

DM

O Valor Cultural da Sidra da Madeira
Da ligação do passado ao presente
e perspetivando um futuro sustentável

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Marco André Camacho Marques
MESTRADO EM GESTÃO CULTURAL



UNIVERSIDADE da MADEIRA

A Nossa Universidade

www.uma.pt

fevereiro | 2020

O Valor Cultural da Sidra da Madeira
Da ligação do passado ao presente
e perspetivando um futuro sustentável

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Marco André Camacho Marques

MESTRADO EM GESTÃO CULTURAL

ORIENTAÇÃO

Paulo Miguel Fagundes de Freitas Rodrigues

Agradecimentos

À minha família, pelo apoio, indiscutível, dado ao longo de todo o processo de elaboração desta dissertação. Pela compreensão, pela motivação dada ao longo desta investigação, estando sempre disponíveis para ajudar.

Ao meu orientador, professor Doutor Paulo Miguel Fagundes de Freitas Rodrigues, pela orientação prestada ao longo de toda a elaboração desta dissertação, estando sempre presente e disponível para o esclarecimento de qualquer questão.

Aos meus amigos, pela ajuda e pela compreensão demonstrada ao longo dos últimos meses, estando sempre presentes em todos os momentos.

Aos funcionários do Arquivo Regional da Madeira pela disponibilidade, pela paciência e principalmente pela ajuda prestada. Foram muitos meses passados na companhia deles partilhando várias descobertas históricas sobre a sidra.

Um obrigado a todos.

Resumo

A Sidra é uma bebida fermentada do sumo das maçãs, que veio permitir uma alternativa ao vinho e à cerveja. A tradição desta bebida está concentrada, predominantemente, na Europa Ocidental e em lugares onde a altitude é mais elevada. A ilha da Madeira apresenta-se, em conjunto com localidades do norte interior de Portugal, como uma das zonas onde se produz mais Sidra em Portugal. Ao longo da História, esta atividade foi conquistando um lugar na Cultura dos madeirenses, fazendo com que hoje seja já uma bebida secular, alimentada por uma tradição que merece e exige uma gestão, que também deve ser cultural, adequada, tendo na sua base a experiência e o saber técnico, com uma visão de expansão sustentável para o futuro.

Palavras-Chave: Sidra; História; Falsificação; Tradição; Conhecimento; Sustentabilidade.

Abstract

Cider is an apple juice fermented drink, which became an alternative to traditional drinks such as wine and beer. This drink's tradition is mostly located in Western Europe and Nordic Regions. Madeira Island and some north Portugal provinces are the biggest producers in the country. Throughout history, this custom has gained an important place on Madeira's culture, becoming a secular drink, driven by the tradition, which deserves and requires an adequate management based in cultural issues, highlighting the experience and technical knowledge, looking for a sustainable expansion in the future.

Key words: Cider; History; Falsification; Tradition; Knowledge; Sustainability.

Índice Geral

Agradecimentos	i
Resumo	ii
Abstract	iii
Introdução	1
1. Sidra.....	4
a. Origem da palavra Sidra	5
b. Sidra na História Romana.....	5
c. Europa Ocidental	6
i. Reino Unido	7
ii. França.....	10
iii. Calvados.....	13
iv. Espanha	14
2. Breve História da Sidra em Portugal	16
3. A Fruticultura Madeirense.....	18
a. Povoamento do Arquipélago da Ilha da Madeira	18
b. O solo.....	18
c. Agricultura.....	20
d. A fruticultura na Ilha da Madeira	21
e. As árvores de Fruto	25
f. Pereiros e Macieiras.....	25
g. Pragas	29
h. O mercado agrícola dos pêros e das maçãs	30
4. Sidra, Cidra ou Vinho de Pêros	31
5. Pêro ou Maçã	32
6. Origem da Sidra da Madeira	33

a. Madeira Cider	37
7. A Sidra da Ilha da Madeira.....	38
a. Método de Produção.....	55
8. O passado da Sidra da Ilha da Madeira.....	62
a. Importância Histórica	62
b. Níveis de Produção.....	64
c. Mercado.....	69
d. Produtores.....	71
9. Sidra no Século XXI.....	73
a. Características.....	73
b. Níveis de Produção.....	78
c. Mercado.....	78
10. Promoção do Valor Cultural da Sidra.....	82
a. Promoção Governamental	85
b. Promoção Privada.....	88
c. Limitações e Soluções	90
11. Perspetivar um futuro cultural Sustentável da Sidra	93
a. As novas Técnicas de Agricultura.....	94
b. Preservar os métodos de produção tradicionais.....	96
c. A transmissão do valor cultural da Sidra da Madeira.....	98
d. Novos Desafios.....	102
Conclusão	106
Fontes e Bibliografia.....	109

Introdução

“Cider is produced across the entire world. Names may vary, but the unique characteristics of each region ensures an even greater range of tastes to enjoy.”

(Brown & Bradshaw, 2013)

Os descobrimentos deram início à globalização dos costumes e das tradições, permitindo a transmissão das vivências culturais dos países colonizadores sobre os colonizados. Havendo lugares novos, houve a necessidade de adaptar os costumes e tradições recebidas às realidades locais, surgindo novos valores culturais. Os valores culturais são influenciados pelo meio social onde estão assentes, criando, ao que pode à primeira vista pode mostrar uma semelhança com outros, novos valores e exclusivos. Ser ilhéu, é ficar restrito às influências que vinham do exterior, para mais numa ilha, como a Madeira, isolada da Europa.

Numa ilha onde o terreno é acidentado, a imprescindibilidade de vencer as adversidades tornava-se num objectivo, levando à conquista dos solos por parte dos agricultores. A necessidade de cultivar os seus produtos, combatendo a falta de meios para os adquirir, originavam novas técnicas de agricultura e de todos os tipos de produção que até então tinham sido transmitidos pelos colonizadores.

As árvores de fruto por possuírem diversas finalidades, tinham como fim prioritário o consumo por parte do próprio agricultor. As plantações destes pomares respeitavam a norma de se situarem perto de canais de água, uma vez que era uma mais valia para o desenvolvimento do pomar. As árvores de fruto eram assim plantadas, na sua maioria, no leito dos ribeiros ou perto de outros canais de água.

As zonas mais interiores da ilha, e conseqüentemente as que se situavam a uma altitude mais elevada, não permitiam a plantação de vinhas, originando, deste modo, uma cultura dominante nestas altitudes, os pomares de pêros e maçãs. As características que o solo e o clima facultavam eram uma mais valia para o desenvolvimento desta cultura. Por serem zonas muito remotas, a presença de quintas, propriedades na sua maioria de estrangeiros ou de famílias madeirenses mais abastadas, eram predominantes, permitindo o desenvolvimento desta cultura e conseqüentemente da produção de sidra.

A sidra surgia como uma alternativa ao vinho de uvas, não como um concorrente, mas sim como a necessidade de um povo, que não podia cultivar vinha, de possuir uma bebida com um teor alcoólico baixo. As qualidades dos frutos, a abundância dos mesmos, mas acima de

tudo os materiais que possuíam para a produção de sidra, tornavam esta prática numa experiência única e enriquecedora a nível cultural.

É através desta experiência cultural que surge esta dissertação de mestrado, dar a conhecer a história, perdida no tempo e nos apontamentos históricos, da sidra da ilha da madeira. O conhecimento da história é um passo para a preservação da cultura, mas a capacidade de criar um valor cultural transporta-nos para uma aceitação da cultura de uma forma mais emotiva e compreensiva, e é neste aspecto que surge o grande objectivo deste trabalho, fazer renascer e conseqüentemente transmitir o valor cultural da sidra da Ilha da Madeira.

A sidra na ilha, desde o início foi vista como uma concorrente ao vinho Madeira, levando á ilegalidade da produção da mesma. Foram realizadas perseguições às produções de sidra, apelidando-as de vinho de pêros que afirmavam que seria vendido como vinho de uvas. Os métodos de produção e as adversidades com que os produtores debateram-se desde o início são, sem dúvida, os grandes responsáveis pelo valor cultural da sidra da ilha da Madeira. Esta importância cultural advém da persistência, da audácia, e da capacidade de resistir às negações do meio envolvente a esta prática.

Neste trabalho, houve a necessidade de realizar o enquadramento histórico do surgimento da sidra, deste modo, abordando a origem da sidra e retratando os aspectos históricos essenciais para o seu aparecimento. Tendo em conta que existe um consumo elevado um pouco por toda a europa, com mais predominância no norte de Espanha, da França e em toda a Inglaterra, existiu a obrigatoriedade de abordar o tema sobre estes países.

A cultura da ilha da Madeira nunca pode ser estudada sem antes percebermos os processos da descoberta e da colonização. Por ter sido uma ilha inabitada, os costumes que hoje conhecemos, foram inicialmente introduzidos pelos antepassados e posteriormente adaptados às realidades que existiam à altura. É assim, um dos assuntos retratados neste trabalho para darmos início á história da sidra na ilha.

O valor cultural é a grande finalidade desta dissertação, onde abordamos as tradições, os costumes, as dificuldades, e as características desta produção. É através da realização deste estudo que conseguiremos entender a história ao redor desta prática. Na última fase deste trabalho, o objectivo passa claramente por dar continuidade a esta tradição, abordando

aspectos que poderão, se aplicados, tornar esta prática sustentável, resistindo ao tempo e á falta de investimento, atual, por parte das entidades responsáveis.

1. Sidra

A Sidra é o resultado da fermentação do sumo das maçãs. Estudar a origem da sidra é um processo minucioso, atendendo ao facto de não existirem registos que possam comprovar o aparecimento. A ausência de documentação sobre as primeiras produções ou até das primeiras vezes que possa ter sido consumida, obriga-nos a idealizar um método novo de investigação, onde deveremos começar por compreender como surgiu a maçã, a matéria-prima da sidra.

Nos últimos dados estatísticos publicados pelo *Eurostat*, relativamente ao ano 2018, a produção de maçãs na União Europeia correspondeu a 13 milhões de toneladas, aproximadamente. As maçãs são o fruto mais produzido na união europeia, onde a europa ocidental apresenta-se como a zona de eleição para a prática desta cultura, transportando-nos para a presença de inúmeras variedades de maçãs.

No que toca às características das maçãs, Watson (2013) refere que as variedades que conhecemos hoje, como a *Malus Domestica*¹ (macieira), terão surgido nos vales das montanhas Tien Shan². Vários botânicos durante as investigações vieram a descobrir vários pomares de *Malus sieversii*³ entre as regiões montanhosas de Tien Shan e o mar Cáspio, destacando as qualidades, como sendo muito idênticas às variedades produzidas atualmente.

Ainda antes do aparecimento da maçã na Ásia, existem evidências de que haveriam maçãs no paleolítico, retratadas através da arte nas caves, num espaço compreendido entre 35.000 a.C. e 8.000 a.C. Foram encontrados restos de maçãs carbonizadas em Anatólia⁴, datados do ano 6.500 a.C., e na Europa em lugares do Neolítico, atualmente a Suíça e a Itália, referentes ao espaço de tempo entre 2.000 a.C. e 1.600 a.C. (Watson, 2013).

Estima-se que a sidra poderá ter sido descoberta inúmeras vezes por diversos povos, por lapso, quando realizavam a colheita e faziam a seleção das maçãs que seriam consumidas e

¹ *Malus domestica*, ou macieira no seu nome mais usual, pertence a um grupo de várias categorias de árvores de maçãs (UTAD, 1988).

² Tien Shan Moutains são compostas por um sistema de cordilheiras na Ásia Central, numa zona compreendida entre o Cazaquistão, Quirguistão e a zona nórdica da China. A capital do Cazaquistão foi, durante largos anos, Almaty, passando em 1997 para a atual capital, Astana. Almaty era conhecida como Alma-Ata, que significava, literalmente, pai das maçãs ou lugar das maçãs (Explore Kazakhstan, 2017).

³ *Malus siviarsi* é uma maçã selvagem, originária das montanhas do sul do Cazaquistão. Estimasse que esta variedade seja a antecessora da *Malus domestica* (Glausiusz, 2014).

⁴ Anatólia é conhecida por Ásia Menor, zona da República da Turquia.

colocavam de parte as que não estavam apropriadas para o consumo. Assim, as que não possuíam as mínimas condições para serem consumidas, eram colocadas de parte, apodrecendo, o que originava a fermentação natural. É aqui que pensa-se que poderá ter acontecido umas das primeiras vezes que provaram sidra (Watson, 2013).

Com o passar dos anos a agricultura foi evoluindo, dando origem à comercialização da maçã pelo antigo Mundo. Terá sido desta forma que as maçãs começariam a chegar à Europa, através do mar mediterrâneo, permitindo o encruzamento de sementes, que levariam ao surgimento de diversas variedades de maçãs.

A produção e a comercialização desta cultura originaram o estudo e o trabalho sobre a plantação das árvores de fruto, começando a surgir a necessidade de estudar o processo de cultivo, de tratamento e de colhimento do fruto. É através desta fase que surgem os gregos e os romanos como os povos que idealizaram a arte de enxertar e de podar as macieiras antes da idade de cristo (Gardner, 1846).

a. Origem da palavra Sidra

A sidra é referenciada muitas vezes como o vinho das maçãs, no entanto, o significado e a origem da palavra, indica-nos que o surgimento adveio da evolução de vários termos. Podemos constatar que indicar vinho das maçãs para descrever, o que hoje apelidamos de sidra, não está correto, e que o seu uso só deverá estar associado à sidra atendendo ao facto de ser o resultado da fermentação do sumo das maçãs, como o vinho está para o sumo da uva.

Ao longo dos anos assistimos à evolução do termo sidra. Estudos indicam que sidra terá resultado da descendência da palavra hebraica *shekar*, como uma bebida forte, que posteriormente foi traduzida para latim como *sicera*. No entanto, o significado de *sicera* albergava todos os tipos de bebidas fortes, excepcionando o vinho.

Assim, deu-se uma evolução deste termo, através da palavra *sidro*, em italiano, ao qual os espanhóis adotaram-na, transformando-a no termo que hoje conhecemos como sidra. Para português não sofreu nenhuma alteração.

b. Sidra na História Romana

A primeira referência à sidra transporta-nos para a época dos romanos. Quando Júlio César começou a conquistar a Grã-Bretanha, em 55 a.C., os seus soldados encontraram um povo,

os celtas, a fermentar um sumo (Bruning, 2012), onde constatariam que era de maçã, originário das maçãs nativas da Grã-Bretanha.

Com esta presença romana, que se estendeu igualmente com as legiões até à Gália⁵, deu-se início à introdução de novas espécies de maçãs, originando o surgimento de diversas variedades. Os romanos com os conhecimentos que possuíam acerca do tratamento das árvores de frutos, essencialmente a arte de enxertar e podar (Watson, 2013), como um processo muito importante para o desenvolvimento da árvore e do fruto, começaram por partilhar o domínio desta atividade dando origem ao aparecimento de novas castas.

Com a evolução do comércio ao redor das maçãs, o povo romano iniciaria a produção de sidra, de modo a escoar o produto que tinham em excesso. Esta prática veio responder à necessidade em dar utilidade às madeiras que eram usadas na elaboração do azeite, aproveitando o facto de serem pesadas e assim poderem exercer a pressão necessária sobre as maçãs. Nesta época era notório a presença de vários moinhos de sidra um pouco por todo o império romano.

c. Europa Ocidental

A evolução da cultura das maçãs sofreu uma reviravolta com o início da queda do Império Ocidental Romano, quando as ordens religiosas começaram a adotar medidas para a perseveração da horticultura. Com a expansão da igreja, os mosteiros eram jardins compostos por diversas árvores de frutos, onde a prática desta cultura era vista como uma necessidade para o desenvolvimento do comércio.

A sidra de Espanha, particularmente das Astúrias, é o resultado da evolução das variedades de maçãs implementadas pelos mouros. Durante a presença dos mouros na península ibérica, desenvolveram-se várias qualidades de maçãs e diversas técnicas de cultivo que acabariam por influenciar os seus seguidores, tendo em conta que a sidra já era produzida no norte de Espanha pelos locais, muito tempo antes da chegada dos mouros (Bruning, 2012).

As maçãs eram, em larga escala, semeadas, o que potenciava o crescimento precoce com pouca qualidade. As maçãs que apresentavam as qualidades ideais eram todas destinadas à culinária, sem exceção, e então todas as outras que não apresentavam as qualidades necessárias seriam enviadas para a produção de sidra. As maçãs eram categorizadas pelo

⁵ Gália, hoje conhecida por França, era uma província romana povoada pelos celtas.

tamanho das sementes e pela tonalidade, assim as sementes grandes originariam frutos mais pequenos, as avermelhadas dariam origem a maçãs com uma tonalidade verde e amarela, e as que possuíam um paladar mais azedo resultariam num fruto mais doce, após a sua sementeira.

Ao longo dos séculos a sidra foi produzida no noroeste da França, representando durante muito tempo a economia mais rentável deste território. O comércio terá sido implementado pelo imperador Carlos Magno (r. 768-814)⁶, que consistia no encorajamento dado aos produtores, na sua maioria aldeões e camponeses, para produzirem sidra de modo a criar uma marca e desenvolver um comércio (Watson, 2013).

Na Normandia⁷, ainda antes de se cruzar o século XII, a sidra já era consumida em quantidades significativas, principalmente quando começava a haver escassez de cerveja ou de outras bebidas fermentadas à base de fruta. Através deste consumo, quase inesperado, a sidra veio a tornar-se tão popular e tão fiável como a cerveja e o vinho por volta do século XIV.

i. Reino Unido

As invasões romanas na Grã-Bretanha foram o ponto de partida para o desenvolvimento da sidra, dado que os romanos se depararam com um povo produtor, à data uma bebida com baixo teor alcoólico produzido através da fermentação do sumo das maçãs, oriundas da espécie *Malus sylvestris*⁸. As macieiras selvagens eram as que predominavam no panorama da agricultura bretão, devido ao idealismo de agricultura que respeitavam, onde tudo o que crescia através da natureza era visto como perfeito, daí que a maioria das maçãs seriam destinadas à culinária, relegando as de baixa qualidade para a produção de sidra. Com a chegada dos romanos o cultivo de macieiras tornou-se numa prática indispensável para a prática desta cultura, começando, desta forma, a formação dos primeiros pomares cultivados pelo Homem, com origem em Inglaterra.

⁶ Carlos Magno foi rei do reino franco entre o ano 768 e 814, onde veio a falecer.

⁷ A Normandia é uma região localizada no noroeste da França.

⁸ *Malus sylvestris*, pertence à família *Rosaceae*, está presente por toda a Europa, essencialmente em zonas em que o clima é mais frio. “Árvore de pequeno porte, até 15m de altura, distribui-se pelas regiões mais frias do Norte e do Centro, em pinhais e carvalhais. Tem sobretudo interesse ornamental e ecológico e diferencia-se da macieira cultivada pelas folhas glabras e pelos abundantes espinhos.” (Departamento de Gestão e Produção Florestal, 2016)

O império romano viria a ser derrotado, e com este recuo, os pomares sofreram o abandono precoce. Era um passo atrás para os nativos numa altura em que estavam a adquirir conhecimento nesta prática. No entanto, com a queda deste império e com as invasões dos povos germânicos e saxónicos, os pomares não receberam o tratamento de que necessitavam, até ao crescimento do cristianismo pela europa, já que detinham um conhecimento aprofundado pela horticultura. Davam-se início às reconstruções dos pomares nos mosteiros.

“The monastery at Ely in Cambridgeshire was especially famous for its orchards and vineyards, and a twelfth-century plan of the Christ Church monastery in Canterbury shows its pomerium, or apple garden, where apples and pears were grown for both eating and pressing into cider and perry”. (Watson, 2013, pp. 19-20)

Em 1066, através da conquista normanda na Inglaterra, originaram-se novos interesses pela produção de sidra possibilitando a introdução de várias espécies de maçãs, aparecendo o primeiro registo na Grã-Bretanha, a variedade “Pearmain⁹”. Em meados de 1120 foram descritos os primeiros pomares em “Thorney, Isle of Ely¹⁰” (Watson, 2013) alavancando a produção e comercialização da sidra tornando-a na segunda bebida mais popular em Inglaterra, logo a seguir à cerveja. Esta popularidade deu início ao uso da sidra como uma moeda de troca, permitindo ser uma moeda com a qual poderíamos usar para pagar rendas.

“A deed of 1204 stipulated that the tenancy of the manor of Runham in Norfolk would bring in an annual rent of “200 Pear-maines and four hogsheads of Pear-maine cyder”, payable to the Exchequer every Michaelmas (September 29) by Robert de Evermore, the lord of the manor.” (Watson. 2013, p. 20).

O século XIII deu continuidade ao desenvolvimento que estávamos assistindo, adquirindo notoriedade junto à população, e a construção de moinhos em várias casas começava a ser uma realidade. O distrito de Worcester tornar-se-ia famoso pelas árvores de fruto existentes e pela sidra. Os jardins de Westminster ganhavam destaque pelas variedades de maçãs que o continham. No entanto, por volta do século XVI foi introduzida uma planta, “hop”¹¹, pelos Flamengos, que viria a originar o decréscimo da popularidade da sidra quando comparada

⁹ Pearmain é um conjunto de variedades de maçãs e pêros.

¹⁰ “Thorney, Isle of Ely”, era um distrito do antigo condado de “Isle of Ely”, Ilha de Ely em português. O nome de ilha dado a este condado devia-se ao facto de ser circundado por um pântano intenso.

¹¹ “Hops” são as folhas da planta *Humulus lupulus*. Estas folhas eram usadas para o aperfeiçoamento do sabor e a estabilidade da cerveja (The Editors of Encyclopaedia Britannica, 1998)

com a cerveja. As folhas desta planta ajudavam a melhorar o sabor da famosa cerveja britânica.

Os pomares, atualmente reconhecidos mundialmente, de Herefordshire, Gloucestershire e Worcesterchire, começaram a nascer nos séculos XVI e XVII, com a respetiva produção de sidra no sul da Grã-Bretanha. Este século viria a ser apelidado de “Golden Age of Apples in England”.

As características ambientais que caracterizavam o este da Grã-Bretanha acrescentaram valor à bebida inglesa, essencialmente a riqueza do solo, o clima ameno e húmido que perdurava durante grande parte do ano, tornando-se em fatores positivos e favoráveis para o desenvolvimento das maçãs, a ainda retardando a colheita das maçãs até outubro. Durante o século XVII começou a deter uma boa representação na economia do país, e como consequência promoveu vários postos de trabalho. É neste seguimento que surgem as primeiras relações comerciais, de sidra, com a França e com a Alemanha, resultando não só numa partilha do produto final, mas também na partilha de técnicas, que depois cada um viria a aperfeiçoar à sua maneira, de modo a possuírem um produto distinto de todas os outros.

Durante o século XVIII já eram produzidos entre um a dois milhões de barris. No entanto, com a explosão da revolução industrial a popularidade começou a decrescer, e com ela a qualidade também, já que foram introduzidas sidras adulteradas. A produção encontrava-se então cingida aos espaços rurais, onde os agricultores produziam-na, na maioria das vezes para consumo próprio, excepcionando algumas que seriam destinadas ao comércio local.

As cervejas britânicas¹² ganhavam espaço no comércio, ao ponto de serem caracterizadas como uma bebida saudável e relaxante, e com estes atributos a sidra perdia, cada vez mais, um lugar na economia, até tornar-se numa bebida associada à classe baixa da sociedade. A partir do século XVIII a sidra reaparecia com a determinação de reconquistar o espaço que havia conquistado, aproveitando o Tratado de Sidra, da autoria do botânico Thomas Andrew Knight, onde aproveitou-se os conhecimentos que possuía das plantas partilhando a informação toda sobre as maçãs e pêros produzidos em Hereford.

¹²A cerveja Guinness® surgiu no mercado em 1759, estando presente atualmente. (Guinness & Co., s.d.)

A anotação das várias espécies permitiu desenvolver o encruzamento de diversas qualidades de maçãs originando outras novas, e assim fazer frente às doenças que estavam a aparecer nos frutos. Esta medida permitiu o despertar do interesse de outros botânicos britânicos, a partir do século XIX, levando-os a estudar e a cruzar várias espécies de frutos.

Assim, devido a esta evolução na história botânica britânica, a partir de meados do século XIX a face da sidra inglesa reapareceu mais forte e mais estável. Passou de uma produção ruralizada para uma produção mais centralizada, começando a ser detetada nas grandes cidades. Este desenvolvimento foi acompanhado da implantação de novas maquinarias no apoio às produções inseridas no sistema industrial.

