

# **100º CURSO INTENSIVO DE VINIFICAÇÃO**

## **Apontamento sobre os Cursos Intensivos de Vinificação**

*António Dias Cardoso*

*Ex- director da Estação Vitivinícola da Bairrada*

## Ofício de 5 de Julho de 1929

*“Recebi também um exemplar do programa do curso intensivo de vinificação, levado a efeito o ano passado, por V. Ex<sup>a</sup>, em Dois Portos. A este respeito, muito me obsequieia V. Ex<sup>a</sup> informando do auxílio que poderá prestar a este Posto Agrário, no caso de se resolver abrir aqui um curso na época próxima.”*

# 28 de Agosto de 1929

## Notícia para os jornais regionais

*“Com a colaboração dos químicos da Estação Agrária de Além Douro Litoral, funcionará, de 20 a 30 de Setembro, um curso intensivo de vinificação, com o fim de adestrar os viticultores e comerciantes nas práticas de adega e laboratório, necessárias a um fabrico racional de vinhos e compreenderá:*

- Palestras e leituras preparatórias e explicativas;*
- Práticas de adega sobre as operações fundamentais de vinificação;*
- Análises sumárias de mostos e vinhos.”*

# ***Lista de jornais regionais contactados***

- De Anadia - *Ideia Livre e Defesa de Anadia*
- De Mealhada (aliás, Vacariça-Luso) – *Bairrada Elegante*
- De Cantanhede – *Gazeta de Cantanhede*
- De Oliveira do Bairro – *Alma Popular*
- De Águeda – *Soberania do Povo e O Águeda*

# Introdução ao Regulamento e Programas

*“Há muito que o vinho deixou de ser o resultado do acaso ou da confusa e duvidosa alquimia. Embora complexa, a enologia constitui hoje uma ciência clara que nos permite encaminhar os mostos no sentido que desejamos e, a seguir, conservar e afinar os vinhos obtidos de maneira a deles se tirar o máximo partido.*

*Um conjunto de conhecimentos práticos e utilitários está hoje bem separado e de tal forma vulgarizado nos países vitícolas prósperos, que desde já importa propagá-los em Portugal, se não se deseja perder todos os mercados externos.”*

# Ofício de 27 de Agosto de 1929 dirigido ao director da Estação Agrária do Além Douro

## Litoral

*“Além do material enológico que V. Ex<sup>a</sup> conseguir trazer das casas importadoras do Porto, para exposição, convém trazer do laboratório dessa Estação:*

- Todos os acidímetros de que puder dispor para os alunos praticarem.*
- Aparelho para dosagem da acidez volátil.*
- Densímetros, alcoómetros, ebuliómetros, extracto-enómetros, etc.*
- Reagentes titulados e indicadores.*
- Uma colecção o mais completa possível de clarificantes, gelatinas, barro espanhol, terra de infusórios, etc.*
- Uma colecção o mais completa possível de produtos enológicos: taninos, ácido tartárico, ácido cítrico, metabissulfito de potássio.”*

# Carta de 13 de Setembro de 1929, dirigida à Fundação Albergariense

*“... lembrei-me de convidar os fabricantes portugueses de maquinismos enológicos ou material de adega, a expor um mostruário dos seus produtos, ..., com o que lucrariam os alunos por tomarem conhecimento deles e os expositores por tornarem conhecidos os produtos do seu fabrico.”*

# Curso de 1929

## Distribuição dos alunos por actividade profissional

<b>Actividade profissional</b>	<b>Nº inscritos</b>
Viticultores	18
Comerciantes	5
Médicos	3
Advogados	3
Empregados comerciais	3
Funcionários administrativos	3
Professores primários	1
Engenheiros civis	1

## Ofício de 14 de Outubro de 1929

*“Tive a satisfação de verificar que, apesar da guerra que se tem feito ao Posto Agrário, quase todas as casas importantes da região, em vinhos, mandaram ao curso os seus sócios ou empregados.”*

*“Pelo que respeita aos viticultores da região tive também a satisfação de ver que se fizeram representar os mais progressivos e desejosos de se aperfeiçoar na técnica vinícola, como por exemplo, o Presidente do Sindicato Agrícola, dr. Manuel Rodrigues Simões e Augusto Brandão Alegre, representante duma das maiores casas da região, tanto no que respeita à viticultura, como ao comércio e indústria dos vinhos.”*

# Curso de 1929

## Origem geográfica dos alunos

<b>Concelho</b>	<b>Nº de inscritos</b>
Anadia	26
Mealhada	2
Águeda	1
Aveiro	2
Coimbra	1
Figueira da Foz	1
Dão	1
Verdes	1
Abrantes	2

# Curso de 1930

## Distribuição dos alunos por actividade profissional

<b>Actividade profissional</b>	<b>Nº inscritos</b>
Viticultores	27
Comerciantes	12
Médicos	1
Advogados	2
Empregados comerciais	1
Empregados agrícolas	3
Estudantes	2
Engenheiros	1

