complementar, a autonomia da adega. Esse programa foi estabelecido num volume de menor escala permitindo contudo uma ligação directa com o corpo de produção devido às necessárias relações funcionais entre estas. Devido ao corpo de produção ser constituído restritamente pela forma da sua função, houve a necessidade de estabelecer esse programa complementar num ou mais volumes diferenciados, que clarificavam desse modo a distinção entre a função principal e as que a complementavam. Estando definida essa condicionante, esse volume secundário relaciona-se ortogonalmente com o volume principal através de um jogo de geometrias rigorosas, ou então através de um quase anexamento que enfatiza o pragmatismo funcional do edifício. Inerente a essas duas abordagens, as escalas diferenciadas implícitamente transmitiam a hierarquia funcional.

Recorrentemente se observa em casos mais interessantes, a intenção de articular o programa complementar de modo a conseguir-se um acesso mais intuitivo ao público. Para isso, o corpo que contém esse programa, antecede o acesso ao corpo da adega e articula o edifício com a via de comunicação e os circuitos de entrega das colheitas.

A grande extensão temporal que abrangeu a edificação da rede de adegas determinou a forma como estas se construíram a partir de meados da década de 60 e inícios de 70. Uma suposta banalização dos princípios modernos devido a especulações capitalistas determinaram que a produção arquitectónica nesse período fosse caracterizada por uma crescente “modernização” apoiada numa matriz industrial de grande escala e ruptura com a cidade.¹⁵⁴ De facto, parece que essa direcção generalizada da arquitectura produzida nesse período é reflectida nessas adegas instituídas num período mais tardio da constituição da rede de adegas cooperativas.

¹⁵⁴ Tostões, Ana - Op. Cit., p.28

Estes edifícios correspondem a uma intenção arquitectónica progressivamente menor ao introduzirem uma nova e maior escala de produção, correspondendo a uma afirmação da eficácia do cooperativismo nesta cultura. Essa afirmação ainda é reforçada pelas adegas que substituíram as estabelecidas originalmente nos armazéns reguladores da JNV, justificando a necessidade de uma nova unidade de maior capacidade de produção. Esta afirmação industrial correspondeu a uma imagem quase matemática, tanto na sua forma exterior como na realidade interior. Este conjunto de características verifica-se de forma mais evidente na adega da Vermelha (autor desconhecido) e nas adegas que a circundam, Cadaval (arquitecto José Tudela) e Bombarral (adega substituta cujo autor não se apurou). De facto, nestas adegas estabelece-se uma ruptura com o piso 0 de configuração livre, resultante da elevação das ânforas de fermentação que se verificava nas adegas cooperativas até então. Ainda que a adega do Bombarral estabeleça uma articulação interessante através da integração das bocas dos depósitos inferiores de conservação com os depósitos de fermentação, esta supressão do piso livre corresponde ao similar condicionamento deste piso como se observava nas adegas da primeira fase. No entanto, este facto parece estar mais relacionado com a sua inserção na região vitícola de maior densidade, induzindo de forma proporcional a necessidade de elevadas capacidades de produção. De acordo com esse facto, essa necessidade está patente nas adegas da Vermelha e Cadaval através da ocupação integral do espaço e da sobreposição vertical dos diversos níveis de depósitos.

CHAVES

Adega cooperativa

Autoria: ARS arquitectos (constituído por Fortunato Cabral, Moraes
Soares e Cunha Leão)

Projecto de arquitectura: 1955

Fundação dos estatutos da adega: 1954

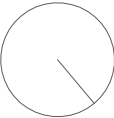
Primeira laboração: 1956



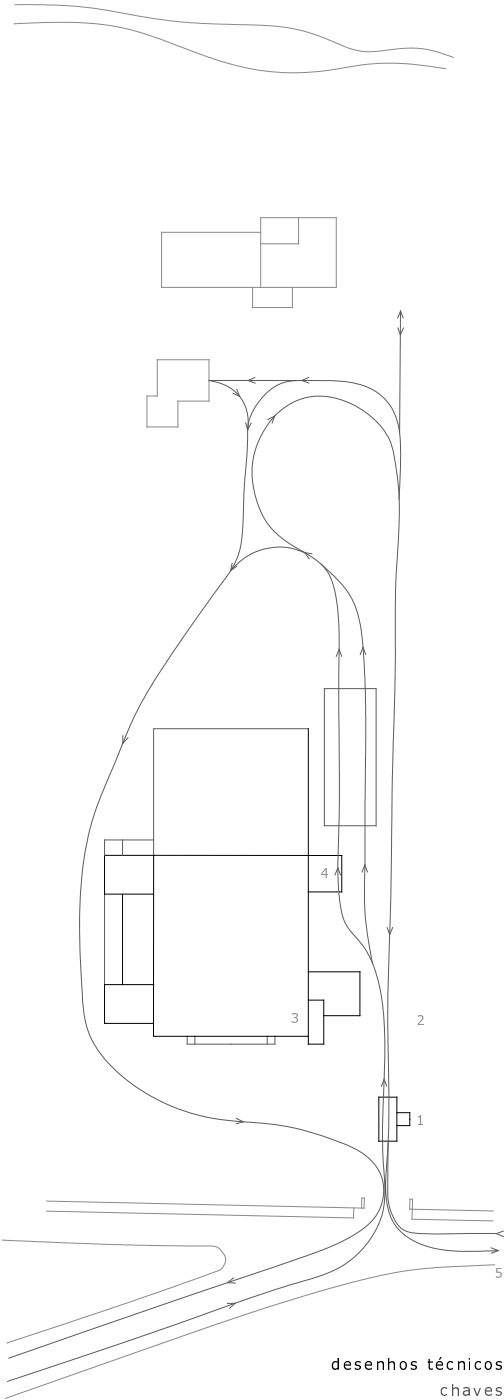
FIG. 84 Alçado principal.

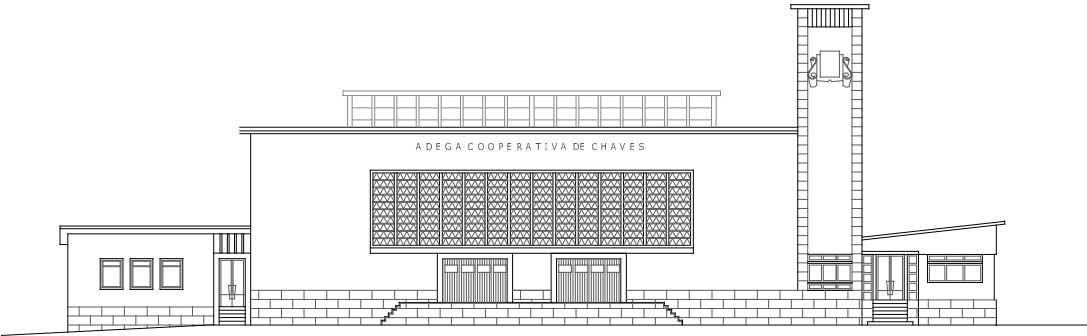
Planta de implantação

- 1- Balança
- 2- Circuito de entrega das colheitas
- 3- Corpo principal
- 4- Tegão
- 5- Via de comunicação

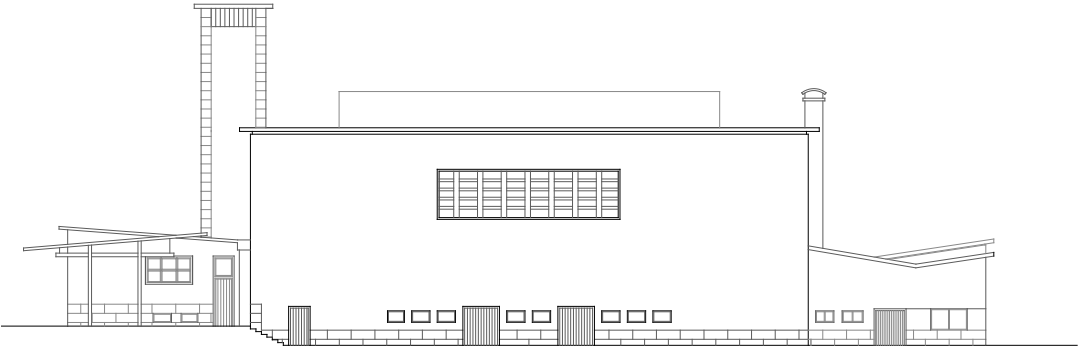


5 15m

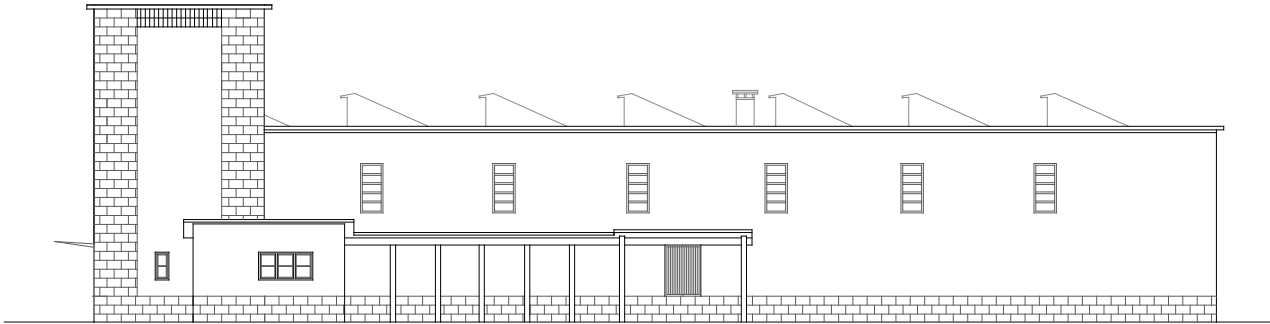




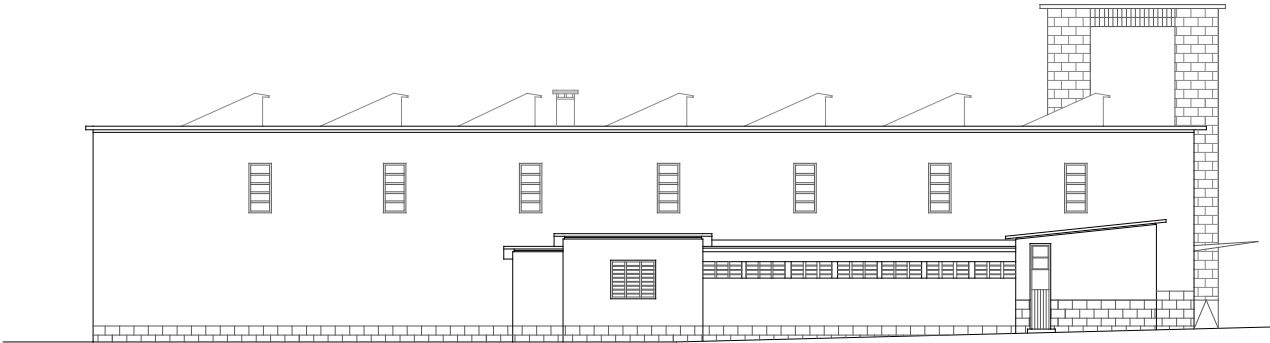
Alçado nordeste (fachada principal)



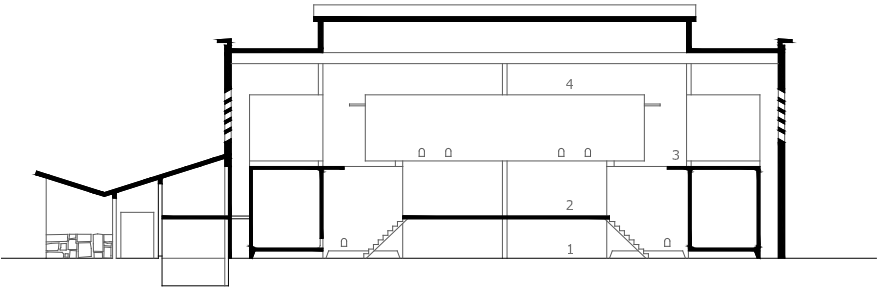
Alçado sudoeste (fachada traseira)



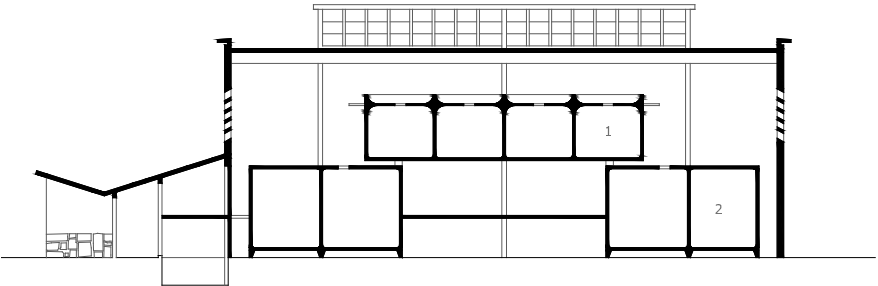
Alçado noroeste



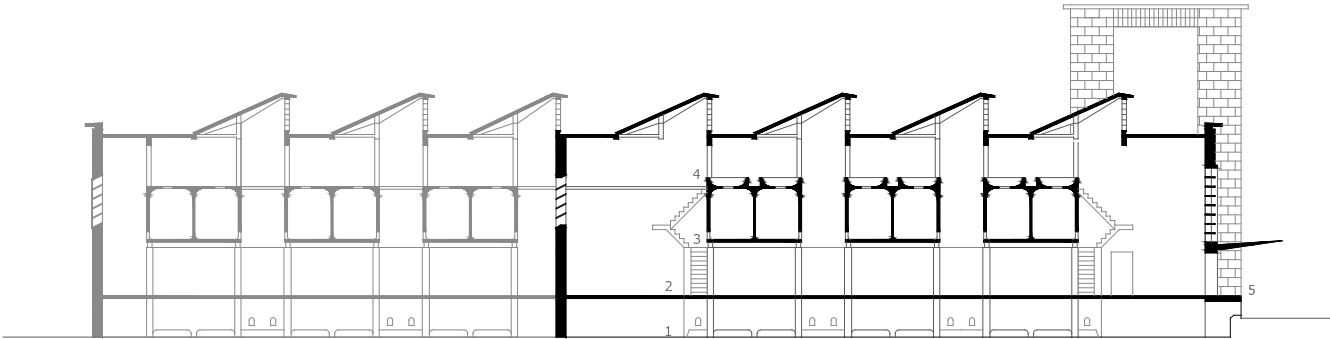
Alçado sudeste



Corte A (transversal)
1- Piso -1
2- Piso 0
3- Piso 1 (acesso às bocas)
4- Piso 2 (topos das ânforas)



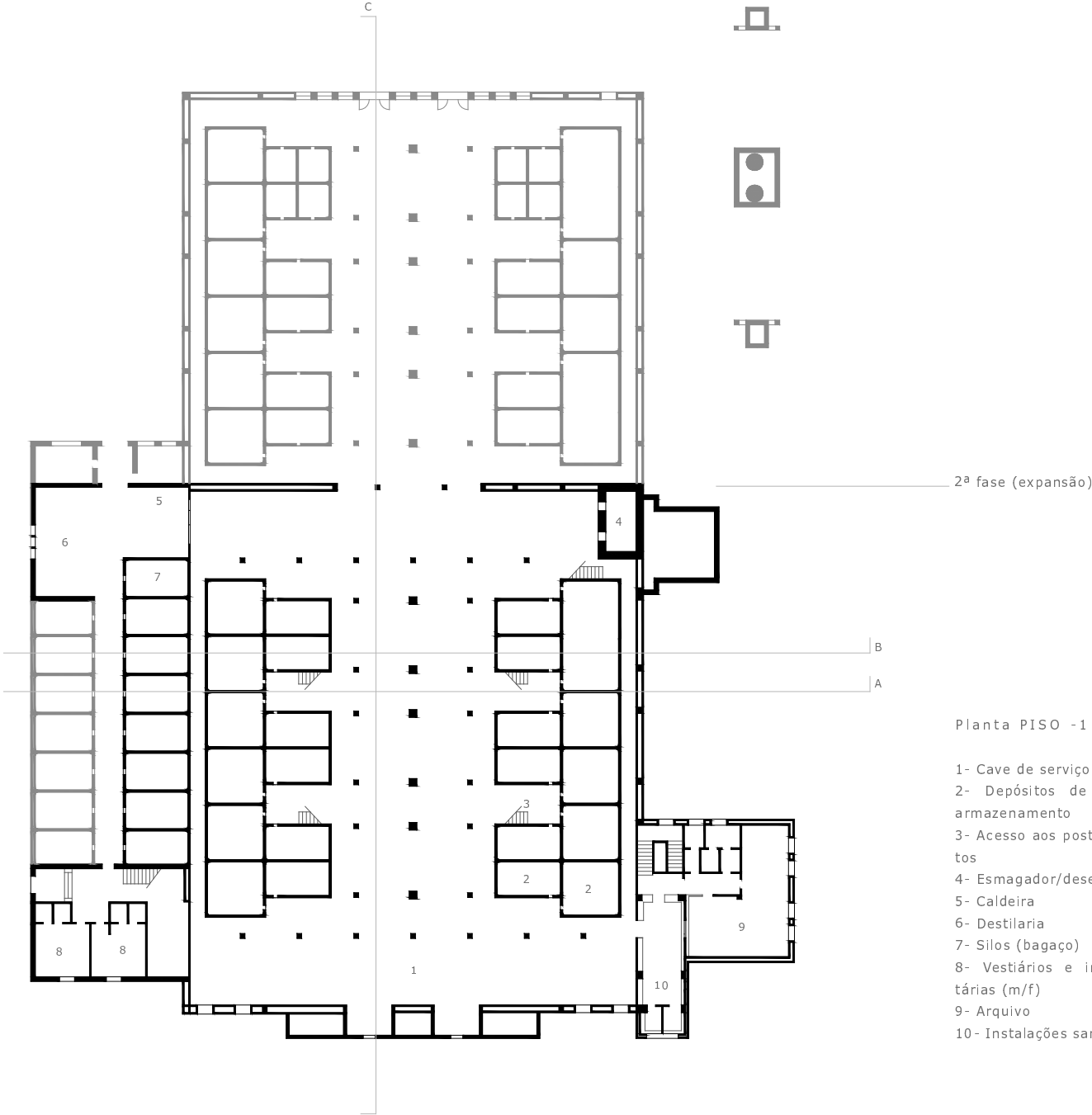
Corte B (transversal)
1- ânforas de fermentação
2- depósitos (conservação e armazenamento)



Corte C (longitudinal)

- 1- Piso -1
- 2- Piso 0
- 3- Piso 1 (acesso às bocas)
- 4- Piso 2 (topos das ânforas)
- 5- Cais

1 3m

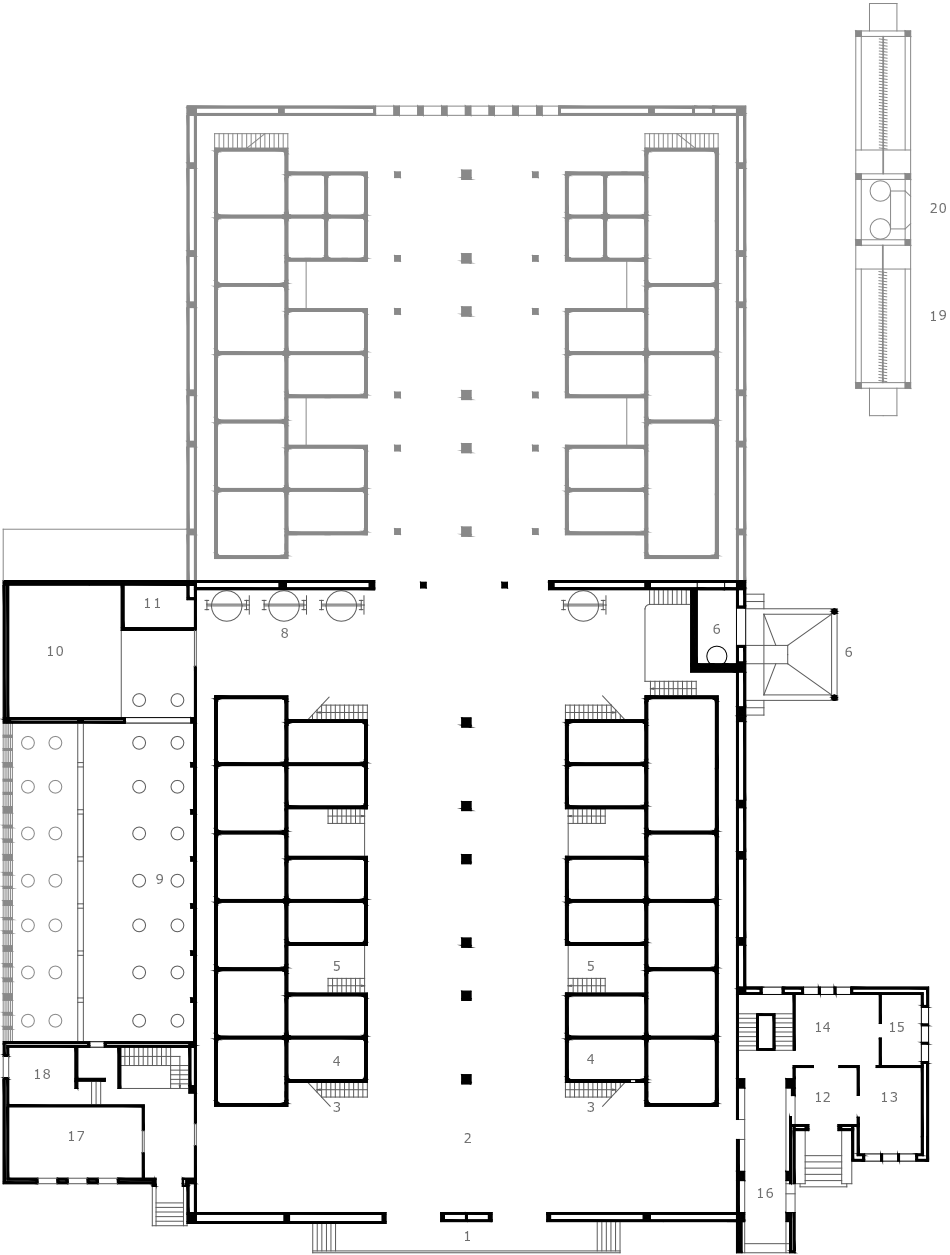


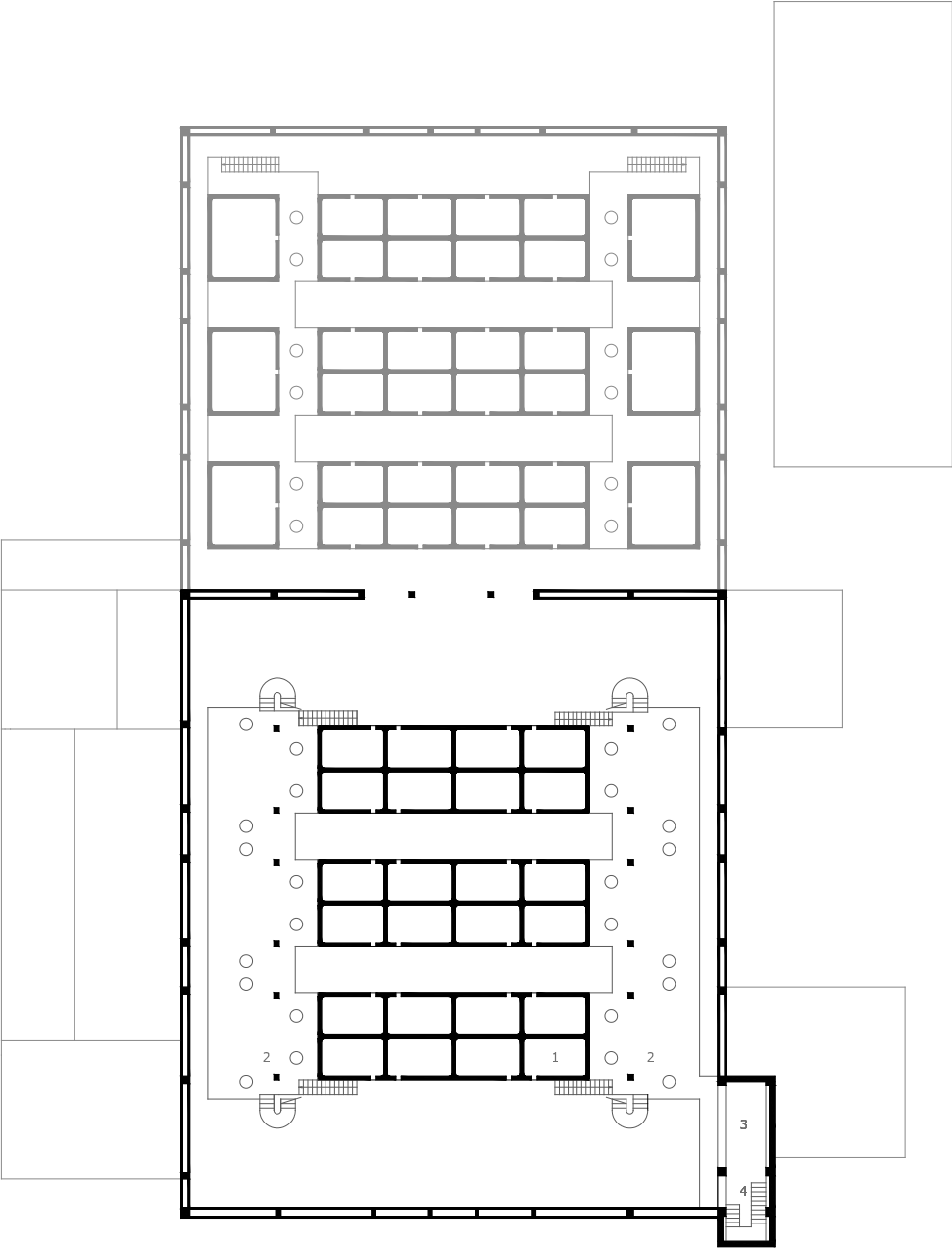
Planta PISO -1

- 1- Cave de serviço
- 2- Depósitos de conservação e armazenamento
- 3- Acesso aos postigos dos depósitos
- 4- Esmagador/desengaçador
- 5- Caldeira
- 6- Destilaria
- 7- Silos (bagaço)
- 8- Vestiários e instalações sanitárias (m/f)
- 9- Arquivo
- 10- Instalações sanitárias

Planta PISO 0

- 1- Cais
- 2- Átrio de serviço sob as ânforas e espaços para toneis
- 3- Acesso às bocas dos depósitos e ânforas
- 4- Depósitos de conservação e armazenamento
- 5- Acesso aos postigos dos depósitos
- 6- Esmagador/desengaçador (no piso -1)
- 7- Tegão
- 8- Prensas hidráulicas
- 9- Bocas dos silos (bagaço)
- 10- Destilaria
- 11- Caldeira
- 12- Átrio do público
- 13- Direcção
- 14- Secretaria
- 15- Adegueiro
- 16- Laboratório
- 17- Refeitório
- 18- Dependência do guarda
- 19- Tegão 2ª fase
- 20- Espaço dos desengaçadores