Entre 1870 e 1900 começaram a surgir as primeiras fábricas, com números a rondar a dúzia de empresas. Foi no espaço temporal compreendido entre estas datas que surgiu a empresa H. P. Bulmer Ltd¹³, que viria a tornar-se, durante largos anos, a maior empresa de produção de sidra do mundo, estando atualmente em laboração.

ii. França

“In an echo of their historically fractious relationship, France and Britain are great rivals for the title of world’s best cider producer. Knowledgeable advocates in each country could make a strong case: Herefordshire or Normandy perry? Breton cidre brut or Somerset farmhouse cider? It’s a close all wherever you look.” (Brown & Bradshaw, 2013, p. 66)

Os maiores produtores de sidra do mundo concentram-se no Reino Unido, onde é vista como uma bebida repleta de marketing e de design, o que origina um pouco a perda da autenticidade que possui. É o resultado de um trabalho onde gira tudo à volta de uma marca, com o objetivo da valorização da marca e não das características da bebida. No entanto, a imagem transmitida, e o que caracteriza a sidra do Reino Unido, é que se trata de uma bebida tipicamente rural, onde as produções giram à volta dos valores tradicionais.

Em contrapartida na França, é vista como uma bebida representativa das gerações mais antigas. Aqui encontramos uma produção mais cuidadosa, associada à pureza da sidra,

¹³ H. P. Bulmer Ltd foi fundada em 1887, em Hereford, por H.P. “Percy” Bulmer. Em 1888 surgia a primeira fábrica. (HP Bulmer Limited, s.d.)

interligando-a com a beleza excepcional das garrafas de champanhe, uma característica da tradição das bebidas alcoólicas em França.

Podemos assumir que as produções da França, essencialmente as do Norte, e as da Inglaterra apresentam-se como concorrentes, competindo entre elas com o objetivo de se tornarem únicas e excepcionais. De um lado, no Reino Unido, é vista como uma bebida popular, onde reúne as pessoas e representa uma classe da população, por outro lado, na França é uma bebida que transmite um costume antigo no qual as gerações mais novas têm dificuldade em aceitar a tradição, vendo-a como uma bebida de “velhos”.

A história da sidra na França, como na Grã-Bretanha, também remonta para os anos do Império Romano, onde terão sido avistadas, em abundância, várias macieiras e pereiros na gália durante a passagem dos romanos para a Grã-Bretanha. Contudo, especula-se que a sidra já estaria presente em França desde os tempos pré-históricos, visto que foram encontrados vestígios de madeira, que terão pertencido a pipas, e pinturas em caves pré-históricas, com referências a uma bebida derivada das maçãs. Por volta do século XI começavam a surgir os primeiros vestígios, oficiais, de pomares no nordeste da França. Apesar destes avistamentos o povo francês afirma que o surgimento da sidra no seu país reporta ao século XIII, quando foi implementada a técnica de pressão das maçãs, de modo a rentabilizar o sumo que podia ser extraído.

O vinho ocupava uma posição privilegiada, sendo a bebida preferida do povo francês. Todavia, com a chegada da mini idade do gelo, as vinhas sofreram danos irreversíveis, derivado ao frio, e assim os pomares começaram a reconquistar a confiança dos agricultores. A opinião sobre o consumo manteve-se durante largos anos, e apesar de todos os esforços, com a plantação de novas variedades de maçãs, a adoção de novas técnicas de produção, o processo para convencer os consumidores não mostrou ser fácil. No entanto, com a chegada dos espanhóis, oriundos do norte de Espanha, o desenvolvimento da sidra ganhou um novo folgo, com a implementação de castas novas que se reproduziram excepcionalmente em território francês.

Durante o século XVI surgiu o primeiro documento sobre a sidra, intitulado *De Vino et Pómaceo*¹⁴, em francês, “*Traité du Vin et du Sidre*”, da autoria de Julien Le Paulmier¹⁵. Em 1889 o consumo de sidra já ultrapassava o vinho em Paris, segundo Fabienne Cosset (Brown & Bradshaw, 2013). Por volta do final do século XIX o governo já estimava que a produção empregava um milhão de pessoas.

Com o decorrer dos anos o vinho veio a recuperar o lugar que detinha no mercado francês, destronando a sidra, originando vários problemas. Um deles, e provavelmente o principal, era de que a sidra da França não era vista como sendo verdadeiramente francesa, devido à caracterização das duas regiões onde a produção estava mais presente, a Normandia tinha sido colonizada e a Bretanha nunca tinha conseguido introduzir-se na cultura francesa.

Com a chegada das guerras vieram outros problemas. Na primeira guerra mundial, o álcool produzido era todo expropriado pelos militares para a produção de explosivos, e na segunda guerra mundial os pomares foram, na sua maioria, devastados pelas tropas. Estes acontecimentos levaram a que, após a guerra, a sidra recuasse um patamar, estabelecendo-se abaixo da cerveja. Crescia a fama de ser uma bebida para os antigos.

Contudo, os nortenhos deram início a um processo de luta contra este preconceito começando pela plantação de árvores, substituindo as velhas. A França demonstrava que possuía as melhores técnicas de perseveração ao longo do tempo, onde as maçãs frescas davam uma sidra com uma validade aproximada a um ano, começando depois a tornar-se em vinagre. Se os produtores decidissem produzir calvados, a destilação efetuada permitiria que a validade aumentasse drasticamente, não sendo possível, até hoje, indicar um prazo de validade exato. Esta destilação também possibilitava ao crescimento do valor da bebida (Brown & Bradshaw, 2013).

As maçãs que eram produzidas não possuíam todas o mesmo sabor, 60 a 70% tinham um sabor agridoce e as restantes um sabor ácido. Houve a necessidade de contornar este

¹⁴ *De Vino et Pómaceo* é um tratado do vinho e da sidra da autoria de Julien Le Paulmier que veio preencher uma lacuna da fruticultura da França. Este tratado tinha como objetivo partilhar o conhecimento que o autor detinha sobre a plantação, poda, tratamento das árvores de fruto e videiras assim como métodos para a produção de vinho e de sidra. Esta obra enaltecia também os benefícios da sidra para a saúde, ajudando assim ao crescimento da popularização da sidra na França.

¹⁵ Julien Le Paulmier nasceu na Normandia no início do século XVI. Foi médico, permitindo-lhe trabalhar para a família real. Esta dedicação médica para com a família real permitiu-lhe adquirir várias terras e assim explorar e desenvolver o seu amor pelas maçãs.

problema, o que levou ao engarrafamento precoce, ou seja, teria de ser realizado antes da fermentação estar concluída. Este processo permitiu que a sidra francesa, nomeadamente das zonas da Normandia e Bretanha, seja caracterizada pelo sabor doce e pela cor brilhante.

iii. Calvados

“Brandy, whisky and gin were well known across Europe before the self-styled “Lord” Gouberville, a royal forester in Normandy, learned about wine distillation and applied it to cider in the mid-16th century.” (Brown & Bradshaw, 2013, p. 70)

Esta aplicação deu excelentes resultados no mercado das bebidas destiladas, levando-nos ao que hoje conhecemos como calvados. No seguimento do sucesso desta operação, muitos agricultores seguiram as pisadas de Gouberville e em 1606 foi formada a associação “distillateurs d’eau-de-vie de cidre de Normandie” (Brown & Bradshaw, 2013).

Devido ao crescimento da destilação de sidra, as autoridades francesas intervieram com o objectivo de proteger o vinho, decretando todas as produções de brandy de sidra realizadas fora das províncias da Bretanha, Normandia e Maine como ilegais. Este decreto permitiu a evolução da destilação de sidra nestas três províncias, aperfeiçoando as técnicas e por sua vez o sabor. Após a revolução francesa, Normandia foi dividida em departamentos, calvados sendo um desses departamento desde cedo ficou ligado ao brandy de sidra, permanecendo até aos nossos dias.

Com a primeira guerra e as invasões germânicas a produção de calvados começou a ser ameaçada. Na primeira situação o governo necessitava de álcool para a produção de explosivos, e na segunda a destruição dos pomares e conseqüentemente os roubos tornavam-se nas maiores preocupações para o governo e para os produtores. Foi assim, que ao chegar o ano 1942, calvados garantiu a marca de “appellations d’origines contrôlées”, salvaguardando a qualidade e o valor cultural desta prática (Brown & Bradshaw, 2013).

A arte da produção de calvados é única e especial. A primeira prova demora no mínimo três anos, de modo a aguardarmos pela fermentação exclusiva deste tipo de sidra, que procede ao esmagamento das maçãs, originando o sumo natural, que depois de ser acondicionado em barricas de madeira, deverá permanecer selado durante três anos, aproximadamente. Devido ao tipo de material da barrica o líquido evapora todos os anos entre 3 a 4%, devido à oxidação resultante da respiração da madeira da barrica.

Calvados é representado através de três denominações. A primeira, e a principal, é calvados AOC (appellations d'origines contrôlées), a segunda Calvados Domfrontais, é caracterizada por uma bebida resultante da mistura de maçãs e de pêros, e por último temos a denominação de Calvados Pays d'Auge, que representa a qualidade mais requintada, que advém de uma destilação dupla, realizada num alambique tradicional. Calvados é, deste modo, uma bebida atraente, exclusiva, onde a combinação do envelhecimento com o teor alcoólico preserva o sabor original da sidra.

“Drouin (...) insists you have to put the finest stuff in to get the best result out. ‘The most common fault in cider I that it turns to vinegar,’ he says. ‘If you distil it, it makes disgusting Calvados! So people age it in a barrel and hope that will make it nice. It doesn’t. You could age it for a hundred years and you’ll just get a century-old disgusting vinegary drink!’” (Brown & Bradshaw, 2013, p. 70)

Calvados torna-se assim, através destas características, uma arte de produzir sidra.

iv. Espanha

A sidra estará presente em Espanha desde a época dos celtas, no entanto, como na maioria dos países, as referências temporais são quase inexistentes. Há relatos de que Estrabão terá redigido que viu a sidra ser produzida na região nórdica da Espanha, numa zona onde a escassez de vinho era marcante. Contudo, nesse relato, (Brown & Bradshaw, 2013) afirma que a palavra que é usada por Estrabão para identificar a possível produção de sidra, é *Zytho*, que em grego significa cerveja, ficando sempre a dúvida se seria cerveja que se produzia naquela altura ou se seria sidra.

No Principiado das Astúrias e no País Basco as características do terreno e do clima são, na sua maioria, diferentes das restantes zonas do País. Aqui o verde e as imensas montanhas são o espelho de um clima ameno, tropical, onde a agricultura teve de adaptar-se de forma diferente em comparação com o resto do território espanhol. A vinha não domina e o vinho não é o fator económico mais elevado. Neste território a sidra é o produto mais expressivo da economia local. A adaptação tornou-se uma obrigação, onde o clima era muito frio e os terrenos inapropriados para a plantação de vinha, optando pela plantação de macieiras e pomares, tirando proveito das características destes frutos, resistentes às condições climatéricas desta zona.

As referências à origem da sidra em Espanha são escassas, já que alguns documentos indicam somente o avistamento de videiras ou pomares, o que nos leva a especular que a produção de vinho e de sidra já era uma realidade. É a partir dos séculos VIII e IX que começam a surgir alguns documentos com referências à existência de pomares. Segundo a informação disponibilizada no sítio do Conselho Regulador da Denominação de Origem Protegida “Sidra de Astúrias”, a vinte e cinco de novembro de setecentos e oitenta e um é retratada a existência de pomares numa planta do mosteiro de São Vicente, que atualmente é a cidade de Oviedo. Outra referência, retirada da mesma fonte, indica-nos que uma filha bastarda de Afonso VII, terá realizado um pedido de vários litros de sidra à região de Oviedo.

Por volta da época visigoda havia uma tradição popular em torno de uma bebida popular apelidada de *sicer*, que terá dado origem à famosa sidra das Astúrias. Com a elevada produção de maçãs, aproveitando a riqueza do solo e do clima, as explorações tornar-se-iam na maior riqueza agrícola das Astúrias. Com a chegada ao século VIII, a sidra ganhou um papel importante dentro da sociedade, começando a ser reconhecida como uma bebida de qualidade, uma bebida do povo, com um valor económico considerável. Deste modo, o desenvolvimento da produção surgiu, como resultado, não só do valor económico que começava a possuir, mas também da evolução das técnicas de cultivo, da poda e do tratamento das macieiras e dos pereiros.

Com o passar dos anos a consolidação foi-se tornando forte, e assim deu origem a vários interesses agrícolas e económicos, permitindo o aparecimento de novas práticas de produção. Em 1785, o pároco de Amandí¹⁶, António Couredo Cuenlles, dava várias formações sobre como elaborar sidra, onde destacava-se a mistura de várias qualidades de maçãs, permitindo a obtenção de uma qualidade inigualável. Chegava o século XIX e com ele o aparecimento de novas ideias para o uso das maçãs, o *coganc*, champanhe de sidra, e o vinagre de sidra. Este último pensa-se que deverá ter sido descoberto através do desperdício da bebida, entendendo por desperdício como um esquecimento do consumo, e assim tornando-se em vinagre.

¹⁶ Amandí é uma pequena província do Principado das Astúrias.

A partir do século XX a produção e o consumo de sidra no território espanhol consolidou-se, permanecendo até aos nossos dias, onde tem um valor económico, e cultural, muito elevado.

2. Breve História da Sidra em Portugal

“No território europeu, ibérico, onde Portugal nasceu, a população encontrou na agricultura o apoio necessário e bastante para cumprir o destino invulgar que a História lhe reservou. Embora situado longe do berço das civilizações agrárias do «Crescente Fértil», entre o Nilo e a Mesopotâmia, o território foi passagem do mundo civilizado mediterrânico à Europa bárbara, atlântica, no decurso de mensagens que haviam de conduzir ao intercâmbio que proporciona o desenvolvimento.” (Caldas, 1998, p. 19)

Numa tentativa de descobrir a origem da sidra em Portugal através das macieiras, permitenos especular como seria inicialmente a cobertura vegetal do país antes dos primeiros vestígios de macieiras no território nacional. Segundo Jorge de Paiva, a cobertura vegetal inicial de Portugal deverá ter passado pela presença dos carvalhos, a norte do Tejo, e já mais a sul do território pelos Carvalhos do Sul, dos Sobreiros e das Azinheiras. A mancha florestal que compunha o território viria a sofrer danos através, essencialmente, de incêndios, muitos por culpa do Homem, outros por causas naturais. Terá sido num destes incêndios na Serra da Estrela, que destruiu uma grande mancha florestal, que poderá ter aberto o “caminho às primeiras tentativas nas práticas que poderemos vir a considera da Incipiente Agricultura”. (Caldas, 1998, p. 21)

Com a chegada dos romanos a Portugal em 139^a.C., surgiram novas técnicas de agricultura aproveitando os recursos que encontraram em solo português, nomeadamente as macieiras selvagens, era o início da agricultura de subsistência e de exportação para o Império Romano. A influência dos romanos na agricultura portuguesa foi determinante, principalmente se prestarmos atenção à arte de enxertar, que foi introduzida pelos romanos, assim como as castas novas de macieiras. No tempo árabe começou a aparecer os primeiros registos de moinhos mexidos a água, situando-se junto aos rios. Caldas¹⁷ (1998) refere, segundo cronistas árabes, que nesta época são identificados vários pomares e vinhas no território pertencente à cidade de Coimbra.

¹⁷“Narra-se também que a região «está bem povoada. O seu território tem muitas vinhas, macieiras e cerejeiras. No sopé da Cidade corre um rio cuja água move os seus moinhos.» (Caldas, 1998, p. 61)

A agricultura portuguesa começou a evoluir ao ponto de as árvores de frutos serem implementadas como um meio decorativo dos jardins. No século XVIII, numa das fases da construção do mosteiro de alcobaça, construíram-se jardins á base de flores de enormes pomares. Destes pomares pensa-se que além do consumo também seriam destinados á produção de sidra, já que as construções de adegas no mosteiro poderão ter sido usadas para armazenamento. Dava-se assim a história da famosa Maça de Alcobaça¹⁸.

A fruticultura teve sempre uma presença assídua na vida dos agricultores, dominada pelas macieiras e pelos pereiros ao longo do território nacional, desde os espaços adjacentes aos conventos até à plantação de macieiras por entre as vinhas ou de outro tipo de cultura. As maçãs cultivadas em Portugal são caracterizadas pelos sabores intensos e deliciosos (Caldas, 1998, p. 523). A maçã-brava, como uma variedade sem intervenção do ser humano, cresce em terrenos onde o homem normalmente não intervém a nível da agricultura, estando muito presente no norte de Portugal. O fruto, geralmente mais pequeno do que as macieiras cultivadas e enxertadas, produz um ácido que quando ingerido pelo homem dá uma sensação amarga, deixando de ser apelativa ao consumo. Assim, esta variedade deverá ter começado a ser direcionada para a produção de doces, compotas e de sidra. A sidra surge em Portugal como uma necessidade de aproveitamento do fruto que não era bom para o consumo, tornando-se assim um produto cultural das regiões nórdicas de Portugal.

As macieiras da região de Ponte de Lima deverão de ser das árvores mais antigas do norte de Portugal, estando presente em abundância pelo território limiano (Araújo, 1993). Segundo a mesma notícia eram conhecidas várias qualidades tradicionais de maçãs, particularmente as agrais¹⁹, sangue de boi²⁰, Santas Justas²¹ ou bravas²². As maçãs agrais dada as características que possuem, e devido à acidez que as identificam, eram usadas para fazer uma sidra de grande qualidade. A produção de sidra era uma bebida que estava presente desde muito tempo na população de Ponte de Lima. (Araújo, 1993).

¹⁸ Maça de Alcobaça é a denominação da maçã qualificada como IGP - Indicação Geográfica Protegida - de diversas variedades.

¹⁹ Maçãs agrais fazem parte de uma variedade de maçãs bravas, que são caracterizadas pelo excesso de acidez. (Araújo, 1993)

²⁰ Sangue de Boi, é uma variedade de maçã caracterizada pela cor vermelha intensa e que ao ser consumida nota-se uma elevada presença de sumo.

²¹ Maçãs Santas Justas são uma variedade de maçãs caracterizadas pelo amadurecimento prematuro, ainda antes da época de verão (Araújo, 1993).

²² Bravas são as maçãs que nasciam em abundância em várias árvores e que posteriormente eram dadas de comer aos porcos (Araújo, 1993).

A sidra em Portugal continental, como na Ilha da Madeira, enfrentou muitas adversidades, onde se fazia de tudo para proteger a grande indústria de Portugal, o Vinho. Como veremos com mais pormenor numa parte avançada deste trabalho, com o surgimento das produções de sidra, nomeadamente no norte de Portugal e na Ilha da Madeira, criou-se uma lei que proibia a produção de todos os tipos de vinhos de frutas à exceção do vinho de uvas. Com esta proibição começou-se a perder os registos da produção de sidra, e em muitos casos a tradição que já se fazia sentir nestas zonas. Contudo, na Ilha da Madeira a confeção desta bebida batalhou contra muitos problemas, essencialmente o da falsificação do vinho Madeira, mas conseguiria manter-se no quotidiano do povo rural, originando uma tradição das zonas mais altas da ilha.

3. A Fruticultura Madeirense

a. Povoamento do Arquipélago da Ilha da Madeira

A ilha da Madeira, aquando do povoamento, foi imediatamente dividida em duas capitánias mais a do Porto Santo. Depressa o povoamento da ilha expandiu-se para além dos principais centros, Machico e Funchal, originando outras localidades, Santa Cruz, Câmara de Lobos, Ribeira Brava, Ponta do Sol e ainda Calheta (Vieira, História da Madeira, 2001). Podia-se pensar que a especificidade da orografia da ilha apresentar-se-ia como um obstáculo à expansão do povoamento, mas não, muito pelo contrário, a excelente fertilidade que os terrenos apresentavam deram início á rápida exploração das novas terras.

Os primeiros povoadores foram os portugueses, só que com o desenrolar dos anos e com a evolução do comércio, essencialmente do açúcar e do vinho, começaram a chegar os primeiros estrangeiros, fixando-se na ilha da Madeira. Com base numa listagem sobre os primeiros povoadores, descritas nos documentos e crónicas da época, podemos notar que a presença do povo nortenho (64%) é superior ao algarvio, cifrado em 25% (Vieira, História da Madeira, 2001). Verifica-se que o povo madeirense sofreu influência oriunda do norte de Portugal, podendo referir que o surgimento das árvores de fruto, resistentes ao frio como o caso das maçãs e pêros, deverão ter sido implementadas na Madeira pelo povo nortenho.

b. O solo

A fertilidade do solo, o imenso arvoredo e a cor verde, realçavam as qualidades intrínsecas para a prática da agricultura. A imensidão de árvores transmitia a existência em abundância de água, um dos principais requisitos para exercer esta prática. Com a delimitação das

Capitanias²³, os Donatários²⁴ iniciaram as distribuições das terras que correspondiam às respectivas jurisdições. Foram definidas as características das pessoas que viriam a receber parcelas de terras, os nobres, os mercadores com influência nos mercados, e ainda as pessoas mais pobres e humildes.

O método escolhido para a repartição dos terrenos foi o de sesmarias, respeitando o regimento do Infante D. Henrique²⁵ (Frutuoso, 1998). Por sesmarias entende-se os terrenos que são doados pelo Rei com o propósito de serem cultivados e de não ficarem entregues ao abandono. No primeiro quadro de concessão de terras era possível verificar que as terras eram doadas com a obrigação de serem cultivadas durante dez anos, depois eram cedidas ao agricultor a título definitivo, no entanto, tudo o que eram pastos, matas, nascentes e margens de cursos de água não foram cedidos a ninguém em particular, sendo destinadas ao uso de todos (Pereira F. J., 1991).

Em 1492 apareceria o primeiro registo sobre a plantação de árvores de fruto, através de D. Manuel que autorizou o capitão para que doasse os terrenos que estavam juntos às ribeiras para a plantação, exclusiva, de árvores de fruto (Pereira F. J., 1991). Com este registo podemos indicar que foi em Machico que surgiram os primeiros vestígios de pêros, maçãs e a respetiva produção de sidra. Tendo como base as características das concessões de terras por parte de D. Manuel, os terrenos ao redor da ribeira de Machico, com início na zona dos lamaceiros, eram de fácil de lavoura, acessíveis, quando comparado com a orografia das outras terras, e a existência de água, em abundância, proporcionava a produção de fruta.

²³ Capitania do Funchal, Capitania de Machico e Capitania do Porto Santo (Vieira, História da Madeira, 2001).

²⁴ João Gonçalves Zarco, donatário da Capitania do Funchal, Tristão Vaz, donatário da Capitania de Machico e Bartolomeu Perestrelo, donatário da Capitania do Porto Santo (Vieira, História da Madeira, 2001).

²⁵ Este regimento data o ano “de 1375 e foi constituído para restaurar a agricultura portuguesa decaída pelas guerras ocorridas durante o reinado de D. Fernando. Tinha como preceitos principais: obrigar os proprietários d incultos a cultivá-los; quando o senhorio não pudesse lavrar senão uma parte dos seus incultos, devia aforar ou arrendar outra parte a quem a cultivasse, sob pena de indemnização ao Estado; cada herdade devia possuir, dentro dum certo prazo de tempo, o gado e as alfaias suficientes para a sua lavoura; não só era obrigado o proprietário à cultura das suas terras mas todo o povo operário ao trabalho, reprimindo-se com a lavoura a vadiagem, as profissões passivas e inúteis; as multas e rendas das propriedades rebeldes revertiam a benefício da comunidade das localidades em que aquelas estivessem situadas, gozando os aforamentos de isenções tributárias; em cada cidade ou vila havia os sesmeiros ou encarregados da execução desta lei, escolhidos dentre os melhores cidadãos com poder para coagir à cultura das herdades ou dividi-las por quem as cultivasse e com outras atribuições oficiais.” (Pereira E. C., 1989, p. 489)

c. Agricultura

Com o sistema de sesmarias a ser implementado, surgiram as primeiras zonas agrícolas, e com o desenrolar dos anos foram transmitidas de geração em geração, aperfeiçoando as técnicas de cultivo. Esta atividade viria a tornar-se na principal indústria da ilha da Madeira.