# Curso de 1930

## Origem geográfica dos alunos

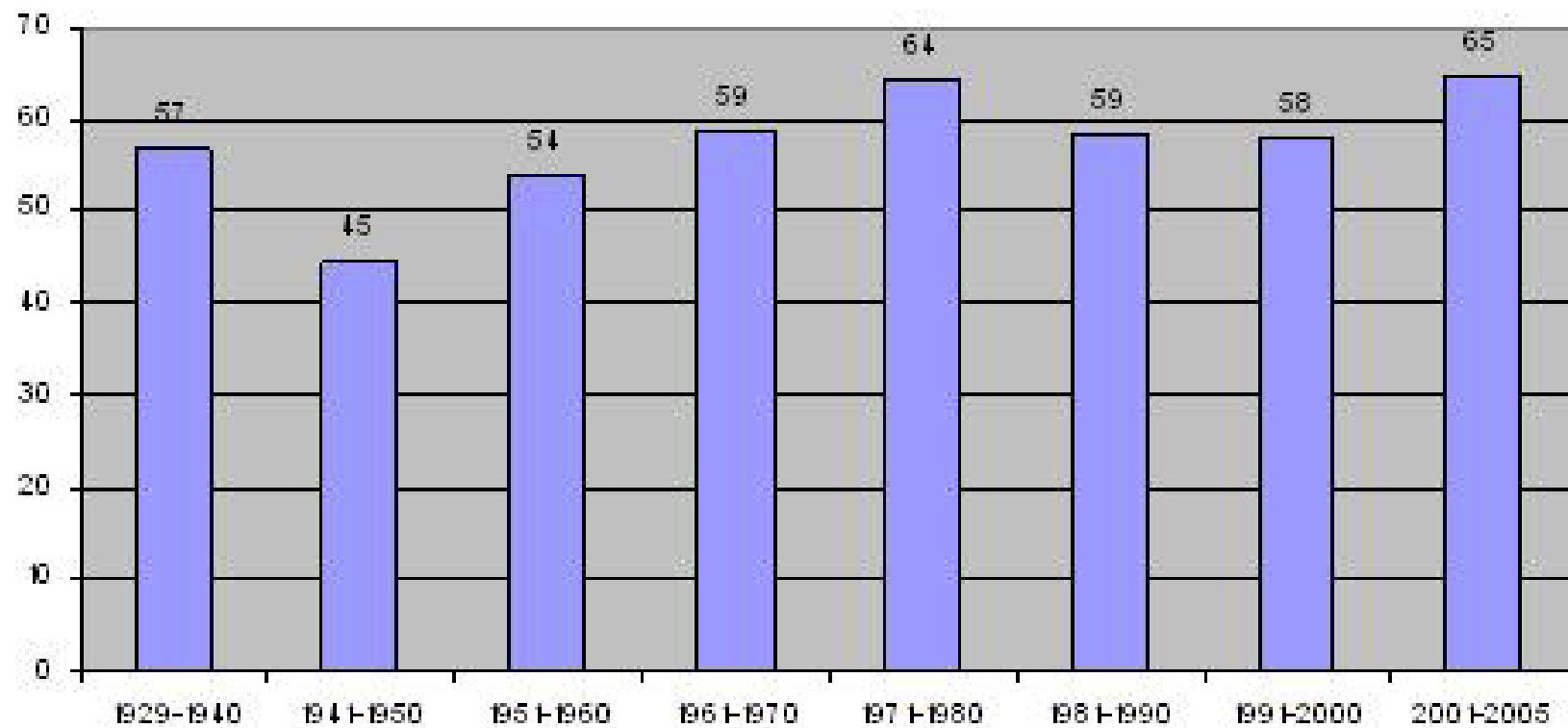
<b>Concelho</b>	<b>Nº de inscritos</b>
Anadia	21
Mealhada	2
Cantanhede	2
Oliveira do Bairro	5
Águeda	1
Coimbra	4
Porto	5
Dão	4
Montijo	2
Ribatejo	2
Verdes	1

# Curso de 1931

## Origem geográfica dos alunos

<b>Concelho</b>	<b>Nº de inscritos</b>
Anadia	18
Mealhada	5
Oliveira do Bairro	6
Águeda	3
Coimbra	9
Douro	5
Dão	8
Verdes	4
Alentejo	2
Outros	5

## Nº MÉDIO DE PARTICIPANTES NOS CURSOS DE VINIFICAÇÃO



## **Opinião do Prof. Manuel Vieira sobre Mário Pato:**

*“Era um homem extraordinariamente teimoso, com uma rara intuição para as questões enológicas. Em relação a nós era como alguém que se aproxima de pescadores que, ao longo de muitas horas, tentam em vão apanhar um ou dois peixitos. Já cheios de desânimo, vêem esse alguém pegar numa das canas, lançá-la para outro ponto do mar e, com espanto geral, conseguir uma enorme pescaria.”*