2ª fase (expansão)

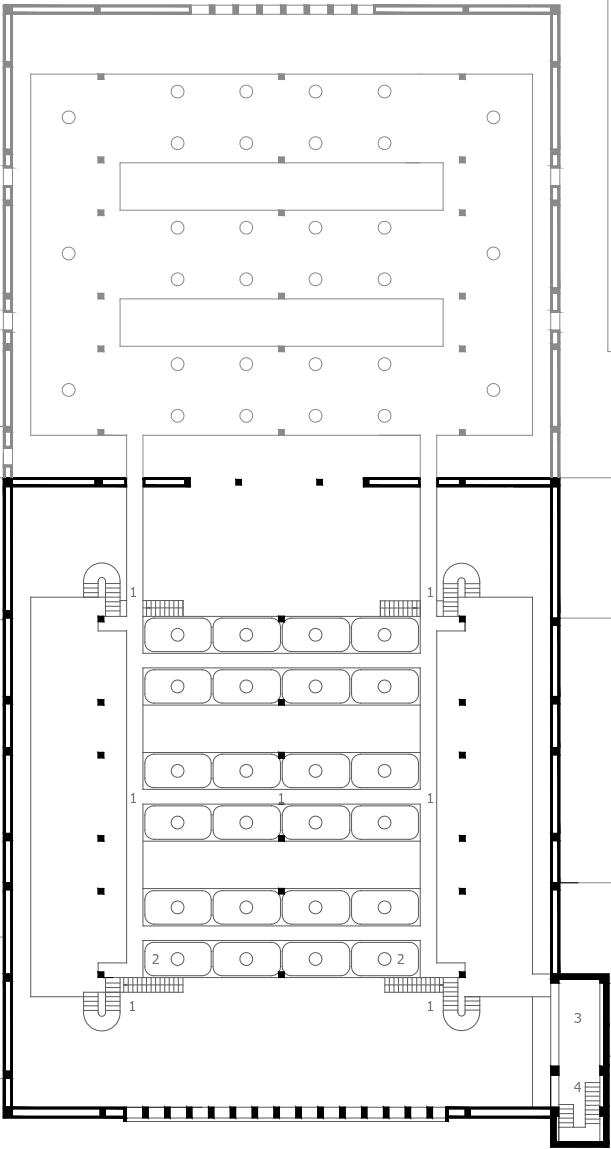
Planta PISO 1

- 1- Ânforas de fermentação
- 2- Bocas dos depósitos
- 3- Tanques de preparação de fermentos
- 4- Acesso ao torreão

2ª fase (expansão)

Planta PISO 1

- 1- Acesso às bocas dos depósitos e ao topo das ânforas
- 2- Taças das ânforas
- 3- Tanques de preparação de fermentos
- 4- Acesso ao torreão



CANTANHEDE

Adega cooperativa

Autoria: Arquitecto José Vitorino da Costa Bastos

Projecto de arquitectura: 1956

Fundação dos estatutos da adega: 1954

Primeira laboração: 1957

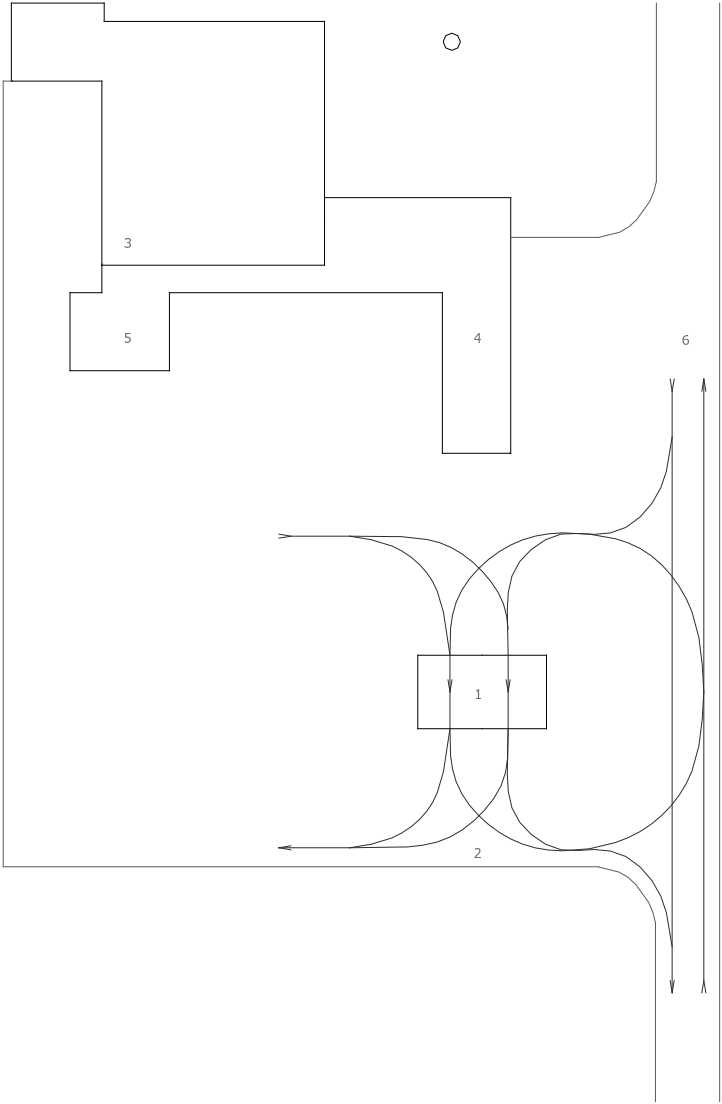
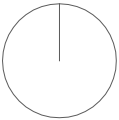
Capacidade inicial correspondente à 1ª fase (fermentação e armazenamento): 687.938 litros

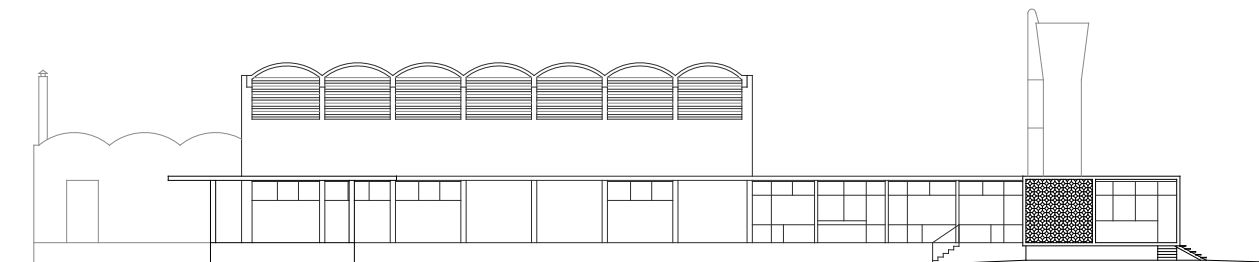


FIG. 85 Alçado principal.

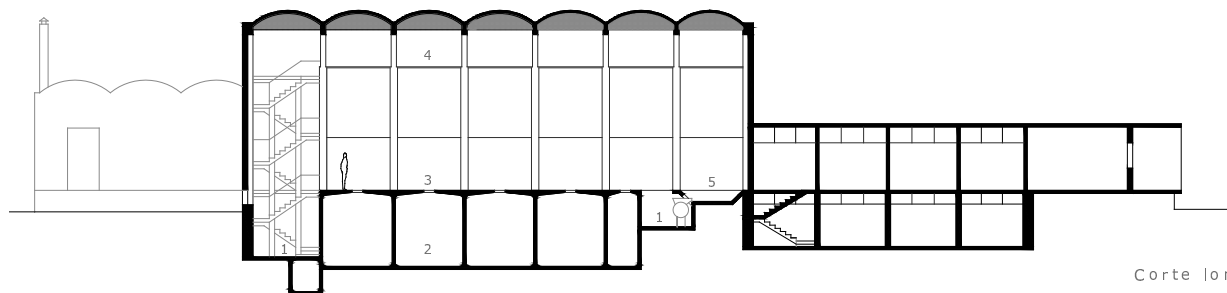
Planta de implantação

- 1- Balança
- 2- Circuito de entrega das colheitas
- 3- Corpo principal
- 4- Corpo complementar
- 5- Tegão
- 6- Via de comunicação



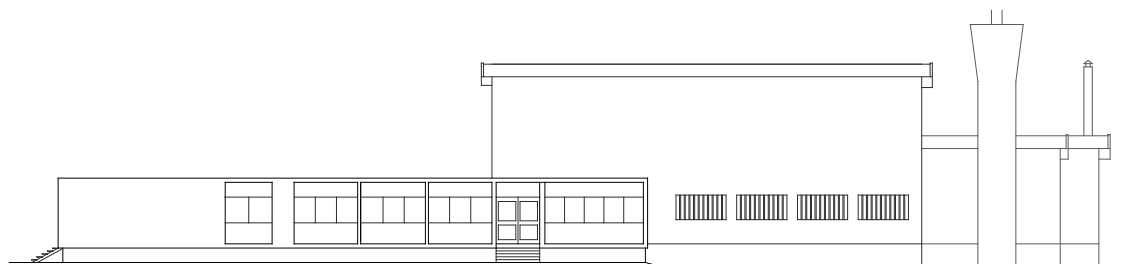


Alçado sul (fachada principal)

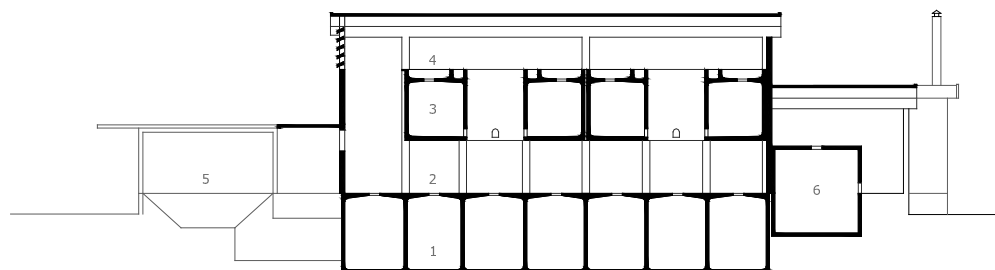


Corte longitudinal

- 1- Nível do desengaçador/esmagador
- 2- Depósitos de conservação e armazenamento
- 3- Piso 0 (livre e de acesso às bocas dos depósitos de conservação/armazenamento)
- 4- Piso superior (topos das ânforas)
- 5- Tegão de uvas brancas



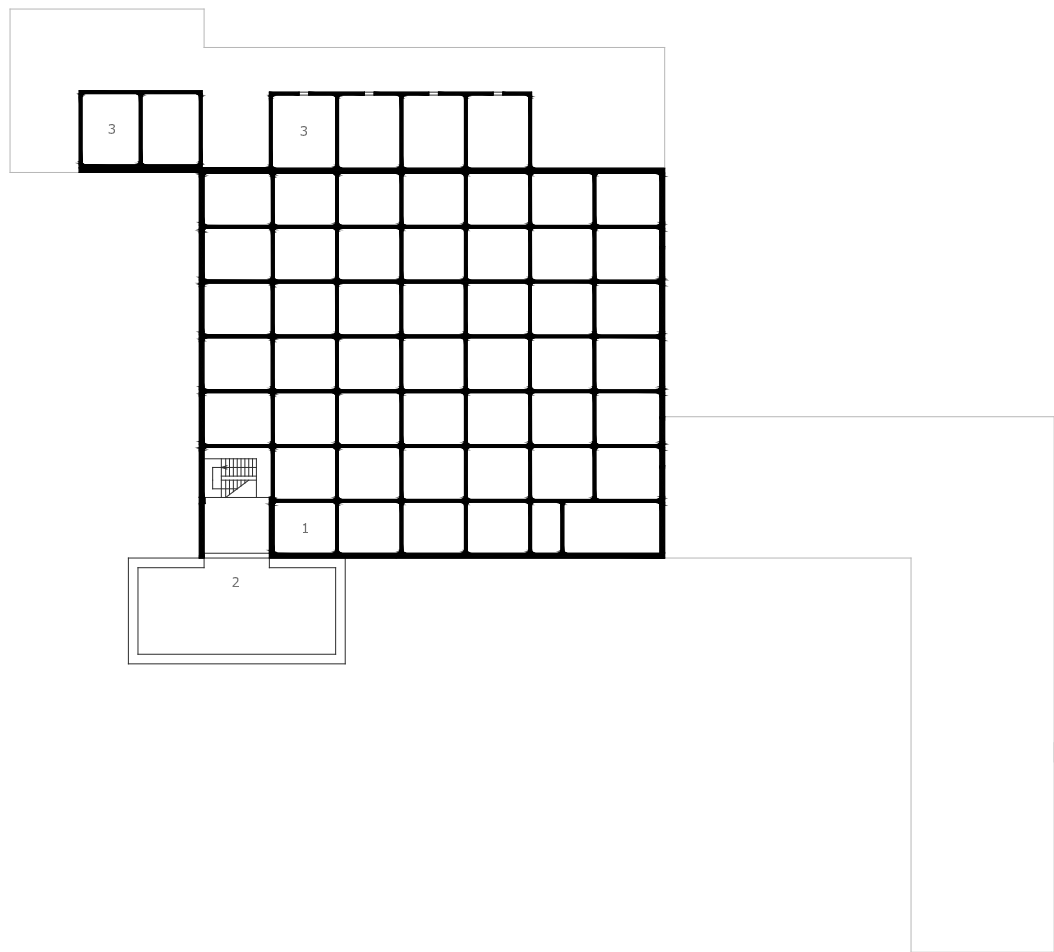
Alçado nascente



Corte transversal

- 1- Depósitos de conservação e armazenamento
- 2- Piso 0 (planta livre e acesso às bocas dos depósitos de conservação/armazenamento)
- 3- Ânforas de fermentação
- 4- Taças das ânforas
- 5- Tegão de uvas tintas
- 6- Silos de bagaço





Planta do nível subterrâneo

1- Depósitos de conservação/armazenamento
2- Espaço do desengaçador/esmagador
3. Silos

Planta piso 0

Casa do guarda

- 1- Sala comum
- 2- Pátio
- 3- Cozinha
- 4- I. sanitárias
- 5- Quartos

Administração

- 6- Espera público
- 7- Secretaria
- 8- Direcção
- 9- Arquivo
- 10- I. sanitárias
- 11- Sala de reuniões

Serviços

- 12- Refeitório
- 13- I. Sanitárias
- 14- Depósito
- 15- Laboratório
- 16- Átrio

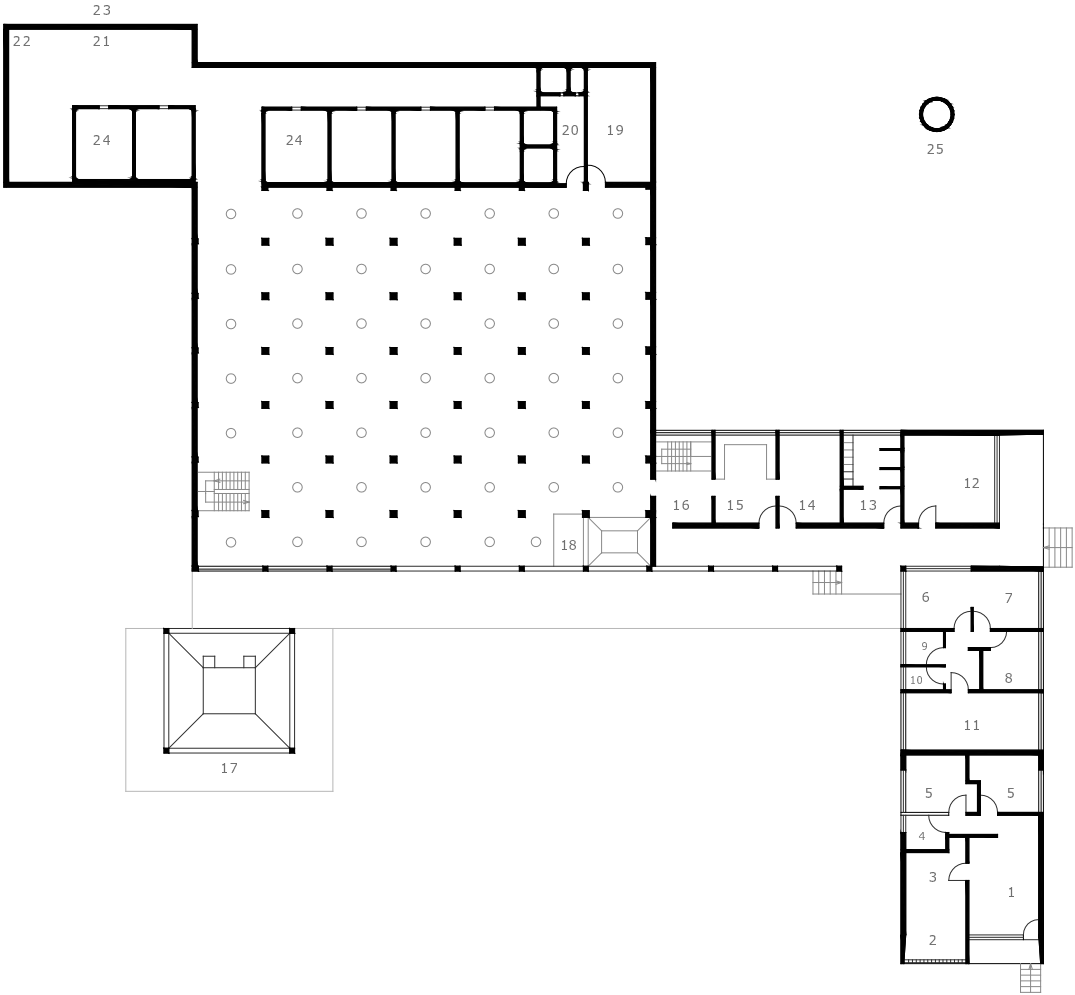
Corpo da adega (planta livre)

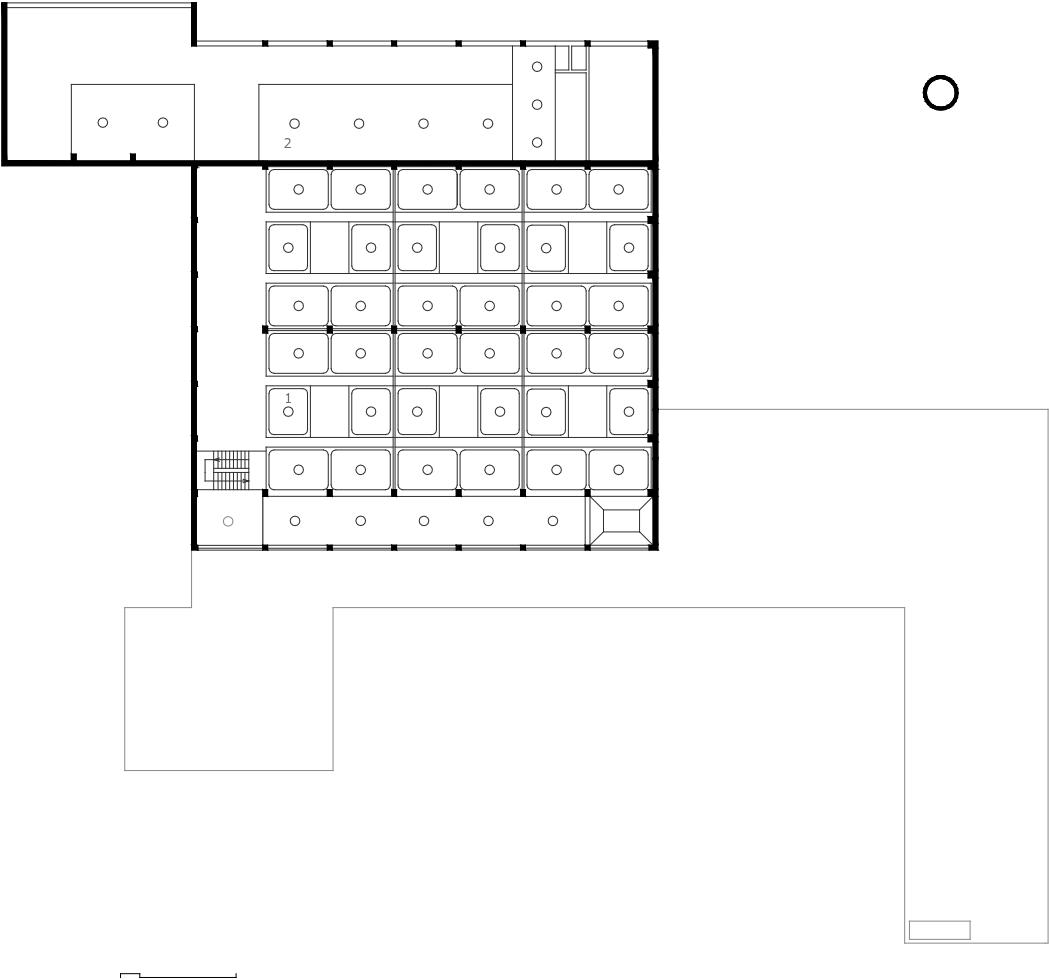
- 17- Tegão de vinho tinto
- 18- Tegão de vinho branco
- 19- Depósito
- 20- Fermento

Destilaria

- 21- Alambiques
- 22- Caldeira
- 23- Escorredouro
- 24- Silos

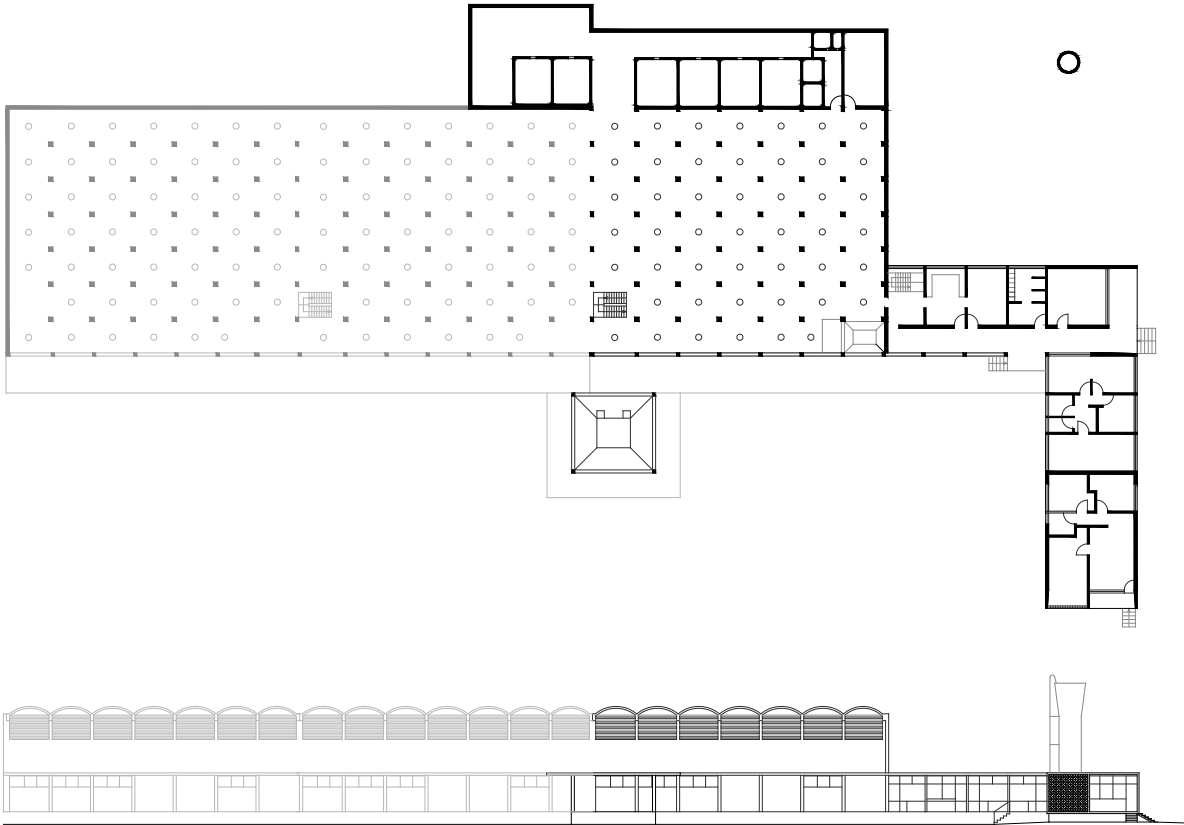
25- Depósito de água



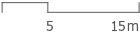


Planta do piso superior (topo das ânforas)

- 1- Taças das ânforas de fermentação
- 2- Bocas dos silos



Planta piso intermédio e
alçado principal do conjunto
construído, constituído por
três corpos de adega



(expansão)

desenhos técnicos
cantanhede

ARRUDA DOS VINHOS

Adega cooperativa

Autoria: -

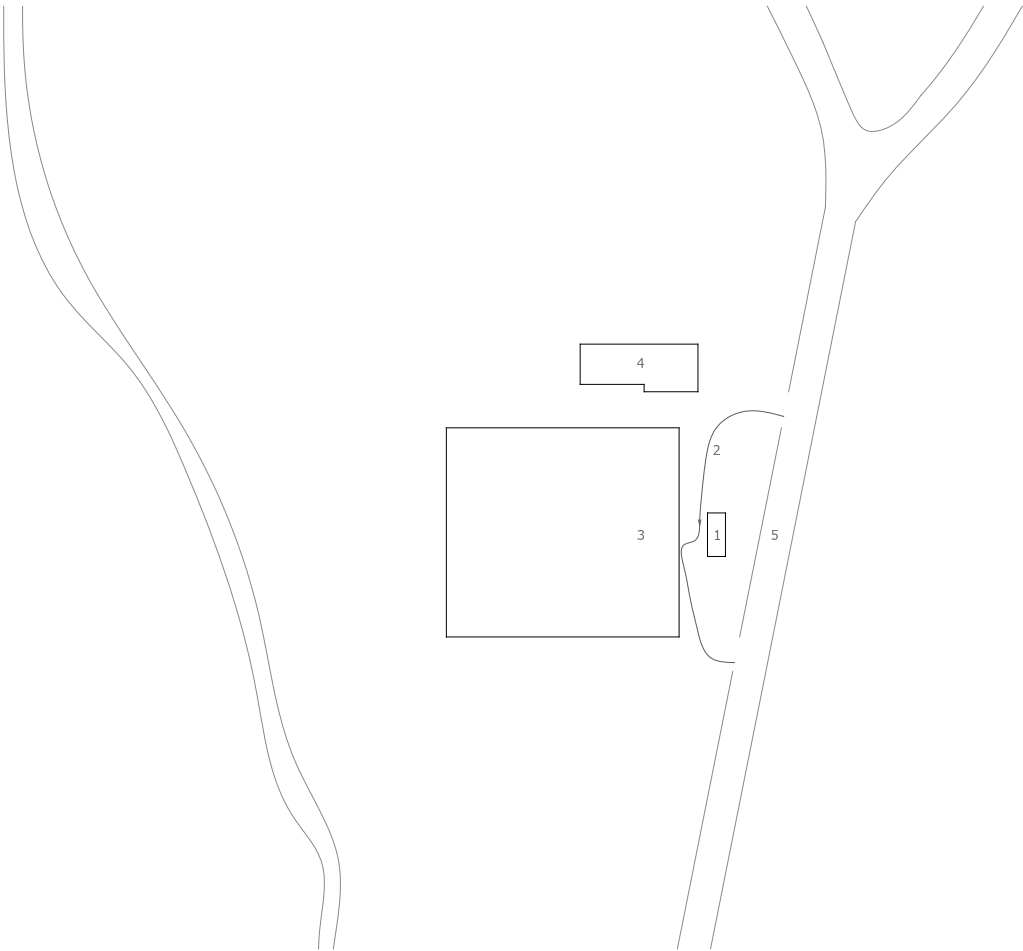
Projecto de arquitectura: -

Fundação dos estatutos da adega: 1954

Primeira laboração: 1957

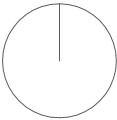


FIG. 86 Alçad o principal.