O agricultor á medida que ia descobrindo os terrenos aráveis separava-os consoante as suas qualidades físicas e aplicações agrárias, de um lado tínhamos o Massapez, que é uma denominação tradicional para referir o solo como argiloso, duro, e de cor escura, o salão para caracterizar todo o tipo de solo que apresentava uma terra avermelhada, a Pedra-mole para todos os terrenos onde a terra fraca, argiloarenosa, solta e leve predominava. Tínhamos ainda a terra grossa, argilosa, a meia terra, que combinava duas características, a argiloarenosa e areno-limosa, a terra delgada e a terra solta compostas por terras franco-arenosas, e por fim o areão, que como o seu nome indica, uma terra completamente arenosa²⁶ (Pereira E. C., 1989)

Segundo o agrónomo J. Vieira Natividade na sua obra Fomento da Fruticultura na Madeira, o agrónomo A. Teixeira de Sousa subdividiu as zonas agrícolas em três parcelas, a zona subtropical que ia dos 0 aos 400 metros com uma temperatura média a oscilar entre os 17°C e os 18,5°C, a de temperaturas quentes, caracterizada pelas zonas compreendidas entre os 400 e os 1000 metros, com uma temperatura compreendida entre os 11,5°C e os 13°C, por fim as restantes zonas altas onde a temperatura média era de 9°C.²⁷ (Natividade, 1947)

No que respeita às macieiras e pereiros, visto que é o fruto predominante deste trabalho, a plantação destas árvores concentrava-se entre os 350 metros de altitude e os 1000 metros de altitude, no entanto, dentro destes valores, os pereiros eram a qualidade que prosperavam

²⁶ “Esta classificação tem sua base em conclusões tiradas das 80 análises referidas, feitas em amostras de terras de diferentes zonas dos concelhos da Madeira, colhidas pelos Engenheiros Agrónomos J. Salema de Azevedo e Jaime Azevedo Pereira.” (Pereira E. C., 1989, p. 520)

²⁷ A classificação pormenorizada das três zonas agrícolas, da ilha da Madeira, delineadas pelo Agrónomo Teixeira de Sousa é a seguinte: “I – Subtropical: 0 a 200 m. – Temperatura média 18,5 – Abacateiro, anoneira, bananeira, papaia, cana sacarina e vinha. / 200 a 400 m. – Temperatura média 17° - Anoneira, cana sacarina e vinha. / II – Temperada quente – 400 a 700 m. – Temperatura média 15,5 – Vinha, castanheiro, pereira, milho, cereais de pragana. / 700 a 1000 m. – Temperatura média 13,5 – Castanheiro, pinheiro bravo, til, vinhático. / III – Temperada fria – 1000 a 1300 m. – Temperatura média 11,5 – Loureiros, urzes. / 1300 a 1860 m. – Temperatura média 9° - Fetos, gramíneas.” (Natividade, 1947, p. 42)

mais entre os 350 metros e os 750 metros, enquanto que as macieiras desenvolviam-se entre os 400 metros e os 1000 metros²⁸.

d. A fruticultura na Ilha da Madeira

“A distribuição das culturas na Madeira está fundamentalmente subordinada à altitude e às possibilidades de rega.” (Natividade, Fomento da Fruticultura na Madeira, 1947, p. 37)

A ilha da Madeira sempre foi vista como uma ilha de extrema riqueza agrícola desde o seu descobrimento, caracterizada pelo denso arvoredo. A abundância de árvores, perceptível desde a serra até ao nível do mar²⁹, transmitia a existência de muita água. Sendo este um dos principais fatores para a prática da fruticultura, procederam-se às plantações de várias árvores de fruto ao longo da ilha. Os primeiros pomares surgiram junto dos cursos de água, essencialmente nas margens das ribeiras, tendo em conta que ainda não tinham sido realizadas intervenções sobre o controlo da água que corria ao longo da encosta.

Os terrenos não estavam trabalhados, não possuíam delimitações e o declive era muito acentuado. Um pouco por todo o lado era possível vislumbrar vales de encantar, com um manto verde a cobrir as encostas, abismos onde ao mínimo deslize poder-se-ia perder uma vida, muralhas de rocha e depois, fazendo frente à realidade montanhosa da ilha, alguns terrenos planos ou com um declive reduzido. É o início da batalha dos madeirenses contra a natureza, a adaptação do espaço agrícola às necessidades da população. Começam-se a partir pedras, a empurrá-las encosta abaixo, amontoando-as, pedra sobre pedra, com o acompanhamento da terra, preenchendo o espaço vazio que ficava atrás das pedras, originando as construções dos tão afamados socalcos madeirenses³⁰.

²⁸ Poderemos encontrar, na obra *Fomento da Fruticultura na Madeira* da autoria do agrónomo João Vieira Natividade, a informação detalhada sobre as espécies de frutos que podem prosperar nas diferentes altitudes da ilha. “ I – 0 a 200 m. : Bananeira, mangueira, abacateiro, goiabeira, anoneira, papaia. Acima dos 100 m., mais a figueira, a nespereira do Japão e a alfarrobeira. / II – 200 a 400 m. : Anoneira, figueira, nespereira do Japão, damasqueiro, pessegueiro, laranjeira, limoeiro, tangerineira, maracujazeiro, ameixeiras. Acima dos 350 m. : pereira. / III 400 a 750 m. – Pereira, maceira, ameixeiras europeias e americanas, maracujazeiro. Acima dos 500 m. : cerejeira. / IV – 750 a 1000 m. – Cerejeira e maceira.” (Natividade, 1947, pp. 42-43)

²⁹ As árvores eram uma presença constante à medida que os descobridores iam percorrendo a costa sul da ilha, como podemos constatar na obra *Saudades da Terra Vol.II* de Gaspar Frutuoso, “Indo assim costeando a ilha ao longo do arvoredo, que, em partes, chegava ao mar...” (Frutuoso, 1998, p. 20)

³⁰ João Vieira Natividade refere na sua obra, “Madeira: Epopeia Rural”, que “a Madeira eu nos comove e nos deslumbra é a Madeira heroica, campo de luta do homem contra as forças hostis da Natureza; e para a sentirmos, e para a compreendermos, não vejamos a Ilha do fim para o princípio, do sul para o norte, como é costume, mas do princípio para o fim. Antes do diamante lapidado, apreciemos a matéria bruta que consentiu tal prodígio e debrucemo-nos sobre o titã que realizou tal milagre.” (Natividade, MCMLIII, p. 29).

Segundo o Agrónomo João Vieira Natividade, num estudo que realizou sobre os componentes do solo madeirense no âmbito do trabalho do *Fomento da Fruticultura da Madeira*, a característica apresentada pelo solo madeirense permite-nos afirmar que as terras da Madeira são solos adequados á horticultura, reunindo as condições essenciais para o cultivo das mais variedades espécies fruteiras, sejam tropicais ou pertencentes aos climas temperados.

Apesar da presença de muita água, essencial ao cultivo dos terrenos, havia momentos do ano em que a escassez era real, no entanto devido às poucas exigências das fruteiras pela água, não se apresentava como um problema. A água não motivava preocupação, mas sim a diversidade do clima que caracterizava as diferentes zonas da ilha. O vento, a chuva, o nevoeiro, o frio foram, desde sempre, os principais obstáculos para esta cultura. O vento, quando na altura da flor do fruto, acabava por desflorar as árvores, o excesso de chuva transformava a terra demasiado pesada, impossibilitando o correto amadurecimento do fruto, o nevoeiro e o frio intenso acabavam por retardar o desenvolvimento dos frutos.

O vale de Machico, que caracteriza esta povoação, acompanhado da ribeira que o percorre ao longo da encosta vindo da zona dos lamaceiros, transmitiu desde sempre a fertilidade destas terras. Machico era assim, desde o início do seu povoamento, uma localidade calma, amena, com muitas hortas e pomares ao longo do vale (Frutuoso, 1998). Os pereiros e as macieiras começam a surgir a partir dos 400 metros de altitude, com uma presença mais vincada na zona da Ribeira de Machico, onde o clima, as presenças de água tornavam-se determinantes para o desenvolvimento frutifico.

Machico era visto como um autêntico pomar, preenchido por vários tipos de árvores de fruto, entre as diversas qualidades de pêros e de maçãs³¹. Se um terreno não fosse composto exclusivamente por árvores de fruto, provavelmente teria uma árvore a delimitá-lo³².

O concelho de Santa Cruz concentra as espécies frutíferas dos climas temperados e dos climas quentes. Gaspar Frutuoso, na sua obra *Saudades da Terra*, referia que em Santa Cruz

³¹ “Algumas variedades exóticas de pereira, a «Curé», a «Marillat», a «Beurré Bosc», a «Roosevelt», e outras não identificadas, vegetam e frutificam bem, e o mesmo se dá a maceira «Barral», uma «Reinette grise», a «Bismarck»...” (Natividade, 1947, p. 53)

³² “... são frequentes os pereiros, com certo aspecto selvático, quer em manchas com reduzido número de árvores, quer dividindo as propriedades, quer orlando os poios...” (Natividade, 1947, p. 51)

existiam muitas peras, pêros e ainda ameixas³³, transmitindo-nos a importância que a cultura deste tipo de frutas viria a ter para o concelho de Santa Cruz.

São nas localidades que pertencem a uma cota superior a 400 metros, como a Camacha e o Santo António da Serra, que encontrávamos uma cultura rica em espécies fruteiras dos climas temperados. A Camacha será provavelmente a cultura frutífera mais rica em toda a Ilha, acompanhada pelo Santo António da Serra. Ao longo dos vários sítios da Camacha, quase todos com um declive acentuado, era possível verificar a existências de vários pomares, de macieiras, de pereiros, de pereiras, de ameixeiras, de pessegueiros, entre outros.

A produção frutífera no Funchal não era muito rica muito menos variada, havia cultivos de destaque, mas a maioria dos produtos que vinham para o comércio eram oriundos das povoações circundantes. Na descrição de Gaspar Frutuoso sobre a cidade do Funchal devemos destacar que os espaços sobre o domínio do mosteiro de São Francisco³⁴ possuíam pomares de pereiras, romeiras e de outras frutas.

“O concelho de Câmara de Lobos, a Leste do Cabo Girão, e abaixo da cota de 700-800 m., constitui a zona hortícola e vitícola mais intensamente cultivada da Madeira” (Natividade, 1947, p. 66).

Um pouco por todo o concelho de Câmara de Lobos, a riqueza frutífera era dominante, nas zonas mais baixas a plantação da banana era importante, já a partir dos 200 metros de altitude começava-se a notar a presença vincada da vinha. É a partir dos 400 metros que a grande variedade de árvores de fruto começava a surgir, desde pereiras, macieiras, cerejeiras e ainda as ameixeiras.

³³ “Do mosteiro um tiro de besta está a nobre e grande vila de Santa Cruz, a melhor de toda a ilha, situada em uma terra chã ao longo do mar, em que tem bom porto, a sua baía de um tiro de besta de largo e calhau miúdo, onde varam os batéis. Tem esta vila como oitocentos fogos, e rica igreja, e uma ribeira de água por meio dela, ao redor da qual há muitas vinhas de malvasias e de vinhos melhores que os de Machico, e muitas canas de açúcar, e uvas ferrais, e das mais frutas de peras e peros, e amexeas (sic), para a terra em muita abundância.” (Frutuoso, 1998, p. 42)

³⁴ O mosteiro de São Francisco foi “o mais importante e interventivo Convento na vida geral da Madeira (...) com profundas raízes locais e, ao mesmo tempo, com um especial sentido de liberdade imediatista, que criou inúmeros problemas às autoridades instituídas. Os Franciscanos acompanharam os primeiros povoadores em 1420, e foi-lhes depois entregue a assistência espiritual nos primeiros anos do povoamento.” (Carita, 2017)

Os pereiros e as macieiras eram as árvores com mais presença nestas altitudes, existindo “peros de toda a sorte, muito doces” (Frutuoso, 1998), um pouco por todo o lado. Foram cultivadas variedades nacionais³⁵, adicionando-as às regionais que já frutificavam na ilha.

A costa sudoeste da ilha, comparando com as outras localidades, é também a partir dos 400 metros de altitude que surgem os pomares, em muitos casos ao longo dos cursos de água³⁶, com as pereiras, as macieiras, os pessegueiros e as cerejeiras como os frutos mais cultivados. A grande facilidade com que conseguiam obter água para o regadio na Ribeira Brava, oriundo dos grandes caudais das ribeiras desta localidade, permitiam-lhes obter um fruto de excelência.

Na Ponta de Sol além das culturas já referidas anteriormente houve ainda uma que merece destaque pela importância que a dada altura teve para a economia da ilha³⁷, estamos a falar da cultura da cidreira, em que através do fruto, cidra, era transformado num produto cristalizado.

É na Calheta que se concentravam inúmeros pomares, preferencialmente situados nos Prazeres e na Ponta do Pargo. O clima proporcionava o desenvolvimento eficaz das árvores e do amadurecimento dos frutos, aproveitando a orografia favorável para este tipo de plantações, terrenos em altitude.

A costa norte da ilha sempre foi uma zona selvagem, os terrenos com declives acentuados, acompanhados do imenso arvoredo em que os vales eram abrutamentos profundos, não facilitavam a prática da agricultura. O clima neste lado da ilha era mais temperado, perfeito para a fruticultura facilitando o surgimento de pereiras e as macieiras em São Roque do Faial, fazendo parte do quotidiano das pessoas. Em Santana e São Jorge, os castanheiros, as macieiras e as pereiras preenchiam os terrenos aráveis.

³⁵ As qualidades exclusivas do clima desta zona da ilha da Madeira permitia que “Alguns importantes núcleos de pereiras importadas do continente, na Quinta das Romeiras do Dr. Alberto de Araujo (700 m.) e na Quinta do Jardim da Serra (800 m.), e entre as quais figuram a «Beurré Clairgeau», a «Bergamota» e «Francisco Anacleto», que frutificam em óptimas condições, atestam as possibilidades locais para o cultivo comercial desta espécie. Das maceiras, além dos numerosos e típicos pereiros, vimos soberbos frutos das variedades «Barral» e «Reineta». (Natividade, 1947, p. 67)

³⁶ Pela Ribeira da Tabua acima, também já existiam várias propriedades de vinhas à mistura com o cultivo de sequeiro e árvores de fruto.” (Ribeiro, 1998, p. 158)

³⁷ “Depois do vinho, constituía a segunda exportação, sobretudo para o Norte da Europa atingindo o seu ponto máximo nos finais do século XVII e princípios da centúria seguinte.” (Ribeiro, 1993, p. 127).

Ao longo do resto da costa podíamos notar a existência de quase todos os tipos de árvores de fruto, não em grandes quantidades, devido ao pouco número de habitantes e também às dificuldades para escoar o produto para as zonas mais populosas, o sul da ilha, mas essencialmente para o consumo próprio.

e. As árvores de Fruto

Não poderemos abordar o tema principal deste trabalho, a Sidra da Madeira, sem estudar as árvores responsáveis pelo fruto desta bebida tradicional. A sidra é o resultado da fermentação do sumo dos pêros e das maçãs. Os pêros são na sua maioria quase todos destinados à produção desta bebida, havendo ainda algumas quantidades que são vendidas avulso. Já as maçãs, não sendo a maioria enviadas para a produção da sidra, uma grande parte é destinada ao comércio local. As variedades, como iremos abordar mais adiante, são inúmeras, algumas delas exclusivas da ilha, e outras que chegando do continente sofreram intensas alterações sensoriais, essencialmente devido ao clima.

Os lugares do desenvolvimento desta cultura, como já foi possível ver anteriormente, são quase exclusivas das áreas que se situam acima dos 400 metros de altitude, com algumas exceções em relação aos pereiros, onde poderemos encontrar alguns abaixo desta cota.

f. Pereiros e Macieiras

Com o nome científico *Pryus Marus*, da família *Rosacea-Pomoidea* europeia, esta variedade na Madeira encontra-se repartida ao longo da ilha. O nome do fruto dado a esta variedade é um dado particular, visto que o povo madeirense usa as palavras “pêro” e “maçã” para caracterizá-los. João Vieira Natividade indica-nos que em Portugal continental a diferenciação entre os dois termos consiste na forma do fruto, no entanto, na Madeira, e segundo o que se pode ler no Elucidário Madeirense, “distingue-se facilmente do pereiro (a macieira) pelos seus pomos achatados e providos duma massa mais fina e de sabor mais agradável”. Considerando a definição, anteriormente descrita, de “pêro” e “maçã”, podemos afirmar que o madeirense acabou por definir estes dois termos à sua maneira, o que nos permite referenciar que “todas as castas indígenas de maceira tomam a designação de pereiros” e “todas as maceiras exóticas são irremediavelmente maceiras”, sendo que “nos casos duvidosos recorre-se à designação «pero-maçã» ou «maçã-pero»” (Natividade, 1947, p. 123).

O clima que esta cultura exige é, quase sempre, um clima temperado, ou seja, terá de situar-se, normalmente, acima dos 400 metros. Dizemos “quase sempre” porque, e tendo em conta que a ilha tem uma orografia especial, onde os climas por vezes não seguem os padrões, poderão surgir culturas de pereiros um pouco abaixo dos 400 metros. A Camacha, o Santo da Serra, os Prazeres, a Ponta do Pargo, o Jardim da Serra e São Roque do Faial, serão, provavelmente os locais onde esta cultura esteve presente desde sempre. Os climas característicos destas zonas enquadram-se na perfeição dos parâmetros exigidos, no entanto, poderemos identificar pequenos pomares um pouco por toda a ilha onde este tipo de clima temperado existe. Como exemplo, temos no Porto da Cruz, em Santana, em São Jorge, nas Achadas da Cruz, na Ribeira Brava e um pouco por todas as zonas altas da ilha como regiões suscetíveis para esta prática.

O processo de enxertia das árvores era inexistente, já que o fruticultor optava pela plantação de sementes, derivadas das castas que pretendia plantar, ou pela plantação directa no solo dos ramos das árvores das castas que pretendiam, e ainda pelo método de replantação dos rebentos que surgiam ao redor das respectivas árvores de fruto já adultas.

Na maioria dos casos os nomes das castas não são consensuais entre a população. Os formatos redondos que caracterizam a maioria dos frutos tornam, geralmente, difícil o trabalho do fruticultor para conseguir diferenciar as variedades, como resultado do mesmo nome ter recebido vários atributos pelas diversas localidades.

Em 1947 foi editado um livro, intitulado *Fomento da Fruticultura na Madeira*, da autoria do Engenheiro Agrónomo João Vieira Natividade, onde são abordadas as várias castas destas árvores, acompanhadas, em alguns casos, pelos sinónimos tradicionais de cada localidade. Estas referências dos nomes das castas tornaram-se importantes para a fruticultura madeirense, permitindo que o fruticultor começasse a conhecer, de uma forma mais pormenorizada, os seus pomares.

Assim, realçando que “das abreviaturas: U. refere-se a frutos de epiderme de colorido uniforme, verde ou amarelo; M.M. a frutos matizados manchados, mancha em geral vermelha ou carmim, do lado oposto ao sol; M. R. a frutos matizados raiados” (Natividade, 1947), as castas, de pêros, referidas na obra *Fomento da Fruticultura na Madeira*, são:

“Agrodoce ou Agridoce – M. R. Ácido, Mat. Setembro. Valparaíso e Camacha.

Aguapé – M. M. Acidulo. Mat. Agosto-Setembro. Estreito da Calheta (Lombo dos Castanheiros).

Albino – M. R. Ácido. Mat. Novembro. Santana.

Amargoso ou Farinhento – M. M. Ácido. Mat. Outubro. Lamaceiros e Fajã das Vacas (Santo da Serra).

Anão – M. R. Ácido. Mat. Agosto-Setembro. Estreito da Calheta.

Banana ou Maçã – U. Ácido. Mat. Setembro. Machico.

Bico de Melro – M. M. Ácido. Mat. Setembro. S. Roque.

Branco ou De Vinho – U. Doce. Mat. Agosto-Setembro. Lombo dos Castanheiros.

Branco – M. M. Ácido. Mat. Dezembro. Machico.

Branco – M. M. Ácido. Mat. Agosto. Porto Moniz.

Burro – M. M. Ácido. Mat. Dezembro. Machico.

Calhau ou Monete – M. M. Doce. Mat. Dezembro-Janeiro. João Frino, Santo da Serra, Ponta Delgada.

Canada ou Reineta – U. (vermelho escuro) Acídulo. Mat. Outubro-Novembro. Santo da Serra.

De Agosto – M. M. Acídulo. Mat. Agosto. Cural das Freiras.

Dos Canhas – U. Doce. Mat. Setembro. Lombo dos Castanheiros. Canhas.

De vime – M. R. Acídulo. Mat. Novembro-Dezembro. Cural das Freiras.

De vime – M. R. Ácido. Mat. Outubro-Abril. Queimadas, Santana, Machico.

De vime – M. R. Acídulo, Mat. Agosto. S. Roque.

De vinho – M. R. Acídulo. Mat. Setembro. Lombo de S. João.

Doce – M. M. Acídulo. Mat. Agosto. Jardim da Serra.

Doce – U. ou M. R. Acídulo. Mat. Outubro-Novembro. Santana.

Doce – U. doce. Mat. Agosto. João Frino.

Estopa – M. M. Ácido. Mat. Outubro-Novembro. Santana.

Focinho de rato – M. M. Ácido. Mat. Setembro. Achada do Cedro Gordo.

Focinho de rato – M. M. Ácido. Mat. Dezembro. Cural das Freiras.

Maçã ou Amargoso – M. R. Ácido. Mat. Dezembro. Achada do Cedro Gordo.

Mogango ou Bogango – M. R. Ácido. Mat. Setembro. Santana.

Perinha – M. M. Ácido. Mat. Novembro. Cural das Freiras.

Pevide – M. R. Acídulo. Mat. Setembro. Machico.

Riscado ou Tenro, ou Rajado, ou Ponta do Pargo, ou Josefa do Lombo – M. R. Acídulo. Mat. Setembro. Ponta do Pargo e mais ou menos espalhado por toda a Ilha (Santo da Serra, S. Roque, Porto do Moniz, Fajã da Ovelha, etc.).

Rosado – M. M. Ácido. Mat. Outubro-Janeiro. S. Vicente, Rosto Branco, Curral das Freiras.

S. Martinho – M. R. Acídulo. Mat. Agosto. S. Martinho, S. Roque. Muito semelhante ao pero Vime de S. Roque.

Vermelho – M. R. Ácido. Mat. Novembro-Dezembro. Jardim da Serra.” (Natividade, 1947, pp. 129-130)

As castas de pêros que existem na ilha da Madeira são muito superiores às castas das maçãs exóticas, no entanto, devemos realçar que em muitos casos determinadas castas de pêros podem ser consideradas como maçãs, como resultado do formato e do paladar. Este é um dos problemas da região, a falta de consenso na caracterização do fruto. No que toca às maçãs exóticas, devemos realçar a presença inglesa na ilha como um dos responsáveis pela introdução de várias espécies. Esta apreciação deve-se ao facto de a maçã mais apreciada ser a “Barral”, que deverá pertencer á família de uma das castas mais populares de Inglaterra, a “Bramley”. Mas não será a única casta madeirense com raízes inglesas, já que a maçã “Cara de Dama” transmite imensas parecenças com outra casta muito famosa em Inglaterra, a “Blenheim Orange” (Natividade, 1947).

As maçãs exóticas por pertencerem a uma árvore de fruto que necessita de mais cuidado, nomeadamente a multiplicação das mesmas, já que era realizada através da enxertia com exceção da casta “Barral”, que podia-se propagar através do método de estaca, estavam mais presentes em quintas, inseridas numa plantação mais moderna.

Tendo em conta o panorama social e económico da ilha ao longo dos últimos séculos, e ainda as influências que as castas inglesas tiveram no surgimento destes frutos, estas culturas estavam mais concentradas nas quintas privadas dos estrangeiros e com o passar dos anos vieram a surgir nas quintas dos madeirenses. Estes pomares estavam, na sua maioria, presentes na Camacha, no Santo da Serra, no Jardim da Serra, na Choupana, entre outros sítios onde o clima era favorável á propagação desta cultura.

Foi assim que se começou a construir a riqueza e a diversidade dos pêros e das maçãs da ilha da Madeira. A adoção das várias castas, portuguesas e estrangeiras, seguidas da adaptação ao clima e do solo da região, originando novos aromas, novas cores e novas formas. João Vieira da Natividade afirma que:

“O que se passa com as castas de Maceira cultivadas na Ilha constitui seguramente caso único na fruticultura mundial. Só mereceram o interesse do cultivador as formas da subespécie paradisíaca, dotadas de cones radicíferos, e por isso susceptíveis de se

multiplicarem por estaca com a maior facilidade. A flora madeirense deve ser hoje, neste aspecto, a mais rica do mundo, pois não será exagero afirmar que o número de castas em cultura, com ou sem valor económico, é superior a uma centena.” (Natividade, Fomento da Fruticultura na Madeira, 1947, p. 123)

g. Pragas

A fruticultura não é uma cultura que dependa só do clima, do trabalho do fruticultor, e muito menos, que dependa só das boas condições do solo. A prática da fruticultura responde a várias questões sobre as características do espaço e do ambiente, e das existências de pragas que possam prejudicar o desenvolvimento dos frutos e das árvores. No início da fruticultura na ilha, os conhecimentos existentes sobre os vários tipos de pragas eram escassos e as soluções quase inexistentes, no entanto, com o desenrolar dos anos os estudos foram surgindo e com eles as curas para estes tipos de problemas, respondendo à necessidade que existia para tratar dos frutos, já que a principal indústria da ilha sempre foi a agricultura.

