

colas, que reina pelo paiz, faz apresentar a cada vinicultor annualmente, um vinho differente do da colheita precedente e constitue algumas regiões sem typo. Commercialmente fallando ha pouquissimos vinhos, cuja origem indique o mesmo paladar immutavel, porque tambem em pouquissimas e pequenas regiões todos os productores apresentam unidade de producto. Em geral o commercio comprando varias adegas d'uma mesma região, encontra em cada uma, vinho de confeição e gosto diverso, ainda que algumas vezes do mesmo typo. Este facto impõe ao commercio a necessidade de aprender a lotar e tratar os vinhos de pasto d'esta ou d'aquella região, unificando-os debaixo d'um mesmo nome para que o consumidor não esteja suppondo sempre, que é enganado, apresentando-lhe hoje vinho de Z. com um determinado sabor e amanhã tambem vinho de Z. mas possuindo já outras qualidades ou defeitos.

Ao vinicultor incumbe o auxiliar este trabalho, tratando de modificar e melhorar os seus methodos de vinificação em harmonia com as condições locais da produção e fornecendo ao commercio vinhos sãos, completa e minuciosamente fabricados, contendo em si elementos de vitalidade, que dispensem o emprego da aguardente para a sua conservação, um dos grandes inimigos dos nossos vinhos nos mercados estrangeiros.

Tanto o productor como o commerciante tem muito, que trabalhar e devem-se um mutuo e grande auxilio, sobretudo n'esta questão dos vinhos de pasto tão abandonada e despresada pelo commercio de vinhos portuguezes.

A não ser de vinhos generosos, póde affirmar-se, que não ha no paiz casa de commercio sabendo tratar intelligentemente do producto agricola de que venho escrevendo, assim como se póde garantir, que os maiores erros da viticultura portugueza tem sido a mistura sem criterio, no mesmo campo, de castas differentes na maioria ordinarias, e a precipitação em adaptar toda a classe de terrenos a esta cultura. Não ha quasi nunca predominancia d'uma determinada variedade de vinha na mesma propriedade e muito menos n'uma região vinicola.

Se exceptuarmos as castas *Rumisco* para Collares, *Arinto* para Bucellas, *Tinta-francisca* para o Douro e poucas mais, chegamos á conclusão, que possuindo excellentes qualidades de vinha, tão finas como algumas estrangeiras, ou eguaes a essas, como por exemplo á *Riesling*, á *Pinot*, á *Cabernet* e outras, temol-as por tal maneira mescladas em todo o paiz, que apenas em limitadas regiões podemos tirar d'ellas todo o partido, que seria licito esperar-se da excellencia dos seus productos. Aqui reside uma das causas do caracteristico nos nossos vinhos de pasto. Ao elevado grau alcoolico, a que levantam artificialmente os vinhos nacionaes, afim de os conservar segundo a doutrina muitas vezes infelizmente certa da maior parte dos negociantes e vinicultores, vem juntar-se esta falta de individualidade da maior massa dos vinhos portuguezes, proveniente da promiscuidade e má escolha de castas, onde predominam as de ruim qualidade para a confeição do vinho de lote, e da variabilidade e imperfeição dos methodos de fabrico, contribuindo tudo para a difficulda-