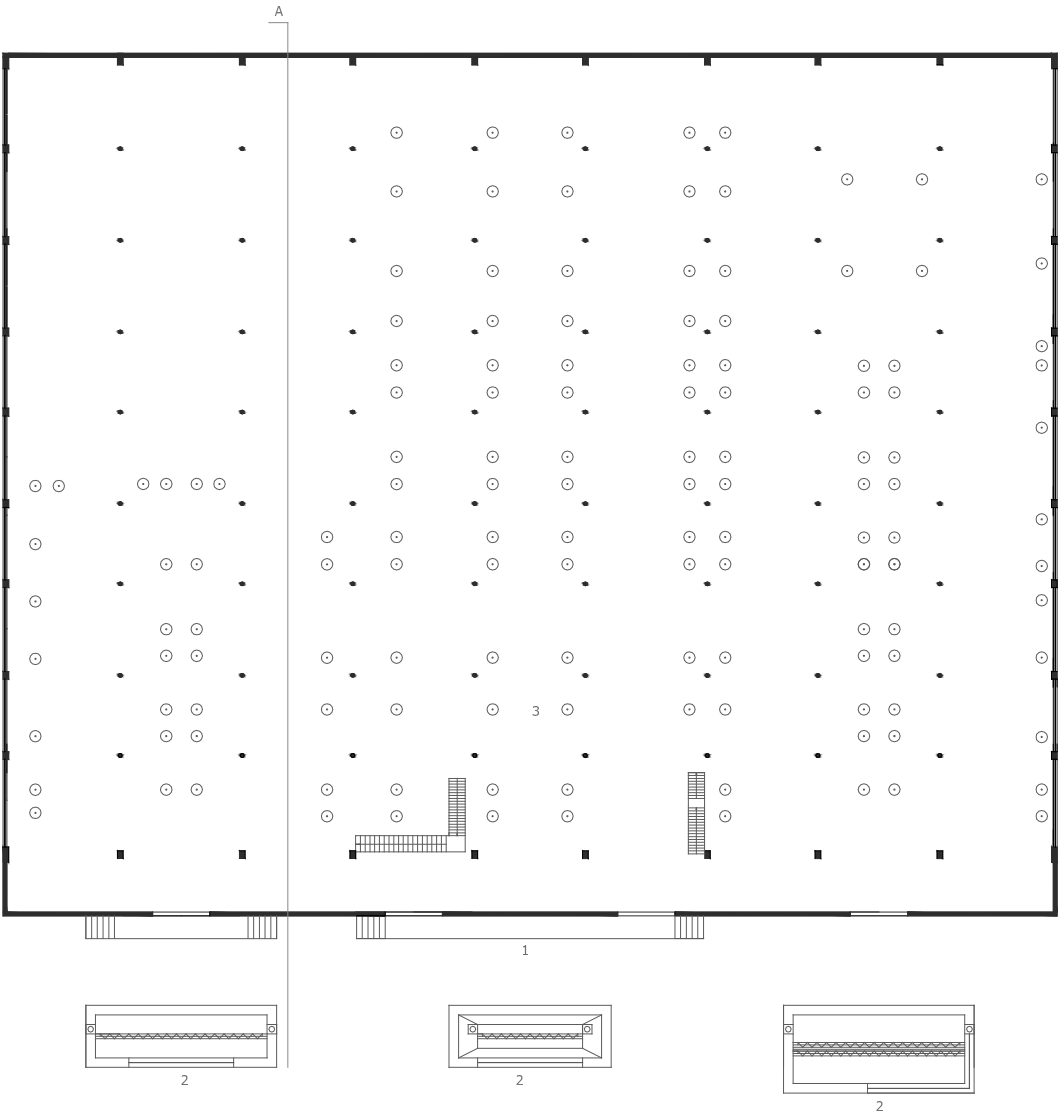


Planta de implantação

- 1- Balança
- 2- Circuito de entrega das colheitas
- 3- Corpo principal
- 4- Corpo complementar
- 5- Via de comunicação

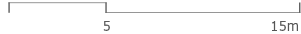
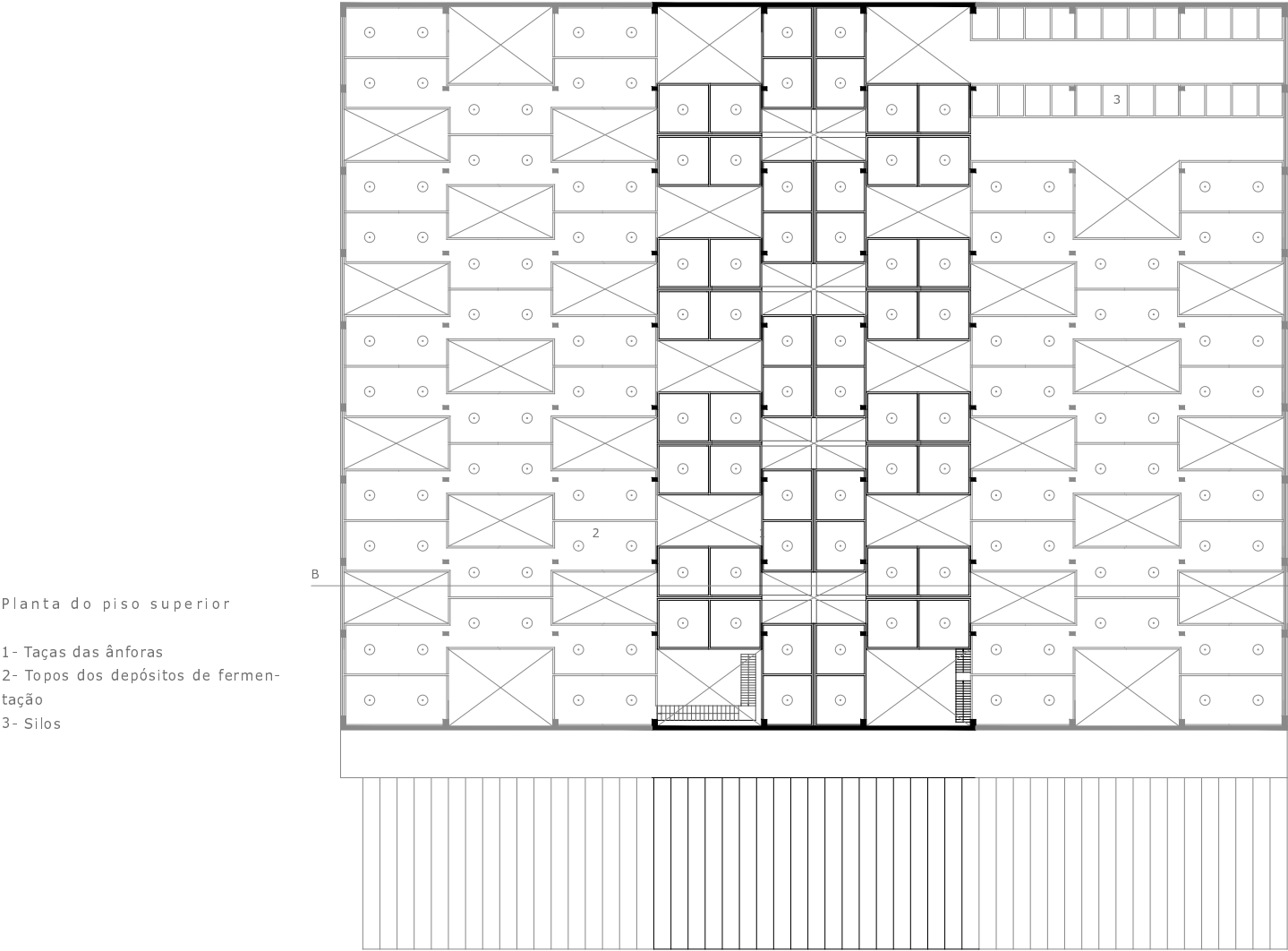


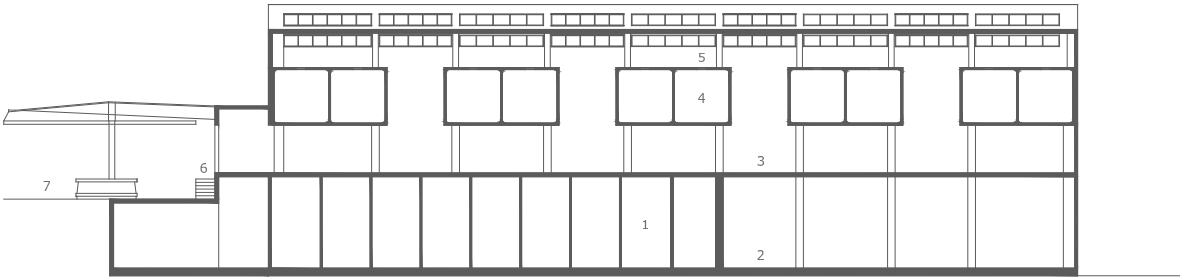
10 30m



Planta do intermédio (apenas do corpo de produção)

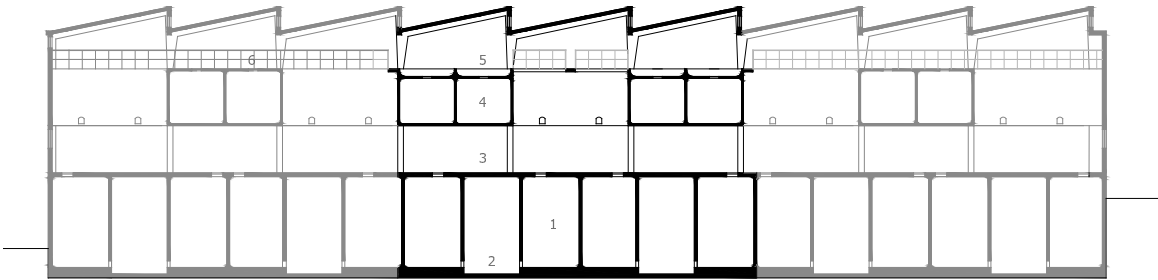
- 1- Cais
- 2- Tegão
- 3- Bocas dos depósitos de conservação/armazenamento





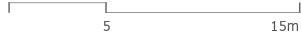
Corte A

- 1- Depósitos de conservação e armazenamento
- 2- Piso inferior (acesso aos postigos dos depósitos e destilaria)
- 3- Piso intermédio
- 4- Depósitos aéreos de fermentação
- 5- Piso superior (topo dos depósitos)
- 6- Cais
- 7- Tegão



Corte A

- 1- Depósitos de conservação e armazenamento
- 2- Piso inferior (acesso aos postigos dos depósitos e destilaria)
- 3- Piso intermédio
- 4- Depósitos aéreos de fermentação
- 5- Taças das ânforas
- 6- Topos dos depósitos



(expansão)

(expansão)

arruda dos vinhos

PORTIMÃO

Adega cooperativa

Autoria: Arquitecto António Vicente de Castro

Projecto de arquitectura: 1959

Fundação dos estatutos da adega: -

Primeira laboração: 1961

Capacidade de fermentação e armazenamento: 834,213 litros.

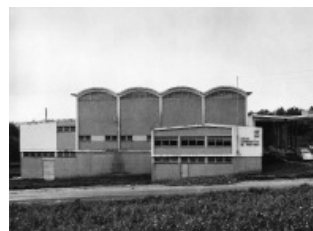
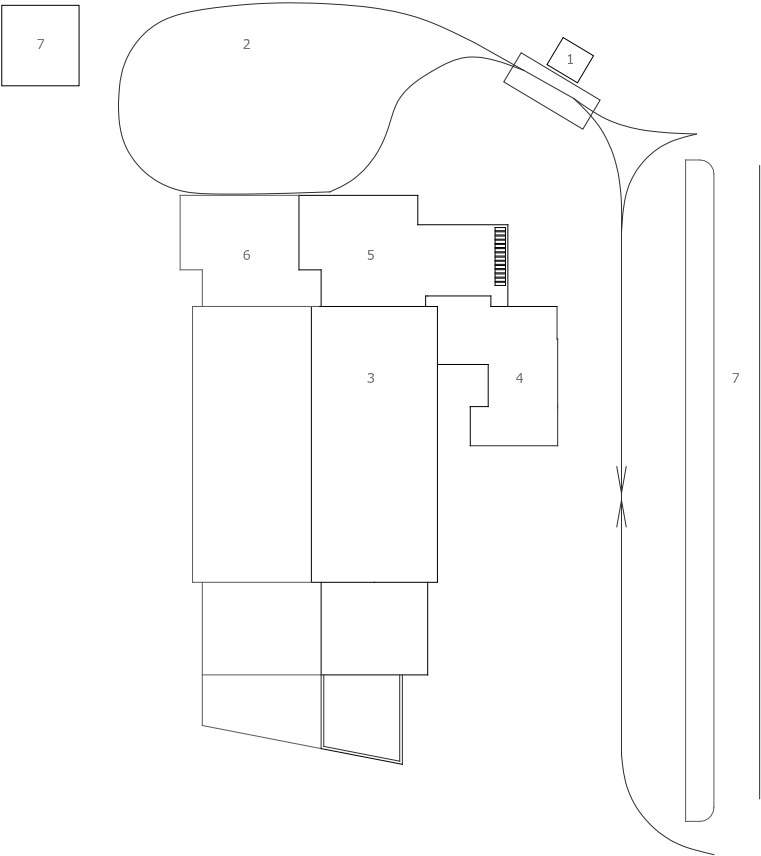
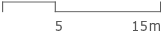
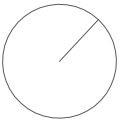


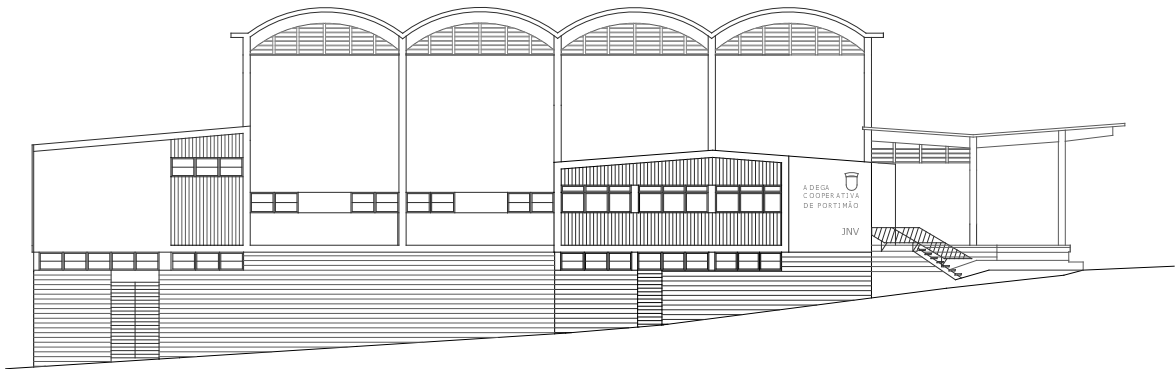
FIG. 87 Alçado principal.



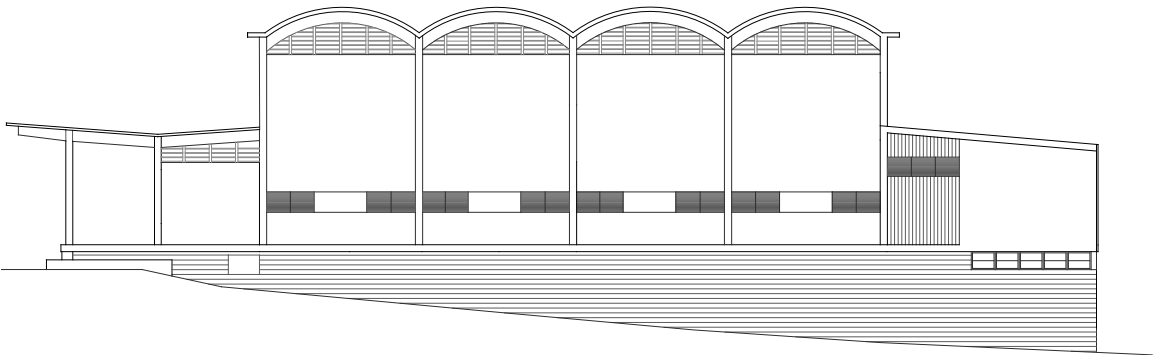
Planta de implantação

- 1- Balança
- 2- Circuito de entrega das colheitas
- 3- Corpo principal
- 4- Corpo complementar
- 5- Tegão e cais
- 6- Possível expansão
- 7- Casa do guarda
- 8- Via de comunicação

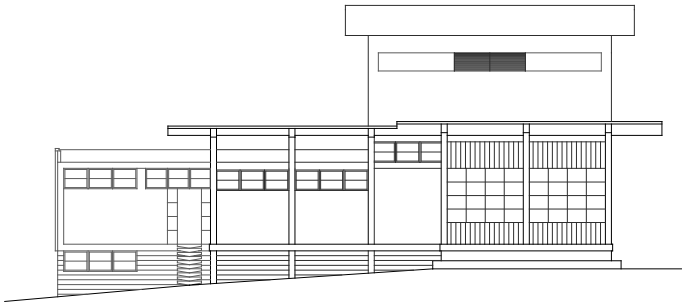




Alçado nordeste



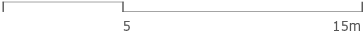
Alçado sudoeste

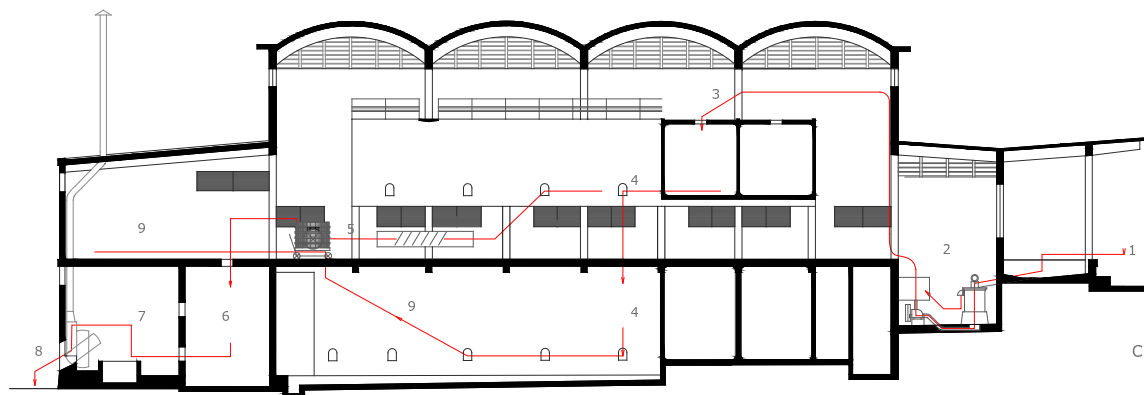


Alçado noroeste



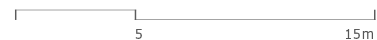
Alçado sudeste





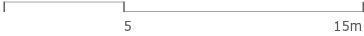
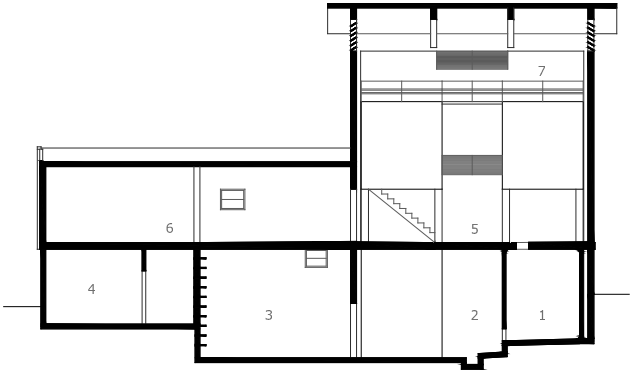
Corte A

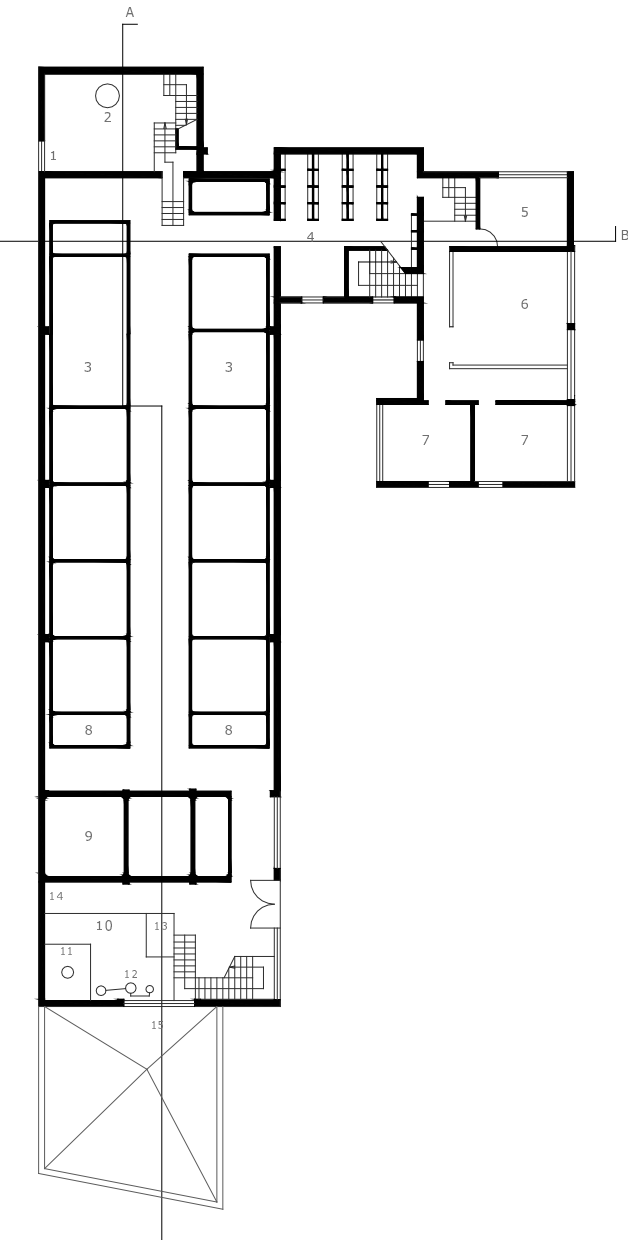
- 1- Descarga da colheita no tégão
- 2- Compartimento do desengaçador/esmagador
- 3- Introdução das massas vínicas nos depósitos de fermentação
- 4- Encaminhamento do vinho para os depósitos de conservação/armazenamento
- 5- Prensagens dos mostos para a retirada de algum vinho e a consequente separação do bagaço (1ª acto na prensa contínua e 2ª acto na prensa "titan")
- 6- Armazenamento dos bagaços
- 7- Destilação
- 8- Descarga do bagaço destilado
- 9- Encaminhamento do vinho para o engarrafamento



Corte B

- 1- Depósito de conservação e armazenamento
- 2- Piso inferior (acesso aos postigos dos depósitos)
- 3- Garrafeira
- 4- Arrumos
- 5- Piso intermédio
- 6- Átrio público
- 7- Piso superior (topo dos depósitos de fermentação)



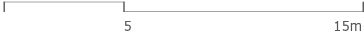
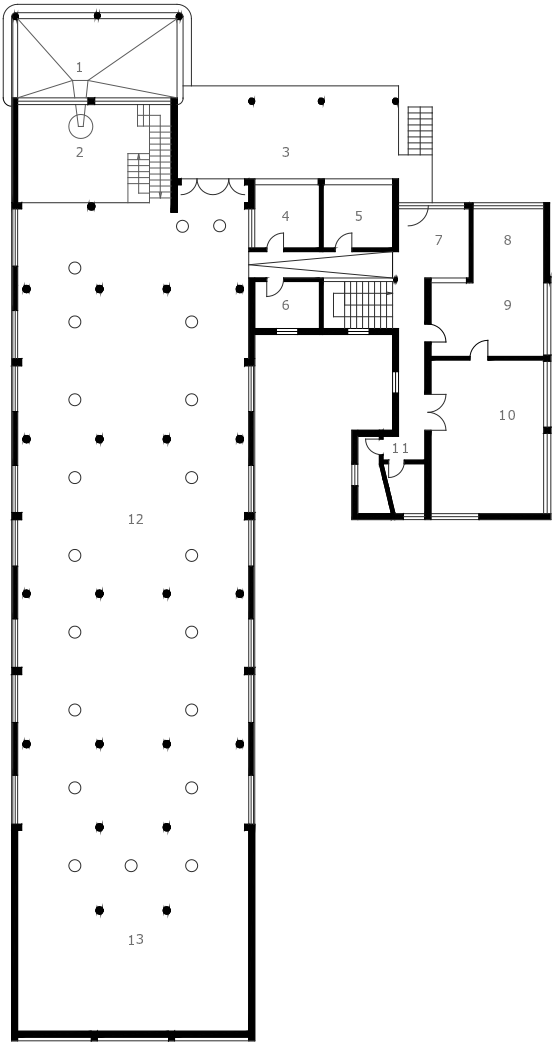


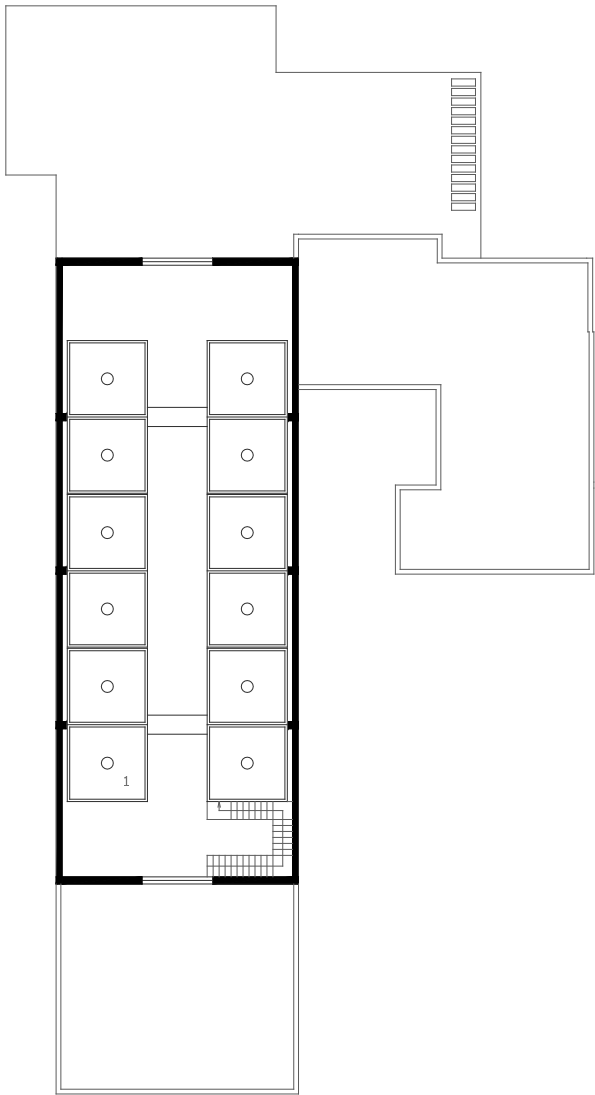
Planta do piso inferior

- 1- Postigo de saída do engaço
- 2- Desengaçador/esmagador
- 3- Depósitos de conservação e armazenamento
- 4- Garrafeira
- 5- Arrumos
- 6- Refeitório
- 7- I. sanitárias (m/f)
- 8- Depósitos de aguardente
- 9- Silos de bagaço
- 10- Destilaria
- 11- Caldeira
- 12- Alambiques
- 13- Areia
- 14- Lenha
- 15- Eira do bagaço

Planta do piso intermédio

- 1- Tegão
- 2- Desengaçador
- 3- Cais
- 4- Adegueiro
- 5- Laboratório
- 6- Depósito de produtos enológicos
- 7- Átlio do públlo
- 8- Arquivo
- 9- Secretaria
- 10- Direcção
- 11- I. sanitárias
- 12- Piso intermédio (planta livre e acesso às bocas dos depósitos)
- 13- Engarrafamento





Planta do piso superior

1- Topos dos depósitos de fermentação



FIG. 88 Adega cooperativa de Carvoeira.