O agrónomo João Vieira Natividade afirma que “na Madeira, no que diz respeito a pragas do arvoredo, há de tudo” (Natividade, Fomento da Fruticultura na Madeira, 1947). Os tratamentos que existiam á data, muitas vezes não eram 100% eficazes, mas eram das únicas soluções que existiam.

Nas árvores de frutos localizadas nas zonas de média e baixa altitude, os insetos nocivos eram os mais frequentes, nomeadamente as “numerosas cochonilhas, dos géneros *Chrysomphalus*, *Ceroplastes*, *Seissetia*, *Coccus*, *Lepidosaphes*, *Aspidiotus*, *Icerya*, *Pseudococcus*” (Natividade, 1947). Os tratamentos para estes agentes nocivos passavam pela aplicação de um agente biológico³⁸, apesar de não haver certezas da eficácia a 100%, já que os produtos químicos eram inofensivos. Ainda nas mesmas zonas de cultivo, há ainda os agentes nocivos afídeos, onde destaca-se o pulgão lanígero, essencialmente nas macieiras.

Um das pragas mais comuns, e que provoca imensos estragos, é a mosca do Mediterrâneo. Este inseto tem um rápido desenvolvimento fisiológico acompanhado de uma fecundidade de fácil propagação em zonas baixas. A dada altura quando o agrónomo Natividade apontou as várias pragas existentes, referiu que uma solução para combater esta mosca poderia passar pelo uso de óleo de baleia. Apesar dos insetos nocivos, retratados anteriormente, serem dos

³⁸ Um exemplo para estes tipos de agentes biológicos a agir sobre os insetos nocivos, cochonilhas e afídeos é a formiga argentina, como podemos constatar na seguinte citação, “a disseminação, quer destes (afídeos), quer das cochonilhas, é feita sobretudo pela formiga argentina, outro flagelo da agricultura que apareceu na Madeira por volta de 1887, e está hoje espalhada por toda a parte como em país conquistado.” (Natividade, 1947, pp. 138-139)

mais comuns na ilha, deveremos ter em atenção os seguintes, já que atacam imensas espécies de frutos, a traça da fruta, o mosquito branco, a lesma das folhas e ainda a aranha vermelha. Há a realçar os fungos que conseguem causar imensos estragos e posteriormente prejuízos avultados na cultura, nomeadamente o fusicládio das pereiras e macieiras, a antracnose e ainda as ferrugens³⁹ (Natividade, 1947).

A solução deste problema nunca poderia passar, exclusivamente, pela utilização dos produtos químicos direcionados às pragas. Havia a necessidade de combatê-los, é certo, mas ao mesmo tempo era necessário renovar os pomares, porque em muitos casos a idade avançada que muitos pomares apresentavam, tornava-os frágeis perante estas ameaças. Este é, atualmente, um dos maiores problemas da fruticultura na Madeira, a idade avançada das árvores de fruto.

h. O mercado agrícola dos pêros e das maçãs

As plantações de macieiras tiveram desde sempre como finalidade o comércio dos pêros e das maçãs no mercado regional, com a venda a ser localizada no Funchal, no entanto, algumas quantidades eram exportadas e outras vendidas a bordo ou para as embarcações que passavam ao largo da ilha da Madeira.

Os pêros e as maçãs que apresentavam uma qualidade física excecional eram sempre destinados à venda para o público. Em sentido inverso, os frutos que não apresentavam as qualidades necessárias para venda acabavam por ser colhidos, pelos próprios agricultores, e assim transformados noutros géneros de produtos, essencialmente nos derivados de pêros e de maçãs como os doces, os licores e ainda a sidra. Este mercado sofreu, desde sempre, alguma dificuldade na expansão e na rentabilidade, tendo em conta a localização dos pomares e as vias de comunicação com o comércio. Durante muitos anos as vias de comunicação que existiam eram longas, muito deficientes a nível de construção e manutenção, tornando-se perigosas para quem as frequentava.

³⁹ “Entre os insectos nocivos devemos mencionar ainda a traça da fruta (*Carpocapsa pomonella* L.), generalizadíssima e que inutiliza boa parte da produção de peras e maçãs; o mosquito branco (*Aleurothrinus floccosus* Mark.), que ataca especialmente a laranjeira e a goiabeira; a «tela» (*Heliothrips hoemorrhoidales* Bouché) que ataca as mangueiras; a lesma das folhas (*Tenthredo limacina* Retz) de que observámos ataques de excepcional intensidade em cerejeiras e ameixeiras (Jardim da Serra, Choupana, Santana, etc.); a aranha vermelha (*Tetramychnus telarius* L.) que ataca especialmente a folhagem da ameixeira nas exposições quentes e nos lugares húmidos. Dentre os fungos, mencionaremos o fusicládio das pereiras e maceiras, que causa prejuízos graves; a lepra do pessegueiro; vários oídios; a antracnose (*Colletotrichum gloesporicoides* Peuz), na mangueira; as ferrugens, etc.” (Natividade, 1947, pp. 139-140)

Estas deficiências levariam a que as quantidades destes frutos não surgissem com mais predominância no mercado agrícola, no entanto, considerando estas dificuldades, os frutos selecionados para a venda ao consumidor eram na sua esmagadora maioria frutos de alta qualidade, que com as devidas características físicas acabavam por manter a sua frescura durante mais tempo.

4. Sidra, Cidra ou Vinho de Pêros

A Sidra é o processo da fermentação do sumo das maçãs e dos pêros, como em muitos casos é apelidado na Madeira. É normal encontrar a palavra escrita com um “c”, à semelhança de “*cider*”, em Inglês, ou “*cidre*”, em Francês. Esta adoção, incorreta, surgiu das relações próximas da Madeira com a Inglaterra e a França, no entanto, a forma correta, sidra, advém de “*sicera*”, do Latim. Por seu lado, a cidra⁴⁰ é o fruto da cidreira, *Citrus Medica*, que se assemelha ao limão, estando a diferença na espessura da casca e na quantidade de sumo, com uma casca mais grossa e pouca quantidade de suco.

A cidra, fruto, teve papel importante na indústria madeirense, já que durante muitos anos era fabricado um produto originário desta fruta de onde resultava uma conserva de fruta, a casquinha⁴¹. Por estar associada a um clima mais frio, como os pêros e as maçãs, muitas vezes confundia-se os dois termos, cidra e sidra.

O vinho de pêros, como qualquer tipo de vinho, resulta da fermentação de um fruto, neste caso particular dos pêros ou das maçãs, permitindo-nos indicar que o vinho de pêros é, na sua inteira composição, uma sidra, apesar da história dizer que para o povo madeirense estes dois termos são distintos. Esta distinção deveu-se às crises do vinho Madeira, tendo em conta que durante os anos de crise, onde a doença abateu-se sobre as videiras, vendeu-se vinho de pêros como se fosse vinho Madeira. Esta situação nunca foi bem aceite junto das grandes empresas, ao ponto de considerarem, este tipo de produção, uma falsificação do vinho Madeira.

⁴⁰ “A cidra é o fruto da cidreira [*Citrus medica*], planta nativa do Oriente que chegou à Madeira em data desconhecida, sendo usada no fabrico de conservas e utilizada na doçaria da Ilha e na exportação para o exterior em forma de conserva.” (Vieira, Aprender Madeira, s.d.)

⁴¹ “Por casquinha ou casca seca entende-se a conserva de fruta, geralmente de casca de citrinos, e de forma especial de cidra ou cidrão, a designação que aparece muitas vezes na documentação”. (Vieira, Aprender Madeira, s.d.)

Deste modo, podemos referir que o uso da palavra sidra ou vinho de pêros para indicar o resultado da fermentação do mosto dos pêros ou das maçãs estão inteiramente corretos. No entanto, e atendendo ao facto desta bebida ser conhecida mundialmente por sidra, com as suas respetivas traduções, deveremos apelidá-la somente de sidra. É a valorização da conotação tradicional, vinho de pêros, que deveremos inserir na parte cultural da sidra da ilha da Madeira, juntamente com o significado cultural ao longo da história, que a identifica e valoriza.

5. Pêro ou Maçã

Pêro ou Maçã? É uma questão que perdura no tempo, passando de geração em geração sem criar consenso entre os produtores. É muito comum estarmos numa conversa com produtores de sidra e a pergunta ser quase, na sua maioria, referente ao tipo de pêro que foi usado, e não á categoria de maçã. É uma pergunta legítima quando temos em conta que o termo que os produtores usavam, com maior predominância, e ainda usam, na maioria das vezes, ser o pêro.

Mas afinal o que é o pêro e a maçã? O pêro, nome adotado pelos produtores, é uma subespécie da macieira, *Malus Domestica* da família *Rosaceae*. Esta subespécie tem como nome científico, *Pryus Malus Subsp. Hortensis*⁴², que segundo a base de dados da Flora Digital de Portugal, da autoria do Jardim Botânico da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, é a mesma forma de se referir a este fruto como uma maçã. A maçã é o fruto da espécie *Malus Domestica* da família *Rosaceae*. Esta adoção deveu-se á necessidade de distinguir as várias castas de macieiras que existem por toda a Ilha. A quantidade de castas existentes na Madeira torna-se num caso particular em todo o mundo, como referiu João Vieira Natividade na sua obra *Fomento da Fruticultura na Madeira*:

“O que se passa com as castas de Maceira cultivadas na Ilha constitui seguramente caso único na fruticultura mundial. (...) A flora madeirense deve ser hoje, neste aspecto, a mais rica do mundo, pois não será exagero afirmar que o número de castas em cultura, com ou sem valor económico, é superior a uma centena.” (Natividade, Fomento da Fruticultura na Madeira, 1947)

A existência de um grande número de castas de macieiras levou à adoção do termo pêro para todas as maçãs que não possuíam o característico sabor doce, com uma casca mais suave, fina e a famosa forma de uma maçã, arredondada. Por outro lado, o pêro são todos os frutos

⁴² *Malus Domestica* da família *Rosaceae* é uma sinonímia de *Malus Domestica*. (UTAD, 1988)

provenientes das castas de macieiras que detêm um paladar mais agridoce ou mais ácido, uma forma descaracterizada, quando comparado com uma maçã tradicional, e uma espessura de casca superior.

A identificação das castas existentes pela ilha torna-se num trabalho complexo, derivado ao facto de em muitas localidades a mesma categoria de pêro ou maçã possuem nomes diferentes. A falta de vias e meios de comunicação na Madeira durante o passado não permitia uma partilha de conhecimentos no que tocava aos nomes das castas, dos métodos de tratamento e até de produção.

É no nome atribuído às castas, das diversas macieiras, que existem pela ilha, que se centra um valor cultural da sidra. O nome, com a história à volta da atribuição dessa identificação, transportam-nos para costumes de outras gerações, onde a necessidade de atribuir uma referência a um fruto era vista como uma necessidade de diferenciar os frutos, atribuindo não só uma conotação simples, mas também um adjetivo para dar ênfase às características dos produtos. Aqui centram-se os valores culturais dos pêros e das maçãs, nas histórias dos nomes das castas, nos sabores e nas características fisiológicas.

6. Origem da Sidra da Madeira

A sidra da Madeira representa uma tradição secular obtida com muito esforço por parte do povo madeirense, conseguindo adaptar-se às exigências dos terrenos e às necessidades que faziam-se sentir no passado. Precisar a época correta do surgimento na ilha levar-nos-á numa viagem ao passado sem destino, necessitando do estudo prévio da implementação das árvores de fruto responsáveis pela produção desta bebida. Será apenas com este estudo que conseguiremos indicar, aproximadamente, a data do aparecimento da sidra na ilha da Madeira. O analfabetismo que fez-se notar durante largos séculos na ilha demonstrou-se como o grande obstáculo ao registo desta atividade, deixando apenas disponível, na maioria dos casos, as notícias que eram publicadas nos periódicos da altura sobre o estado da agricultura, e os livros que retratavam o quotidiano madeirense, e será a partir daqui que vamos encontrar conexões entre os frutos e a bebida.

Na obra *Saudades da Terra*, de Gaspar Frutuoso, numa das localidades onde, atualmente, produz-se sidra em quantidades significativas, Santa Cruz como concelho, podemos notar

que a existência de pereiros⁴³ já era uma realidade à época, estando plantados no leito das ribeiras de modo a que tivessem sempre acesso a água. Em Câmara de Lobos, onde hoje é o Estreito de Câmara de Lobos, Gaspar Frutuoso detetava pomares de vários frutos, inclusive de pêros⁴⁴, os quais já na altura apresentavam diferenças fisiológicas, surgindo assim as diversas castas que hoje fazem parte da nossa realidade. Em São Roque do Faial, onde existe igualmente uma grande tradição do fabrico desta bebida, Frutuoso dirige-se como uma localidade onde existiam muitas frutas, as quais eram muito características das zonas com um clima mais frio, como pêros e maçãs⁴⁵.

Mas não só na obra de Gaspar Frutuoso é que podemos detetar essas semelhanças. Estudando a história da freguesia da Camacha, onde a produção de sidra tem estado presente ao longo dos anos, podemos referir as influências que os costumes e as tradições sofreram por parte dos forasteiros. Assim, o nome Camacha advém de um fidalgo, de origem castelhana, apelidado Fernando Camacho, que fez parte de um lote de fidalgos que tomaram conta das terras desta localidade por meio de sesmarias. A dada altura estas terras começaram a ser tratadas como “as terras do Camacho”, surgindo assim o nome Camacha. Dado produzir-se sidra em Espanha muito antes do povoamento da Madeira, a vinda de um fidalgo castelhano poderá ter implementado uma tradição castelhana nesta zona da ilha, aproveitando o clima, as condições do solo, e a existência de água para a produção deste tipo de cultura e posteriormente este tipo de bebida.

Com a chegada dos negociantes ingleses à ilha da Madeira, nomeadamente ao Funchal, o interesse pela Camacha ganhou importância no panorama da ilha, nomeadamente nos surgimentos das quintas. Por ser uma localidade onde a semelhança à terra natal destes negociantes era nítida, começaram a construir quintas para passarem férias, e assim deram início à importação das árvores e arbustos, para, deste modo, poderem plantá-las nas

⁴³ “Do mosteiro um tiro de besta está a nobre e grande vila de Santa Cruz (...). Tem esta vila (...) uma ribeira de água por meio dela, ao redor da qual há muitas vinhas de malvasias e de vinhos melhores que os de Machico, e muitas canas de açúcar, e uvas ferrais, e das mais frutas de peras e peros, e amexes (sic), para a terra em muita abundância.” (Frutuoso, 1998, p. 42)

⁴⁴ “Dois tiros de besta de Câmara de Lobos para o Norte, pela terra dentro, está um mosteiro da invocação de São Bernardino, de frades franciscos, em que estão continuamente sete ou oito frades, bons religiosos, muito abastado de toda a fruta e vinhos. Acima dele estão os pomares do Estreito, que têm muita castanha e noz, e peros de toda sorte, muito doces, e vinhas e criações, e uma freiguesia, que se chama o Estreito, de até trinta fogos, cuja igreja é de Nossa Senhora do Rosairo.” (Frutuoso, 1998, p. 49)

⁴⁵ “Do Porto da Cruz a Nossa Senhora do Faial (por ali o haver grande) haverá uma légua. Terá esta freiguesia como cem fogos; a igreja está antre duas ribeiras muito altas das rochas; tem muita fruta de espinho, de cidras e limões, peras e peros e maçãs, e casta e noz.” (Frutuoso, 1998, p. 52)

propriedades. A ligação dos estrangeiros ao surgimento da sidra na ilha centrar-se-á na procura de uma terra calma, nomeadamente, o Santo da Serra, o Monte e a Camacha. A escolha poderá ter recaído pelo facto de o clima característico destas localidades ser mais frio no inverno e ameno no verão, relembrando-lhes as suas casas.

O povo inglês tem tradição nesta produção, onde começou por ser uma bebida que juntava o povo para socializarem, desde a confeção até ao consumo, até dar-se a evolução natural do mercado, deixando de ser uma bebida exclusivamente tradicional, mas tornando-se numa bebida comercial. Com base neste facto, podemos afirmar que um dos responsáveis pela introdução da produção de sidra na ilha, deverá ter surgido pelas mãos dos ingleses, tendo em conta que as suas quintas surgiram, maioritariamente, no Santo da Serra e na Camacha, onde esta tradição está mais presente, não só nos dias de hoje, mas também no passado.

No concelho da Calheta existe também uma tradição em torno desta bebida essencialmente nas povoações mais sobranceiras ao mar, como a Ponta do Pargo e os Prazeres. No ano 1779, numa instrução da agricultura redigida pelo corregedor António Rodrigues, no âmbito dos movimentos de correição para combater os terrenos baldios, foi aconselhado um ataque direto aos terrenos baldios que estavam a atrair ratos, lagartixas e outros tipos de animais prejudiciais ao desenvolvimento da agricultura, através da plantação de árvores.

Este processo seria procedente de uma limpeza profunda dos silvados que cobriam a maioria dos terrenos, sendo posteriormente devidamente preparados para a introdução de novas espécies de árvores. É então sugerida a implementação de árvores de frutos⁴⁶, maioritariamente as ameixieiras, os pereiros e as macieiras, já que nesta altura era possível encontrar várias castas, cada uma com a capacidade de adaptar-se aos climas diferentes que faziam-se sentir um pouco por toda a Calheta. Seria assim uma solução para os terrenos baldios, conduzindo desta maneira ao aparecimento das macieiras e dos pereiros no lado oeste da ilha.

Não podemos falar sobre a origem da sidra sem indicarmos as localidades onde começaram, ou onde existiam em maior número, os pomares de pevide⁴⁷. A presença destes pomares,

⁴⁶ "... e em lugar de Baldios de silvado, devem-se formar outros de Árvores próprias, sendo as melhores, e mais uteis os Pereiros, as Macieiras de toda a qualidade, assim como as Mexieiras, Romeiras e Marmeleiros, e nas partes umidas as cidreiras." (Rodrigues, 1779)

⁴⁷ "Os pomares de pevide são formados de algumas variedades de macieiras e pereiras pela maior parte de qualidade inferior às do continente," (Grande, 1863)

apesar de representarem uma parte pequena das áreas cultivadas, estavam concentrados nas zonas mais elevadas da ilha, nomeadamente nos “concelhos do Funchal, Camara de Lobos, Sancta Cruz, Porto do Moniz e Sanct’Anna” (Grande, 1863). A produção destes pomares destinava-se ao consumo local e aos mercados do Funchal, no entanto, uma grande parte dos frutos era reservada para produção de bebidas fermentadas.

As qualidades dos frutos eram excepcionais, o clima, o solo, as castas, o paladar, tudo indicava que poderíamos aproveitar as qualidades intrínsecas dos frutos, mas os apontamentos históricos retratam-nos o inverso. Invés à produção de sidra, optou-se por um trajeto mais difícil, a imitação do vinho Madeira. Esta falsificação através da fermentação das maçãs levou a sidra para um caminho onde não teria sucesso. As recomendações proferidas pelas pessoas compreendidas das respetivas áreas, tentaram mostrar sempre um caminho alternativo, o caminho certo para a produção de sidra, dando sempre exemplos das sidras de outros países, onde o vinho de uvas não era visto como um concorrente direto. O público alvo da sidra acabou por ser as classes menos abastadas, onde o vinho era mais difícil de se obter e assim encontravam uma bebida muito mais barata, fresca e saborosa.

Infelizmente o início desta produção na ilha sofreu muitos problemas, nunca sendo, inicialmente, reconhecida como tal, devido ao facto de vivermos numa ilha onde o vinho Madeira era a principal economia. Esta situação só veio a alterar-se por causa das necessidades do povo, visto que, dadas as condições climatéricas das localidades onde existiam a maioria dos pomares de pevide não permitiam o desenvolvimento das videiras, aparecendo a fermentação das maçãs como uma alternativa. A indústria da sidra teria assim uma importância redobrada para a cultura dos pomares, era a fermentação destes frutos o principal destino dos pomares.

Esta dificuldade foi mais nítida em Santo António da Serra, onde as videiras não prosperavam, como resultado de um clima mais frio, aparecendo a sidra como a alternativa do povo em ter uma bebida que não o vinho, aproveitando as condições da natureza e os conhecimentos de muitos estrangeiros que por lá passavam e viviam, dando início a uma tradição secular, a sidra da ilha da Madeira. É deste modo, o Santo António da Serra o pioneiro no fabrico de sidra na ilha da Madeira, transportando ao longo dos anos o valor cultural desta tradição popular.

a. Madeira Cider

“Madeira Cider. Take new cider from the press, mix it with honey till it bears an egg, boil it gently for a quarter of an hour, but not in an iron pot; take off the scum as it rises, let it cool, then barrel it, without filling the vessel quite full: bottle it off in March. In six weeks afterwards, it will be ripe for use, and as strong as Madeira. The longer it is afterwards kept, the better.” (Loudon, 1831, p. 670)

A Sidra da Madeira surgia como um produto reconhecido e apreciado, não no estado como conhecemos atualmente e como tem sido ao longo dos anos, um pouco ácido, mas sim na vertente de bebida transformada. É através das qualidades, reconhecidas internacionalmente, do vinho da Madeira que surge a “Madeira Cider” em Inglaterra. Na obra *An encyclopaedia of Agriculture* de Loudon⁴⁸ é possível encontrar uma referência com a receita para a produção de uma sidra, onde a consistência e o paladar assemelhar-se-ia ao Vinho Madeira.

Esta comunhão, entre sidra e o método de produção do Vinho Madeira, origina o aparecimento da sidra da Madeira fora da ilha, muito antes de ser reconhecida no lugar para onde o nome transporta-nos, Madeira Cider. A produção de sidra na Inglaterra já era significativa por esta altura, permitindo o aparecimento de vários tipos de sidra, e aliando ao facto da Inglaterra ser um dos maiores consumidores e apreciadores de Vinho Madeira à época, facilitava assim a aplicação deste método de produção.

A Madeira sempre teve uma presença inglesa, significativa, na ilha, desde as quintas, destinadas essencialmente a férias, até à produção do Vinho Madeira, onde os Ingleses tornar-se-iam nos principais produtores e impulsionadores desta indústria. Através destes conhecimentos e na troca de experiências e de produtos com o mercado inglês, surgiu um método novo para a produção de sidra na Inglaterra.

A projeção deste procedimento para produzir Madeira Cider começou a evoluir, despertando curiosidade junto das sociedades de agricultura, ao ponto de em 1846 ser editada a obra *The Farmer's Dictionary* em Nova Iorque, da autoria de Daniel Pereira Gardner, onde podemos encontrar uma referência deste método de produção. “Madeira cider, mix new cider with honey until it bears an egg; boil in a copper for one uarter of na hour, skiin, cool, barrel, and

⁴⁸ “John Claudius Loudon, (born April 8, 1783, Cambuslang, Lanarkshire, Scot.—died Dec. 14, 1843, London), Scottish landscape gardener and architect. Loudon was the most influential horticultural journalist of his time, and his writings helped shape Victorian taste in gardens, public parks, and domestic architecture.” (The Editors of Encyclopaedia Britannica, 2019)

bottle in March” (Gardner, 1846, p. 475) era assim redigida neste dicionário tendo como referência o que havia sido descrito na obra de Loudon, *An encyclopaedia of Agriculture*, no entanto, de uma forma mais simplificada. Dava-se desta forma início à expansão das técnicas de produção de Madeira Cider para outras culturas.

7. A Sidra da Ilha da Madeira

O vinho Madeira foi, desde sempre, a principal indústria da Madeira, permitindo o rendimento monetário aos madeirenses através da venda das uvas ou, em muitos casos, do mosto das uvas aos grandes produtores de vinho. Com estes mercados as grandes empresas exportavam a produção quase na totalidade. As características do solo e do clima da ilha permitiam um desenvolvimento das videiras quase inexplicável, originando uvas com paladares e cores únicas. É o vinho da Madeira, desde então, um vinho capaz de se adaptar às várias condições climatéricas.

A determinada altura com o crescimento das exportações do vinho e da fama que começou a ganhar junto aos consumidores, a adulteração do vinho Madeira iniciou-se na ilha, essencialmente oriundos da parte norte, onde os vinhos de menor qualidade eram misturados com os de boa qualidade. É nesta adulteração que o vinho de pêros surge com destaque, negativamente, nos jornais e na vida quotidiana da época. O vinho de pêros era, na maioria dos casos, vendido como mosto de uvas. Dada a importância do vinho Madeira para a economia da Ilha, começou-se a fiscalizar as produções de vinho para não surgirem falsificações. Como medida de combate à falsificação começaram a usar meios de divulgação existentes na altura, essencialmente os jornais, divulgando notícias sobre a falsificação do vinho, de modo a evitar a decadência da qualidade e transmitindo aos produtores de vinho de pêros a ilegalidade que estavam a cometer. As notícias eram partilhadas entre os jornais, permitindo um alcance superior junto das populações, partilhando a informação sobre o cuidado que os compradores de vinho deveriam ter na compra, já que em muitos casos o vinho de pêros era confundido com o vinho Madeira⁴⁹.

Em todos os povos, as bebidas alcoólicas, fermentadas de algum tipo de sumo de fruta, têm um papel de destaque, algumas pela importância cultural que detêm e outras pela necessidade

⁴⁹ “Vinho de Pêro. – Segundo vemos nos jornais da capital, tem-se preparado em algumas províncias uma grande quantidade de vinho de peros, - que provavelmente tem de passar nos mercados por vinho d’uvas.” (Silveira, 1872)

do Homem possuir uma bebida sociável na sua vida quotidiana. No passado, as bebidas alcoólicas eram as bebidas dos povos trabalhadores, dos povos que se dedicavam à agricultura, essencialmente. Esta realidade estava muito assente na ilha da Madeira, quando o vinho e a agricultura representavam as grandes indústrias da ilha durante séculos. Nesta vertente, o vinho de uvas tornava-se insustentável, algumas vezes, quando direcionado para o consumo familiar, já que a produção que detinham, vendiam-na quase na sua totalidade às empresas de vinho Madeira, o que levava a que ficassem, quase, sem nenhum vinho para consumo próprio.

Esta situação acabaria por originar necessidades na elaboração de uma bebida fermentada destinada ao consumo próprio, permitindo que a maioria dos agricultores tivessem uma bebida que os pudesse acompanhar durante o dia de trabalho na terra. Desta necessidade surge então o vinho de pêros, aproveitando a boa produção de pêros, maçãs, que existia já na altura, originando uma bebida com um baixo teor alcoólico, fresca e apetecível de beber durante um dia de trabalho no campo. No entanto, a origem deste produto não começou por ser consensual junto da população, essencialmente, por potencializar a falsificação do vinho Madeira, mas também pelo facto de estar enraizado, na altura, o consumo, quase exclusivo, de vinho e de aguardente. A sidra aparecia como uma alternativa, mas também como uma concorrente. É certo que a importância da sidra nunca ganhou grande relevância na época como uma produção que pudesse ser considerada uma indústria, muito devido aos seus consumidores serem essencialmente pessoas menos abastadas, mas ganhou um valor e uma importância cultural de fabrico e de consumo, junto das populações mais remotas e mais pequenas da Ilha.

Começa-se a olhar para esta bebida com mais atenção a partir de meados do século XIX, quando o vinho Madeira entrou numa crise, as exportações reduziram drasticamente devido à falta de produção de vinho, resultante das doenças que as videiras estiveram expostas. Estas moléstias não tiveram um tratamento eficaz desde o aparecimento, originando várias tentativas de erradicação das doenças, muitas sem efeitos práticos. A falta de vinho tornou-se num problema para a população, havendo a necessidade de produzir algum tipo de bebida para o consumo local, pelo menos inicialmente, surgindo deste modo o vinho de pêros, ou maçãs, como uma alternativa para combater a escassez de produtos alcoolizados no mercado.

Desde o início das crises do vinho Madeira que a procura por soluções ou alternativas tiveram uma importância significativa na imprensa local, divulgando notícias com o intuito de transmitir aos agricultores alternativas para a produção de vinhos. Em 1855 num artigo do jornal *O Clamor Publico*, olhou-se para a questão do vinho como um problema que devia ser ultrapassado pelo surgimento de outro tipo de bebida fermentada, onde a aguardente não devesse ser uma opção, dado ao elevado teor alcoólico e aos efeitos que poderia impor ao povo. É neste seguimento que surge a indicação da produção de sidra como uma alternativa, colocando em questão a falta de aposta numa indústria nova, não como concorrente do vinho de uvas, mas sim como uma alternativa à escassez de uvas. O nosso clima é propício à produção de maçãs e assim poder-se-ia começar a aumentar o cultivo de macieiras com destino `s fermentação do mosto da maçã.

Os primeiros passos da sidra não foram fáceis, com muita dificuldade em vingar no mercado regional. O fabrico era destinado, baseando-nos na produção caseira destinada ao consumo familiar e no caso do Santo António da Serra, ao mercado local. Na maioria dos casos a confeção desta bebida começou por ser endereçada à venda de vinho de pêros para a produção de vinho Madeira, dando origem à falsificação do afamado Madeira. A falta de vias de comunicação que se sentiu durante muitos anos, levou a que a informação, ou tudo o que fosse relevante sobre esta indústria não chegasse às localidades todas, não permitindo assim a expansão, muito menos a partilha dos problemas aderentes a este fabrico.

Dada as crises do vinho Madeira, as notícias que se escreviam na segunda metade do Século XIX eram sobretudo acerca da dificuldade que este sector ultrapassava, transmitindo aos leitores, conseqüentemente aos produtores, a importância de uma boa seleção de mosto de uvas, para desta forma combaterem a escassez de vinho. Aliada a esta situação, nem todas as pessoas conseguiam ter acesso aos diários, e muito menos os editores conseguiam obter informações detalhadas da vida quotidiana das pessoas. As informações que eram transmitidas ficavam restritas às visões ou conhecimentos de um determinado número de pessoas, levando a que publicassem o que os leitores, habituais, deveriam e queriam ouvir, neste caso, o desenvolvimento da situação da crise do vinho Madeira.

Ao longo dos jornais desta época podemos encontrar várias semelhanças nas notícias que eram redigidas sobre este assunto. Na maioria das situações a proteção da produção do vinho Madeira era nítida, e todo o que fosse, ou pudesse ser, contraditório era rapidamente

oprimido para não haver a hipótese de surgirem novas ideias para o mercado dos vinhos. Tudo o que era transmitido como alternativa, era criticado, não deixando aparecer uma possível solução para o produtor, porque olhavam para a produção de vinho de pêros, não só como um possível meio para falsificação de vinho Madeira, mas também como um vinho de baixa qualidade destinado às classes menos abastadas. Chegou-se inclusive a noticiar que “o vinho de fructas, destinado ao consumo das classes menos abastadas da ilha” calculava-se “em 1:500 pipas” (D'Oliveira, 1876) transpassando a pouca importância desta indústria no mercado regional.

Esta notícia acaba por estar inserida num artigo onde aborda-se a inequívoca qualidade do vinho Madeira, argumentando contra todas as ações à volta desta indústria que poderiam apresentar-se como concorrentes. Estes argumentos foram baseados nos dados sobre as quantidades de pipas produzidas, de vinho de fructas, na colheita de 1876. A produção de vinho de fructas, essencialmente o de pêros e de maçãs, era vista como uma ameaça para o vinho de uvas, notando-se uma referência menos positiva, relegando-o para um patamar mais baixo, onde é descrito como um vinho para as classes menos abastadas da ilha, quando a referência ao vinho Madeira é adjetivada de uma forma mais positiva e de qualidade. No entanto, deveremos realçar que, segundo os dados disponibilizados, a produção de vinho genuíno centrou-se entre as 9 a 10 mil pipas, enquanto que o vinho de fructas se cifrou em 1.500 pipas na colheita de 1876. Tendo em conta a importância que o Madeira tinha para a economia local, é de realçar a quantidade de vinho de fructas que foi produzida.

A produção clandestina do vinho de pêros foi o início da história da sidra, longe dos olhares, sem mercado como os restantes produtos do mesmo segmento, rodeada de medo, do receio que recaía sobre produtores ao verem o seu produto ser apreendido, ou alvo de críticas por parte da população, obrigando o segredo da confeção, não correndo o risco de serem confiscados. Os únicos lugares onde a ilegalidade desta produção não parecia ser tão nítida, era nas localidades onde a produção de videiras não vingava, surgindo frutos com mais resiliência ao frio, ao clima húmido, com a vantagem de a água para regadio estar quase sempre disponível. Destas localidades devemos destacar o Santo António da Serra, as zonas altas de Câmara de Lobos, São Roque do Faial e a Camacha, onde existiam inúmeras castas de macieiras.

A crise do vinho Madeira começava a ganhar ênfase na comunidade estrangeira, nomeadamente nos países para onde era exportado vinho em quantidades elevadas. A ligação da Madeira com os ingleses, foi deveras uma das maiores ligações que tivemos com um país, não só derivado à exportação do vinho, mas também ao turismo terapêutico. Muitos ingleses acabaram por construir quintas e família na ilha, transportando as suas tradições e costumes. Tendo em conta esta relação, era comum encontrar notícias sobre a Madeira em jornais ingleses, redigidas na maioria das vezes por ingleses que viviam na Madeira.

Nesta cumplicidade surgem notícias, em Inglaterra, enviadas a partir da ilha por estrangeiros que cá viviam ou trabalhavam. Uma das cartas que foi enviada para o *Times*, jornal de Londres, datada de 15 de setembro de 1876, é um grande exemplo do obstáculo que a produção de sidra enfrentava na ilha da Madeira. Não se aborda diretamente o problema desta produção, mas associa-se a mesma à sidra, quando é retratado o problema da produção do vinho Madeira. O autor, médico radicado na ilha, Senhor Grabham, aborda o assunto do mau estado da vinha, realizando “uma narrativa imparcial do estado presente das vinhas e dos vinhos na Madeira” (Notícias E. d., 1876).

Neste artigo o médico pretendia criticar o estado das vinhas e do vinho Madeira, afirmando que eram produzidas quantidades de vinho de pêros e de outras frutas, usando o processo do vinho Madeira – desde a colheita até à obtenção do mosto, através da pressão sobre as frutas, ao processo da fermentação do sumo, o armazenamento, e ainda a inserção das respetivas quantidades de aguardente. Este afirma que esta produção é uma cópia fraudulenta do Madeira, que pode ser facilmente vendida no mercado inglês, enganando os consumidores sem que estes se apercebam. Esta produção tinha, segundo o autor, dois propósitos, um para abastecer o consumo local, na ilha da Madeira, e outro para fazer concorrência nos mercados internacionais com o famoso Sherry⁵⁰.

⁵⁰ “One important part of this unique history and culture concerns one of the essential elements of the production of Sherry: the cask. These wooden barrels in which the wine rests throughout its ageing are the product of one of the oldest and noblest of trades: the coopers. They are absolute masters in the construction and repair of this supreme example of design efficiency, the Sherry Cask. Its quasi-cylindrical design facilitates both moving it – just one person can roll it on its belly – and storing it, be it in a warehouse or a traditional bodega. Also - at least in Jerez – numerous other winemaking tasks such as fermentation or blending have traditionally been carried out in wooden casks, such that in Jerez the word "bota / butt" does not refer exclusively to a wooden container, but also to a measure of volume, equivalent to 500 litres or 30 arrobas (an

Estas informações levam-nos a crer que terão sido passadas de modo a sensibilizar o mercado inglês sobre a possível falsificação do vinho Madeira, mas não só. Se de um lado a preocupação mostrada pela produção fraudulenta do Madeira parece ser geral, junto dos negociantes, o possível surgimento de uma nova indústria sem ligação ao vinho Madeira, parece ser uma hipótese para o mercado regional. Este fabrico é visto como um grande impulsionador para o mercado local, momento no qual as vinhas estavam com moléstias, e a acessibilidade às quantidades de reserva de vinho Madeira começavam a tornar-se numa realidade.

Os produtores de vinho, com as notícias sobre a possível imergência desta indústria, começavam a temer quebras avultadas para o rendimento das colheitas, o que os levou a criticar o método de produção e a qualidade do vinho de pêros. As críticas ganhavam consistência à medida que iam surgindo mais artigos sobre este assunto, nomeadamente a argumentação sobre a produção de vinho de pêros destinar-se, exclusivamente, às classes baixas, categorizando a bebida de má qualidade, tirando a potencialidade de aceitação do mercado exterior.

A imparcialidade era notória na maioria das notícias publicadas, colocando o vinho Madeira como a principal da ilha, destronando todas as hipóteses que pudessem surgir para o desenvolvimento do vinho de pêros. No entanto, com o agravamento das moléstias da vinha e a degradação dos terrenos, tiveram de olhar para a agricultura com uma visão de prosperidade, possibilitando a expansão dos pomares de pêros e maçãs, estudando as doenças que surgiam na agricultura procurando o método mais eficaz para o combate.

A cultura da macieira e do pereiro aparecia, deste modo, como uma solução para o aperfeiçoamento e aproveitamento dos espaços agrícolas da ilha, essencialmente nas terras onde o clima era mais rigoroso, e onde o frio e a água tinham uma presença assídua. É neste seguimento que a produção de sidra começa a ganhar valor cultural e presença nas áreas rurais. Atendendo ao facto de estarem em localidades com um clima rígido, a opção por esta vertente acabava por ser a única hipótese, e por se situarem longe do Funchal, onde situava-se o grande mercado para escoamento dos produtos, acabavam por consumir a sidra, na

arroba is an old measure equal to 16.66 litres)." (Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry" - "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" - "Vinagre de Jerez", s.d.)

maioria das vezes nas suas casas e quando iam para a terra trabalhar. Nascia o rótulo que durante muito tempo caracterizou a sidra, a bebida das classes mais baixas.

A crise agrícola que se fez sentir durante boa parte da segunda metade do século XIX, foi procedente da falta de conhecimento que existia sobre as doenças e adversidades climatéricas que iam surgindo no panorama da agricultura regional. A falta do ensino para o combate às doenças nas plantas, nas árvores, era um problema assente na vida rural, e a objeção para adotar novos métodos de cultivo ou de tratamento levavam, na maioria dos casos, à extinção da cultura.

Neste contexto é fundada a Sociedade Agrícola do Distrito do Funchal com o objetivo de aprimorar a divulgação dos processos de cultivo, de tratamento das plantas, das árvores frutíferas, divulgando e fomentando o comércio dos diversos produtos que se produziam um pouco por toda a ilha. Um desses meios de divulgação dos produtos regionais passou pela organização de uma exposição agrícola onde qualquer agricultor poderia expor e dar a conhecer os produtos que produzia. Tudo indica que terá sido nestas exposições que surgiram, oficialmente, as primeiras aparições de produtos provenientes das maçãs e dos pêros. No relatório apresentado à direção da Sociedade Agrícola do Distrito do Funchal, pela comissão nomeada para gerir todos os procedimentos da exposição, surgem indicações referentes ao uso destes frutos. A exposição agrícola desenrolada entre os dias 20, 21, 22 e 23 de abril de 1861 apresentou diversos produtos derivados das maçãs e dos pêros.

As bebidas fermentadas são referidas no respetivo relatório, realçando a crise pela qual o vinho Madeira estava a passar, visto que, nesta exposição as bebidas fermentadas estiveram pouco representadas, sobre as quais apenas tivemos a presença de quatro amostras de vinho de uvas. Esta quantidade reduzida de amostras deveu-se, quase na sua plenitude, à falta de produção de vinho Madeira como consequência do mau estado das videiras. No entanto, devemos realçar a referência sobre a exposição do vinho de pêros pela parte do Sr. Morgado Frazão.

O Sr. Morgado Frazão apresentava esta bebida como um vinho espumoso, tratando-se assim de uma imitação do vinho Madeira. Esta tentativa de falsificação foi alvo de uma crítica construtiva por parte da comissão responsável pelo relatório. A opção por tentarem imitar o Madeira não era vista de bom agrado, dado que apresentava todas as características excecionais para poder singrar como uma indústria nova, sem mercado concorrente na

região, e podendo concorrer com mercadores internacionais, como os casos da França e da Inglaterra, onde a sidra já representava uma boa parte do mercado.

Os derivados dos pêros não ficavam por aqui, e já nesta época produziam-se vários produtos com este ingrediente. A aguardente de pêros, como um dos derivados, mereceu um papel de destaque, nomeadamente por estar envolvida num mercado em que a aguardente de cana de açúcar dominava, tendo como grande o consumidor o vinho Madeira. Noutra vertente, devemos destacar a importância dos vinagres, sendo um produto com grande escoamento, também era benéfico para a saúde, já que o vinagre de pêros, atualmente vinagre de sidra, é um produto com qualidades excepcionais para o organismo do Homem.

Muitos foram os expositores deste tipo de vinagre, onde deveremos destacar a mulher do Sr^o Veitch. O vinagre produzido por esta senhora foi, provavelmente, originário da produção de vinho de pêros que existia na localidade onde residia, no Jardim da Serra. Todo o tipo de vinagre advém de o tempo aconselhável de conservação das bebidas fermentadas ter sido ultrapassado, surgindo uma reação química tornando o produto azedo.

Dois anos após esta exposição era redigido um relatório sobre o estado da agricultura na ilha da Madeira, da autoria de Eduardo Grande, para ser enviado à Sociedade Agrícola do Funchal, abordando todos os problemas pelos quais a agricultura debatia-se na altura. A falta de meios de comunicação é indicada como uma das grandes barreiras ao desenvolvimento da agricultura rural, visto que, os agricultores rurais não conseguiam ter acesso às novas técnicas de produção, e por outro lado, muito dos produtos que eram produzidos no espaço rural acabavam por não chegar, em grandes quantidades, aos mercados do Funchal. Só por aqui podíamos notar a dificuldade na divulgação dos produtos caseiros.

A falta de educação para a agricultura foi um dos problemas indicados para a situação pobre que se vivia nas terras madeirenses. A fruticultura produzida era muito fraca, havendo apenas alguns pomares, espalhados por quintas, por zonas rurais onde se colhiam frutas, na sua maioria destinadas aos mercadores locais, sem a existência de exportações. O tratamento às árvores era, quase, inexistente, sem a prática frequente da enxertia⁵¹, originando dificuldades para a frutificação das mesmas.

⁵¹ “A enxertia é uma técnica de multiplicação vegetativa que consiste em unir partes de plantas distintas. Há uma planta que fornece as raízes e que se designa por porte enxerto ou cavalo e outra planta que irá formar a aérea e se designa por garfo ou enxerto.” (Fernandes, 2017)

A crítica à falta de visibilidade dos responsáveis ou até mesmo dos próprios agricultores, devido à importância que o vinho de uvas possuía ao longo da ilha, foi notória neste relatório. É retratado através de um tom informal, o quanto o vinho Madeira impedia o surgimento de produções novas, afirmando que se não fosse a teimosia dos produtores em continuarem a produzir sidra através do método do vinho Madeira, com certeza que a ilha teria um produto novo no mercado, onde a concorrência com o vinho de uvas nunca seria colocada em causa, já que, o custo de produção da sidra é muito inferior, permitindo que o preço, a praticar, ao consumidor fosse muito mais acessível, atingindo outros alvos que não os do vinho Madeira.

Tínhamos então todas as condições favoráveis para a confeção de uma sidra singular, podendo competir com as sidras de outros países, tendo em conta que nesta altura já representavam uma quota grande de mercado nos países de origem. Exemplos, como as sidras da Normandia e da Inglaterra, eram dados para referir a qualidade dos nossos frutos, de que se fossem bem tratados e, posteriormente, bem transformados em sidra, seria sem dúvida uma indústria que ganharia atenção a nível internacional. No entanto, a persistência pela produção do vinho Madeira tornava impossível o aparecimento desta bebida nos mercados. Em 1878 começava-se a viver uma época onde a produção de vinho Madeira apresentava bons níveis de produção e armazenamento, no entanto, a resposta do mercado não se apresentou como a desejada para os produtores. A procura pelo Madeira não satisfazia as expectativas, originando um armazenamento elevado nas adegas. Não havendo escoamento do produto, começaram a surgir críticas ao mercado, ao preço elevado do vinho, nomeadamente à falta de reação da parte dos responsáveis pela venda do vinho madeira.

Neste contexto, surge uma notícia, onde o Doutor João da Câmara Leme Homem de Vasconcellos, apresenta, no *Jornal do Commercio*, uma proposta para solucionar o excesso de vinho Madeira armazenado. Nesta notícia, intitulada de “*Doutor Camara e o vinho de Pêro*”⁵², o conselho que apresentava, era a produção de vinho de pêros com o objectivo de misturá-lo com o vinho Madeira, criando uma bebida nova, mais acessível aos mercados, baseando-se na possível descoberta de um novo mercado, que seria mais abrangente do que o atual.

Contudo, como vivíamos numa terra onde o Madeira dominava a economia, esta proposta, como era de esperar, não foi bem recebida junto dos negociantes, levando á ignorância

⁵² In *Jornal do Commercio*, Funchal 18 de agosto de 1876.

absoluta sobre o assunto, sobre a qual consideravam-na um atentado à qualidade do nosso vinho. Porém, esta sugestão tinha sido, segundo o Doutor Câmara, baseada numa pesquisa que tinha durado meses sobre os mercados internacionais, encontrando deste modo uma situação vantajosa para os nossos vinhos, salientando:

“Quereis vender vantajosamente os vinhos que tendeis, com grande prejuízo, armazenados? – Desenvolvi a cultura do pereiros: fazei vinhos baratos, que, MISTURADOS com os vinhos caros, possam dar produtos de fácil venda nos mercados estrangeiros”. (Um grupo de proprietários e negociantes de vinho, 1878)

O Doutor Câmara indica, revelando a importância de um possível uso do vinho de pêros para o melhoramento do mercado do vinho Madeira, que esta medida seria uma opção viável, visto que, poderiam estender o comércio do vinho a outros tipos de mercado, olhando para outras classes de consumo que não as classes tradicionais do vinho Madeira, as ricas. Através desta modificação, o custo de produção de vinho diminuiria, equilibrando os preços de venda ao consumidor, e desta forma alcançar um mercado que era esquecido na altura, mas era responsável por uma percentagem grande da população, as classes menos abastadas.

Respondendo às acusações que o Doutor sofreu da parte dos vinicultores, exigiu-se uma desculpa aos mesmos, no entanto, não veio a confirmar-se, respondendo com recomendações para a produção genuína desta bebida. Refere que para se fazer vinho de pêros, deverá de ser confeccionado segundo as regras, dando origem a um vinho genuíno, sem falsificações nem adaptações. Esta produção correta levaria então à mistura com o vinho Madeira gerando um vinho mais apetecível para as classes menos abastadas.

Este artigo é, provavelmente, um dos que mais ataca a produção de vinho de pêros, considerando-a inapropriada para o mercado regional, e que atendendo à importância do vinho de uvas, não se deveria considerá-la como uma alternativa, levando a uma reação bárbara dos produtores. É notório o receio dos agricultores à adaptação às novas ideias, transmitindo-nos a importância que o vinho Madeira tinha para o mercado. Essas negações são notórias nesta notícia, onde a dada altura podemos ler que a proposta, então indicada pelo Doutor Câmara, “é uma loucura”, baseando-se no mercado e no estado que a agricultura passava, uma agricultura dominada pela vinha, umas novas e outras onde a doença estava a começar a atacar. Neste contexto é questionado, pelos negociantes e proprietários de vinhos, se não “haveria nada mais fatal para o comercio e para a agricultura da Madeira, do que começar a fazer vinho de pêros?”

Era deste modo que a sidra era vista à época, na maioria das situações, como uma bebida concorrente ao vinho Madeira, mesmo não tendo nenhum mercado. Os primeiros passos adivinhavam-se difíceis, muitas negações, poucas aceitações e um caminho longo para percorrer. Ao longo dos anos esta percepção foi diminuindo, mas muito lentamente, não como era pretendido, dado que, com o passar dos anos o Madeira conseguiu recuperar a posição no mercado, revalorizando-se ainda mais o respeito que detinha internacionalmente.

Com o desenrolar dos anos, começou-se a produzir vinho de pêros à margem do que era permitido, correndo o risco de ser apreendido por ser considerado como uma falsificação, e uma concorrência desleal, para o vinho Madeira. No entanto, as necessidades das populações, que a nível geográfico encontravam-se em zonas menos propícias ao cultivo da vinha, e posteriormente à produção do vinho de uvas, obrigou a adaptação de novas culturas que fossem resistentes ao clima mais frio e húmido.