FIG. 89 Depósitos de vinificação em ferro. Adega Cooperativa Rabaçal.

¹⁵⁵ Estes problemas inerentes nas estruturas em betão foram resolvidos com o recurso ao revestimento interior por uma resina denominada *epoxy* que confere uma superfície vidrada, nas estruturas que actualmente ainda se utilizam.

10. DECLÍNIO E EXTINÇÃO

O período de afirmação do conceito cooperativo através da constituição de elevadas capacidades prefigurou um progressivo abandono do recurso a arquitectos para desenharem estas adegas.

Esse comportamento é claro nas ampliações efectuadas nas adegas, por exemplo, verifica-se que os aumentos de capacidade contemporâneos à época da sua edificação foram realizados pelos próprios autores recorrendo às ampliações já previstas no projecto inicial. Por outro lado, as adegas onde se efectuaram ampliações mais tardias revelam uma total ausência de qualquer relação com as estruturas originais. Ademais, também as adegas que concluíram a rede de adegas na área da JNV desde a adega da Labrugeira confirmam o afastamento da arquitectura na materialização do programa vinícola.

Essa tendência que se afirma a partir da adega da Labrugeira está directamente relacionada com as estruturas de vinificação. Sendo uma produção que recorrentemente sofre evoluções tecnológicas, “obriga” ao seu recurso para obtenção da maior quantidade e qualidade com o máximo rendimento. A introdução de novas estruturas para vinificação em meados da década de 70 permitiu que se laborassem elevadas quantidades de vinho com uma redução considerável de mão-de-obra. De facto, para além das remontagens dos mostos de forma automática, as cubas auto-vinificadoras em ferro (figura 89) evitavam a necessidade de puxar as massas do interior após o sangramento do vinho devido à sua forma cónica na parte inferior. De igual forma, a limpeza do seu interior era muito mais facilitada em oposição às dificuldades em retirar o sarro que se alojava no betão das estruturas de fermentação antecedentes.¹⁵⁵

Estas novas estruturas de vinificação presentes tanto na adega da Labrugeira como

na adega do Rabaçal não apresentavam qualquer relação com o edifício construído, sendo apenas um conteúdo que ocupa de forma independente o espaço. Observa-se nestes exemplos que o facto dessas cubas não possuírem qualquer inércia térmica “obrigavam” à colocação dessas estruturas num espaço definido e controlado devido à estabilidade térmica. No entanto, a introdução posterior do *inox* que substituiu gradualmente o ferro, permitiu de forma definitiva a ausência de qualquer delimitação física que abrigasse essas estruturas, como acontece nas duas últimas adegas de Pombal e Ourém e na adega substituta de Alcobaça, ambas já em 1992. Essa situação era devida ao contorno do problema da elevada conductibilidade térmica destes materiais, visto que as novas cubas em *inox* estavam envoltas por cintas de refrigeração que permitiam controlar automaticamente as temperaturas desejadas no interior. Essas questões passaram a fazer parte do conjunto de benefícios do *inox*, pois o controlo exacto das temperaturas permitiam um maior rigor durante o processo de fabrico. No entanto, essa problemática não se colocava nas estruturas de vinificação das adegas cooperativas materializadas em betão, precisamente pela maior inércia térmica desse material.

Esta revolução dos suportes de vinificação definiu um padrão para todas as adegas incluindo as particulares. Isso correspondeu a um largo período de ausência da arquitectura nesse programa, passando a adega a ser reconhecida apenas por uma unidade de produção. No entanto, observa-se actualmente uma progressiva reconciliação com a arquitectura a intervir pontualmente. As motivações de produtores particulares para essa encomenda relaciona-se com a consciência da mais valia que representa o recurso à arquitectura, utilizando-a como símbolo de qualidade da sua produção. Apesar de uma limitada relação com a função (comparativamente com as adegas em betão armado) sendo os espaços apenas dimensionalmente desenhados para albergar as estruturas de vinificação, o facto da encomenda ser realizada por produtores particulares e consequentemente com uma área de vinha própria, permite

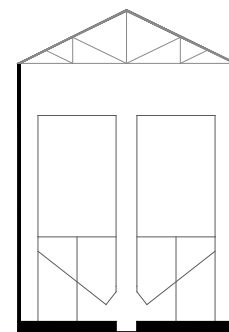


FIG. 90 Corte transversal esquemático da adega do Rabaçal.



FIG. 91 Adega cooperativa de Ourém.



FIG. 92 Adega mayor (particular), Campo Maior. Arqº Álvaro Siza.



FIG. 93 Adega mayor (particular), Campo Maior. Arqº Álvaro Siza.



FIG. 94 "Sem-fim" no tégão da adega cooperativa de Lagoa.



FIG. 95 Cubas em inox adjacente à adega cooperativa de Cadaval.

aos arquitectos explorar as relações com o lugar profundamente caracterizado pela sua vinha. Desse modo, essas adegas projectam uma imagem quase "idílica" que procura simbolizar a qualidade de produção envolvida e exploração do enoturismo.

Progressivamente evidenciou-se uma produção vinícola cada vez mais mecanizada, abandonando o funcionamento passivo que caracterizava o funcionamento das anteriores adegas cooperativas. Esse funcionamento passivo era conseguido pelo eficaz entrosamento de diversos elementos que, recorrendo à arquitectura, permitia reunir as condições ideais para a produção (orientação solar, sombreamentos, ventilação interior, conservação num nível inferior, etc), revelando a necessidade de máximo rendimento em condições ideais. No entanto esses mínimos gastos de energia eram compensados na mão-de-obra que as adegas exigiam, e da qual as novas tecnologias permitiam evitar. Foi considerado preferível os gastos energéticos, como os tegões exemplificam com a introdução do funcionamento mecânico de *sem-fins* em substituição do uso da forquilha pelo homem para empurrar as colheitas para o esmagador/desengaçador.

A anterior unidade entre a função e a forma foi quebrada pela introdução dessas novas tecnologias. Para além das adegas instituídas nessa fase estarem apartadas da arquitectura, tratando-se apenas de estruturas elementares de apoio à vinificação, as ampliações efectuadas nas adegas "em betão" não coincidiram com o que estava previsto nos seus projectos. De facto, também o custo mais elevado que envolvia a expansão de capacidade em betão não fazia sentido visto que agora se tratava de tecnologia "obsoleta". Apesar da relativa reversibilidade, as ampliações menos custosas e mais rápidas das estruturas em *inox* estabeleceram incompatibilidades com a adega pré-existente através de sucessivos anexamentos, descaracterizando profundamente a identidade formal dessas adegas. Estes investimentos em capacidade pertencem ao conjunto de adegas com uma economia forte, investindo regularmente

em estruturas vinícolas que respondam às exigências actuais.

Observa-se que as maiores capacidades implicaram também a necessidade de sucessivos anexos para apoiar a maior dimensão da adega e o desvirtuar recorrente dos espaços originais que impedem a leitura clara e objectiva do edifício. Para além do desvirtuamento dos espaços, as destilarias deixaram de produzir aguardentes, devido ao facto das expansões de capacidades tornar insuficiente a capacidade de destilações e armazenamento do bagaço, sendo essa proporcional à capacidade da adega original.

Apesar dessas adegas não estarem numa situação eminente de demolição, a migração das laborações para as novas estruturas em *inox* conduziu ao abandono do uso das estruturas de vinificação da adega original. Este comportamento é compreensível na medida em que as adegas cumprem uma função. Contudo, essa função sofreu evoluções determinantes que inevitavelmente provocaram a divergência entre a função e a arquitectura que anteriormente a materializava.

Inversamente, está o comportamento do conjunto de adegas cooperativas que derivado de um claro declínio económico explica o quase inexistente investimento vinícola em expansões de capacidade e novas tecnologias de vinificação; daí, a falta de capacidade concorrencial com as adegas que produzem mais quantidade com menor custos de laboração. Este facto determinou, portanto, que estes edifícios permanecessem quase inalterados, o que garantiu uma permanência intacta da originalidade dessas adegas (apesar da degradação consequente da falta de manutenção). No entanto, esse evidente declínio económico determinou a progressiva cessação das actividades e os inevitáveis encerramentos, sendo agravado com a interrupção do apoio consequente da extinção da JNV em 1986. Através de um valor simbólico, os associados saldaram as dívidas das adegas ficando contudo sem um organismo de orientação na sua gestão.



FIG. 96 Situação actual do edifício original da adega cooperativa de Borba.



FIG. 97 Edifício original da adega cooperativa de Borba.



FIG. 98 Edifício original da adega cooperativa de Águeda.



FIG. 99 Edifício original da adega cooperativa de Águeda.



FIG. 100 Armazém regulador do Cartaxo (devoluto).



FIG. 101 Adega cooperativa de Martim Rei (devoluto).

¹⁵⁶ LACERDA, Manuel (Arqto. DE/IP-PAR) - *Arquitectura Moderna Portuguesa 1920-1970. Um Património a Conhecer e Salvaguardar*. Lisboa, IP-PAR, 2004. p 15



FIG. 102 Adega cooperativa da Lourinhã (demolida).

O declínio foi iniciado ainda durante a fase de constituição da rede, com a cessação das actividades nas adegas instituídas nos armazéns reguladores. No entanto, os precoces encerramentos deveram-se às migrações das laborações para novos edifícios. Nestes casos, o estatuto de património da vinicultura permitiu a salvaguarda não evitando contudo o actual estado devoluto, que determina uma progressiva degradação.

A adega de Martim Rei representa o estado extremo a que as adegas, que encerraram ou que estão na sua iminência, podem atingir. Permanecendo devoluta desde o término das suas laborações em 1974, após a extinção da JCI, o estado avançado de degradação denuncia o seu esquecimento no tempo, e que ameaça o fim do testemunho da história do local.

No entanto, actualmente estabeleceram-se problemáticas nas adegas que recentemente encerraram e que determinam a médio prazo a sua extinção. Consiste na especulação imobiliária (devido ao crescimento urbano que várias vezes absorveu também a localização da adega e, por isso, a sua valorização) que motiva a compra por parte de entidades privadas para a rentabilização da sua área de implantação. Esta situação coloca em clara iminência a extinção de inúmeras adegas, como exemplifica o desaparecimento da adega da Lourinhã e do Montijo.

De facto, as adegas cooperativas assim como a generalidade da arquitectura industrial moderna comporta um elevado risco de desqualificação, degradação e desaparecimento. Lacerda (2004) explica de forma geral a situação em que se encontra a produção arquitectónica moderna e que se reflecte em cada pormenor no objecto desta dissertação: *o pouco distanciamento temporal ainda existente em relação à respectiva produção, quer pela especificidade e menor versatilidade (...) face a novas reutilizações, quer ainda pelos rápidos processos de transformação do território. (...) confrontam-se com o gradual e gritante desajustamento das suas anteriores funcionalidades com as exigências actuais.*¹⁵⁶

Ano (laboração)	Localização	Zona vinícola	Autoria
1935	Muge	XI – Ribatejo	-
1942	Almeirim	XI – Ribatejo	-
1947	Lagos	XIV – Algarve	Engº Vieira de Campos
1948	Lagoa	XIV – Algarve	-
1947	Pinhel	II – Beira Transmontana	-
1947	S. Pedro do Sul	III – Lafões	-
1948	Alcobaça	VII - Leiria	-
1949	Torres Vedras	X - Oeste	-
1949	Fundão	IX - Beira Baixa	-
1950	Cartaxo	XI - Ribatejo	-
1950	Mogofores	V - Bairrada	Arq. José Gallard Silva
1950	Olhalvo	X - Oeste	-
1951	Cortes	VII - Leiria	-
1951	Mealhada	V - Bairrada	Engº Jaime Pereira Gomes
1952	Bombarral	X - Oeste	-
1952	S. Mamede da Ventosa	X - Oeste	-
1953	Águeda	IV - Beira Litoral Norte	Arq. José Gallard Silva
1953	Martim Rei - Sabugal	II – Beira Transmontana	-
1955	Palmela	XII - Península de Setúbal	Arq. António F Santos Diniz
1956	Chaves	I - Trás-os-Montes	ARS Arquitectos
1957	Cantanhede	V - Bairrada	Arq. Costa Bastos
1957	Covilhã	IX - Beira Baixa	ARS Arquitectos
1957	Moimenta da Beira	II – Beira Transmontana	Arq. Stinkritzer Bastos
1957	Arruda dos Vinhos	X - Oeste	-
1958	Borba	XIII - Alentejo	-
1958	Bragança	I - Trás-os-Montes	Arq. Vasco Leone

Tipologia	Estado	Observações
Adega cedida (Casa Cadaval)	Não labora	Apenas laborou na fase experimental
Armazém regulador	Não labora	Devoluto
Adega JNV	Não labora	Devoluta - Iminente demolição
Adega JNV	Labora	Encerramento a curto-médio prazo, devido a nova adega
Armazém regulador comprado e adaptado	Labora	
Adega JNV	Não labora	Realiza visitas às instalações
Armazém regulador comprado e adaptado	Não labora	Adaptado a Museu do Vinho (actualmente encerrado)
Armazém regulador	Não labora	Sede Vinhos de Portugal e CVR
Adega JNV	Labora	
Armazém regulador	Não labora	Devoluto
Armazém regulador	Labora excepcionalmente	Adquirido por particular
Adega JNV	Labora	Adquirida por particular
Armazém regulador comprado e adaptado	Não labora	Devoluto
Armazém regulador	Não labora	Devoluto
Armazém regulador	Não labora	Devoluto
Adega JNV	Não labora	Devoluta
Armazém regulador	Não labora	Devoluta
Adega Junta Colonização Interna	Não labora	Devoluta
Adega	Labora	
Adega	Labora	
Adega	Labora	Utilizam as estruturas originais excepcionalmente
Adega	Labora	
Adega	Labora	Não utilizam as estruturas originais
Adega	Labora	Utilizam as estruturas originais excepcionalmente
Adega	Labora	Não utilizam as estruturas originais
Adega	Não labora	Adquirida por particular - Iminente demolição

Ano (laboração)	Localização	Zona vinícola	Autoria
1958	Chamusca	XI - Ribatejo	Arqs. Bastos Coelho e Ribeiro Modesto
1958	Santo Isidro de Pegões	XII - Península de Setúbal	Arq. Vasco Lobo
1960	Carvoeira	X - Oeste	ARS Arquitectos
1960	Figueira de Castelo Rodrigo	II - Beira Transmontana	Arq. Falcão e Cunha
1960	Redondo	XIII - Alentejo	Arq. Vasco Leone
1960	Souselas	VI - Baixo Mondego	Arq. Manuel Lima
1960	Valpaços	I - Trás-os-Montes	ARS Arquitectos
1960	Vila Franca das Naves	II - Beira Transmontana	Arq. Costa Bastos
1960	Almeirim	XI - Ribatejo	-
1960	Mealhada	V - Bairrada	-
1961	Portimão	XIV - Algarve	Arq. Vicente de Castro
1961	Ilha do Pico	Açores	-
1962	Lourinhã	X - Oeste	-
1962	Alcanhões	XI - Ribatejo	Arq. Francisco Manuel Gameiro
1962	Batalha	VII - Leiria	-
1962	Graciosa	Açores	-
1962	Portalegre	XIII - Alentejo	-
1962	Tarouca	II - Beira Transmontana	-
1963	Macedo de Cavaleiros	I - Trás-os-Montes	-
1963	Vidigueira	XIII - Alentejo	-
1964	Benfica do Ribatejo	XI - Ribatejo	-
1964	Dois Portos	X - Oeste	-
1964	São Romão	II - Beira Transmontana	-
1964	Sobral Monte Agraço	X - Oeste	-
1965	Granja	XIII - Alentejo	Arqs. Gomes da Silva (e outros)
1965	Merceana	X - Oeste	Arqs. E. Corsépius, M. Alzina Menezes

Tipologia	Estado	Observações
Adega	Não labora	Devoluta
Adega Junta Colonização Interna	Labora	Não utilizam as estruturas originais
Adega	Labora	
Adega	Labora	Não utilizam as estruturas originais
Adega	Labora	Utilizam as estruturas originais excepcionalmente
Adega	Labora	
Adega	Labora	Utilizam as estruturas originais excepcionalmente
Adega	Labora	
Adega	Labora	Adega substituta
Adega	Labora	
Adega	Não labora	Devoluta desde 1997
Adega	Labora	
Adega	Não labora	Extinta
Adega	Labora	
Adega	Labora	Utilizam as estruturas originais excepcionalmente
Adega	Labora	
Adega	Labora	Utilizam as estruturas originais excepcionalmente
Adega	Labora	Iminente encerramento
Adega	Labora	
Adega	Labora	Utilizam as estruturas originais excepcionalmente
Adega	Labora	
Adega	Labora	
Adega	Não labora	Iminente encerramento
Adega	Não labora	Devoluta
Adega	Labora	Utilizam as estruturas originais excepcionalmente
Adega	Não labora	Iminente encerramento

Ano (laboração)	Localização	Zona vinícola	Autoria
1965	Ribeira de Oura	I - Trás-os-Montes	ARS Arquitectos
1965	Tomar	VIII - Baixo Zêzere	-
1966	Vermelha	X - Oeste	-
1967	Ribadouro - Sendim	I - Trás-os-Montes	-
1967	Gouxá	XI - Ribatejo	Arq. Vasco Lobo (?)
1969	Azueira	X - Oeste	-
1969	Cadaval	X - Oeste	Arq. José Tudela
1969	Tavira	XIV – Algarve	Engº Jorge Morgado André
1969	Vilarinho do Bairro	V - Bairrada	-
1970	Bombarral	X - Oeste	-
1971	Reguengos de Monsaraz	XIII - Alentejo	Engº H. Janes Ramalho
1971	Torres Vedras	XI - Ribatejo	-
1971	S. Mamede da Ventosa	X - Oeste	-
1973	Montijo	XII - Península de Setúbal	-
1974	Cartaxo	XI - Ribatejo	-
1975	Alpiarça	XI - Ribatejo	-
1975	Labrugeira	X - Oeste	-
1979	Rabaçal	I - Trás-os-Montes	-
1992	Ourém	VIII - Baixo Zêzere	-
1992	Pombal	VII - Leiria	-
1992	Alcobaça	VII - Leiria	-

Tipologia	Estado	Observações
Adega	Labora	
Adega	Não labora	Iminente encerramento
Adega	Labora	Não utilizam as estruturas originais
Adega	Labora	Não utilizam as estruturas originais
Adega Junta Colonização Interna	Labora	Não utilizam as estruturas originais
Adega	Labora	Não utilizam as estruturas originais
Adega	Labora	
Adega	Não labora	Outras funções (não labora desde 1992)
Adega	Labora	
Adega	Labora	Adega substituta (iminente encerramento)
Adega	Labora	
Adega	Não labora	Adega substituta - Iminente demolição
Adega	Labora	Adega substituta
Adega	Não labora	Extinta
Adega	Labora	Adega substituta
Adega	Labora	
Adega	Labora	
Adega	Labora	
Adega	Labora	Adquirida por particular
Adega	Labora	
Adega	Labora	Adega substituta

1. ARQUITECTOS NO PROGRAMA VINÍCOLA

Apesar de alguns casos em que a autoria do projecto de arquitectura foi feito por engenheiros, a maioria dos edifícios que constituíram a rede de adegs cooperativas foi efectivamente desenhada por arquitectos. No entanto, a autoria desconhecida de certas adegas de interesse motivam uma contínua busca por essa referência para o inventário destes edifícios. Entre estas, destacam-se essencialmente os casos de Arruda dos Vinhos, Borba, Dois Portos, Batalha, Vidigueira, Almeirim, etc.

O atelier ARS arquitectos, constituído em 1930 pelos arquitectos Fortunato Cabral (1903), Moraes Soares (1908) e Cunha Leão (1909), enquadrou-se na produção paradigmática de edifícios de serviços conforme, sendo autores de edifícios reconhecidos e enquadrados no movimento moderno português. José Augusto-França englobou estes três arquitectos, juntamente com os arquitectos Arménio Losa, Cassiano Barbosa, Keil do Amaral e Januário Godinho como autores de diversos *locais de trabalho*.¹⁵⁷ Entre os edifícios desenhados pelos ARS, destacam-se o mercado do Bom Sucesso no Porto (1952), o mercado de Matosinhos (1936) e a fábrica OLIVA em São João da Madeira (1950). Apesar do desconhecimento, este atelier também desenvolveu várias adegas cooperativas, como a adega da Ribeira de Oura e as adegas de Chaves, Covilhã, Valpaços e Carvoeira, que partilham o mesmo projecto base.

A adega de Figueira de Castelo Rodrigo revela o cuidado e interesse do arquitecto Pedro Falcão e Cunha pelo programa vinícola. Apesar de só se ter conhecimento de uma adega, este arquitecto é reconhecido pelo desenvolvimento do Plano Nova Oeiras, em colaboração com o arquitecto Cristino da Silva, e pela autoria da primeira fase da rede do metropolitano de Lisboa, em colaboração com o arquitecto Francisco Keil do Amaral.



FIG. 103 Mercado do Bom Sucesso, Porto. ARS arquitectos.



FIG. 104 Estação dos Restauradores, Lisboa. Autoria de Falcão e Cunha.

¹⁵⁷ Augusto-França, José - "A Arte em Portugal no século XX". p. 444

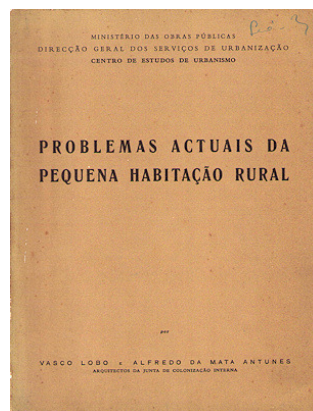


FIG. 105 "Problemas actuais da pequena habitação rural" de Vasco Lobo e Alfredo da Mata Antunes.



FIG. 106 Arquitecto António Vicente de Castro.



FIG. 107 Fotografia histórica dos edifícios de tratamento e ensilagem de cereais da autoria de Bastos Coelho e Ribeiro Modesto.



FIG. 108 Fotografia actual representando o estado devoluto.



FIG. 109 "Como Construir Uma Casa".

O arquitecto Vasco Vivaldo Leone, autor das adegas de Bragança e da particular adega do Redondo, esteve envolvido na edificação de estações de correio do plano geral de edificações, apesar de a maioria dos seus trabalhos não serem conhecidos.

O arquitecto António Vicente de Castro, em conjunto com dois colegas de faculdade (Gomes da Costa e Manuel Laginha), foram, após a sua formação na FBAP, os introdutores do moderno no Algarve. Autor da adega de Portimão e o principal autor de várias infra-estruturas da cidade, o próprio autor quando entrevistado referiu-se à adega cooperativa como uma das suas produções com maior significado pessoal.

Vasco Lobo, arquitecto que esteve ao serviço da Junta de Colonização Interna, foi o autor das adegas de Santo Isidro de Pegões e de Goux, que integravam essas colónias. Ainda no contexto da JCI, foi co-autor do livro *Problemas Actuais da Pequena Habitação Rural*. Foi também o co-autor do projecto da Igreja do Sagrado Coração de Jesus e colaborou com Vítor Figueiredo no desenvolvimento do plano de Olivais Sul.

Da colaboração entre Érich Corsépius (1929-2009) e Manuel Alzina de Menezes, surgiu a adega cooperativa da Merceana. Ambos são também os autores do Palácio Sottomayor em Lisboa. Além disso, Corsépius desenvolveu inúmeros edifícios religiosos, principalmente em Fátima.

Os arquitectos António Ribeiro Modesto e José Bastos Coelho, autores da devoluta adega cooperativa da Chamusca, são reconhecidos pela autoria do complexo de edifícios de ensilagem e tratamento de cereais (1954) em Vila Franca de Xira. Actualmente num estado devoluto, são diversas as similaridades à adega, quer na linguagem formal, quer o aproveitamento das potencialidades do betão na abordagem à exigência funcional do programa. Foram também autores do livro *Como Construir Uma Casa*.

2. ESPANHA E FRANÇA: REFERÊNCIAS

Como se constatou, as adegas cooperativas em Portugal começam a ser estabelecidas durante a década de 40 do século XX. No entanto, até essa data, a fórmula cooperativa encontrava-se consolidada noutros países europeus como solução para a organização do sector, especialmente após a crise filoxérica, exemplos que foram mencionados como referência pela JNV como exemplo de sucesso a copiar.

A informação acerca dessas estruturas de produção continua a ser limitada, pelo que seria necessário visitas *in loco* aos edifícios para uma análise própria. No entanto, observa-se a existência de um conjunto de adegas cooperativas em Espanha, na região da Catalunha que merecem particular referência.

Denominadas de *cellers*, estas adegas cooperativas edificadas no primeiro quartel do século XX foram na sua maioria desenhadas por arquitectos, dos quais se destacam os arquitectos César Martinelli i Brunet (1888-1973), discípulo de Gaudí, e Pere Domenech i Roura (1881-1962), filho do arquitecto Lluís Domenech i Montaner.