As culturas de macieiras e pereiros começaram a ganhar mais importância no panorama das localidades mais remotas, onde a altitude era significativamente elevada, e onde o clima detinha todas as condições para esta prática. Neste enquadramento surgem os pomares do Santo da Serra, não só por ser uma vila onde o clima respondia às características já mencionadas, frio e húmido, mas também por possuir uma presença considerável de estrangeiros, na sua maioria oriundos de países onde a sidra detinha uma importância económica e cultural.

É no Santo da Serra que se dá o desencadeamento para a valorização da sidra da ilha da Madeira, desde sempre ligado a esta produção, não só como pioneira, mas também como um meio de valorização do fabrico tradicional. Combatia-se, desta forma, a inexistência de vinha e dava-se ao povo uma bebida refrescante, que facilmente substituiu o consumo de vinho de uvas por parte dos locais.

Explorando os roteiros que se faziam na altura, e que iam sendo partilhados pelos jornais da época, facilmente encontrávamos referências aos pomares de macieiras e posteriormente ao fabrico de vinho de pêros em Santo António da Serra. No livro *Excursões na Madeira*, tratou-se de recolher um conjunto de artigos que foram sendo escritos ao longo dos anos no jornal *Verdade*, e num artigo dedicado à caracterização do Santo António da Serra, era possível ver a importância que esta cultura tinha para a localidade, precedente da relevância que possuía para a economia local, o fabrico de vinho de pêros.

A indicação do tipo de solo que o Santo da Serra possuía para esta cultura leva-nos a crer a importância que a Sidra detinha na altura, sendo uma bebida quase exclusiva daquela freguesia. Desta forma, tornou-se ao longo da segunda metade, essencialmente do século XIX, uma bebida tradicional desta localidade, sendo procurada por muitos forasteiros que visitavam este sítio. Em muitas notícias era possível ver referências sobre esta bebida, onde aconselhavam a prova, por ser um produto diferente de todos os vinhos que existiam, por ser uma bebida mais refrescante e leve. No entanto, a projeção no mercado não era fácil, levando a que ficasse durante muitos anos restrita às zonas rurais.

Com o aproximar do fim do século XIX o vinho Madeira recomeça a estabilizar a sua presença nos mercados e finalmente, começa a respirar alguma tranquilidade junto dos produtores. Esta estabilidade, do vinho Madeira, originou o aparecimento de vários artigos sobre a produção de sidra. Começava-se então, não a olhar para a sidra como uma concorrência ao Madeira, mas sim como uma alternativa para o consumo local. Mas os objetivos das divulgações dos processos de fabrico não se ficavam por aqui, noutras situações eram vistas como uma propaganda para o surgimento de uma indústria nova que seria facilmente aceite nos mercados externos, podendo a vir concorrer com os produtos que faziam parte do mercado da sidra.

O vinho de uvas era referido como um vinho onde o teor alcoólico seria mais alto do que o da sidra, sendo um razão para a opção do fabrico de vinho de pêros. Mas as comparações não limitavam-se apenas ao teor alcoólico ou aos mercados, prosseguiam também para a diferenciação de paladares entre os dois tipos de vinho, onde destacavam a frescura e o sabor da sidra, salientando o sabor e aroma doce das maçãs ou pêros, que originaria uma bebida doce e refrescante.

O vinho de uvas é portador de um ácido tartárico, que para o sistema humano tornasse mais nocivo do que todos os ácidos que compõem uma sidra. É através desta referência que surge uma das razões pela opção do fabrico da sidra, na qual é referida que o vinho de pêros possui várias substâncias gomosas e nitrogenias e ácidos que tornam a bebida refrescante, e quando se compara estas propriedades com as do vinho de uvas, colocam a sidra como uma opção menos nociva para o sistema humano.

As opiniões sobre a sidra foram surgindo ao longo dos anos, e com elas a projeção desta bebida, ao ponto de se tornar, segundo vários consumidores, na segunda bebida a ser

consumida na ilha, logo após o vinho.⁵³ Esta avaliação por parte dos consumidores colocavam-na superior à cerveja, em todos os aspectos, frescura, e nomeadamente o aroma às maçãs e aos pêros.

O nível de percentagem de álcool que estava presente nas sidras permitia caracterizá-la como de boa qualidade ou de qualidade inferior. Assim, a obtenção de uma sidra com uma qualidade elevada proporcionava uma bebida com um teor alcoólico entre os 8% e os 10% de álcool. Por outro lado, todas as qualidades de sidra caracterizadas como inferiores, ou fracas, eram portadoras de uma percentagem alcoólica a rondar os 4% a 6%. O artigo referenciado anteriormente é, provavelmente, a referência mais completa sobre a produção de sidra, quando falamos sobre a divulgação do método de produção desta bebida. É referenciado a importância que os pêros maduros e verdes teriam sobre o produto final, tendo em consideração os efeitos que teriam no paladar da sidra.

Os pêros aconselhados para a produção de uma sidra singular são os maduros, já que são portadores de um número elevado de açúcar, que ajudará à fermentação do mosto. A fim de se reconhecer a maturação do fruto, indicavam-nos que seria fácil reconhecê-la através da cor e do cheiro do fruto, onde uma cor mais amarelada ou vermelhada, com um cheiro intenso dos frutos, era sinal de que os pêros estariam bons de colher.

O processo de fabrico não seria possível sem o acesso a uma máquina para triturar e prensar os frutos. No entanto, esta máquina não estava à disposição de qualquer agricultor, devido ao investimento elevado. Para colmatar a inacessibilidade a esta maquinaria optou-se pelo uso de madeiras para o esmagamento dos frutos e a reutilização das prensas tradicionais que eram usadas na elaboração do vinho de uvas.

O processo descrito neste artigo não era, na realidade, muito acessível aos produtores no geral, dado que continham processos um pouco mais destinados à produção para uma escala industrial. Todavia a partir da fase de engarrafamento o processo deverá ser idêntico para todos os tipos de produção, tanto para a produção destinada ao comércio como para a produção caseira. O processo descrito, permite a obtenção de um produto distinto de todos os outros. Esta diferenciação deve-se ao facto de a sidra por si só já possuir um paladar

⁵³ “Em vista de opiniões auctorizadas sobre o assumpto a cidra é uma bebida muito agradável e ocupa o segundo lugar depois do vinho, possuindo muitas qualidades que a tornam superior á cerveja.” (O Comércio da Madeira, 1896)

singular, que quando sofre a adição de outros ingredientes, sofre uma transformação quase radical, em muitos casos idêntica ao vinho Madeira, mas distinta no paladar.

Já na altura eram diferenciadas as sidras amargas das doces, ao ponto de afirmarem que “a cidra é sempre feita de duas qualidades: amarga e doce.” (O Comércio da Madeira, 1896) A importância dos dois tipos de sidra, diferenciando-os e atribuindo-os a dois públicos alvos, já era uma preocupação à data, sendo referenciado os que procuravam uma sidra mais amarga e os que procuravam uma mais doce.

A produção da sidra amarga poderia ser realizada através de um método simples, não necessitando de muito cuidado, dado que, esta qualidade é caracterizada pelo sabor mais ácido. Por outro lado, a sidra doce correspondia a um processo de fermentação mais minucioso, seguindo várias fases até à obtenção do produto final.

Este artigo, publicado em 1896, começava a demonstrar que havia alternativa ao vinho de uvas, e que poderia ser implementada uma indústria nova na ilha. A estrutura do artigo, e o modo com que é redigido, leva-nos a crer que o autor deste artigo, apesar de ter sido divulgado n’*O Comércio da Madeira*, deverá ter sido alguém com ligações a um país onde a produção de sidra já teria uma importância significativa na economia local, e uma tradição com largos anos. A multiculturalidade que se vivia, na época, na ilha da Madeira permitiu o surgimento de novos costumes e de tradições, adaptando-se sempre às necessidades locais e ao ambiente que se vivia à época.

Ainda no mesmo ano, sem sabermos se terá sofrido influência desta notícia, nos documentos da quinta Ornelas, na Camacha, podemos encontrar uma carta redigida solicitando o envio de suco de maçã para a dita quinta. A Camacha, decorrente das vivências originárias da grande presença inglesa nas suas terras, acabava por se posicionar como uma das localidades onde a sidra teve, e ainda tem, um grande destaque. Esta nota leva-nos a crer que produziam sidra na quinta Ornelas.

“D’um estrangeiro residente n’esta ilha recebemos...” (H., 1897). Assim começava um artigo do *Diário Popular*, editado em 1897, intitulado de “Bebidas espumante de Peros e Peras (“Cider” e “Perry”)", onde se pretendeu partilhar os processos que estavam inerentes a esta produção. É referido que esta bebida já fazia parte da economia inglesa, estando representada como a principal economia em muitas cidades da Inglaterra.

Esta partilha tinha como objectivo em dar aos produtores, das zonas rurais, uma alternativa ao uso das frutas, nomeadamente em anos onde a produção, de fruta, era elevada. Pretendia-se assim que tivessem acesso a bebidas agradáveis, refrescantes e salutaras. No entanto, o processo sugerido mostra-nos um método um pouco diferente do que foi publicado no jornal *O Comércio da Madeira*, verificando que a sidra estava, no final do século XIX, a ganhar relevância no panorama regional.

Esta opção pelo destino do excesso de fruta, foi, provavelmente, o método mais simples, e com maior aceitação por parte dos produtores, apesar de ser aconselhado um tratamento do mosto, distinto do que se fazia para as uvas, mais prolongado, invés à opção de finalização do processo logo após a primeira fermentação. O tratamento aconselhado pressupõe que o produtor tivesse de ter cuidado com os vários estados de fermentação, derivado aos vastos níveis de açúcar que surgiriam dessas fermentações. Contudo, como esta produção não era destinada, inicialmente, ao mercado, e sim só para o consumo próprio, optou-se por uma única fermentação, seguindo o procedimento do vinho de uvas. O tempo dedicado a esta produção não era o suficiente para produzir em grande escala e qualidade, com fim a concorrer com os mercados externos.

Nesta época referia-se o quão importante deveria ser a escolha das frutas, não devendo ser escolhidas as que apresentariam fissuras, ou amolgadelas, nem as que começavam a apresentar sinais de podridão. Destaca-se a obrigação de lavar as frutas que se iriam usar, a limpeza de todos os utensílios associados a este fabrico, acompanhado da lavagem profunda das máquinas e das vasilhas que se iriam usar. Os espaços onde se iam acondicionar a bebida deveriam estar igualmente limpos, para não existirem contaminações cruzadas.

Estas indicações eram proferidas tendo em conta o facto da maioria dos agricultores possuírem um lagar e a respetiva adega, correspondentes à produção do vinho de uvas, e que se fossem reutilizados, sem a prévia higienização, para a produção de sidra, afetaria consideravelmente o paladar e aspecto desta. Todavia, estas recomendações não foram aceites, e a maioria das produções eram realizadas em espaços por onde o vinho de uvas já tinha deixado vestígios, originando uma sidra diferente da recomendada.

Este foi provavelmente um dos grandes problemas da sidra da Madeira, as contaminações cruzadas e a adaptação da produção às realidades locais. Não se procurou experimentar do método recomendado pelos estrangeiros, mas sim adequou-se às técnicas praticadas no

ambiente rural. Mas os problemas não se ficavam apenas pelos espaços e utensílios usados, já que em muitas situações os pêros que eram usados para o fabrico de sidra eram os que não estavam em condições de serem vendidos para os mercados, nem de serem usados para a confeção de xaropes. Desta forma, estes pêros, que não estavam nas condições desejadas, eram reencaminhados para a produção de sidra.

Os artigos que vinham abordando esta produção apresentavam soluções de engarrafamento, para, posteriormente, estarem disponíveis para venda. Porém, o acesso aos tipos de garrafas, indicados, era muito difícil, pelo menos para a maioria dos produtores. Aconselhavam as garrafas de espumantes, por possuírem um vidro mais grosso e uma cor que não permitia a infiltração de luz ambiente, protegendo assim a cor e o paladar da bebida. Dada a pouca acessibilidade a este tipo de material, rapidamente a sidra, que não era consumida num espaço de um ano, tornava-se ácida até passar para a fase de vinagre.

Com o passar dos anos, muitos problemas foram surgindo, e o que parecia que seria uma produção distinta do vinho de uvas, afinal veio a tornar-se um problema, dado que, o vinho de pêros continuava a ser produzido, em grande parte, com destino à falsificação do vinho Madeira. Esta questão acabaria por originar o aparecimento da comissão de vigilância de vinhos e azeites, em 1895, com o objectivo de fiscalizar as produções de vinhos e os respectivos lagares.

Com o surgimento desta comissão, as produções de vinho de pêros começaram a ser realizadas com mais atenção e cuidado, onde todas as produções que fossem realizadas e que tivessem como objectivo o mercado do vinho de uvas, seriam imediatamente apreendidas. Porém, os primeiros anos desta comissão não foram propriamente os melhores, visto que, não conseguiram colocar em prática os objectivos com que se tinha proposto, muito por causa do governo. Os responsáveis acabariam por não conseguir cumprir com os seus deveres, com destaque para a área da fiscalização dos vinhos. Talvez por ser uma indústria que detinha a maior influência económica na ilha, tornava-se na mais frágil à falsificação.

No início do século XX começaram a surgir as primeiras empresas que se dedicavam à comercialização de bebidas engarrafadas. Nestes sortidos, disponibilizados pelas companhias, poderíamos encontrar derivações da sidra, como a Fábrica de São João da

Madeira⁵⁴ que era dona de um sortido onde podia-se encontrar o Champagne cider, e também dos produtos da companhia Carlos A. Ferreira & C.^a, destacando-se uma das marcas que era comercializada, a C. P. & Co. Fine dry sparkling.

Com a evolução da produção, deu-se a necessidade de adaptação do armazenamento da sidra, quando a quantidade de produção ultrapassava as quantidades normais a que estavam habituados. Em 1927 começava a troca de pipas entre as indústrias do vinho de uvas e dos pêros, dando ainda mais ênfase às contaminações cruzadas, já que depois da fermentação do mosto das uvas, os vestígios ficam para sempre conservados no casco.

A importância desta indústria, para a localidade do Santo António da Serra, começa a ganhar ainda mais relevância ao ponto de neste ano, 1927, surgir a primeira propaganda deste tipo de bebida, pelo menos de uma forma directa, onde apelava-se à vinda dos madeirenses a esta localidade, para provarem o vinho de pêros e confirmarem de como se tratava de uma bebida fresca, saudável e límpida, quando comparada com os outros tipos de bebidas que consumiam-se na altura. É assim através do apelo feito pelo editor que podemos notar:

“Ora venham cá prova-lo, os eleitores, e verão como é bem menos nocivo um copo gelado do nosso vinho, que um cangirão de cerveja ou um litro de Bucelas. É um belo vinho de pasto e um ótimo refrigerante. É claro, transparente, frio como a neve, apetitoso como o melhor acepipe, e tem mais a apreciável qualidade de não subir às torres e de não jogar á cabra-cega connosco. Ora experimentem e digam depois as suas impressões...” (Correspondente, Pêros e Vinho, 1924)

O Santo António da Serra é o principal polo industrial desta bebida. A sidra começou a ganhar um impacto económico e tradicional nesta localidade, e ano após ano as produções foram aumentando e desenvolvendo-se até tornar-se numa economia importante para a freguesia. Em 1927 a relevância que o vinho de pêros já tinha para esta localidade era tão significativa ao ponto de serem feitas inúmeras referências como uma alternativa, desta bebida, ao vinho de uvas. As ameaças constantes a que as videiras estavam expostas, transportavam a sidra para um lugar de destaque, no entanto, nunca viria a conseguir implementar-se no mercado ao nível do vinho Madeira.

⁵⁴ Fábrica São João da Madeira: o nome poderá indicar-nos para uma fábrica com sede fora da ilha, visto que nos transporta para uma localidade no norte de Portugal. No entanto esta fábrica tinha sede e instalações na Rua dos Aranhas, 27 Funchal.

a. Método de Produção

Os processos inerentes à confeção desta bebida são o reflexo da capacidade de adaptação dos povos ao meio que os rodeiam. As maçãs e os pêros, por serem frutos caracterizados por uma consistência mais rija, implicavam um processo de prensagem característico e distinto do usado no vinho. Tornava-se assim, uma necessidade de encontrar uma ferramenta que pudesse substituir o procedimento do que era usado para as uvas. É deste modo, que surge o pisão como um dos utensílios mais importantes desta prática.

O pisão é uma madeira com um metro, aproximadamente, de altura, sendo caracterizado pela ponta arredondada nas laterais com uma base quase plana. Esta base permitia a trituração artesanal do fruto, através da qual aplicamos força vinda de vários ângulos, ajudada pela parte arredondada das laterais. Por ser uma madeira, esta ferramenta acabava por possuir um peso um pouco significativo. Dependendo da qualidade de madeira que era utilizada, o peso poderia oscilar entre os cinco a dez quilogramas.

Os lagares podem ser apresentados de duas formas, um em que era construído exclusivamente para a produção de sidra, e outro no qual era feita uma adaptação no lagar do vinho de uvas. O segundo é o mais comum na ilha, excetuando os do Santo António da Serra, onde só existia produção de sidra. A adaptação que realizavam junto aos lagares de vinho de uvas consistia num prolongamento do lagar com uma altura ligeiramente inferior ao dos pisões, com uma largura reduzida, de modo a que os pêros ficassem concentrados num espaço pequeno. Este detalhe permitiria a aplicação da força, com o pisão, sobre os frutos originando uma trituração mais eficaz.

No que toca aos lagares construídos exclusivamente para a sidra, as semelhanças com o de uvas são muitas. São constituídos por uma tina, onde sairá o sumo da fruta, que foram previamente esmagados por uma vara de carvalho, no qual podemos verificar, neste processo, uma semelhança ao do vinho de uvas. Contudo, a diferença entre estes lagares concentra-se nas zonas dedicadas à trituração dos pêros, e das maçãs, e no espaço dedicado ao esmagamento do produto resultante da trituração. Enquanto que para a produção do vinho de uvas coloca-se as uvas dentro do lagar, na sua plenitude, necessitando desta forma de um espaço maior, na produção de sidra não será preciso um espaço assim tão amplo, ficando apenas pelo lugar dedicado à prensagem dos pêros, ou das maçãs, e posteriormente um

recipiente onde deverá ser colocado o fruto pisado, de maneira a ser esmagado pela vara de carvalho.

Deste modo, o lagar de sidra é, em espaço ocupado, mais pequeno do que o de vinho de uvas. É constituído por um recipiente onde são depositados os pêros, ou as maçãs, que posteriormente serão prensados de maneira a dar origem ao produto para o processo final de esmagamento, efetuado num recipiente colocado por baixo da vara de madeira, que apoiado por uns pedaços de madeira, realizará a pressão necessária para a obtenção do sumo. O mosto, é então, depois do último processo referido anteriormente, depositado numa tina que se situa abaixo do nível do lagar, para depois ser transportado para as respetivas pipas, onde irá fermentar até à obtenção da sidra.

A produção da Sidra corresponde a um processo detalhado e minucioso, desde o tratamento dos pomares, apresentando a poda das árvores como uma tarefa vital, à colheita dos frutos, ao método que é triturado e esmagado, à forma de armazenamento e por fim ao método de tratamento da sidra quando já está depositada nos barris.

Começamos então pelo processo intrínseco ao cultivo deste tipo de pomar, já que sem os devidos conhecimentos e cuidados a aplicar nas árvores, não será possível extrair o melhor dos frutos. Falemos então do tratamento dos pomares de macieiras e pereiros. Um dos grandes problemas com que os agricultores se debatiam na prática desta cultura, era a falta de conhecimentos que possuíam sobre este processo. O fruto para ser considerado de alta qualidade deveria sofrer alguns tratamentos ao longo dos anos, de modo a possuírem o devido formato, cor e aroma.

Em muitos casos as árvores de fruto eram deixadas à sua sorte, no que concerne à poda dos ramos desnecessários ao desenvolvimento da árvore e do fruto. Só com o passar dos anos e com a acumulação de conhecimento que foram adquirindo de outras culturas, como por exemplo a da vinha, em que era preciso podar todos os anos para fortalecer a planta, é que foram transportando o saber para os pomares. Vejamos então o que é a poda das macieiras e dos pereiros. Segundo um artigo publicado, em 1924, no Boletim Agrícola, uma folha de propaganda da Estação Agrária da Madeira, da autoria do então Diretor da mesma estação, Botelho Moniz, relata-nos que “a poda é de duas naturezas: de formação e de frutificação”. Ambos os tipos de podas são essenciais para a planta, cada um com a sua importância, o primeiro, o da formação, é o mais comum nesta cultura, e provavelmente o mais importante,

já que consiste na libertação de espaço para a árvore poder desenvolver-se naturalmente, e de uma maneira sustentável, considerando o tamanho da árvore e a qualidade do fruto.

Neste procedimento, o objetivo é dar às árvores o devido equilíbrio das suas ramificações, que consistirá no corte dos ramos que ultrapassam a maioria dos ramos mais baixos. Esta intervenção permitirá que todos os ramos fiquem ao mesmo nível, ou aproximadamente, criando uma figura semelhante a uma cúpula. Esta ação permite que a distribuição da seiva, que tem como objetivo abastecê-la, seja feita naturalmente de uma forma mais eficaz, dada a simetria das ramificações da árvore, resultantes da poda de formação.

No que toca à poda de frutificação, o processo passa pelo objectivo de alcançar o equilíbrio ideal entre a folhagem e a frutificação. Este procedimento dá-se já na presença do fruto, que permitirá uma melhor frutificação, dando mais qualidade ao fruto. Neste método, é necessária a leitura adequada das ramificações de modo a perceber quais serão as folhas, ou até em alguns casos, os ramos a retirar para facilitar a frutificação da árvore.

A poda será, provavelmente, o tratamento mais eficaz que se poderá fazer numa árvore para que esta frutifique adequadamente. Este processo era o que estava mais interiorizado nos agricultores no início de século XX, sendo realizado com alguma frequência. Contudo, era crucial fazer outro procedimento para um desenvolvimento mais adequado dos pomares, onde os agricultores ainda mostravam algum receio, como noticiava-se num jornal na altura.

“O nosso pequeno agricultor já vae compreendendo, bem que muito vagarosamente, a necessidade da adubação. Já aduba a cana sacarina, a «semilha», e alguns há que adubam o trigo. Mas o que não foi possível faze-lo compreender é que assim como essas plantas teem necessidade de alimento além do que a terra lhe proporciona, todas as outras precisam igualmente desse auxilio, para poderem viver desalogadamente e produzir muitos e bons frutos.” (O Comércio da Madeira, 1920, p. 2)

Porém, com o passar dos anos, e perante a necessidade de melhorar a frutificação dos pomares, este procedimento veio a fazer parte da rotina agrícola de manutenção dos pomares. Este processo consiste na adubação da árvore através de vários métodos, um método natural e outro artificial. Como o próprio nome indica, o método natural será o mais adequado, e o que não exigirá um grande esforço financeiro por parte do agricultor, ao invés do artificial, que exigirá o pagamento de um valor monetário, para a aquisição de fitofarmacêuticos, e que irá trazer efeitos negativos para a árvore.

Concentremo-nos nos adubos naturais⁵⁵, porque uma parte sustentável desta cultura deverá seguir por este caminho. Antigamente, nas zonas onde se produziam sidra era comum encontrar uma família que se dedicava à agricultura, com animais espalhados pela propriedade, e com uma lareira em casa. Os agricultores aproveitavam, desta forma, os detritos dos animais, nomeadamente das vacas, dos porcos, e das cabras, e reutilizavam as cinzas que resultavam do lume que faziam nas lareiras. Estes adubos naturais eram uma fonte para as classes mais baixas e possuidoras de pomares, que tinham nestes estrumes uma maneira de poupar dinheiro e de rentabilizar a frutificação.⁵⁶

Um dos problemas que se debateu sempre na colheita do fruto, para a confeção da sidra, foi o estado de maturação do pêro ou da maçã. Este procedimento dependerá sempre do tipo de sidra que se pretendia fazer. A da ilha da Madeira, a tradicional, é caracterizada pela acidez e pelo aroma intenso que possui do fruto, o que para a elaboração segundo estes parâmetros, os pêros, e as maçãs, não podem estar completamente maduros. Só assim se conseguirá obter, na maioria das vezes, o mesmo sabor e qualidade da sidra, produção após produção.

No início desta atividade, e numa época em que se falava muito da falsificação, o jornal *O Comércio da Madeira* publicou um artigo que retrava a importância que a sidra poderia trazer para a economia local, e assim seguir o caminho que muitos países já tinham seguido, e com bons resultados. Nesta informação é retratada então todo o processo inerente ao

⁵⁵ “Mas falo-vos no adubo produzido pelo vosso porco, pela vossa vaca, pela vossa cabra, por todos os animais que habitam a vossa propriedade agrícola. Na cinza produzida pelo vosso lume e que não guardais, de todo o lixo, toda a qualidade de detritos que deitais fora e deveis guardar religiosamente. Nos bons tempos, estava calculado em dez escudos o rendimento que uma vaca poderia produzir em estrume. Agora que tudo triplicou e em que o valor dos «guanós» decuplicou, não é exagero calcular que o adubo duma vaca bem aproveitado, fornecerá atualmente um auxílio de 60 escudos anuais á vossa economia agrícola.” (O Comércio da Madeira, 1920, p. 2)

⁵⁶ No entanto, existem processos inerentes à utilização adequada destes estrumes. Não será só utilizá-los diretamente, dado que deverão ser alvo de um tratamento e de um acompanhamento até e após a aplicação. No artigo publicado, no jornal *O Comércio da Madeira*, em 1920, podemos ver uma referência à aplicação deste método onde se explicava, no início do século XX, como preparar o estrume. “Mas para o estrume ter este valor é preciso ser bem tratado; não é só deita-lo numa fossa qualquer e abandona-lo aos seus próprios recursos. Neste caso pouco valor virá a ter. A conservação do estrume caseiro, pela enorme riqueza agrícola que representa, deve merecer-nos alguns sacrifícios. (...) Constroe-se uma espécie de tanque, formado de grandes lages cujas juntas deverão ser revestidas de qualquer argamassa com um pouco de cimento, para lhe dar impermeabilidade. Depois, dia a dia lá ireis deitando todos os detritos da vossa casa, lá deitareis as camas do vosso gado que deveis fazer todos os dias e todos os dias tereis uma camada de estrume se não fordes preguiçoso. (...) A estrumeira deverá ser coberta, não estar exposta ao sol e á chuva, para que o adubo mantenha sempre a sua riqueza alimentar.” (O Comércio da Madeira, 1920, p. 2)

fabrico, e com isso a importância sobre a maturação do fruto, para obtermos uma sidra doce ou amarga⁵⁷.

Deste modo, se o produtor quiser uma sidra mais amarga, que é a principal característica da sidra da Madeira, o agricultor deve apanhar os pêros, e as maçãs, no início da maturação, para, assim, não os colher quando estão ainda verdes, nem quando já estão em pleno processo de maturação. Por outro lado, é apresentada também o processo para o fabrico de sidra doce, no qual é referido, que para esta qualidade, os pêros, e as maçãs, deverão estar, o mais próximo possível, do processo final da maturação.

Após a colheita do fruto, o próximo passo é a trituração. Atualmente, este processo quase que foi, por completo, substituído por maquinaria, no entanto, ainda é possível verificar o uso do método tradicional em muitas produções. Falamos do pisão, o qual, como já foi referido anteriormente, é um pedaço de madeira devidamente preparado para o esmagamento dos frutos. Os pêros, ou as maçãs, são então colocados dentro do recipiente adequado e logo de seguida, dá-se a trituração, através do peso efetuado pelos golpes exercidos com recurso ao pisão.

O processo seguinte é idêntico ao do vinho de uvas, onde colocar-se-á os frutos, já pisados, dentro de um recipiente, bem arrumado e com palha⁵⁸ nas extremidades, de modo a facilitar o escoamento do sumo. Para a obtenção do sumo, o processo a realizar é a pressão feita com a ajuda da vara de carvalho, que exerce peso sobre o recipiente. Com os passar dos anos, foram surgindo outros métodos para efetuar a prensagem, onde é possível notarmos, cada

⁵⁷ No final do século XIX, a produção de sidra não era feita exclusivamente para este tipo de mercado, estando mais de metade da produção destinada à falsificação do Vinho Madeira, sendo então, à data, apelidada na maioria dos casos, de vinho de pêros. Neste artigo, tentava-se transmitir uma receita de produção de sidra, de modo a surgir uma produção nova no mercado, que tendo em conta as suas características, poderia prosperar. Não se sabendo ao certo a influência que este artigo teve junto da comunidade, é de realçar que a sidra, como hoje a conhecemos, detém algumas das qualidades que foram descritas neste artigo sobre a sidra amarga. Assim, é de realçar a informação que foi divulgada sobre estes dois tipos de sidra: “A cidra é sempre feita de duas qualidades: amarga e doce. No fabrico da primeira não é preciso muito cuidado, porque quanto mais agre, mais agradável é aos amadores d’esta qualidade; quem está acostumado a cidra doce, quando tenha ocasião de beber cidra amarga julga-a uma mistura de vinagre água e alumen. Para a produção de cidra amarga os peros devem ser apanhados verdes, e a fermentação o mais longa possível. Para a cidra doce – que cremos ter mais preferência n’este mercado – os peros devem ser colhidos bem maduros e escolhidos os mais doces, fazendo todo o possível para impedir o prolongamento da fermentação.” (O Comércio da Madeira, 1896, p. 2)

⁵⁸ Em setembro de 1993, no âmbito das festividades da 3ª Mostra da Sidra, que ao longo dos anos vêm sido comemorada nesta freguesia, foi realizada uma entrevista a vários produtores com o objectivo de conhecer a tradição e os métodos inerentes á produção de Sidra. Nesta reportagem, foi possível verificar os métodos de produção, incluindo o uso da palha para a obtenção do sumo dos pêros, ou maçãs. Neste processo, um dos entrevistados, o senhor João Ferreira Pio, afirma que no início desta produção usavam “palha em roda do bagaço do pêro para evitar que este «fugisse», para mantê-lo sempre junto”. (Quintal, 1993)

vez mais, as semelhanças com o vinho de uvas, os recipientes de madeira, aos quais os produtores apelidam de cestos. Estes cestos ajudam a facilitar o processo de prensagem, dado que, não é preciso adicionar a palha. Como possuem uns intervalos de espaço por cada ripa de madeira, facilita o escoamento do sumo, e possibilita a permanência do bagaço dentro do recipiente.

No desenrolar deste processo, o mosto obtido acaba por ser depositado na tina⁵⁹, que se situa abaixo do nível do chão do lagar, facilitando o processo de escoamento. Para o transporte até às pipas, onde irá fermentar, é usado o borracho⁶⁰. As pipas de carvalho depois de terem sido devidamente lavadas, são preparadas com a adição das mechas⁶¹, onde as quantidades a adicionar dependerão do tamanho da pipa. Uma vez dentro das pipas, é esperado que se dê o processo da fermentação, e logo de seguida a vasilha é fechada para a conservação da bebida. Ao longo dos meses, e conforme a tradição de cada produtor, este decide se realiza, ou não, as trasfegas da sidra, tendo sempre em atenção o tempo que se deve realizar este procedimento, com base no estado da lua e das marés.

Para considerarmos a sidra pronta a beber deveremos ter em atenção, essencialmente, a cor com que se apresenta, devendo estar quase límpida, com uma cor quase caramelizada, sendo esta uma das características da cor da sidra da Madeira, que resulta do armazenamento que é realizado nas pipas de carvalho, que outrora foram de vinho Madeira. Porém, a definição de sidra boa será sempre suscetível a discussão, dado que, depende sempre do método de produções do agricultor.

Ainda neste processo de adição do mosto dos pêros, ou das maçãs, dentro das pipas, poderemos adaptar um novo método de produção, a confeção de uma sidra tratada. Este

⁵⁹ Por tina considera-se o recipiente que se encontra abaixo do nível do lagar, sendo este o destino do mosto, que resultará da prensagem do bagaço. Depois de ser depositado neste lugar será transportado para as pipas onde irá fermentar.

⁶⁰ O borracho é a pele da cabra, que após ser morta, é retirada com todo o cuidado para depois poder ser usada. Após um processo minucioso da separação da pele da cabra com a carne, é realizado o processo de encher, com ar, por um orifício, a pele criando um gênero de balão. Por fim, é colocada a secar durante algum tempo, estando depois pronto a ser usada para o transporte do vinho. Este tipo de transporte facilitava o carregamento, já que por ser um tipo de material maleável, permitia, desta maneira, um ajusto aos ombros do homem, permitindo um esforço menor no transporte do vinho.

⁶¹ A mecha é uma placa de enxofre que tem como objectivo limpar e desinfetar o interior das pipas. A quantidade que se usará em cada pipa dependerá sempre do volume de cada uma, ficando também reservada a escolha da quantidade a cada produtor. A data de aplicação deste processo varia de produtor para produtor. Por norma, deverá ser adicionada durante a semana que se irá produzir a sidra, mas a sua aplicação dependerá sempre das escolhas do produtor, onde em muitos casos também é adicionada ao longo do ano, para ajudar na conservação da vasilha, quando está vazia.

processo é caracterizado pela junção de três ingredientes dentro de uma pipa de carvalho, com predominância às que já foram usadas para vinho Madeira, sem deixar espaço para a fermentação, selando logo a pipa para não permitir a introdução de ar.

Para a confeção desta derivação, há que ter como referência o processo inerente à fabricação da sidra natural, já que o procedimento inicial é sempre idêntico. A trituração dos pêros, ou das maçãs, a prensagem, até que no momento da adição do mosto às pipas, deverá ser adotado um processo novo. Após a inserção da ameixa na pipa, sendo sempre o dobro do que leva para a sidra natural, é misturado, num recipiente adequado, um pouco de mosto de pêros e açúcar. Atendendo às especificações das pipas, deverá ser tomada em atenção as quantidades que deverão ser inseridas, para assim determinar a quantidade de aguardente de cana de açúcar, que deverá ser adicionada ao processo anterior.

As quantidades de referência variam de produtor para produtor, no entanto, podemos indicar as seguintes quantidades como as referências base para a confeção desta bebida. Assim, para uma vasilha de madeira de carvalho, com uma capacidade de armazenamento de 120 litros, deverão ser adicionados 80 litros de mosto de pêros, ou de maçãs, 20 litros de aguardente de cana de açúcar e 10 quilogramas de açúcar. De salientar que estas quantidades por si só não garantem uma qualidade do produto, dado que as condições de armazenamento, as condições do espaço, terão sempre uma influência no produto final.

A Madeira, como outras localidades de Portugal, tem por costume a preparação de licores para serem consumidos na época natalícia. O mosto da sidra não escapa a essa tradição, originando uma presença significativa nas festas das pessoas da Camacha. Esta localidade tem por tradição a produção, para consumo próprio, de um elevado número de licor de sidra. As receitas, como qualquer bebida alcoólica, diferenciam-se sempre de produtor para produtor, mas a receita com que as pessoas se baseiam é a seguinte, 1 litro de mosto de pêro ou de maçã, 1 litro de aguardente de cana de açúcar, 50 mililitros de essência de baunilha e 1 quilograma de açúcar. O processo de elaboração deverá seguir as seguintes fases, fervendo-se meio litro de água com o açúcar, e logo de seguida ao arrefecimento deverá ser adicionado os restantes ingredientes. Como qualquer licor, este também carece de um processo de repouso, estimado num mês de duração, no mínimo.

Os mostos dos pêros ou das maçãs apresentam-se como grandes ingredientes para várias derivações de bebidas alcoólicas. A capacidade de criar uma bebida derivada deste sumo leva-nos a um leque amplo de bebidas que poderão ser produzidas.

8. O passado da Sidra da Ilha da Madeira

a. Importância Histórica

A vida social que se viveu durante muitos anos, na ilha da Madeira, foi caracterizada pela vida rural, onde o Funchal destacava-se pelo desenvolvimento que demonstrava ao longos dos anos, devido, essencialmente, ao turismo e ao facto de ser, durante largos anos, a entrada da ilha da Madeira. O tipo de vida das zonas rurais era assim direccionado, quase na sua plenitude, para o trabalho no campo.

A partir do início do século XIX começa a surgir, com mais predominância, a produção de uma bebida como alternativa ao já famoso vinho Madeira. Esta produção respondia às necessidades das populações mais remotas, onde a plantação de videiras, e consequentemente a confeção de vinho Madeira tornava-se impossível, tendo em conta o clima que se fazia sentir na maior parte do tempo. Um clima frio e muito chuvoso não permitia a plantação deste tipo de cultura.

A resposta para a confeção de uma bebida, que não o vinho Madeira, aparecia pelas influências estrangeiras, mas logo adaptadas às realidades da ilha. Através de vários cruzamentos de espécies de macieiras, que devem ter sido realizados na altura, em muitos casos até sem o conhecimento da arte de enxertia, acabariam por fazer emergir novas castas de maçãs, e consequentemente a diferenciação de pêros e maçãs. Esta será com certeza uma das maiores características da sidra da Madeira, as muitas castas de pêros e de maçãs.

Por serem as zonas onde o clima é essencialmente frio, e por deterem uma percentagem grande de estrangeiros, a partir do início do século XIX, o Santo António da Serra, a Camacha e o Jardim da Serra, foram as localidades onde surgiram as primeiras sidras. No entanto, entre estas zonas deveremos destacar a localidade de Santo António da Serra, na qual poderemos realçar como a grande impulsionadora desta produção.

A presença inglesa nesta localidade permitiu o surgimento da sidra, quando deparados com a inadaptação das videiras ao clima e ao sol, e ao desenvolvimento impressionante das árvores de fruto. Por ser uma cultura que precisava de um clima mais húmido, frio, acabou

por desenvolver-se e espalhar-se ao longo das serras e assim desenvolvendo frutos com paladares únicos.

As semelhanças entre a produção de vinho de uvas e a sidra são notórias, visto que o processo é quase idêntico, com exceção da parte do tritramento das maçãs e dos pêros. A adaptação do lagar para a produção da sidra foi uma necessidade da população, e um aproveitamento das técnicas que já conheciam da produção do vinho de uvas.

A adaptação dos lagares é, deste modo, um marco tradicional das propriedades rurais que produziam e produzem sidra, o típico lagar para a produção de vinho de uvas, acompanhado de um espaço mais estreito ao lado da tina, para o esmagamento dos pêros e das maçãs. Nestas construções é possível notar que as adaptações ocorreram da falta de um lugar com as dimensões adequados para este processo, dado que o típico lagar de uvas possuiu dimensões inapropriadas para a moenda das maçãs ou pêros. Este processo exigia um espaço pequeno, com pouca largura e comprimento reduzido, de modo a ser possível aplicar as técnicas de trituração. O resto do processo era similar ao do vinho de uvas.

A sidra viria a tornar-se numa indústria de produção caseira que detinha uma grande importância para o mercado local. Por este deveremos entender como a venda deste produto entre os comerciantes e os produtores nas suas respectivas localidades. Dada às más condições das vias de comunicação, que se viveu durante muitos anos, a expansão desta bebida pelo resto da ilha, essencialmente pelos grandes polos de desenvolvimento, foi muito lenta, levando a que a partilha de técnicas, de conhecimentos, e do produto, não permitisse uma evolução da cota de mercado.

Era, assim, uma bebida que começava a ganhar um valor cultural junto das populações rurais, tornando-a na bebida dos povos das classes mais baixas. Era uma bebida escolhida invés ao vinho de uvas, não exclusivamente por causa da escassa produção deste, mas por ser uma bebida mais acessível para o consumo destas populações. Tratava-se da bebida que acompanhava os agricultores quando iam para o campo laborar, e quando estavam em casa faziam-na a bebida do convívio social, e ao longo dos anos, transportaram-na para os bares, fazendo desta o principal produto comercializado na economia rural.

Podemos afirmar que a Sidra possui uma importância história para as populações rurais, dado que permitiu o desenvolvimento de uma indústria nova, originando a independência

destas pessoas pelo vinho de uvas. Todos os processos inerentes à fabricação desta bebida foram uma luta contra o clima, contra o solo e, essencialmente, contra à indústria principal da ilha, o Vinho Madeira.

Com o passar dos anos, esta relevância que a sidra estava a ganhar tornou-se cada vez mais uma certeza, e um costume bem presente na população rural. Deixavam-se de fabricar vinho de uvas e começavam a produzir sidra. Em 1891 começava-se a indicar o Santo da Serra como um lugar de excelência para esta prática, onde “o Sancto da Serra terreno adequado á cultura da macieira própria para o fabrico do vinho de pero: tem n’este fructo uma das fontes de suas produções, visto, pelas condições geológicas do terreno, não poder produzir vinha”. (Jornal Verdade, 1891)

Alberto Artur na sua obra intitulada de *Freguesias da Ilha*, editada pelo Diário de Notícias, retrata o quotidiano da freguesia do Santo António da Serra, e nesta descrição afirma, a que deverá ser a primeira confirmação sobre a origem da Sidra da Madeira, que “aradaria e pomares, o Stº da Serra teve fartas manadas e bons frutos. A industria da manteiga e do queijo ali se iniciou e do sumo da maçã, o vinho-cidra apreciado.” O que tínhamos como uma probabilidade, torna-se na certeza de que foi em Santo António da Serra que surgiu a sidra na ilha da Madeira, representando o produto com mais expansão económica nesta localidade. A sidra possui uma importância histórica para a ilha da Madeira, fundada na luta do povo contra as adversidades da natureza, do espaço e da indústria dominante à época.

b. Níveis de Produção

A Sidra ao surgir por volta do século XIX, enfrentou vários problemas, alguns deles originariam a falta de documentação sobre tudo o que estava relacionado com a sua produção. Por ser uma prática tradicional das zonas rurais, o analfabetismo que se presenciava na época acabaria por ser determinante para a falta de documentação. Mas não seria só esta falta de alfabetização dos povos que originaria esta lacuna, mas também a importância que a indústria do vinho Madeira detinha na ilha.

A defesa da principal economia da ilha bloqueava todos os meios de registo, todos os canais de divulgação, e quase todos os tipos de escoamento da sidra. Esta produção centrava-se nos centros rurais, destinando-se essencialmente ao comércio local, em muitos casos para o consumo próprio, não permitindo desta forma o registo das produções. A produção de vinho de pêros começa a ganhar relevância no panorama regional, não pelas suas características,

mas pela ameaça que apresentava para o vinho de uvas, a partir de meados do século XIX. É a partir desta altura que se começa a notar referências à produção, no entanto, nunca encontramos indicações das quantidades produzidas. Esta falta de informação devia-se à ameaça da falsificação do vinho Madeira, e deste modo todas as referências ao vinho de pêros eram redigidas como uma chamada de atenção aos produtores para terem cuidado com as possíveis adaptações ilegais.

Produzia-se de uma forma ilegal, não deixando qualquer tipo de informação escrita, para de modo algum haver uma ligação, por parte dos produtores, à tentativa de falsificação do vinho Madeira. Estas ameaças, que foram feitas à época, levam-nos então à dificuldade em analisarmos os níveis de produção da sidra. Contudo, analisando as notícias sobre a falsificação, do Madeira, através do vinho de pêros, poderemos notar que esta produção estava bem presente em muitas localidades da ilha, tendo em conta as chamadas de atenção que vinham sendo realizadas ao longo dos anos.

Apesar das dificuldades nas produções e dos registos das mesmas, com o decorrer dos anos foram surgindo referências sobre as quantidades produzidas, e na primeira exposição agrícola do Funchal, então organizada pela Sociedade Agrícola do Districto do Funchal em 1861, foi possível verificar a presença de uma amostra de vinho de pêros, não no seu verdadeiro estado de sidra, mas sim um exemplar mais próximo do vinho Madeira. As menções para este fabrico continuam a ser redigidas através da associação ao vinho de uvas, retratando que têm sido produzidas várias quantidades de vinho de pêros para vender como vinho de uvas.

No entanto, em 1876 o Diário de Notícias reproduz, o que deverá ser a primeira notícia de dados publicada oficialmente, um artigo sobre a crise do vinho Madeira, e associa-o à confeção do vinho de pêros, comunicando que a produção de vinho, que não seja de uvas, deverá calcular-se por volta das mil e quinhentas pipas. A problemática do registo da produção continua, e aumentando a produção de vinho de pêros com destino à falsificação, dá-se a criação de uma lei em 1905 onde descreve-se:

“O artigo 44 do regulamento de 22 de julho de 1905⁶², determina que não se pode fabricar nem vender vinho que não seja de uvas, e por isso não é permitido fabricar

⁶² “Disposições especiaes relativas a vinhos.

vinho de pêros, por que este produto é considerado para todos os efeitos vinho falsificado, e como tal pode ser apreendido.” (Brado D'Oeste, 1909)

Com a evolução do turismo na ilha, começam a surgir outros consumos, e assim, as fábricas existentes tiveram a necessidade de se adaptar ao novo tipo de mercado, um mercado estrangeiro que demonstrava outro tipo de consumo. As cervejas, as bebidas gaseificadas, os champagnes começam a surgir para colmatar a lacuna do mercado madeirense. Nesta adaptação a um novo tipo de mercado surgem vários relatos de fábricas que engarrafavam produtos derivados da sidra. Um desses exemplos é o da Fábrica S. João da Madeira, com sede na rua das aranhas, 27, e que detinha um sortido de bebidas engarrafadas⁶³ diferenciado, onde poderíamos encontrar Champagne cider.

O desenvolvimento dos pomares de pereiros e macieiras começam, finalmente, a ganhar destaque no panorama da agricultura madeirense, e com isso, originam o interesse das grandes fábricas pela confeção de sidra. Esta situação acontece com a companhia Hinton, pelas mãos de João Higino Ferraz, quando nas correspondências realizadas ao longo da segunda década do século XX com um amigo em França, proferem entre si várias opiniões sobre o processo de elaboração da sidra, nas quais Ferraz solicita ajuda para a elaboração.

Nesta troca de informações podemos notar que a Companhia Hinton era possuidora de um terreno em Santo António da Serra, de onde, segundo Higino Ferraz, poderia, para iniciar a laboração, prensar 2000 quilos de maçãs a cada 10 horas, e conforme o resultado, decidiria

Art. 44º Não se poderá fabricar, expedir, vender ou pôr á venda, sob a denominação de vinho, um produto que não seja derivado da uva fresca por meio de fermentação alcoólica ou de outros processos technologicos correntes, complementares ou especiaes, lícitos.

1.º São comprehendidos s nos termos d'este artigo:

1.º Os vinhos do Porto e da Madeira;

2.º Os vinhos abafadps, isto é, aquelles em que a fermentação tenha sido interrompida ou evitada pela adição de álcool, pela sulfuração ou por qualquer outro processo que lhes não altere a composição chimica;

3.º Os vinhos espumosos e os gazosos.

2.º Reconhecendo-se de futuro a existência de outros processos de vinificação geralmente adoptados em certas regiões vitícolas e não atendidos no 1.º, poderá o Governo, ouvidas as estações competentes, e com voto do Conselho Superior de Agricultura, declará-los comprehendidos nas disposições d'este artigo.” (Administração Geral da Imprensa Nacional, 1905, pp. 301-302)

⁶³ Num anúncio publicado podemos ler “N'esta acreditada fabrica há sempre um variado sortimento de bebidas engarrafadas, taes como: Soda American Pippin Champagne, Soda Catisaya tonic, Champagne cider, Soda morango, Soda tangerina, Limonada, Vichy Water, Ginger-ale e Soda Water. Vendem-se também Siphões automáticos para, em casas particulares, se poder fazer, com muita facilidade, a mais fina Soda, Potassa, Seltzer, Vichy, Carlsbad, Malvern e Lithia Waters. Há também crystaes de fructa para fazer Limonada, Xarope de Limão, Ginger-beer, Ginger-ale, Champagne colla e Raspberry. Todas as encomendas serão enviadas com a maxima pomptidão.” (Arquivo de J. Sant Trueva, 1905) Ainda neste aquivo também foi possível encontrar um rótulo referente ao engarrafamento de Champagne Cider, na Madeira, pelo William Reid.

se continuaria ou não com a produção. A sideraria localizava-se no Santo António da Serra, na propriedade da companhia, que posteriormente iniciaria o transporte, longo e minucioso, para o Funchal.

É através desta exploração que surge o primeiro registo de uma sidraria na ilha da Madeira, onde foi criado, de raiz, um espaço dedicado, exclusivamente, para a produção e armazenamento da sidra. Inicialmente era produzida no Santo da Serra, pelo João Higinio Ferraz, e enviada para os armazéns da companhia no funchal, onde era conservada, no entanto, dado o tempo perdido em viagem, e em muitas casos ao desperdício feito, decidiram começar a conservá-la em Santo António da Serra, e só depois enviar para o funchal quando fosse para ser vendida.