Interpretando de uma forma interessante as necessidades do emergente movimento cooperativo, observa-se um programa similar ao das adegas cooperativas portuguesas, mas onde a coincidência com um período diferente, com o denominado *modernismo catalão*, definiu uma linguagem formal e espacial naturalmente distinta das adegas estabelecidas após cerca de meio século em Portugal.

No entanto, assim como os arquitectos em Portugal interpretaram de uma forma interessante as necessidades do emergente movimento cooperativo, utilizando os novos materiais e técnicas construtivas do Movimento Moderno, paralelamente, os arquitectos catalães responderam a um novo programa arquitectónico recorrendo à

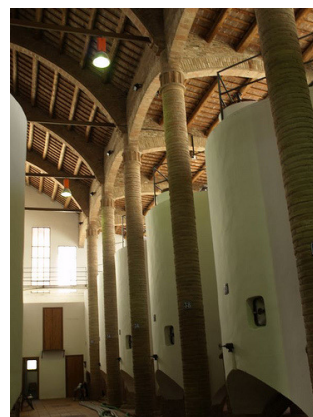


FIG. 110 *Celler de Sarraí*. Arquitecto Pere Domenech i Roura. 1914.

feliz coincidência da forma de pensar da época para potenciar as qualidades espaciais e funcionais das unidades de produção.

Recorrendo a materiais e técnicas construtivas considerados tradicionais, com referência a remeter para o sistema estrutural aplicado nas igrejas através de arcos parabólicos. Utilizando esse mesmo sistema, lê-se uma organização espacial similar ao programa religioso, com naves de elevados vãos, mas agora reinventados para o programa vinícola, revelando enorme pertinência através da luz e ventilação, que para além da qualidade espacial são relevantes para a eficácia do conceito passivo de produção e conservação das *cellers* cooperativas.¹⁵⁸

¹⁵⁸ GAMBA, Roberto - *Il modernismo catalano e le cantine vinicole cooperative*, p. 40

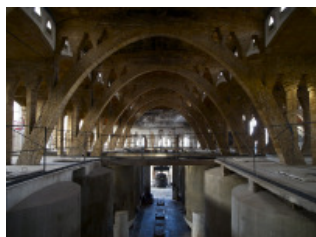


FIG. 111 *Celler de Gandesa*. Arquitecto César Martinell. 1919.

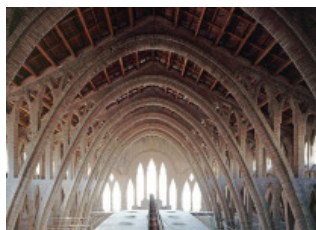


FIG. 112 *Celler de Pinell de Brai*. Arquitecto César Martinell. 1917.

Apesar de não se constituírem contemporâneas às adegas analisadas no presente trabalho, no entanto são exemplares ao nível da sua preservação. Existe a consciência social da importância dessas estruturas no desenvolvimento da cultura na região mas também o seu contributo social e urbano, onde normalmente as adegas cooperativas surgem inseridas. Para além disso, a arquitectura das unidades catalãs é reconhecida e o conhecimento e a identificação das suas particularidades é relevante na constituição do circuito de enoturismo, sendo de imensa importância como a exposição dos métodos e utensílios utilizados no passado. Apesar de tratar-se de tecnologia ultrapassada, e portanto pouco rentável e competitiva, algumas destas adegas catalãs referem a utilização actual dessas estruturas para a produção. De facto pode constituir-se uma estratégia válida no âmbito do enoturismo, no entanto é inevitável que o principal caminho para a preservação das adegas cooperativas portuguesas (edifícios originais) seja a sua musealização, tendo em conta a dificuldade em adaptar outros programas ou ocupações a um edifício de carácter funcional. No entanto é essa estreita relação entre forma e função que pode servir de forte argumento à visita destes símbolos do passado.

Outro factor importante para a preservação destes edifícios envolve a consciencialização da sua importância no passado e assegurar essa memória no futuro. De modo que um dos passos importantes, quando esses edifícios se encontram devolutos, envolve as classificações como imóveis de interesse cultural. A *bodega cooperativa de Felanitx* em Maiorca (1921, autoria do arquitecto Guillem Forteza) é um dos exemplos dessa classificação, ocorrida em 2001, após a sua quase ruína e consequente extinção. Este caso traduz uma possível estratégia que impeça o desaparecimento iminente de algumas adegas cooperativas portuguesas.

Algumas adegas cooperativas do sul de França parecem ter sido especialmente referenciais para a Junta Nacional do Vinho, visto terem sido encontrados alguns desenhos técnicos relativos a essas adegas no armazém do Catujal. Também se tratava de uma região vitivinícola onde o cooperativismo encontrava-se difundido desde o início do século e já consolidado quando se inicia a fase experimental da rede de adegas em Portugal. Um desses casos, é a *Cave Cooperative Alignan-du-Vent* de 1936. Tratava-se portanto de uma adega relativamente recente, estabelecida pouco antes do início do cooperativismo vinícola português e portanto de total pertinência como exemplo a seguir.

O facto do cooperativismo em Portugal ter sido implementado já num período tardio relativo aos países vizinhos, determina um relativo contraste na linguagem arquitectónica devido a não serem contemporâneas. Apesar disso, observa-se que as adegas portuguesas instituídas na primeira fase aproximam-se das referências do passado. No entanto essa situação reafirma o mérito projectual das adegas estabelecidas na fase posterior, confirmando a ruptura com o tradicionalismo que se vivia em torno do programa. Como já se analisou, a necessidade de expansões de capacidade de produção e conservação vinícola foi umas das características resolvidas em projecto nas adegas da segunda fase, sendo observável que em qualquer adega edifi-



FIG. 113 *Celler de Nulles*. Arquitecto César Martinell. 1915.



FIG. 114 *Celler de Espluga de Francolí*. Arquitecto Pere Domenech i Roura. 1913.



FIG. 115 *Celler de Rocafort de Queralt*. Arquitecto César Martinell. 1918.



FIG. 116 *Cave cooperative de Alignan-du-Vent.*, 1936.

cada anteriormente, apesar de também se prever a sua expansão, a necessidade era resolvida também pela repetição da unidade original mas sem que essa mesma promovesse uma continuidade formal. De facto, a solução limitava-se a “encostar novas adegas” sem estabelecer uma relação espacial e formal com o módulo pré-existente.

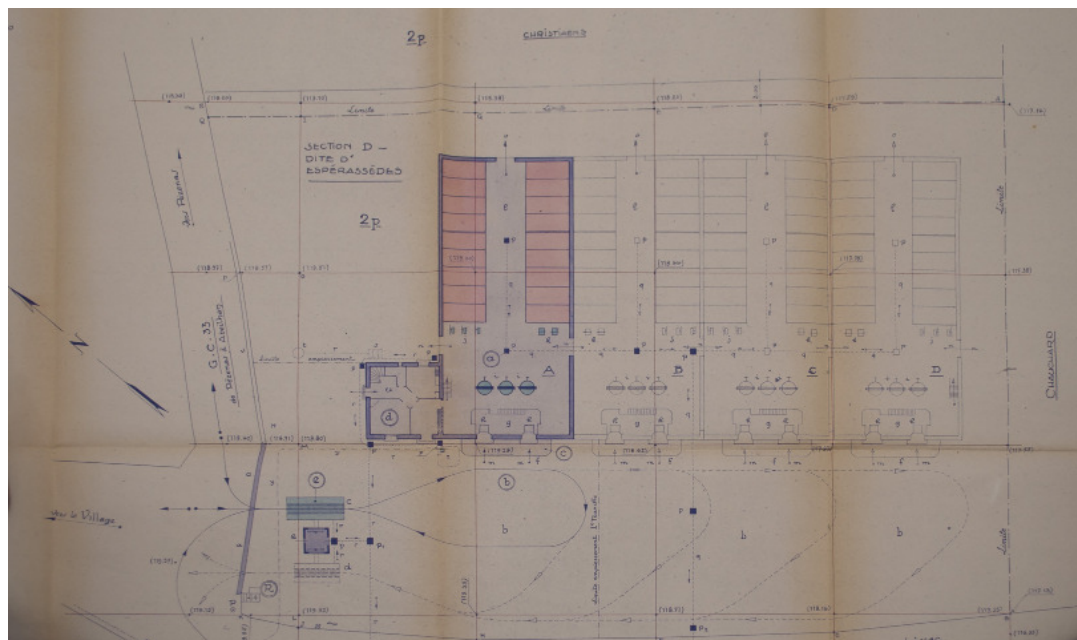


FIG. 117 *Cave cooperative de Alignan-du-Vent.*, 1936. Planta de implantação e possíveis expansões.

3. REGISTO FOTOGRÁFICO

A fotografia foi um fundamental suporte para documentar o presente, perpetuando-o no futuro.

Sentiu-se a necessidade de compilar o conjunto de fotografias num volume separado (que corresponde ao 2º volume do trabalho). Seguiu-se a organização geográfica, por regiões vitícolas, fiel à lógica do plano da rede de adegas.

As fotografias realizadas decorrem da visita aos edifícios e correspondem a um olhar que procura ser objectivo mas que é influenciado pela novidade e descoberta, visto que a maioria das visitas correspondem ao primeiro contacto com a adega. O levantamento foi realizado desde meados do mês de Outubro de 2010 até ao final do mês de Fevereiro de 2011. Entre esta produção foram percorridos cerca de dez mil quilómetros.

Procurou-se que, quando existisse fotografias antigas, do início das laborações, se captasse a adega do mesmo ângulo, de modo a evidenciar o estado actual, correspondendo muitas vezes a um acentuado declínio, por confrontá-lo com a sua afirmação no passado.

Foram realizadas mais fotografias das que são apresentadas, em que o critério de escolha definiu-se, naturalmente, pelas que melhor conseguem transmitir as volumetrias e a espacialidade de cada adega, seguindo um critério objectivo da realidade, uma constatação sem a procura de uma mensagem subjectiva.

Foram utilizadas câmaras Nikon D80 e D5000 com objectivas de 18-55mm. Em todas as fotografias apresentadas realizou-se uma edição digital, fundamentalmente na

correção das distorções, com o objectivo de melhor transmitir a realidade.

Todas as fotografias antigas pertencem ao arquivo fotográfico do Instituto da Vinha e do Vinho, das quais foram escolhidas as consideradas mais pertinentes ao trabalho e posteriormente procedeu-se à sua digitalização sem qualquer edição.

A grande maioria das fotografias históricas é da autoria de Rosa Duque, que fotografou a maioria das adegas cooperativas após as suas construções, algumas ainda durante esse processo, e também incluiu algumas expansões, reforçando o carácter de registo do desenvolvimento da rede de adegas à escala nacional. Apesar de constituir-se o autor fotográfico mais relevante no registo das adegas, existem outros fotógrafos que registaram a constituição do cooperativismo vinícola como Francisco Assis, Teixeira de Sousa, António Nunes, o estúdio Franco & Rebelo, Castelo Branco e o estúdio Foto Neve.

No entanto, também fazem parte do arquivo fotográfico algumas fotografias de Horácio Novais e Artur Pastor, dois autores de reconhecida referência no panorama fotográfico português.

Horácio Novais (1910-1988) era proveniente de uma família de fotógrafos. Apesar de iniciar o seu trabalho com o seu irmão Mário Novais (1899-1967) em 1927, destacou-se como repórter fotográfico no jornal *O Século*, colaborou com o *Diário de Lisboa*, *A Batalha*, *Ilustração*, *Notícias Ilustrado* e ainda o jornal espanhol *Ahorta*. Colaborou de perto com arquitectos (Cristino da Silva, Raul Lino, Jorge Segurado, Cassiano Branco, Carlos Ramos, Pardal Monteiro, Keil do Amaral entre outros), fotografando os edifícios e maquetas, e com pintores no registo das suas exposições (Almada Negreiros, Mário Eloy entre outros). Fotógrafo nas Comemorações dos Centenários em 1940, também realizou fotografia industrial para diversas marcas. Na sua carreira



FIG. 118 Cine-Teatro Império. Arquitecto Cassiano Branco. Fotografia do Estúdio Horácio Novais.

também se destaca o trabalho como Director de Fotografia em *Planície Heróica*, filme de Perdigão Queiroga (1953), fotógrafo de cena em *Canção de Lisboa*, *Pupilas do Sr. Reitor*, *Trevo de Quatro Folhas* e *Revolução de Maio*. Fotografou manifestações sociais, culturais e políticas.

Artur Pastor (1922-1999) inicia o seu trabalho fotográfico devido à necessidade de documentar a tese final de curso de regente agrícola, tornando-se referência até ao seu falecimento. Foi o fotógrafo do Ministério da Agricultura, tendo sido reconhecido com o grau de Oficial da Ordem de Mérito Agrícola e Industrial. Colaborou com os diversos organismos de coordenação económica, entre eles, a Junta Nacional do Vinho. Realizou treze exposições, publicou dois álbuns, *Algarve* e *Nazaré*, e participou em diversos livros e revistas, como a *National Geographic*.

No trabalho de Duarte Belo (1968) *Portugal, Luz e Sombra - O País depois de Orlando Ribeiro*¹⁵⁹, apesar de publicado após a realização do presente levantamento, encontra-se similaridades que reforçam o conceito de memória colectiva, a consciencialização para a preservação do património e essencialmente o confronto entre o passado e presente, reproduzindo do mesmo lugar a fotografia do passado. Desenvolve-se com base numa selecção de fotografias da vasta obra de Orlando Ribeiro, de paisagens urbanas e rurais em Portugal.

Duarte Belo também revela que o imediatismo da realização do seu trabalho (onde percorreu Portugal em cerca de duas semanas), é uma característica inerente da contemporaneidade. Afirma que se demarca neste aspecto, do trabalho de Orlando Ribeiro, realizado durante mais de quatro décadas, *o tempo de uma vida de trabalho*, servindo a sua realização para reforçar a *afirmação de que tudo agora é diferente*¹⁶⁰. Esta relação também ocorre no presente levantamento. Um certo imediatismo na realização das fotografias em oposição à constituição da própria rede de adegas co-



FIG. 119 Retrato de Artur Pastor.



¹⁵⁹ Belo, Duarte - *Portugal, Luz e Sombra - O País depois de Orlando Ribeiro*. Lisboa: Círculo de Leitores/Temas e Debates. 2012

¹⁶⁰ Belo, Duarte - Op. Cit., p. 15

operativas, de mais de três décadas e os registos fotográficos que acompanhavam cada nova edificação, agora confrontadas com um conjunto de fotografias realizadas numa mesma época.

Através deste “ponto de situação” também se consegue decifrar o percurso de cada adega pela comparação, através de fotografia, com a originalidade do edifício. Aqui a noção de tempo e a sua percepção adquirem uma nova dimensão e significado através da sua “encriptação” nos próprios edifícios.

CONCLUSÕES

O estudo das adegas cooperativas implementadas pela Junta Nacional do Vinho permitiu compreender a importância que o seu conjunto desempenhou na organização económica, técnica e social do sector, sendo fundamentais na resolução das problemáticas que condicionaram a vitivinicultura e os seus intervenientes.

Apesar do conhecimento em geral da existência destas adegas, constatou-se que o conhecimento da história em volta desses edifícios não é claro até mesmo entre os seus intervenientes. Esse facto tornou mais pertinente a intenção do presente trabalho contribuir para essa documentação através da montagem da história que envolveu estes edifícios. Dessa forma, o apoio nos registos iniciados pela própria JNV nos seus Anais, pesquisas nos arquivos e finalmente nas observações actuais na própria rede de adegas, permitiu montar um registo sobre as materializações das diversas acções do Estado, desde a acção da Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal até às derradeiras adegas cooperativas pela JNV. Este registo permitiu enquadrar e compreender a dimensão do esforço envolvido no estabelecimento da rede de adegas para o benefício comum, tanto dos produtores como dos consumidores portugueses.

Para além de se tentar explicitar a importância dos objectivos destas adegas na cultura vinícola, o seu contacto possibilitou perceber os valores tectónicos inerentes a este conjunto de edifícios. Neste contexto, observou-se que a introdução dos princípios do movimento moderno revelaram uma pertinente influência ao motivar os arquitectos a questionar o programa, produzindo diversas experiências válidas. Em contraste com as adegas da primeira fase, constatou-se uma nova linguagem formal e espacial como consequência directa da adopção da tecnologia nos suportes de vinificação. A cumplicidade entre forma e função mediada pela materialidade e os sistemas construtivos permitiu uma evidente unidade devido à utilização das estruturas

de vinificação para a definição do edifício, incrementando o conceito de eficácia nas “máquinas de produção vinícola”.

Estando a adega, tradicionalmente, associada a um programa de maior importância, pode-se concluir que o conjunto de adegas cooperativas contribuiu decisivamente para a afirmação do programa vinícola enquanto projecto autónomo, principal.

O presente trabalho também permitiu entender que as diferentes regiões vinícolas não exercem influência significativa na forma como estes edifícios são constituídos, apresentando recorrentemente uma orgânica similar. No entanto, constatou-se que a extensão temporal para a constituição das adegas integrantes foi determinante para uma certa heterogeneidade formal, devido ao enquadramento nas linguagens arquitectónicas de então e nas evoluções das estruturas de vinificação ocorrentes durante esse período.

Apesar de cada caso ter as suas particularidades, observaram-se três problemáticas actuais que afectam a maioria das adegas cooperativas e que definem comportamentos generalizados. A forte economia determina uma profunda descaracterização da adega (apesar de não utilizá-la para a produção), levando à irreversibilidade da originalidade e conseqüente perda de interesse arquitectónico. Em oposição, estão as adegas que progressivamente encerram, degradam-se e tornam-se devolutas. Devido a esta situação, o interesse imobiliário pelas áreas de implantação de certas adegas determinam a sua aquisição por entidades particulares e colocam-nas em risco de demolição.

Assim como certos armazéns reguladores são considerados património da vinicultura, as adegas cooperativas são, de igual forma, uma herança comum que representa o esforço do passado na busca do sucesso da vitivinicultura portuguesa. Apesar de

pertencer a um passado recente, o facto de a maioria destas adegas materializarem paradigmaticamente os princípios modernos permite enquadrá-las na arquitectura do movimento moderno reconhecida como património. Por isso, a sua classificação é considerada legítima.

O presente trabalho constitui-se um ponto de partida para uma inventariação exaustiva que é necessária para a documentação do conjunto de adegas cooperativas, e que *justifique a sua preservação para as gerações futuras*.¹⁶¹ De modo que constitui-se como *work in progress*, onde se deve concluir o apuramento das autorias e desenhos técnicos. Para um completo inventário, deve se proceder a análises individuais a cada adega, identificar as principais características e problemáticas, e definir estratégias de reabilitação em torno da recuperação, reconversão ou musealização. Também se deve estender a documentação às redes de adegas cooperativas nas regiões demarcadas, que seguiram como exemplo a estruturação feita na área jurisdicional da JNV.

Espera-se que o presente trabalho contribua na motivação para a inclusão da rede de adegas cooperativas realizadas pela JNV, na inventariação ao património industrial em Portugal iniciada pela DoCoMoMo Ibérico.

Mas enquanto se constata o esquecimento deste conjunto específico de adegas, observa-se o retomar deste programa na arquitectura pela iniciativa de grandes produtores particulares. Após um interregno entre os anos 70 a 90, o arquitecto é novamente chamado a desenhar os espaços de produção em Portugal, mas ao contrário da materialidade das estruturas de produção presentes nas adegas modernas, que desenhavam o próprio edifício, o programa actualmente é desenhado para albergar essas mesmas estruturas. A tendência de se recorrer a arquitectos reconhecidos tem se verificado nos principais países produtores, e tem captado o interesse pelo programa vinícola, aproveitando a difusão geral da arquitectura de interesse para associar à qualidade da sua vinha e vinho.

161 - LACERDA, Manuel - *Arquitectura Moderna Portuguesa 1920-1970. Um Património a Conhecer e Salvaguardar*. Lisboa, IPPAR, 2004. p 17



FIG 120 - Sala de fermentações - Adega Mayor. Arquitecto Álvaro Siza. Alentejo/Portugal. 2007



FIG 121 - Sala de fermentações - Adega Ysios. Arquitecto Santiago Calatrava. Rioja/Espanha. 2001



FIG 122 - Sala de fermentações - Adega Dominus. Herzog & deMeuron. Vale de Napa/Califórnia. 1997



FIG. 123 Casta Syrah. Vindima (2010) na Herdade dos Pimenteais. Vinificada posteriormente na adega cooperativa de Lagoa.

BIBLIOGRAFIA

AA.VV - *Arquitectura Moderna Portuguesa 1920-1970. Um Património a Conhecer e Salvar*. Lisboa, IPPAR, 2004

Academia Portuguesa de História – *O vinho na história portuguesa – Séculos XIII-XIX. Ciclo de conferências*. Porto: Fundação Eng.º António de Almeida. 1983

ALARCÃO, Alberto de - *A vinha e o vinho em Portugal, e no Ribatejo. Bosquejo para a história da sua Bibliografia*. in Instituto Superior de Agronomia – O Vinho, a História e a Cultura Popular – *O Vinho na Festa da Cultura 94*. Actas do Congresso. Lisboa: ADISA – Associação para o Desenvolvimento do Instituto Superior de Agronomia. 2001. p. 387-400

ALARCÃO, Jorge de – *A vila romana de São Cucufate*. Vila do Conde: Minerva. 1981

ARRUDA, A; GONÇALVES, V. S. – *Produção e consumo de vinho no território actualmente português durante a Idade do Ferro (séculos VIII-IV a.C.)*. In *Amar, sentir e viver a História. Estudos de Homenagem a Joaquim Veríssimo Serrão*. Lisboa: Colibri. 1995 p. 21-27.

BAPTISTA, Fernando Oliveira - *A política agrária do Estado Novo*. Porto: Edições Afrontamento. 1993

BELO, Duarte - *Portugal - Luz e Sombra, O País depois de Orlando Ribeiro*. Lisboa: Círculo de Leitores/Temas e Debates. 2012

BORBA-CAMARA MUNICIPAL – *O vinho e o património: reflexos de uma cultura secular*. Borba: Gabinete Técnico Local. 2001

BRUN, J. P. – *Uma adega e um lagar na villa de Torre de Palma*. Lisboa: Museu Nacional de Arqueologia, p. 149 – 151. 1997

CABRAL, Manuel de Novaes - *Territórios do vinho*. [s.l.] Essência do Vinho. 2010

CAMARA MANOEL, José Eduardo de Calça e Pina da – *Considerações acerca do Vinho e seu Fabrico*. Évora: Instituto Superior de Agronomia. 1900

DECRETO-LEI nº 23.230 de 17 de Novembro de 1933 *D. G.*, I Série, nº 263; DECRETO-LEI nº 27.977, de 19 de Agosto de 1937, *D.G.*, I Série, nº 193

Divisão de Informação, Divulgação e Relações Públicas do Instituto da Vinha e do Vinho – *A vinha e o vinho em Portugal: apontamento histórico*. Lisboa: IVV. 1999

FABIÃO, Carlos – *O vinho na Lusitânia: reflexões em torno de um problema arqueológico*. Lisboa: Revista Portuguesa de Arqueologia, volume 1, número 1. 1998

FERNANDES, José Manuel - *Arquitectura Modernista em Portugal*. Lisboa: Gradiva. 1993; - *A Arquitectura em Portugal nos anos 1930-40. Do 'Modernismo' ao 'Estado Novo': Heranças, Conflitos, Contextos*. V Congresso DoCoMoMo. - *Arquitectura no Algarve, dos primórdios à actualidade, uma leitura de síntese*. [s.l.]: CCDR Algarve. 2005; - *Arquitecturas do Estado Novo / Português Suave*. Lisboa: Instituto Português do Património Arquitectónico. 2003

FOLGADO, Deolinda - "O levantamento da arquitectura industrial moderna em Portugal" In *A arquitectura da indústria, 1925-1965 Registo DOCOMOMO Ibérico*. Barcelona: Fundação DOCOMOMO Ibérico, 2005. p. 251.

FRANÇA, José-Augusto - *A arte em Portugal no século XX: 1911-1961*. Venda Nova: Bertrand. 1991

FAUVRELLE, Natália – *Quintas do Douro: as arquitecturas do Vinho do Porto*. Porto : GEHVID. 2001

FREITAS, A. Guedes Barjona - *Planificação de uma rede de adegas cooperativas. Palavras prévias*. Anais da Junta Nacional do Vinho. Lisboa: Publicação da JNV. 1952

GAMBA, Roberto - *Il modernismo catalano e le cantine vinicole cooperative*. Milão: Costruire in Laterizio: Cantine vinicole, n.120. [Em linha] 2007, p.38-41. Disponível na internet: http://costruire.laterizio.it/costruire/_pdf/n120/120_38_41.pdf [Consultado a 5 Maio de 2012]

GONÇALVES, Francisco Esteves – *Portugal, País Vinícola*. Lisboa: Fenadegas. 1992

GUICHARD, François – *Rótulos e Cartazes no Vinho do Porto*. Porto: Edições Inapa. 2001

HEAD, Jeffrey - *No Nails, No Lumber - The Bubble Houses of Wallace Neff*. [s.l.]: Princeton Architectural Press. 2011

LUCENA, Manuel de - *Organismos de coordenação económica* in Dicionário de História de Portugal, António Barreto e Maria Filomena Mónica (Coord.) Vol. VIII, Lisboa, Livraria Figueirinhas, 1999. p333

MAÇÃS DE CARVALHO, José - *Topografias da Vinha e do Vinho*. Lisboa: Assírio & Alvim. 2002

MARGARIDO, Raquel - *Adegas contemporâneas. Um novo discurso na arquitectura vernacular ou o boom do Eno-arquitecturismo?*. Coimbra: Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra. Dissertação de Mestrado. 2009

MARTINS, Conceição de Andrade - *Vinha, vinho e política vinícola em Portugal. Do Pombalismo à Regeneração*. Évora: Universidade de Évora, Departamento de História. 1998

MATTOSO, José; DAVEAU, Suzanne; BELO, Duarte - *Portugal - O Sabor da Terra*. Lisboa: Círculo de Leitores/Temas e Debates. 2010 (2ª ed.)

MELO, Ana Duarte - *Vinho do Porto e Lusofonia: O Produto 'Ex-líbris' de Portugal, enquanto discurso, a partir de um estudo de caso*. Braga: Universidade do Minho - Instituto de Ciências Sociais.

MESTRE, Victor - *Faías e Pegões - De Terra de Acções de Bandoleiros, Guerrilheiros e Assaltantes à Colonização Dos Anos 40 Deste Século*. [Em linha] 2009. Disponível na internet: http://www.vmsa-arquitectos.com/Public_Faias-pegoes_1999.pdf [Consultado a 1 Agosto 2011]

MIGUEL, Américo; OLIVEIRA, Rogério - *Solução Cooperativista do Problema da Armazenagem de Vinhos. Anais da Junta Nacional do Vinho*. Lisboa: Publicação da JNV. 1952; - *Planificação de uma rede de adegas cooperativas para a área da jurisdição da Junta Nacional do Vinho. Anais da Junta Nacional do Vinho*. Lisboa: Publicação da JNV. 1952

MONIZ, Gonçalo Canto - *Arquitectos e Políticos. A arquitectura institucional em Portugal nos anos 30*. [s.d.]. Disponível na internet: <http://br.monografias.com/trabalhos917/arquitectos-politicos-portugal/arquitectos-politicos-portugal2.shtml>

MORAES, Celso Luiz de - *O vinho: a arte da boa companhia, no tempo e no espaço*. Almagem do Bispo: Padrões Culturais. 2005

MORAIS DE OLIVEIRA, Mário - *A cooperação e o corporativismo. Anais da Junta Nacional do Vinho*. Lisboa: Publicação da JNV. 1949

NOGUEIRA, Filipa - *Arquitectura do vinho*. in Instituto Superior de Agronomia - O Vinho, a História e a Cultura Popular - *O Vinho na Festa da Cultura 94*. Actas do Congresso. Lisboa: ADISA - Associação para o Desenvolvimento do Instituto Superior de Agronomia. 2001 p. 285-288

OLIVEIRA, Aurélio de - *Douro País Vinhateiro. Da produção ao comércio. Algumas*

considerações. Porto: Faculdade de Letras do Porto. 1993

PENHA-GARCIA, José - *Política Internacional do Vinho. Anais da Junta Nacional do Vinho*. Lisboa: Publicação da JNV. 1949; *A cooperação vinícola. Anais da Junta Nacional do Vinho*. Lisboa: Publicação da JNV. 1951

PENHA-GARCIA, José; OLIVEIRA, Mário Morais; BARJONA DE FREITAS, António - *O problema das adegas cooperativas - Sua determinação e perspectivas. Anais da Junta Nacional do Vinho*. Lisboa: Publicação da JNV. 1952

PEREIRA, Maria da Conceição Freire de Brito - *Acção e Património da Junta Nacional do Vinho (1937-86)*. Lisboa: Universidade Aberta. 2007. Tese de Mestrado
PEREIRA, Gaspar Martins - *A Produção de um espaço regional. O Alto Douro no tempo da filoxera*. Porto: Revista da Faculdade de Letras do Porto. 1988

RADICH, Maria Carlos - *A vinha e o vinho no Portugal oitocentista. A ciência e a técnica*. in Instituto Superior de Agronomia – O Vinho, a História e a Cultura Popular – *O Vinho na Festa da Cultura 94*. Actas do Congresso. Lisboa: ADISA – Associação para o Desenvolvimento do Instituto Superior de Agronomia. 2001; – *O Algarve Agrícola, notícias oitocentistas*. Faro: Centro de Estudos de História Contemporânea Portuguesa. 2007 p. 60-68.

SIMÕES, Orlando - *A vinha e o vinho no século XX: crises e regulação*. Oeiras: Celta. 2006; - *Enoturismo em Portugal: as Rotas de Vinho*. Coimbra: Pasos, Revista de Turismo e Património Cultural. Vol. 6 N.º2 p. 269-279. 2008

TOSTÕES, Ana - *A Arquitectura da Indústria, 1925-1965*. Barcelona: Registo DoCo-MoMo, ed. Fundação DCOMOMO Ibérico. 2005; - *Construção moderna: as grandes mudanças do século XX*. [Em linha] [s.d.], p. 15-28. Disponível na internet: http://in3.dem.ist.utl.pt/msc_04history/aula_5_b.pdf [Consultado a 5 Fevereiro de 2011]; - *Os verdes anos na arquitectura portuguesa dos anos 50*. Porto: Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto. 1997

VEIGA, Nobre da - *A enologia portuguesa: subsídios para a sua história*. Lisboa: Livraria Sá da Costa Editora. 1988

VENTURA DE BARROS, Luís Manuel Boa - *Presença da vinha no povoado do Almaraz*. In Instituto Superior de Agronomia – O Vinho, a História e a Cultura Popular – *O Vinho na Festa da Cultura 94*. Actas do Congresso. Lisboa: ADISA – Associação para o Desenvolvimento do Instituto Superior de Agronomia. 2001

JUNTA NACIONAL DO VINHO - Relatório e Contas dos Exercícios dos Anos, 20 Vols, Lisboa, 1937-1983.

FONTES DAS FIGURAS

Figura 1- Fotografia do autor, 2011.

Figura 2 - NOVAIS, Mário - Biblioteca de Arte, Fundação Calouste Gulbenkian, 1936-1937.

Figura 3 - NOVAIS, Mário [s.d.] - Biblioteca de Arte, Fundação Calouste Gulbenkian

Figura 4 - [Consultado a 5 Setembro de 2011]. Disponível em: <http://marcasciencias.fc.ul.pt/pagina/fichas/objectos/dominio?id=758>

Figura 5 - SERÔDIO, Armando - Arquivo Fotográfico da C.M.L., 1958

Figura 6 - DUQUE, Rosa [s.d.] - Arquivo fotográfico do Instituto da Vinha e do Vinho (IVV)

Figura 7 - Foto Alvão [s. d.] - in AA.VV - *Arquitectura Moderna Portuguesa 1920-1970. Um Património a Conhecer e Salvaguardar*. Lisboa, IPPAR, 2004 p. 196

Figura 8 - Foto Alvão [s. d.] - in AA.VV - *Arquitectura Moderna Portuguesa 1920-1970. Um Património a Conhecer e Salvaguardar*. Lisboa, IPPAR, 2004 p. 223

Figura 9 - Autor, 2011.

Figura 10 - [Consultado a 5 Janeiro 2011]. Disponível em: http://dotempodaoutrasenhora.blogspot.com/2011_03_20_archive.html

Figura 11 - [Consultado a 5 Janeiro 2011]. Disponível em: <http://gerald-massey.org.uk/holyoake/index.htm>

Figura 12 - in A acção da Junta Nacional do Vinho. [s.l.] Editorial Império, 1938. p 8, 9

Figura 13 - GUICHARD, François - *Rótulos e Cartazes no Vinho do Porto*. Porto: Edições Inapa. 2001

Figura 14 - VIDAL, João [s.d.] - Arquivo fotográfico do IVV

Figura 15 - BOBONE, Octávio [s. d.] - Arquivo fotográfico do IVV

Figura 16 - Arquivo fotográfico do IVV

Figura 17, 18, 19 - Autor, 2011

Figura 20, 21 - Arquivo IVV

Figura 22 - Reportagem - Arquivo fotográfico do IVV [s.d.]

Figura 23 - Autor, 2011

Figura 24, 25 - DUQUE, Rosa [s.d.] - Arquivo fotográfico do Instituto da Vinha e do Vinho (IVV)

Figura 26 - MIGUEL, Américo; OLIVEIRA, Rogério - *Planificação de uma rede de adegas cooperativas para a área da jurisdição da Junta Nacional do Vinho. Anais da Junta Nacional do Vinho*. Lisboa: Publicação da JNV. 1952 Carta 2

Figura 27 - MIGUEL, Américo; OLIVEIRA, Rogério - *Planificação de uma rede de adegas cooperativas para a área da jurisdição da Junta Nacional do Vinho. Anais da Junta Nacional do Vinho*. Lisboa: Publicação da JNV. 1952. Carta 12

Figura 28 - [Consultado a 10 Maio 2012]. Disponível em: <http://www.livraria-varadero.com/ctemasac.htm>

Figura 29 - AMARAL, Keil do [et.al.] - *Arquitectura Popular em Portugal*. [s.l.][s.n.] 1988

Figura 30 - VIDAL, João [s.d.] - Arquivo fotográfico do IVV

Figura 31 - NOVAIS, Horácio [s. d.] - Arquivo fotográfico do IVV.

Figura 32 - ASSIS, Francisco [s.d.] - Arquivo fotográfico do IVV

Figura 33 - Autor, 2011

Figura 34, 35 - DUQUE, Rosa [s.d.] - Arquivo fotográfico do IVV

Figura 36 - Foto Neve [s.d.] - Arquivo fotográfico do IVV

Figura 37 - Franco&Rebelo [s.d.] - Arquivo fotográfico do IVV

Figura 38, 39 - Autor, 2011
 Figura 40 - Autor, 2012
 Figura 41 - DUQUE, Rosa [s.d.] - Arquivo fotográfico do IVV
 Figura 42 - Autor, 2011
 Figura 43 - ASSIS, Francisco [s.d.] - Arquivo fotográfico do IVV
 Figura 44 - DUQUE, Rosa [s.d.] - Arquivo fotográfico do IVV
 Figura 45 - DUQUE, Rosa [s.d.] - Arquivo fotográfico do IVV
 Figura 46 - [Consultado a 10 Novembro 2010] Disponível em: <http://www.mortarsprayer.com/thin-shell-construction/wallace-neff/>
 Figura 47, 48 - DUQUE, Rosa [s.d.] - Arquivo fotográfico do IVV
 Figura 49 - SOUSA, Teixeira [s.d.] - Arquivo fotográfico do IVV
 Figura 50 - DUQUE, Rosa [s.d.] - Arquivo fotográfico do IVV
 Figura 51, 52, 53 - Autor, 2011
 Figura 54 - PASTOR, Artur [s.d.] - Arquivo fotográfico do IVV
 Figura 55 - Autor, 2011
 Figura 56 - DUQUE, Rosa [s.d.] - Arquivo fotográfico do IVV
 Figura 57, 58 - Arquivo IVV
 Figura 59 - DUQUE, Rosa [s.d.] - Arquivo fotográfico do IVV
 Figura 60, 61, 62 - Autor, 2011
 Figura 63 - DUQUE, Rosa [s.d.] - Arquivo fotográfico do IVV
 Figura 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73 - Autor, 2011
 Figura 74 - DUQUE, Rosa [s.d.] - Arquivo fotográfico do IVV
 Figura 75, 76, 77, 78 - Autor, 2011
 Figura 79 - DUQUE, Rosa [s.d.] - Arquivo fotográfico do IVV
 Figura 80 - Reportagem - Arquivo fotográfico do IVV [s.d.]
 Figura 81, 82, 83 - Autor, 2011
 Figura 84 - DUQUE, Rosa [s.d.] - Arquivo fotográfico do IVV
 Figura 85 - ASSIS, Francisco [s.d.] - Arquivo fotográfico do IVV
 Figura 86 - DUQUE, Rosa [s.d.] - Arquivo fotográfico do IVV
 Figura 87 - Arquivo fotográfico do IVV
 Figura 88, 89, 90, 91 - Autor, 2011
 Figura 92, 93 - SUZUKI, Hisao; MALAGAMBA, Duccio, 2008 - in El Croquis nº140, Madrid. p 231, 237
 Figura 94, 95, 96 - Autor, 2011
 Figura 97, 98 - DUQUE, Rosa [s.d.] - Arquivo fotográfico do IVV
 Figura 99, 100, 101 - Autor, 2011
 Figura 102 - ASSIS, Francisco [s.d.] - Arquivo fotográfico do IVV
 Figura 103 - [Consultado a 10 Agosto 2011] Disponível em: <http://portostreetshooting.blogspot.com/2011/03/mercado-do-bom-sucesso.html>
 Figura 104 - NOVAIS, Horácio [s.d.] - Biblioteca de Arte, Fundação Calouste Gulbenkian
 Figura 105 - [Consultado a 5 Maio 2002] Disponível em: <http://www.castroesilva.com/store/viewItem.asp?idProduct=7107>
 Figura 106 - [Consultado a 10 Agosto 2011] Disponível em: <http://portimaoruaaia.blogspot.com/2011/02/>

beco-antonio-vicente-de-castro.html

Figura 107 - [Consultado a 10 Maio de 2012] Disponível em: <http://www.igespar.pt/pt/patrimonio/pesquisa/geral/patrimonioimovel/detail/6715857/>

Figura 108 - Autor, 2012

Figura 109 - [Consultado a 10 Junho 2012] Disponível em: <http://www.biblioteca.cm-sjm.pt/OPAC/documentos/SJMadeira/20120608160126.jpg>

Figura 110 - [Consultado a 10 Maio 2012] Disponível em: http://farm3.static.flickr.com/2164/2322450776_31a2f65563.jpg

Figura 111 - [Consultado a 10 Maio 2012] Disponível em: http://ca.wikipedia.org/wiki/Fitxer:Celler_Gandesa.jpg

Figura 112 - [Consultado a 10 Maio 2012] Disponível em: <http://imageshack.us/photo/my-images/514/csarmartinellbrunetfuee.jpg/>

Figura 113 - [Consultado a 10 Maio 2012] Disponível em: http://www.flickr.com/photos/jacqueline_poggi/5866931492/

Figura 114 - [Consultado a 10 Maio 2012] Disponível em: http://www.covesdelespluga.info/img/comuns/2_visitar/comuns/museu_vi/foto01.jpg

Figura 115 - [Consultado a 10 Maio 2012] Disponível em: http://patrimoni.serviconca.org/media/patrimonim-onument_foto11029_lwey1_1184069354.jpg

Figura 116 - [Consultado a 10 Maio 2012] Disponível em: <http://img805.imageshack.us/img805/3163/alignb.jpg>

Figura 117 - Arquivo IVV

Figura 118 - NOVAIS, Horácio [s.d.] - Biblioteca de Arte, Fundação Calouste Gulbenkian

Figura 119 - [Consultado a 10 Maio 2012] Disponível em: http://west_side.blogs.sapo.pt/165937.html

Figura 120 - [Consultado a 27 Novembro 2012] Disponível em: www.ultimasreportagens.com

Figura 121 - [Consultado a 27 Novembro 2012] Disponível em: <http://buildipedia.com/in-studio/featured-architecture/santiago-calatrava-s-ysios-bodegas?print=1>

figura 122 - [Consultado a 27 Novembro 2012] Disponível em: <http://www.flickr.com/photos/bryan/79286329/sizes/m/in/set-1696877/>

Figura 123 - Autor, 2010

Foi autorizado por parte do IVV, a publicação das fotografias históricas do seu arquivo fotográfico.

Percurso do vinho

Perante a análise do trabalho, é de interesse explorar a génese da vinha e do vinho, a sua forte importância na fundação das civilizações, marcado sempre por um papel relevante na formação das mesmas. Por isso, e na intenção de uma breve análise, procurar-se-á descrever as presenças do vinho ao longo do tempo.

É recorrente dizer-se ao acto de beber vinho, que estamos a beber tempo, saber, história, cultura. De facto existe veracidade neste tipo de afirmações populares. O tempo é um elemento intrínseco na produção do vinho, o tempo da vindima, o tempo da vinificação, do envelhecer, que obriga a um cronometrar de tempo, e que no fim se irá reflectir na qualidade do vinho. O vinho também só é resultado do trabalho e saber de homens e mulheres, sendo esses aplicados na vitivinicultura, na vindima e na vinificação *.

Portanto o vinho pode adquirir múltiplos significados. Tanto pode ser símbolo de prazer como de cultura. E de facto no decorrer da história da humanidade, o vinho foi utilizado como elemento simbólico, em mitologias, em rituais religiosos e até na medicina.

No entanto ao longo do presente capítulo, apenas se irá cingir sobre a introdução do vinho em Portugal e as relações que se foi criando com as sucessivas civilizações.

Introdução e desenvolvimento da vinha e do vinho no território peninsular

Não existe factos conclusivos sobre quando especificamente se terá iniciado o cultivo da vinha. No entanto, perante vestígios de depósitos com cerca de 8000 anos, da época do neolítico, revelavam no seu interior um elevado número de grãos denunciando alguma intenção na produção de vinho.

Ocupação tartessa

Embora sem uma base concreta, alguns pensam que o cultivo da vinha se terá introduzido inicialmente na Península Ibérica pelo Reino do Tartessos há cerca de 2000 a.C. na região do vale do Tejo e Sado. Consta-se que este reino terá sido a primeira civilização na Península, e talvez ao entenderem as potencialidades do território face à vitivinicultura, o tenham produzido e utilizado provavelmente como moeda de troca no comércio de metais.

A sucessão ao Reino dos Tartessos terá sido feita pelos Fenícios em X a.C. e consequentemente pensa-se que tenham apoderado das ligações comerciais já estabelecidas pelos anteriores, e que tenham trazido algumas castas para a Península. Contudo, estas conclusões carecem de algum rigor que comprovem de facto estes acontecimentos.

Caracterizado por um elevado sentido místico e de simbologia na cultura grega, o vinho foi alvo de múltiplas lendas, e na sua mitologia foram a ele dedicados deuses e cerimónias. O poeta latino Virgílio através da sua declaração “que num dia seria mais fácil contar os grãos de areia do mar do que todas as colheitas gregas” revela a intensa presença do cultivo da vinha na Grécia.

Ocupação grega

É no período áureo da expansão grega dominada por Alexandre, o Grande, que esta vem a ser designada também por Magna Grécia e por Oenotri, ou seja, terra dos vinhos, traduzindo dessa forma a potencia que esta representava e trazia

na expansão. Aconteceu no século VII a.C. que o povo grego se introduziu na Península Ibérica e aí talvez tenham feito alguns desenvolvimentos na concepção de vinho. Comprovam-se estas afirmações através de elementos arqueológicos em Alcácer do Sal que terão sido descobertos na sua necrópole uma cratera grega de sino, tratando-se de um vaso que indica que possivelmente lá se diluía o vinho com água para o posterior consumo.

A sucessão é feita pelos Celtas durante o século VI a.C.. Apenas com base teórica, se pensa que a civilização celta, já então familiarizada com a vitivinicultura, terá introduzido castas anteriormente cultivadas por eles. De igual forma, considera-se que tenha sido esta civilização que inseriu técnicas de tanoaria, ou seja, de concepção de aduelas que constituem uma pipa ou vasilha semelhante.

Até à absorção feita pela civilização romana, as evidências concretas da existência do cultivo da vinha e da sua produção de vinho de civilizações anteriores, são essencialmente de origem paleobotânica, ou seja, de vegetais fósseis, e não arqueológicas, nas regiões meridionais do extremo ocidente peninsular.

Ocupação romana

Durante 264 e 146 a.C., a civilização romana atinge o seu auge de produção vitivinícola. A expansão romana progride e acontece em 194 a.C. a chegada à Lusitânia, o território português na época denominado. No entanto é só em 15 a.C. que esta é absorvida pelos exércitos. Durante as conquistas romanas, importava-se essencialmente vinho de Itália. É comum afirmar-se que é sob o domínio romano que se dá um desenvolvimento considerável na modernização da Península, e esta inclui naturalmente a vitivinicultura por meio da introdução de técnicas de cultivo como a poda, e de novas castas contribuindo de facto para um incremento significativo de plantações de vinhas e produções vinícolas. Consequentemente acontece uma intensificação da produção vitivinícola local aumentando a sua capacidade exportadora e provocando um reverso comercial, o natural declínio das importações devido as novas capacidades e potencialidades na Península resultando num grande volume de exportações. Essa tendência pode ser explicada pela necessidade de enviar vinho para Roma, devido ao aumento do consumo reflectindo-se numa maior procura que oferta. De igual forma, pode ser explicada pela procura da harmonização dos padrões mediterrânicos pelos territórios conquistados. O fenómeno posteriormente ter-se-á saturado, possivelmente devido à generalização do fabrico de vinho nos territórios romanizados. Portanto, a produção vitivinícola remeter-se-ia ao consumo próprio e a redes de distribuição mais restritas, de ordem local. As conclusões sobre o percurso vitivinícola no processo de expansão romana em território peninsular são evidenciadas por factos arqueológicos, ânforas que seriam utilizadas para o transporte de vinho, em que as suas origens de fabrico e características mais detalhadas permitem chegar a essas mesmas conclusões.

Ocupação bárbara

A queda do Império Romano ocorre em 476 e o declínio começa a fazer-se sentir e é em 585 que a então chamada Lusitânia é conquistada por Suevos e Visigodos aos romanos. Toda a cultura, religião e até a própria língua do povo romano é absorvida pelos sucessores e é através dos bárbaros que parece iniciar-se uma divergência linguística, surgindo o espanhol, catalão e o galaico-português.

A expansão do Cristianismo tem o seu grande impulso durante a ocupação bárbara, e devido à obrigatoriedade do vinho

nas cerimónias religiosas e também talvez ligado ao facto de que quase a totalidade da população estava relacionada com actividades agrícolas, pode-se afirmar que aqui ocorreu um grande gerador à produção vitivinícola. Motivados por toda a nova assimilação civilizacional, é talvez com uma certa naturalidade que o vinho tenha sido adoptado e apreciado como bebida.

Ocupação árabe

É sabido que o Corão proíbe o consumo de bebidas não fermentadas, e após a invasão árabe iniciada no século VIII, concretamente em 711, talvez seria previsível que a vitivinicultura sofresse consequências e condicionasse os cultivos e produções vinícolas. No entanto, tudo indica que os árabes tinham uma política favorável face à agricultura, encarando-a como algo importante onde os agricultores deviam tirar o máximo proveito. Por isso, a entidade que governava na então Lusitânia, o emir de Córdoba, numa postura benevolente, permitiu que os cristãos continuassem com o cultivo das vinhas e a resultante produção de vinho. Deste modo, Lisboa conseguiu manter as exportações do comércio tradicional de vinho. Caracterizados por um fundamentalismo extremo, o posterior domínio dos povos Almorávidas e Almoadas durante os séculos XI e XII, foi turbulento e conflituoso até mesmo com os muçulmanos peninsulares que estavam habituados ao compromisso estabelecidos até então e à coexistência com os cristãos. Como consequência o cultivo da vinha terá sofrido um natural retrocesso.

Reconquista cristã

O processo de reconquista cristã ter-se-á iniciado no século VIII, e terminado com a conquista definitiva de Silves em 1253. Durante os vários séculos que a recuperação do território envolveu, as constantes acções de guerra penalizaram fortemente a vinha levando de grosso modo à sua destruição e que logicamente veio acentuar o declínio provocado pelos almorávidas. Após a fundação de Portugal em 1143 e com o domínio total do território português, várias ordens religiosas, militares e monásticas como os templários, povoaram e prepararam vastas regiões que vieram a tornar-se activos centros agrícolas, recuperando o que era o cultivo da vinha. A importância que o vinho tinha na nova sociedade parece ter recuperado e ganhou uma nova dinâmica visto que o vinho fazia parte da dieta do homem medieval e por ser fundamental nas recuperadas cerimónias religiosas, sendo a vitivinicultura incentivada por clérigos, igrejas e mosteiros. A nova situação favorável à vinha determinou que ao longo da segunda metade do século XIV tivesse um grande desenvolvimento, potenciando o volume de exportações.

Expansão marítima

É de conhecimento comum que durante a expansão marítima portuguesa ao longo dos séculos XV e XVI que eram transportados diversos produtos entre os quais vinho. Talvez possa-se afirmar que poderá ter havido um sentido de oportunidade e estratégia no que o transporte prolongado e ímpar de que a navegação é, aproveitando-o como um processo envelhecimento do vinho e que de facto parecia favorecer, contribuindo no desenvolvimento do conhecimento de técnicas de envelhecimento. Este fenómeno torna a Lisboa do século XVI no maior consumidor e no maior exportador de vinho, consequência directa das rotas marítimas. Como talvez nunca antes, esta oportunidade terá feito com que o vinho português ganhasse uma elevada projecção e prestígio por onde a expansão terá ido e aí divulgado e que um dos maiores manuscritos iluminados produzidos em Portugal, o Livro de Horas de D. Manuel do século XVI, reproduz numa das várias iluminuras as artes da vinha e do vinho na época, e que parecem reproduzir uma forte dinâmica resultado de um período que foi próspero. Vários autores indicam já uma vasta documentação da vitivinicultura a começar nesta época, no entanto e tendo claro os

objectivos a que o trabalho se propõem, apenas ir-se-á fazer pequenas referências que balizem este esboço em intenção de descrever o que esta registado do que terá acontecido.

Tratado de Methuen e demarcação de origem

“I. Sua Majestade El-rei de Portugal promete tanto em Seu próprio Nome, como no de Seus Sucessores, de admitir para sempre daqui em diante no Reyno de Portugal os Panos de lãs, e mais fábricas de lanifício de Inglaterra, como era costume até o tempo que forão proibidos pelas Leis, não obstante qualquer condição em contrário.

II. He estipulado que Sua Sagrada e Real Magestade Britanica, em seu proprio Nome e no de Seus Sucessores será obrigada para sempre daqui em diante, de admitir na Grã Bretanha os Vinhos do produto de Portugal, de sorte que em tempo algum (haja Paz ou Guerra entre os Reynos de Inglaterra e de França), não se poderá exigir de Direitos de Alfândega nestes Vinhos, ou debaixo de qualquer outro título, directa ou indirectamente, ou sejam transportados para Inglaterra em Pipas, Tonéis ou qualquer outra vasilha que seja mais o que se costuma pedir para igual quantidade, ou de medida de Vinho de França, diminuindo ou abatendo uma terça parte do Doreito do costume. Porem, se em qualquer tempo esta dedução, ou abatimento de direitos, que será feito, como acima he declarado, for por algum modo infringido e prejudicado, Sua Sagrada Magestade Portuguesa poderá, justa e legitimamente, proibir os Panos de lãs e todas as demais fabricas de lanifícios de Inglaterra.

III. Os Exmos. Senhores Plenipotenciários prometem, e tomão sobre si, que seus Amos acima mencionados ratificarão este Tratado, e que dentro do termo de dous meses se passarão as Ratificações.”

O precedente tratado, assinado em 1703, tinha a intenção de regulamentar as trocas comerciais entre Portugal e Inglaterra, concretamente no sentido que Portugal comprometia-se a admitir os têxteis, e Inglaterra os vinhos portugueses, estabelecendo um regime favorável à exportação do vinho, causando um natural incremento no seu comércio. Contudo, essa situação favorável parece ter tido uma consequência menos satisfatória, onde a grande projecção do vinho no exterior, resultou num aumento da procura por parte de outros países para além de Inglaterra. Devido a isso, terá sido natural o aumento das cotações de mercado do vinho, e o próspero negócio incentivou que os produtores investissem na quantidade produzida que resultou num desequilíbrio da qualidade, originando consequentemente numa crise acentuada. Como medida proteccionista que visava a resolução da economia, Marquês de Pombal estabeleceu em 1756 a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro que visava disciplinar a produção de vinhos e daí defender e promover a particular produção vitivinícola da região do Alto Douro, demarcando assim primeira região do mundo, no então reinado de D. José de Portugal.

Crise filoxérica

Provocada pela filoxera, um insecto da família hemíptera totalmente dependente da vinha, foi em finais do século XIX a praga mais devastadora no mundo, destruindo quase na totalidade os cultivos de vinha. Segundo o relatório elaborado pela comissão nomeada pelo governo português, requerida ainda antes dos relatos de pânico que se fazia sentir em França, a praga terá tido origem em 1863 através de umas vinhas americanas importadas pelo proprietário da Quinta dos Montes, no Alto Douro. Como consequência, a destruição das vinhas e a desorganização dos mercados impôs mudanças decisivas. Também se afirma que outros fenómenos terão ocorrido motivados por essa situação, como alteração dos limites e or-

ganização do espaço regional, em que se dá o alargamento da região produtora de vinho do Porto.* Pode-se chamar como medida de adaptação ou de uma forma mais realista como medida drástica face à catástrofe que em 1903 a Associação Comercial do Porto permitia que os comerciantes da cidade realizassem misturas de outros vinhos sobre a marca “Vinho do Porto”, justificando com base em factores positivos, e que de facto veio-se a observar o aumento das vendas. Apesar de esta estratégia permitir que o vinho também fosse consumido por uma camada económico-social mais débil, faz lembrar aquele lema de que os fins justificam os meios, não importa quais. Em colaboração com outras estratégias determinantes, a mudança do Douro chamado pombalino, para o Douro contemporâneo terá tido desenvolvimento durante este período. Devido a necessidade de replantação das vinhas e a ausência de crédito para fazê-lo, torna a continuidade da vitivinicultura insustentável para as pequenas explorações e terá sido nesse momento foram realizadas muitas transferências de propriedade, onde pessoas com poder económico exteriores à vitivinicultura absorvem pequenas propriedades e formam as novas quintas de grandes propriedades. O investimento económico surge no seguimento e as rupturas com os processos de produção e cultivo mais tradicionais são inevitáveis, sendo substituído por inovações técnicas que permitiu o aumento das potencialidades vinícolas da região. Em 1875, foi pedido um levantamento sobre a situação da filoxera e as demais consequências a António Augusto de Aguiar e Ferreira Lapa publicado em Conferências que constituíam um relatório sobre a situação das vinhas e os seus tratamentos, e juntamente caracterizava oito regiões vitivinícolas distintas e que terá servido de base para a necessidade de demarcar as restantes regiões produtoras de vinho em Portugal. Após as exposições de Londres e Paris, é em 1907 que as ideias de António de Aguiar começam a materializar-se com a demarcação da região da Madeira, Setúbal, Carcavelos, Dão, Colares e Vinho Verde.



croquis do ícone da adega (de Raúl Lino)
adega regional do ribatejo



rótulo



Anúncio de 1910 (de Constantino Fernandes)
adega regional do ribatejo

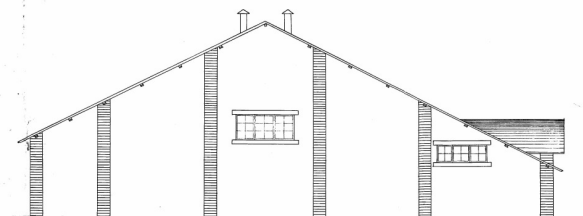
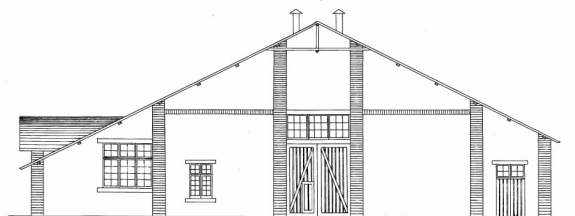
PROJECTO PARA UMA ADEGA REGIONAL

PARA SER CONSTRUÍDA EM ALPIARÇA

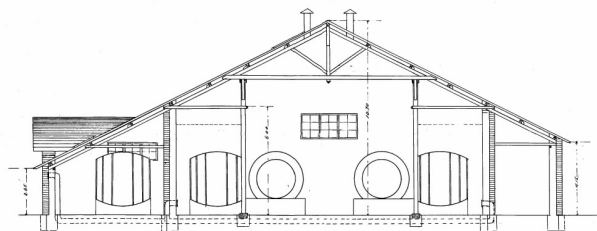
Alçado frontal

Escala 1:100

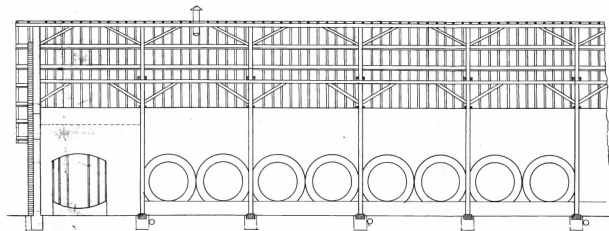
Alçado posterior



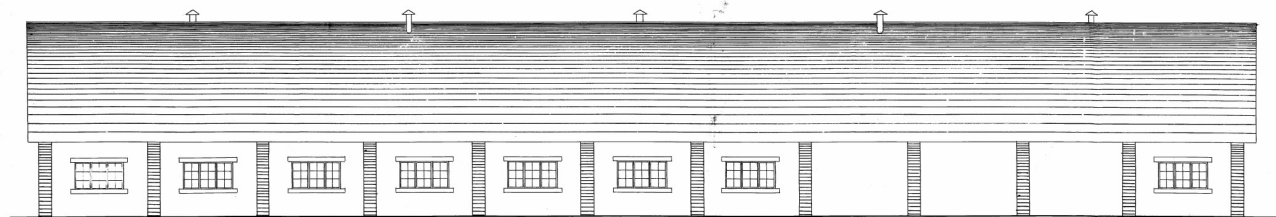
Corte transversal



Corte longitudinal



Alçado lateral



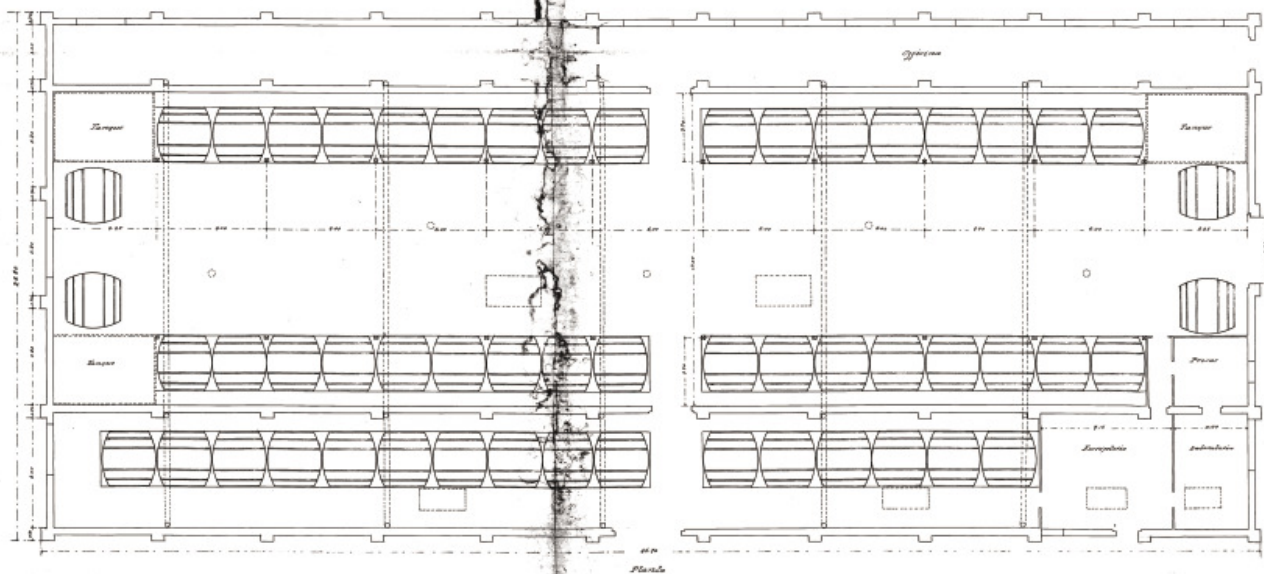
RIBA 17.

PROJECTO PARA UMA ADEGA REGIONAL

PARA SER CONSTRUÍDA EM ALPIARÇA



Alguns dados

Parade time

Results

K. L. DAY ET AL.

Entrevista a José dos Santos Duarte, único fundador vivo da adega de S. Mamede da Ventosa (retirada da publicação de comemoração do cinquentenário da referida adega)

Lembra-se como surgiu a ideia de fundar a adega cooperativa?

- Não me recordo disso. Fui convidado, sim, mas como surgiu a ideia já não me lembro.

Mas lembra-se ainda de como os agricultores reagiram a essa ideia nova de juntarem as suas uvas numa cooperativa?

- Ah, isso sim: reagiram com uma admiração grande. Era uma coisa muito falada porque estava ligada à Junta Nacional do Vinho (JNV). As instalações eram na JNV, ali nos Gafanhotos. * Ia-se lá receber o dinheiro e fazer as contas das uvas entregues. As pessoas gostaram sim, senhor, dessa iniciativa, porque a adega era a única safeira para o agricultor.

Era difícil vender o vinho?

- Era. Havia uns tantos comerciantes que controlavam os preços. Ainda me recordo de três grandes aqui de perto: um do Turcifal, outro do Livramento e outro ali da Freiria. O de Turcifal era o Florêncio Nunes, o do Livramento era o João Carmezim, e o da Freiria era o José Manuel Fialho. A gente aqui era muito católica, e normalmente, não digo a 100 por cento mas grande parte ia à missa, o centro de convívio era depois da missa. Lembro-me que as pessoas juntavam-se e viam os três sair da missa e diziam: "Lá andam os gajos a combinar os preços que hão-de vir contar à gente, lá estão os gajos a controlar os preços." E as pessoas tinham que entregar as uvas, não tinham mais a quem as vender.

Esta região tinha, na altura, muita vinha?

- Tinha. Era a actividade agrícola mais importante. Havia sobretudo pequena propriedade. Os grandes proprietários eram poucos.

Foi difícil constituir a adega?

- Houve um pouco de dificuldades porque as pessoas tinham um certo receio, não sabiam o que isso era nem o que é que isto ia dar. Era uma coisa desconhecida e, ainda por cima, a cultura e instrução das pessoas naquele tempo era pouca. Se hoje é pouca, naquele tempo nem se fala.

E o vinho vendia-se com facilidade?

- Vendia-se bem, vendia. Púnhamos cá as uvas, e depois recebíamos o bónus sobre as uvas que entregávamos. As vendas eram feitas mais tarde, e as pessoas, para as suas vidas, recebiam um adiantamento de dinheiro, que era o bónus. A adega foi, pois, uma grande ajuda para nós todos.

Foi isso que convenceu os agricultores a fazerem-se sócios?

- Ah pois: o número de sócios aumentou. As pessoas, a confiarem naquilo que os vizinhos e os amigos lhes diziam e a olharem para aquilo que eles recebiam, aderiram. O principal era o dinheiro. Até quase ao fim do Verão, ou no Verão, a direcção já faziam as liquidações.

Passaram-se 50 anos após a constituição da adega. Aos 81 anos de idade, é o único fundador ainda vivo. O que é que sente?

- O que eu sinto é que, se não fosse a adega, o que é que seria do agricultor... Se não fosse esta associação, estávamos infelizes aqui. Voltávamos ao antigo. A adega foi uma grande obra que se fez.

Valeu a pena ter constituído a adega?

Está bem, está... Se não fosse a adega, continuava o comerciante a mandar, faz de conta que os agricultores eram os empregados que eles tinham. Era como se os comerciantes fossem os donos da exploração e davam aquilo que entendiam para as pessoas sobreviverem.

Vantagens e finalidades das adegas cooperativas (*)

Quando se estabeleceu que as adegas cooperativas seriam a solução válida para prosperidade do sector vitivinícola, integrando-se numa reforma à escala nacional, foi feito um levantamento sobre as várias vantagens e finalidades, e que devido ao seu interesse é seguidamente transcrito:

* Transcrito de: Miguel, Américo; Oliveira, Rogério - "Planificação de uma rede de adegas cooperativas", Anais da Junta Nacional do Vinho, p. 127 - 131.

Vantagens e finalidades técnicas

a) A associação dos vinicultores assegurará à pequena vinicultura as conhecidas e indiscutíveis vantagens que resultam de uma direcção técnica competente exercendo-se em grandes unidades fabris. Exemplificando:

- tornar-se-á possível um bom apetrechamento, com escolha das instalações, maquinismos e recipientes mais apropriados;
- passarão a poder usar-se métodos adequados de fermentação, bem como co-rrecções e desinfecções de mostos;
- empregar-se-ão os mais eficientes diagramas fabris;
- Serão economicamente viáveis os tratamentos de mostos e vinhos, nomeadamente pelo frio e calor;
- vigiar-se-ão convenientemente os vinhos ao longo da sua evolução, de modo a evitar alterações ou doenças.

Em consequência de tudo isto, haverá toda a probabilidade de obter vinhos sãos, fáceis de conservar e com bem definidas características.

b) A colaboração de diversas Adegas Cooperativas permitirá que se estabeleçam grandes centros regionais destinados a melhorar, envelhecer e engarrafar os vinhos, bem como a aproveitar os produtos secundários, tudo com recurso às técnicas mais modernas e eficientes.

c) A valorização das uvas entregues pode ser influenciada pela sua qualidade e neste caso as cooperativas concorrem para a selecção voluntaria das castas por parte dos associados e, por consequência, para o afinamento das características dos vinhos regionais.

d) A Adega Cooperativa constitui ambiente propício à divulgação dos conhecimentos e práticas vitivinícolas mais modernas.

Vantagens e finalidades económicas

I – PARA O ASSOCIADO

a) A laboração em grandes unidades provocará redução no custo da vinificação, tanto pela

diminuição das despesas como pelo aumento do rendimento.

b) A possibilidade de integral aproveitamento dos produtos secundários, em condições económicas, aumentará o rendimento de cada associado.

c) As preocupações financeiras do associado deixarão de existir, ou reduzir-se-ão, mercê dos créditos concedidos pela própria cooperativa ou por seu intermediário, nos momentos mais oportunos, às taxas normais de juro.

d) O pequeno e médio produtor libertar-se-ão da “tutela” dos oportunistas, que em regra tendem a explorar a sua fraca resistência financeira.

e) A possibilidade de vender os vinhos por preços remuneradores contribuirá para estabilizar a economia de cada associado.

II – PARA A NAÇÃO

f) Logo que a rede de cooperativas atinja a capacidade suficiente, tornar-se-á possível constituir reservas na própria produção, sob a acção coordenadora e financiadora dos organismos competentes, o que muito contribuirá para regularizar os mercados.

g) Será viável, mediante perfeito e fácil entendimento entre os poderes coordenadores e a produção organizada em bases cooperativas, comandar os preços dos produtos vínicos, num justo equilíbrio entre as possibilidades da produção e do consumo. Para isso, necessário se torna que exista possibilidade de armazenagem em volumes suficientes para atenuar os inconvenientes do jogo da oferta e da procura, particularmente graves na economia do vinho, e o conhecimento das zonas de custo de produção do vinho, que permitira regularizar cotações em termos de garantir remuneração ao produtor e um justo preço ao consumidor.

h) Possibilitar-se-á a constituição de reservas nacionais de vinhos de tipos definidos, com o fim especial da exportação.

i) Haverá maiores probabilidades de êxito na conquista dos mercados externos, pelo abaixamento de preços de custo e pela melhoria de qualidade.

j) Aumentará o rendimento nacional pelo quase integral aproveitamento dos produtos secundários.

k) O espírito de cooperação entre as entidades coordenadoras das adegas cooperativas, quando estas atingirem volume suficiente, e as entidades coordenadoras da economia da vinha e do vinho poderá, sem grande custo, facilitar o ordenamento da cultura e atenuar as crises vitivinícolas.

Vantagens e finalidades comerciais

a) A melhoria de qualidade do vinho e a definição e manutenção de tipos aumentarão as possibilidades de consumo e consequentemente as transacções comerciais.

- b) A resistência financeira de grandes unidades e as maiores possibilidades de conservação de um produto fabricado em boas condições técnicas, facilitarão a sua venda escalonada e a consequente obtenção de melhores preços ate aos limites considerados justos no âmbito regularizador que deve ter a cooperativa no mercado nacional.
- c) Evitár-se-á a adulteração dos vinhos e, portanto, a fraude, oferecendo-se ao comércio e ao consumidor produtos com garantia de pureza.
- d) Facilitar-se-á a propaganda e conseguir-se-ão assim maiores possibilidades de colocação dos produtos junto dos centros de escoamento.

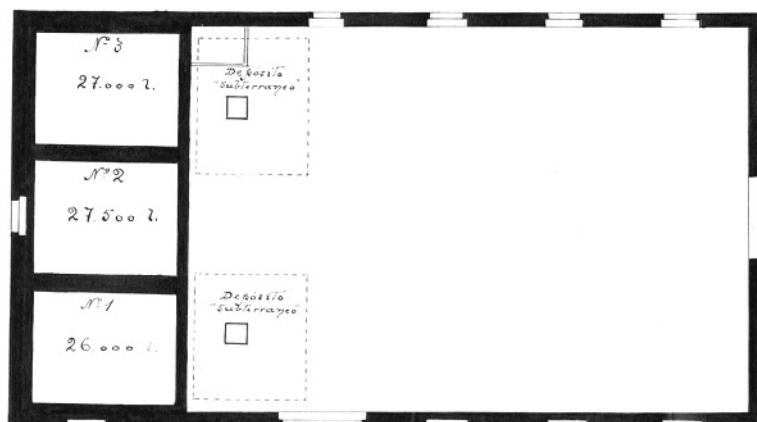
Vantagens e finalidades sociais

- a) A cooperativa em si constituirá escola de civismo.
- b) Será enaltecido o espírito de cooperação pelo reconhecimento da força económico-social dos movimentos solidários, ponto de partida para a propagação da ideia, com todos os seus benefícios, a outros ramos da agricultura.
- c) Tomando parte activa na administração e controle da cooperativa, o associado terá oportunidade de revelar a sua personalidade caracterizando-se como elemento de escol.
- d) A criação de centros de instrução e educação no seio da própria cooperativa elevará a condição mental e cívica dos rurais.
- e) A cooperativa poderá proporcionar aos seus assalariados todas as vantagens económico-sociais inerentes ao operário da indústria organizada.
- f) A frequência de cursos vitivinícolas de especialização proporcionados pela adega dará ao associado ou membros da família um nível profissional pouco comum no meio rural português, facultando-lhes melhores salários e elevando-os socialmente acima da massa dos trabalhadores do campo. Além disso, na prática da sua profissão, esse trabalhador especializado naturalmente expandirá os ensinamentos colhidos, com o consequente beneficio para a cultura da vinha.

A existência e o funcionamento das cooperativas são condição suficiente para influenciarem beneficemente a cultura da vinha por parte dos associados. Com efeito:

- a compra em comum de insecticidas e fungicidas permitirá preços mais favoráveis e garantia de melhor qualidade e maior pureza;
- a compra de ferramentas e maquinaria, para cedência temporária aos associados, dará possibilidade às pequenas empresas de beneficiar da técnica moderna com a consequente redução do custo de produção.
- poderão estabelecer-se campos de pés-mães e viveiros de Bacelo americano, o que permitirá, simultaneamente, abastecer os associados com honestidade e aproveitar o pessoal permanente das adegas durante épocas de restrita actividade destas.

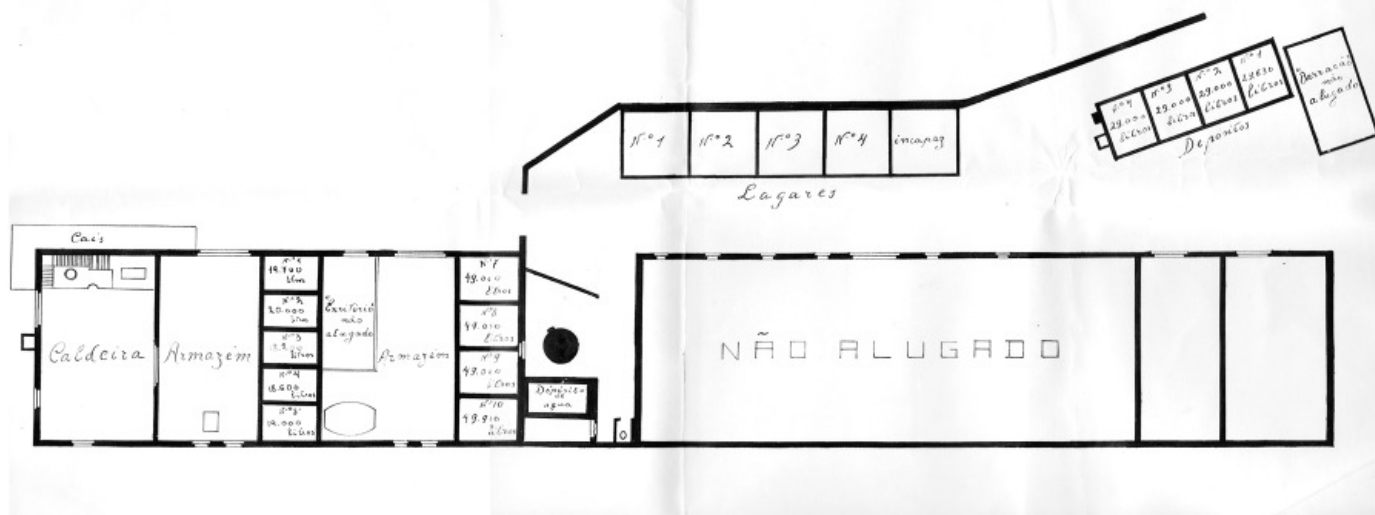
A. DIAS SARREIRA

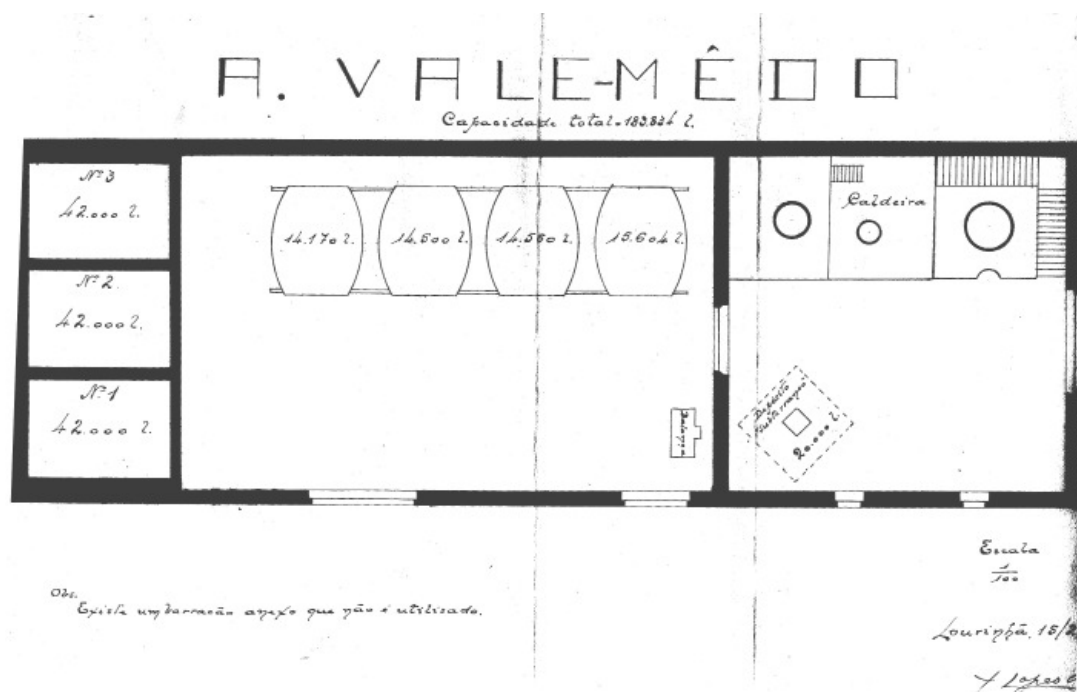


Escala $\frac{1}{100}$

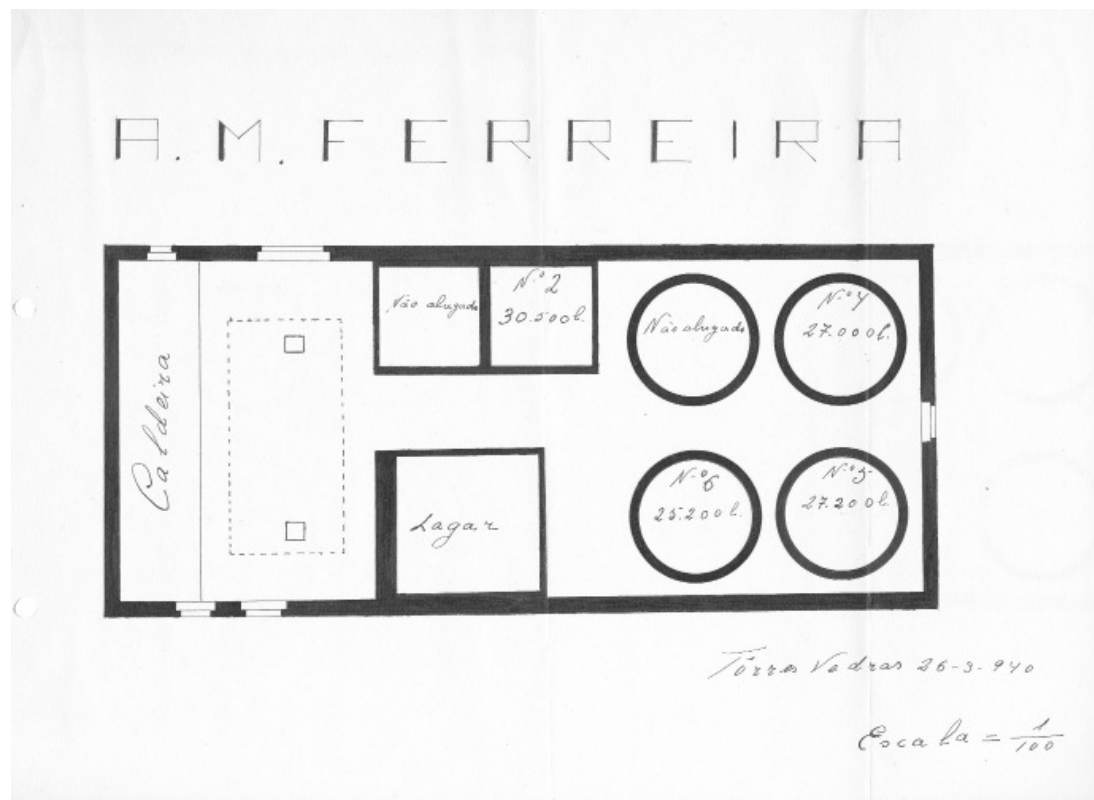
Lourinhã, 18/2, 1940
A. Dias Sarreira

A. ALFAZEMA





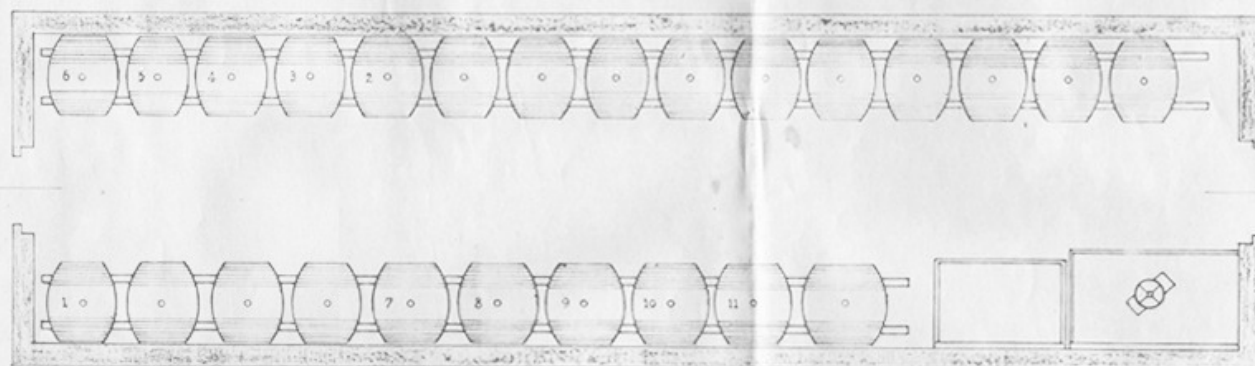
planta
armazém vale-mêdo (lourinhã)





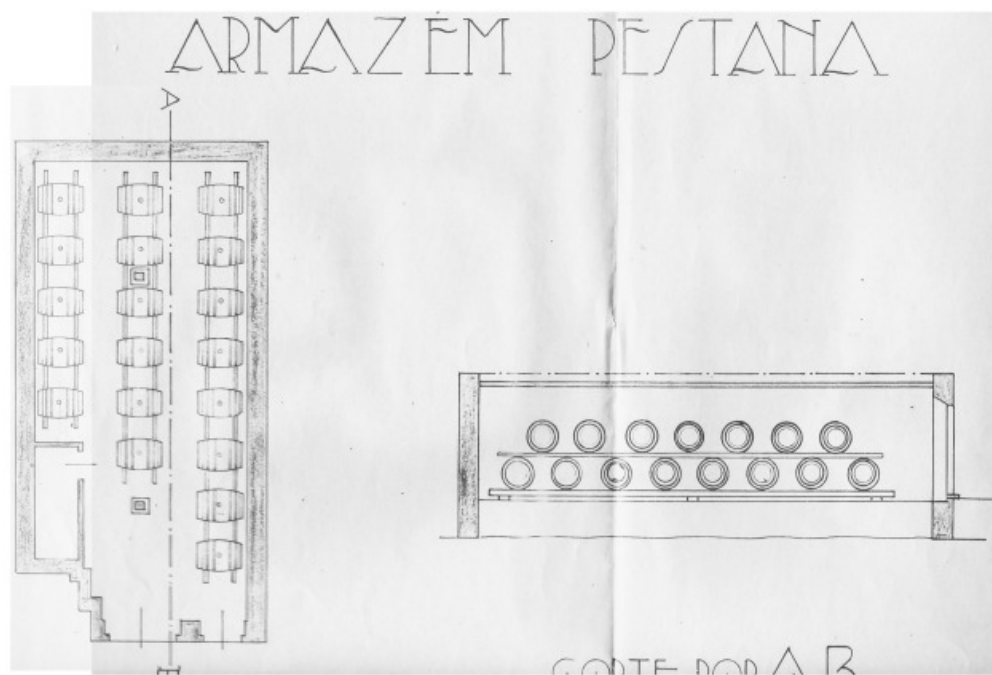
registo antigo, perspectiva exterior e espaço de armazenamento
armazém de lavos

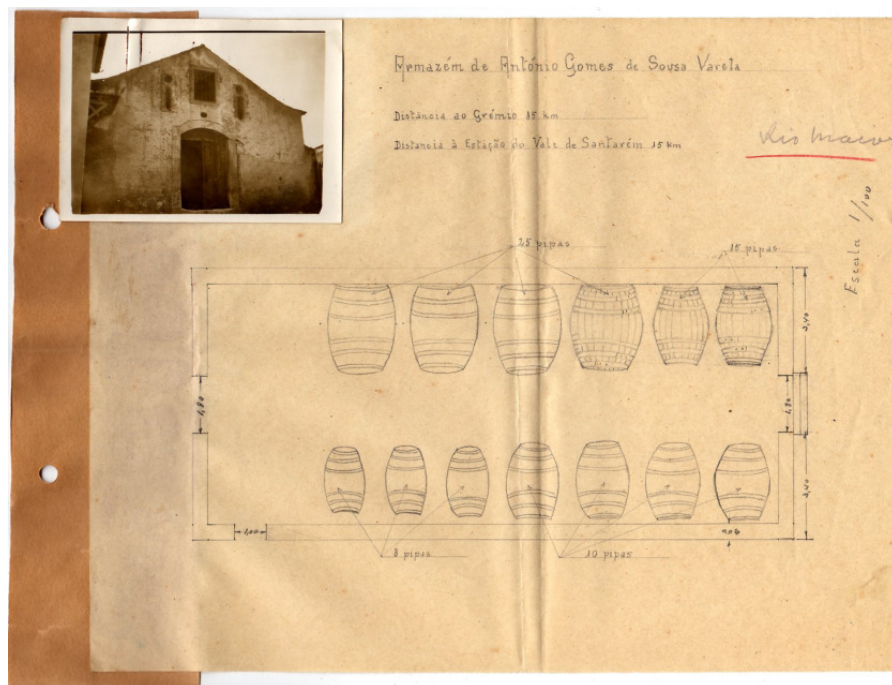
Armazém de Lavos





registo antigo
armazém pestana





planta

armazém de antônio gomes de sousa varela (rio maior)



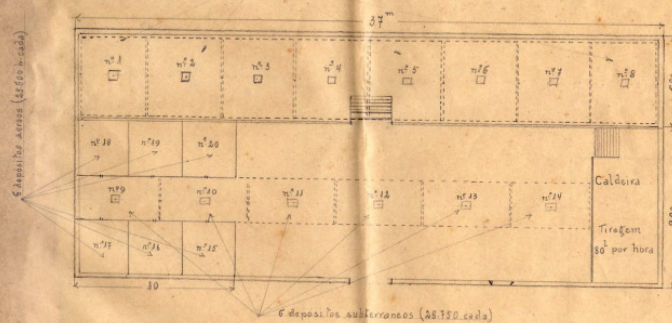
Armazém da Cortiçada

Distância ao Grêmio 18 km

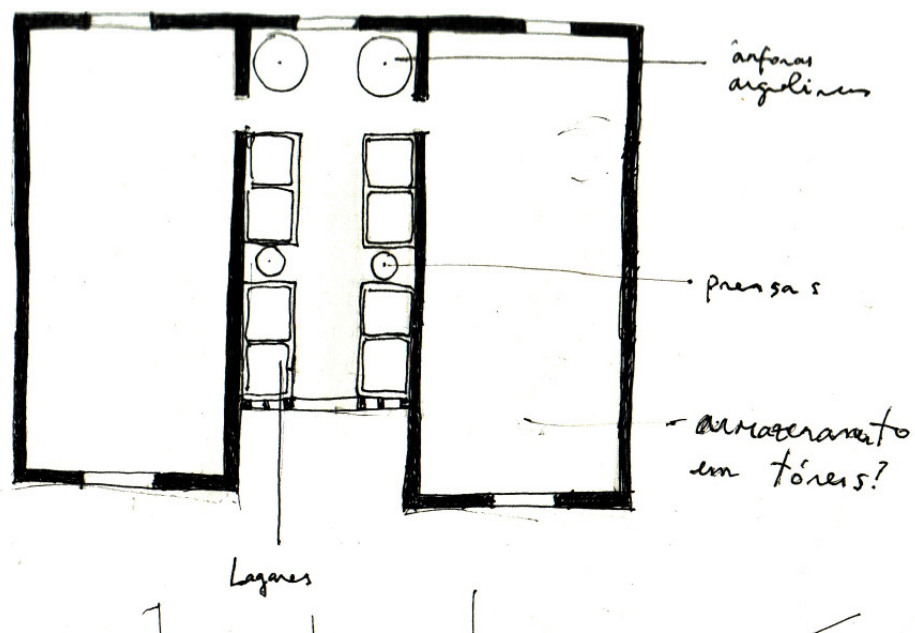
Distância à Estação de Santarém 19 km

8 depósitos multarrmados (um em cada)

Rio maior



Escala 1/300



croquis da planta da adega (espaço central de produção ladeado pelos espaços de armazenamento)
quinta da palmeirinha



leitura exterior da adega
quinta da palmeirinha



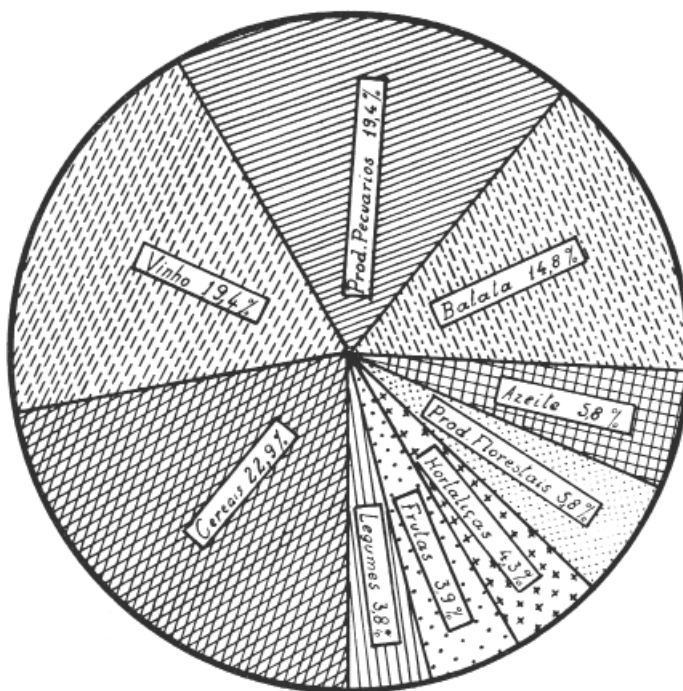
leitura da adega anexa ao complexo residencial e religioso
quinta da palmeirinha

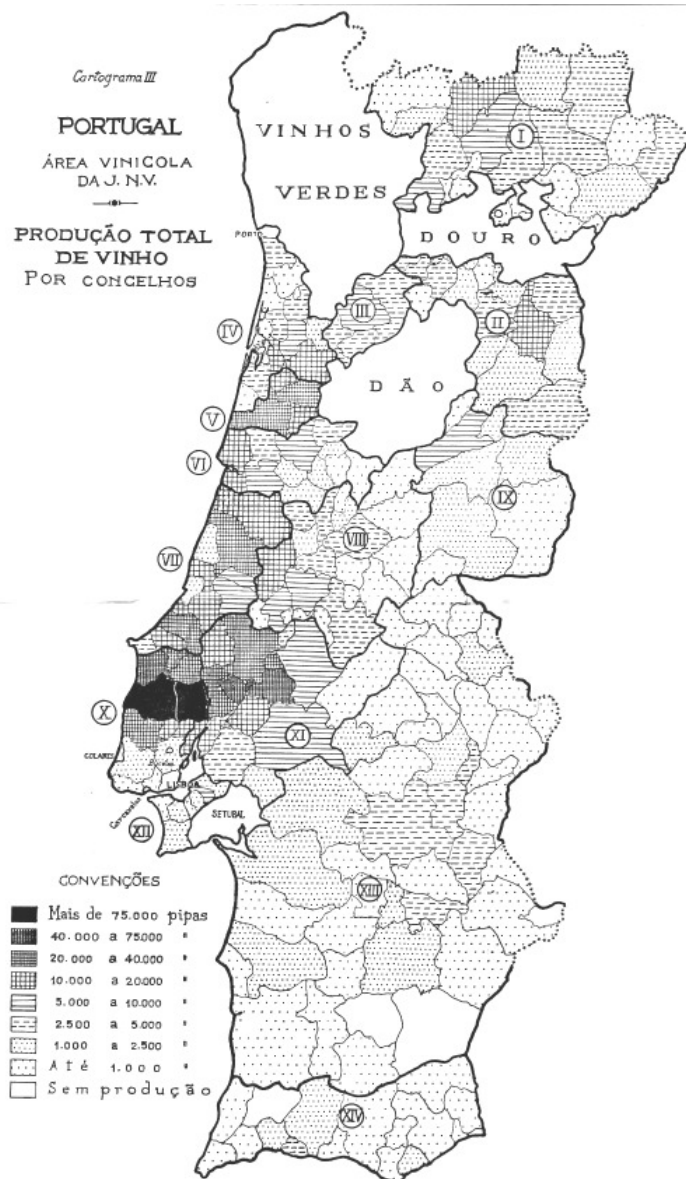


espaço de produção (pormenor da ânfora de fermentação)
quinta da palmeirinha

GRÁFICO II

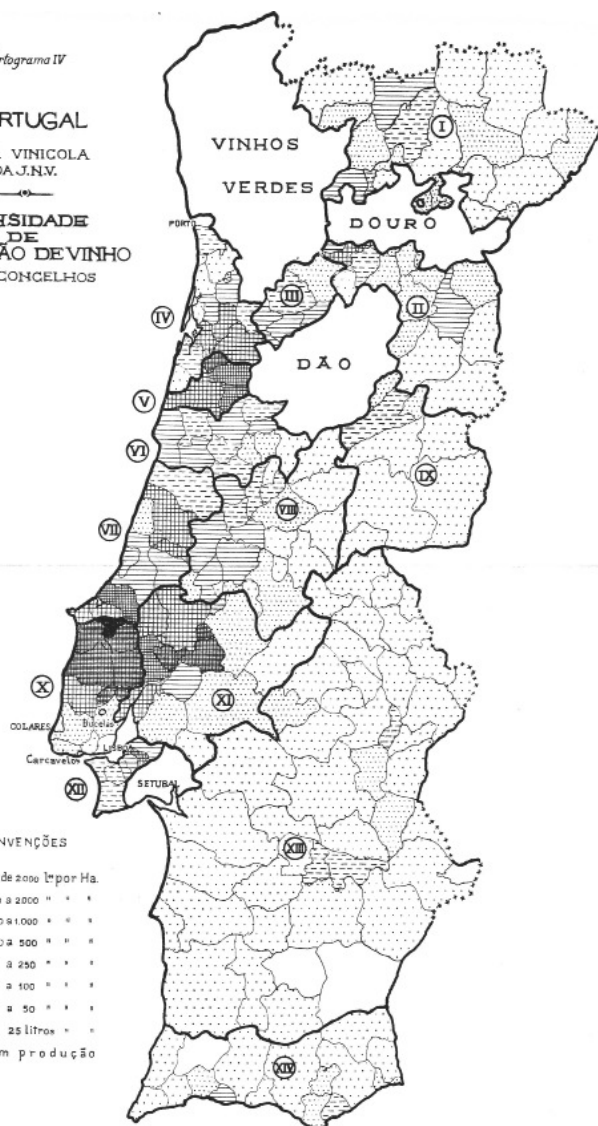
RENDIMENTOS BRUTOS DA AGRICULTURA, SILVICULTURA E PECUÁRIA
EM PORTUGAL

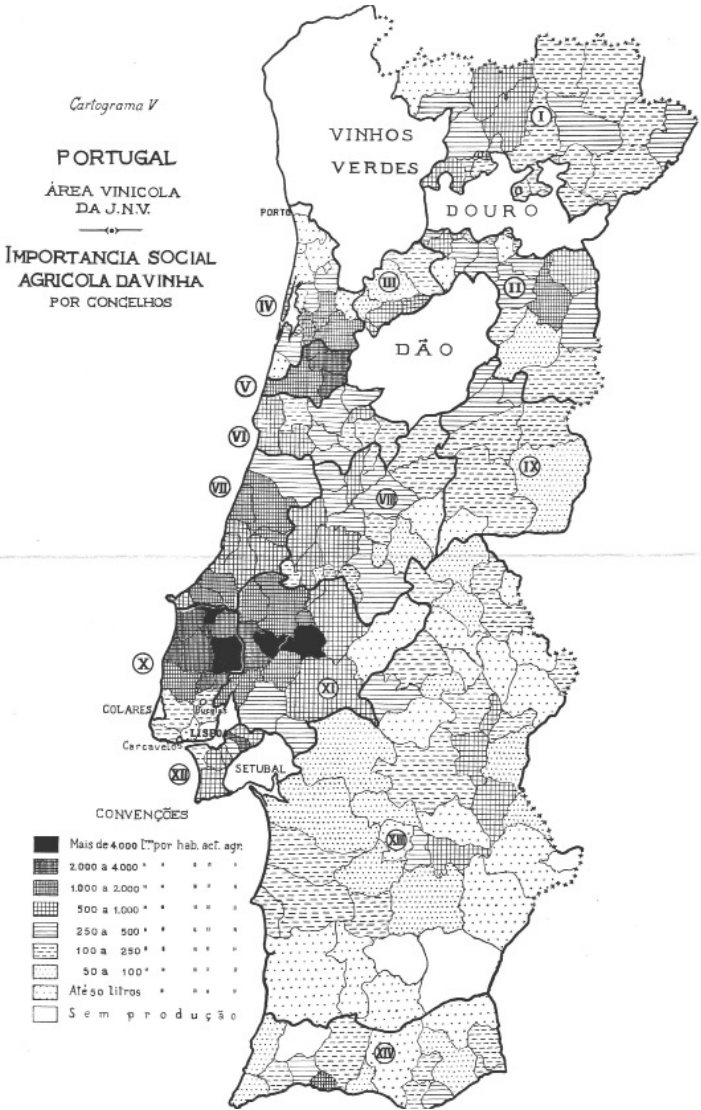




Cartograma IV

PORTUGAL

ÁREA VINÍCOLA
DA J.N.V.DENSIDADE
DE
PRODUÇÃO DE VINHO
POR CONCELHOS



3.2 DIVISÃO DA ÁREA DA JNV EM ZONAS DE INTERESSES COOPERATIVOS AFINS

Pg. 156 – Factores que presidiram à divisão em zonas. Elementos utilizados.

A análise do capítulo que agora é abordada e que se inclui na constituição da planificação de uma rede de adegas para a área da jurisdição da JNV, pretende “localizar as adegas, convindo para tal dividir a área da jurisdição da JNV em zonas que permitam uma distribuição que satisfaça a certos requisitos de técnica, organização e administração.”

A necessidade de organização, estruturação e acima de tudo caracterização da área da jurisdição da JNV, que corresponde à parcela maior do território português onde se realiza a vitivinicultura, prende-se com objectivo de convergir os interesses de acordo com analogias enológicas das adegas de cada uma das zonas, ou seja para se poder delimitar diferentes zonas, é preciso adquirir uma consciência e conhecimento do território para que este possa obedecer a um critério ecológico em que se façam salientar as condições ambientes que presidem à produção do vinho, que obedeça à ecologia da vinha.

No documento, foi advertido que as adegas de cada zona se deviam agrupar em bases federativas para uma salvaguarda eficiente das crises que pudessem surgir, e por isso uma defesa para os produtores aos quais a crise poderia afectar. Esta solução pretendia servir como uma contrariedade às estabelecidas tendências particularistas, e que sem estas bases federativas, poderiam fazer das adegas adversários mútuos, com fatais consequências para a ideia cooperativa.

A reunião das Federações Regionais dará origem à União das Federações das Cooperativas, a quem competirá considerar todos os problemas apontados num plano mais lato, tendo em vista o interesse nacional em vez do regional. Em última análise, a União procurará fazer convergir os diferentes interesses regionais, criando-lhes mesmo certa interdependência, num sentido marcadamente nacional.

Por tudo isto, é de admitir que a definição estritamente ecológica das zonas, não venha a coincidir com a que resultar das exigências de organização e administração.

Critérios para a delimitação

A zona ecológica vitivinícola, pela natural heterogeneidade do clima e do solo português, aliada à marcada influência destes dois factores na qualidade do vinho, tende a ocupar pequena extensão. O exclusivo critério ecológico obrigaria, assim, a estabelecer um grande número de zonas necessariamente confinadas em estreitas áreas.

Inversamente, a zona, quando inspirada em critérios orgânicos, tende a tomar maiores proporções; a zona ecológica, com efeito, não poucas vezes poderia cair em casos de insuficiente produção, possivelmente com uma adega cooperativa apenas, o que não justificaria qualquer organização nos moldes apontados, havendo, portanto conveniência em englobá-la em qualquer zona limítrofe mais importante, para melhor utilização das instalações comuns (centros de aproveitamento de produtos secundários, de engarrafamento, organização comercial, etc.).

Deste modo, o conceito de organização faz tender cada uma das zonas para um equilíbrio, no que respeita à produção e ao número de adegas.

A delimitação das zonas foi determinada com o equilíbrio entre os dois requisitos fundamentais: Com base na natural divisão ecológico-vinícola, teria de dar-se à zona mais latitude; e o necessário equilíbrio entre a produção e o numero de adegas, restringindo-lhe alguma extensão. Em alguns casos, duas ou mais zonas naturais terão de ficar englobadas na mesma zona para fins cooperativos. A verificar-se tal facto serão consideradas, dentro da mesma zona, certas sub-zonas definidas e delimitadas pelo seu tipo de vinho, formando, contudo, unidade no que respeita à defesa dos seus interesses e às características orgânicas da zona a que pertencem.

Convém ainda salientar o importante papel que as vias de comunicação podem revestir na delimitação das zonas. As vias de acesso, não só como elemento social, isto é, de ligação entre os órgãos representativos das várias adegas, mas muito principalmente pelo interesse económico que representam no transporte das matérias primas, contrariam em parte a tendência para uma grande amplitude zonal fundamentada na organização e na administração.

Bibliografia utilizada para a delimitação das zonas de interesse.

“Em obediência ao critério exposto, delimitaram-se as zonas, tendo como base os seguintes elementos e trabalhos:

- Estudo das características dos vinhos portugueses (área da JNV) colheita de 1948

Depois de um ensaio prévio, para boa arrumação do trabalho, os autores dividiram o País em regiões de semelhantes características enológicas. Logicamente esta divisão, à base das características dos vinhos, deve tender para a definição ecológica da zona vitícola.

- Divisão regional do País, para fins de planificação do estudo do custo da produção do vinho, divisão esta realizada no Gabinete de Estudos da JNV, com finalidades de ordem económica mas fundamentada essencialmente nas expressões geográfica e ecológica, procurando-se definir por este modo a região vitícola natural.

Nos Anais da Junta Nacional do Vinho de 1952, no qual foi dado a conhecer a planificação e agora é realizada uma abordagem que enquadre o objectivo de estudo. No entanto, menciona como foi executada a divisão do território, no entanto não é feita uma descrição ou uma explicação real em termos práticos da divisão.

Elementos pertinentes para a divisão e mencionados como tal:

- Girão, Amorim. Atlas de Portugal;
- Girão, Amorim. Esboços de uma carta regional de Portugal;
- Ribeiro, Orlando. Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico;
- Martins, A. Fernandes; Ribeiro, Orlando; Rau, Virgínia e Zbyszowski, George; Feio, Mariano. Livros guias das excursões do Congresso Internacional de Geografia. Livros B, C, D e E;
- Manique e Albuquerque, J. Pina. Zonas fito-climáticas e regiões do continente português;
- Figueiredo, Filipe de. A Terra.

Todos estes trabalhos, de carácter, marcadamente geográfico e geológico, em que são apontadas algumas divisões regionais do País, serviram de base para a definição geográfica de cada uma das zonas.

- Carta Corográfica de Portugal 1/400 000 - I.G. Cadastral;
- Carta Itinerária do Exército 1/250 000 – E.M. do Exército.

Foi referido a elevada pertinência destas duas cartas para a divisão do território, visto que nelas é possível estudar as localizações de todas as freguesias, as principais vias de comunicação e a representação do relevo. É de particular interesse o último elemento sendo que as linhas de relevo por vezes constituem as delimitações, influenciando tanto em factores climáticos como pode surgir como barreira natural de divisão, ou seja uma linha divisória das zonas, percebendo as continuidades da cultura de vinha, os povoamentos florestais, linhas fluviais, etc.

- Carta Geológica de Portugal – J.F.N. Delgado e Paul Choffat;
- Carta Vinícola de Portugal – Américo Miguel e Mário Falcão Godinho (representação por curvas isoritmicas na representação das densidades de produção do vinho, tendo como base a freguesia)
- Delimitação das regiões produtoras de vinhos de marca – Legislação Portuguesa.

O plano refere que as linhas de demarcação das regiões nos pontos de contacto, resultam numa consequente delimitação. No entanto, é reconhecido que os elementos acima descritos eram insuficientes para proceder às delimitações de zonas no vasto território português. Por isso recorreu-se a cuidadosos inquéritos que muito contribuíram para uma melhor definição dos limites das zonas.

3.2.2 As zonas consideradas

Zona I – Zona Transmontana

Zona II – Zona da Beira Transmontana ou de Pinhel

Zona III – Zona de Lafões

Zona IV – Zona da Beira Litoral Norte

Zona V – Zona da Bairrada

Zona VI – Zona do Baixo Mondego

Zona VII – Zona de Leiria

Zona VIII – Zona do Baixo Zêzere

Zona IX – Zona da Beira Baixa

Zona X – Zona do Oeste ou de Torres Vedras

Zona XI – Zona Ribatejana

Zona XII – Zona da Península de Setúbal

Zona XIII – Zona Alentejana

Zona XIV – Zona Algarvia

3.2.3 Caracterização sucinta das zonas

- Justificação da delimitação;
- Integração da zona no conceito geográfico;
- Nótulas sobre oro-hidrografia, geologia e clima, na sua relação com a cultura vitícola;
- Concelhos que a formam;

- Elementos estatísticos referentes a:
 - áreas totais;
 - população agrícola;
 - produção de vinho;
 - distribuição da produção por escalões de produtores;
 - relações destes dados.

- Potencial que, dentro da zona, poderá interessar às cooperativas nas três fases anteriormente previstas;
- Principais centros produtores de vinho;
- Características dos vinhos, etc.

Para uma análise da estrutura de apresentação de cada zona.

Com o objectivo de fácil apreensão e apreciação, recorreu-se a apresentações esquemáticas através de Quadros. Referente a elementos estatísticos que se pudessem incluir na caracterização da zona envolvida, estes Quadros sintetizam-nos e relacionam-nos da maneira que se julgou mais expressiva.

Nos diferentes Quadros que compõe cada análise das zonas, surge um primeiro intitulado “Elementos estatísticos mais importantes, por concelhos”, que como cita a planificação, “como se depreende, tomou-se como base estatística o concelho, por mais generalizado, podendo-se, deste modo, avaliar a importância de cada um deles dentro da zona”, ou seja, através destes Quadros de índole de reconhecimento mais generalizado, foi possível perceber com algum detalhe a importância da vitivinicultura em cada concelho dentro da zona.

Para uma tradução gráfica, recorreu-se à elaboração de cartogramas, partindo dos quadros, permitia uma leitura mais intuitiva, ao tornar perceptível entender os diferentes factores que importaram para a divisão da área da extinta Junta Nacional do Vinho em zonas.

São expostas algumas considerações finais, que procuram relacionar os elementos de cada zona, cruzando-os com as diversas zonas que compõem a área da JNV, no intuito de determinar a importância de cada uma delas no conjunto da área da jurisdição da JNV.

Na estrutura de apresentação das características de cada zona, surge um segundo quadro “Produção total da zona, por escalões”, que como refere a planificação, para além de se procurar determinar a produção em relação aos escalões estipulados, ou seja da riqueza vitícola, pretendia determinar o número de produtores e da parte da produção total, ou seja, determinar o potencial que interessava ao cooperativismo.