No *1º livro de notas da cidreria 1913* (Ferraz, 1913) podemos verificar vários dados, relativos a diversas experiências efetuadas com a sidra, desde a sidra espumosa, com características semelhantes ao vinho Madeira, e uma sidra artificial, com adição de vários ácidos, tornando-a gasosa. Este é provavelmente o primeiro registo detalhado sobre as quantidades relativas para a produção de sidra, para mais tendo sido produzida em Santo António da Serra. Tornava-se assim o lugar pioneiro para a produção, de qualidade, de sidra na Madeira, tendo como base uma receita vinda de um amigo da França de João Higinio Ferraz. No entanto, no ano seguinte, esta produção sofreria uma quebra, levando á paragem devido aos elevados custos de produção e á falta de escoamento.

A freguesia dos Canhas ao longo da segunda década do século XX torna-se um problema para a comissão de vigilância de vinhos e azeites, visto que, apesar de todas as recomendações para a proibição do fabrico de vinho de pêros, continuava assiduamente a realizar esta prática. Por ser uma freguesia que se localizava longe do centro do Funchal, o destino dos vinhos, a comissão de fiscalização não possuía meios suficientes para realizar o seu trabalho frequentemente.

Não havendo números concretos sobre as quantidades que eram elaboradas, podemos, através das informações proferidas sobre a inexistência de pêros e maçãs para vender a retalho, notar que apesar desta localidade possuir uma cultura significativa de pêros e maçãs, a colheita era toda destinada à produção de vinho de pêros. Constatamos desta forma, que o nível de produção desta bebida era significativo nesta localidade, não sendo vendido como vinho de pêros, mas sim como uma falsificação de vinho de uvas.

Com o passar dos anos esta produção começou a intensificar-se em Santo António da Serra, tornando-se assim, uma tradição deste povo. Um pouco por toda a ilha sabia-se que ao visitar esta freguesia, seria obrigatório provar esta bebida, que era apresentada aos clientes como uma bebida fresca e com baixo teor alcoólico. As maiores referências sobre estas produções baseavam-se nas informações recolhidas sobre a fabricação em Santo António da Serra.

Ao longo do século XX podemos encontrar várias indicações desta produção, nas quais verificamos que não se limitavam, exclusivamente, a informar as pessoas onde praticava-se esta indústria, mas também as quantidades relativas do método de produção, os níveis de produção e a qualidade dos frutos e da sidra. Em 1920 *O comercio da Madeira* publica um artigo sobre esta cultura, e nesta notícia podemos verificar as quantidades relativas para a produção de 45 litros de sidra.

“Sobre a cultura da macieira, sabe-se que produz admiravelmente, em qualidade e quantidade. Sabe-se ainda que dois cestos vindimos produzem uma média de 45 litros de cidras, logo, dez mil macieiras, produzirão cinco mil cestos, que por sua vez, devem render 112.500 litros ou sejam 2.500 bonis. Esta cultura pode manter-se, em plantação larga, á distância de 8 em 8 metros, no proprio terreno de culturas forginosas.” (O Comercio da Madeira, 1920)

No entanto, nem todos os anos foram anos de grandes produções, houve, como todas as frutas, anos bons e anos de pouca produção. Deste modo, em quantidade, este produto dependia, na maioria das vezes, das condições climatéricas que teriam influência no desenvolvimento do fruto. Quando havia escassez de fruto, os agricultores iam comprá-los às outras freguesias, nomeadamente, aos canhas e à ponta do pargo.

A colheita de 1927 veio a tornar-se na primeira grande colheita de pêros destinados à produção de sidra, desde que apareceram os primeiros registos desta produção. O ano de 1927 convertia-se, assim, no primeiro registo de uma produção elevada. Numa notícia publicada no jornal da Madeira, podemos constatar que as árvores de fruto estavam carregadíssimas, levando à indicação de que em muitos casos os ramos acabavam por tocar no chão, dado o peso que continham.

Através desta grande produção foi possível começar a notar o comércio de pipas de vinho, visto que, a confeção era tanta que não haviam pipas suficientes para o armazenamento, e assim surgiu um dono de um engenho emprestando várias pipas, nas quais já se tinham armazenado vinho de uvas. Esta abundância também permitiu uma divulgação da qualidade

da sidra do Santo António da serra, onde destacava-se as qualidades fisiológicas do vinho de pêros e os efeitos menos nocivos para o Homem, quando comparado com as outras bebidas alcoólicas.

As informações começavam a perder-se no tempo, numa fase em que a sidra começou a entrar numa produção mais comum nas zonas interiores. No entanto, é de realçar a existência de um Vinho Cidra Madeira (Vieira, 2005), produzido pelo João Higinio Ferraz, onde inclusive chegou a ser exportado, engarrafado em garrafas de tipo champanhe⁶⁴.

c. Mercado

Com as crises do vinho Madeira pensou-se que poderiam surgir outras indústrias relacionadas com as bebidas alcoólicas, onde a sidra teria um papel fundamental, mas tal não viria a acontecer. A insistência no vinho de uvas era imensa, que se começou a proibir a elaboração de vinho de pêros com receio que esta fosse destinada á falsificação do vinho Madeira.

Com esta proibição, a evolução do mercado da sidra demorou a surgir, e deste modo, as produções eram feitas, inicialmente, na clandestinidade e sem registos de produções. As localidades que permitiram estes apontamentos históricos foram essencialmente as zonas da costa sul, como os Canhas, a Ponta do Pargo ou a Calheta. Por serem zonas onde a fiscalização não era feita com regularidade, a predominância para esta produção foi aumentando ao longo dos anos.

A entrada em vigor da lei que determinava a proibição da fabricação de todos os tipos de vinhos com exceção ao de uvas, aumentou as fiscalizações aos lagares e às fábricas. Com esta medida optou-se então por dar início a uma nova indústria, virada essencialmente para o consumo próprio e local. Por não se poder apelar o vinho de pêros, com o seu verdadeiro nome, vários produtores aconselharam o uso da palavra sidra, e assim poderia ser fabricado sem haver uma perseguição por parte da comissão de fiscalização.

Este controlo sobre as produções vinícolas que não adviessem das uvas, impossibilitou todos os tipos de registos sobre as quantidades que se produziam na época. Como não podia haver vestígios deste tipo de produção, quando os agricultores a produziam e posteriormente a

⁶⁴ “... venda do meu Vinho Canteiro Madeira (...) Vejo que temos encomendas para 12 caixas de dúzia de garrafas grandes typó champagne.” (Vieira, João Higinio Ferraz, Copiadores de Cartas, 2005) Segundo a errata deste livro, “Canteiro” deve ler-se sidra.

vendiam, seria um trabalho de boca a boca, fugindo assim a uma possível perseguição por parte das entidades fiscalizadoras. E por ser uma indústria de uma localidade rural, a venda ao público não exigia um controlo de vendas, como era efetuado no Funchal. Desta maneira não proporcionavam o registo de vendas de sidra.

Em 1876 com a crise dos vinhos falsificados, surge, provavelmente, o primeiro registo da produção de vinhos de frutas. Não conseguimos afirmar por completo que esta afirmação indicar-nos-ia a elaboração de sidra, mas dado que se vivia uma fase em que o vinho de pêros era fabricado para a falsificação de vinho Madeira, a probabilidade desta referência ser direcionada à sidra tornava-se na principal suspeita. Nesta colheita de 1876 a produção estimada deste tipo de vinho, de frutas, calculou-se nas 1.500 pipas.

O início do século XX apontava ser uma reviravolta para o vinho de pêros, deixando de ser um vinho caracterizado pela falsificação, e passando para a produção exclusiva de sidra. No entanto, tal situação não veio a se verificar, já que nas primeiras décadas do século ainda era possível encontrar, com frequência, notícias publicadas nos diversos jornais da ilha sobre as elevadas produções de vinho de pêros que tinham como objectivo a falsificação de vinho Madeira.

Há a realçar que estas produções eram elevadíssimas, transformando-se no rendimento de muitas famílias, deste modo, o desaparecimento desta prática ilegal não foi momentâneo, levando a que a sidra não tivesse relevância no meio rural. Com o medo das fiscalizações, a partir da década vinte do século passado, as produções destinadas à sidra começam a surgir de uma forma registada, isto é, a confeção já existia, mas com os receios das multas derivadas das fiscalizações, não havia apontamentos, e assim começam a aparecer e a ganhar o seu espaço no mercado, essencialmente em Santo António da Serra.

Ao longos dos anos a sidra do Santo António da Serra foi ganhando importância junto dos madeirenses, ao ponto de quando se falava no nome de Santo da Serra uma das primeiras referências era sempre a sidra. A famosa bebida refrescante, com baixo teor alcoólico e com uma cor límpida que poderia ser ingerida sem comprometer a saúde dos consumidores.

A procura dos terrenos férteis do Santo António da Serra começou a aumentar com o passar dos anos, desde os estrangeiros que compravam propriedades até aos grandes produtores de vinhos de uvas que compravam quintas, onde a maioria das vezes destinavam-se para férias.

No entanto, a companhia Hinton foi proprietária de uma quinta onde se experimentou pela primeira vez a confeção de sidra espumosa, além da produção normal de sidra. Esta sidra espumosa teve como produtor pioneiro João Higinio Ferraz, que juntamente com os conhecimentos de um colega de França, começou a produzi-la.

Contudo a dificuldade do transporte das maçãs oriundas do Santo António da Serra para o Funchal mostrou-se um entrave ao desenvolvimento desta indústria. Começou-se por produzir a sidra nas próprias instalações em Santo António da Serra e só depois era enviada para ser depositada nas instalações da companhia que se situavam no Funchal. É de notar que este tipo de produção não deverá ter sido fabricado durante muitos anos já que os registos destas produções acabaram por desaparecer, deixando de haver algum vestígio sobre a continuação desta indústria.

d. Produtores

A identificação do típico produtor de sidra não tratar-se-á de uma tarefa complicada, já que desde as origens desta prática, esteve sempre ligada às classes mais baixas, ou seja, aos agricultores que viviam da agricultura. Deste modo, podemos afirmar que o típico produtor de sidra é retratado pelo característico vilão das zonas rurais.

O surgimento desta tradição foi o resultado de duas manifestações que aconteceram nas zonas rurais, uma delas adveio da influência estrangeira que estiveram sujeitas durante muitos anos e a outra devido à necessidade de o agricultor adaptar-se ao clima e ao solo, já que este não permitia o desenvolvimento das videiras, emergindo assim as macieiras e os pereiros neste ambiente rural. Na primeira situação, deu-se a transmissão de conhecimento entre o forasteiro e o habitante local, dado que na maioria dos casos, as grandes quintas, de proprietários estrangeiros, empregavam trabalhadores dessas mesmas localidades. Assim, podemos indicar que o verdadeiro produtor era o funcionário.

Já na segunda situação devemos realçar a grande capacidade de adaptação destes povos rurais, que perante as adversidades que o clima e o solo transmitiam, tiveram a habilidade em procurar uma alternativa à plantação das videiras. Através desta carência, com a falta de uma bebida que pudesse acompanhar o dia-a-dia do agricultor, começou-se a produzir vinho de pêros.

Porém, o início desta produção não se deu exclusivamente pelos dois fatores anteriormente referidos, já que esta indústria acabaria também por seguir para um trajeto de falsificação do vinho Madeira. Podemos assim, referir que os produtores destes vinhos de pêros terão tentado entrar no mercado dos vinhos não com o verdadeiro nome do vinho que produziam, mas falsificando um tipo de vinho que detinha uma cota de mercado importante, tanto regional como internacional.

Começando o século XX deu-se também o lançamento desta produção para o mercado que todos alvejavam, o local, onde concentrar-se-iam as maiores vendas, elevando a importância para a economia das zonas rurais, mais interiores da ilha. O típico produtor era aquele que possuía pomares, e que aquando da produção de sidra, na maioria das vezes para consumo próprio, acabava por vender para o comércio local. Originava-se assim as verdadeiras trocas comerciais da sidra.

Com a importância que esta indústria já representava para o comércio local, e com as grandes trocas comerciais que existiam no início do século passado com outros países, essencialmente os mais virados a norte da Europa, tentou-se produzir sidra, aproveitando estas trocas comerciais e as visitas destes povos à ilha da Madeira. Por ser uma bebida que já detinha um valor de mercado significativo nesses países, Inglaterra, França, Alemanha, os quais constituíam uma elevada percentagem de turistas que nos visitavam, via-se por aqui um meio para a divulgação desta indústria e provavelmente uma alternativa para a economia local, ficando assim independente das exportações do vinho Madeira.

No entanto, esta tentativa de entrar no mercado das bebidas alcoólicas, não foi fácil, e apesar de tentar-se adaptar a sidra aos mercados que se pretendiam alcançar, a aceitação dos consumidores não foi a desejada. Na segunda década do século passado, a pessoa que estava encarregue da laboração dos engenhos Hinton, João Higinio Ferraz, tentou, com a ajuda de um correspondente na França, produzir sidra espumosa, aproveitando os pomares que a companhia detinha em Santo António da Serra.

A produção veio a verificar-se, e seguindo os parâmetros que haveriam sido indicados por alguém que já produzia sidra no seu país, em França. Contudo, e dada a localização geográfica do pomar, a confeção mostrava preços de custos elevados, o que levaria à não rentabilidade do processo. Apesar disto, muitas produções foram feitas, e inclusive foram

exportadas para a França a fim de serem aprovadas, de modo a constatarem a qualidade da sidra, por quem tinha facultado a respetiva receita.

A partir desta data, a produção durante o século XX centrou-se essencialmente no contexto familiar e na economia local de cada zona rural. Desde o início desta produção que o Santo António da Serra sempre foi o principal polo de desenvolvimento, originando com o decorrer dos anos a expansão desta prática, levando-a até às outras zonas rurais onde as videiras mostravam dificuldade em desenvolver-se. Os principais polos desta tradição, além do Santo da Serra, são o Jardim da Serra, São Roque do Faial, a Camacha, os Prazeres e a Ponta do Pargo.

9. Sidra no Século XXI

a. Características

A sidra no século XXI tem vindo a crescer, no que toca à tentativa de transmitir os valores culturais de uma tradição, em que outrora foi responsável por uma das maiores indústrias do Santo António da Serra. A sidra ao longo dos anos foi perdendo mercado junto das novas gerações, ao ponto de chegar a ser considerada a “bebida dos velhos”, como alusão aos consumidores por serem, na sua maioria, as pessoas mais antigas. A captação dos mais jovens para este consumo não se torna fácil, dado que na maioria dos casos os jovens consideram esta bebida muito ácida, o que os leva a não a consumir. Estes são alguns dos problemas com que a sidra se depara atualmente, a adjetivação negativa que tem vindo a ser feita sobre a sidra e a acidez de que muitas possuem.

Os problemas da produção da sidra são vários, desde dos que sofrem influências governativas como pessoais. Uma das maiores preocupações que deveria existir hoje, é a renovação dos pomares de pereiros e macieiras, dado que, muitos deles já possuem inúmeros anos, o que leva a uma produção de pêros, e maçãs, envelhecidos, que por sua vez poderão não trazer a qualidade desejada para a sidra.

A produção no que toca aos dias de hoje ainda se concentra num método tradicional, que em muitos casos é realizado, unicamente e exclusivamente, para o consumo próprio, havendo de qualquer das formas um comércio sobre esta bebida. Estas produções concentram-se nas localidades onde desde sempre produziram sidra, continuando, assim, como as mais férteis para este tipo de cultura.

O tipo de produção mantém-se no método tradicional, permitindo que esta prática ainda se mantenha, na maioria das vezes, como um costume familiar, onde se juntavam uma vez por ano para a elaboração desta bebida. Os processos de fabrico continuam quase idênticos aos antigos, havendo somente algumas adaptações de modo a rentabilizar e facilitar o trabalho despendido nesta prática. Como substituto do pisão, para o esmagamento do fruto, optou-se por uma máquina que ajuda a triturar os frutos, que por sua vez exige um menor esforço físico.

A tradicional vara de carvalho, apesar de muitas ainda estarem em boas condições de manutenção, começou a perder espaço no procedimento de prensar o fruto. Por ser um método que exigia uma força maior por parte dos vinicultores, começou-se a procurar outras opções. Nesta procura, tratou-se de adaptar os macacos hidráulicos da produção de vinho, permitindo a prensagem de uma forma mais simplificada e eficaz.

Neste processo de desenvolvimento da produção, começam também a surgir novos métodos para a forma com que se acondicionava o bagaço dos pêros, e maçãs, anteriormente através de palhas como material de contenção da fruta triturada. Deste modo, surge o chamado “cesto”⁶⁵ que consiste num recipiente constituído por diversas tábuas de madeira, colocadas na vertical, com um espaçamento entre si, que originará a ajuda necessária para a manutenção do bagaço dentro do recipiente, e o escoamento do sumo.

Este será, provavelmente, um dos utensílios ao qual a maioria das pessoas consideram o tradicional para a prensagem da fruta, dado que em primeiro lugar foi usado para o vinho de uvas, e só depois adaptado para a confeção de sidra. O processo tradicional, e o original, da sidra foi o da palha. Este procedimento consistia na colocação da palha á volta do bagaço, para que assim, quando fosse pressionado, não fugisse do seu lugar.

Com o desenvolvimento da vinicultura surgiram também alternativas ao armazenamento do vinho. Ao longo dos anos, e estando presente atualmente, as pipas de carvalho foram sempre as primeiras escolhas para a conservação do vinho, mas nos últimos anos as vasilhas de inox surgiram no mercado. No entanto, e dado as características intrínsecas do vinho Madeira, as pipas de carvalho continuam a ser as escolhidas para o envelhecimento do vinho.

⁶⁵ Este recipiente é constituído na sua maioria por madeira, deixando assim de ser necessário o uso da palha. “A este propósito dizem, justificando, que a palha traz muito mato.” (Quintal, 1993)

No que toca à produção de sidra, este desenvolvimento também acabaria por surgir. As vasilhas de inox acabam por ter uma influência em maior escala, dado que, por não conterem vestígios de vinho usado no passado, a cor que transmite para a sidra é uma cor natural, sem ter sofrido efeitos dos vinhos que poderiam ter sido usados no passado, que acabavam por ficar interiorizados na madeira das pipas de carvalho. No entanto, nas zonas rurais o armazenamento continua a ser, quase na totalidade, nas pipas de carvalho, seguindo o processo de fermentação natural da sidra da Madeira, mantendo as características que acabam por ser adquiridas dos vestígios do vinho que ainda se concentram na madeira.

O espaço de armazenamento ainda corresponde ao que se fazia antigamente, numa adega onde os controlos da temperatura do ar não correspondem aos adequados, sendo que quando dizemos adequados, estamos a referir ao que está estipulado noutras culturas de sidra. Os controlos de temperatura ao longo dos anos, foram poucas vezes tidos em consideração no acondicionamento. O único processo que era tido em conta era somente o da fermentação.

Nas adegas, a disposição com que se encontram as pipas diferem de produtor para produtor. Num método mais tradicional, e nas que se centram nas localidades onde apenas existe produção de sidra, poderemos encontrar somente pipas de carvalho, expostas sobre alicerces, a maioria deles em madeira e outros em betão. Já nas localidades onde produz-se vinho de uvas, além da sidra, a adega por norma é partilhada por ambas. Esta partilha pode originar uma fermentação indesejada da sidra, derivado às essências do vinho de uvas, o que levará a que a sidra possa possuir texturas e paladares indesejados.

A partir daqui o processo a seguir trata-se pelo escoamento do produto, tentando-se na maioria das vezes comercializá-lo, e quando não é possível, é guardado para o consumo próprio. A sidra atualmente é uma bebida que começa a despertar atenções, onde a palavra vai se espalhando, desde o produtor para os familiares e posteriormente para os amigos. E é através deste método de divulgação que o interesse sobre a sidra começa a reaparecer.

O tipo de oferta de sidra também sofreu uma evolução, havendo hoje vários tipos de produção, através dos derivados que podemos confecionar, e por fim os diferentes métodos de consumo, como iremos abordar mais a frente. As inovações no desenvolvimento de novos métodos de produção fazem parte de um longo caminho para a sidra da Madeira, juntamente com o modo com que a consumimos.

As sidras atualmente têm uma textura e paladar distintos entre os vários produtores das localidades da ilha. A escolha de pêros é quase na maioria das vezes influenciada pela acidez que detêm, já que a maioria dos produtores não conseguem ter acesso a testes laboratoriais sobre a acidez dos pêros, ou maçãs. Esta escolha varia de produtor para produtor, de local para local, estando sempre o clima a influenciar o desenvolvimento do fruto.

Um problema que tem vindo a provocar, ao longo dos anos, um afastamento dos jovens pelo consumo, é na maioria das vezes a falta de cuidado e de armazenamento da sidra por parte dos comerciantes. Em alguns casos a sidra que é servida aos clientes já possui alguma acidez no momento do serviço. A sidra estando fora do seu espaço habitual de armazenamento, numa adega devidamente bem preparada, deverá estar, no caso dos lugares de comércio, em sítios onde a exposição à claridade e ao ar seja reduzida, ou até inexistente. Estas duas situações originam a alteração da cor da sidra e aceleram a oxidação, levando a que quando for servida demonstre uma certa acidez no paladar.

Com o desenvolvimento das técnicas de produção, a expansão da sidra ao longo da ilha é hoje uma realidade, onde antigamente haviam já relatos de produções, atualmente existe uma presença assídua em várias localidades. Deveremos referir a que é produzida em São Roque do Faial, no Jardim da Serra e essencialmente nos Prazeres, onde esta última produção veio trazer um reaparecimento da sidra no mercado regional, além do que já era presente em Santo António da Serra.

Estas sidras são o resultado de vários pomares existentes por estes locais, em muitos casos, pomares velhos, e que foram devidamente rejuvenescidos para o desenvolvimento do fruto. Por serem localidades com um clima idêntico ao do Santo António da Serra, torna-se favorável para a maturação certa e adequada do fruto com destino à sidra. No entanto, e por serem localidades que estão a uma cota semelhante, a incidência do sol em muitas situações leva a que a maturação do fruto atinja valores diferentes, originando uma bebida com paladares e texturas distintas.

Relativamente aos frutos, na localidade dos Prazeres é notória a lacuna de matéria prima existente na freguesia para corresponder às necessidades de produção. Assim, nesta localidade, além da prioridade que é dada aos produtores locais, são também comprados frutos às freguesias vizinhas, onde a Ponta do Pargo revela-se com o grande vendedor. Nesta

freguesia é possível verificar muitos pomares, que após a colheita do fruto, têm, na sua maioria, destino ao fabrico da sidra nos prazeres.

Este é um tipo de comércio que veio ajudar as populações rurais, permitindo-as assim o aproveitamento dos pomares que estavam entregues ao abandono, e melhorando a economia local. O conhecimento sobre o fruto, desde o tratamento da árvore até ao amadurecimento, são características da sidra desta zona da ilha, originando uma sidra mais ácida e muito mais clara do que a tradicional que conhecemos do Santo António da Serra. Existe uma opção clara pelo uso, provavelmente em mais de 50% do pêro pevide, e sendo este um pêro que possui uma determinada acidez, transmitirá com certeza a mesma característica para a bebida.

No entanto, deveremos realçar que a produção que é feita nos prazeres, é realizada na maioria das vezes de uma maneira mais industrial, a única, neste momento, na ilha da Madeira. Por deter esta característica, a sidra acabará por ser acondicionada em pipas de inox, havendo apenas uma determinada quantidade que deverá ser armazenada em pipas de carvalho. Visto que muita é fermentada em pipas de inox, o aroma e a cor acabam por ganhar características diferentes das que estamos habituados. A cor acaba por ficar mais esbranquiçada e limpa, tendo em conta que a pipa de carvalho transmite a cor da madeira para o líquido, e o aroma por si só, como não está em contacto com o carvalho, acaba por deter quase na totalidade o sabor natural dos pêros, ou das maçãs.

É este tipo de armazenamento que tenta-se defender atualmente, para que seja dado um toque mais natural a este produto, fugindo assim ao tradicional, a cor característica que sempre teve derivada da influência das pipas usadas, oriundas do vinho Madeira, e do paladar que a madeira avinhada transmitia.

Vive-se uma era onde a tradição começa a cair no esquecimento, onde todo este trabalho referido anteriormente tem vindo a deixar de seguir os métodos tradicionais para caminhos mais mecanizados. É verdade que se trata de um desenvolvimento natural do meio em que vivemos, mas o facto de se querer imitar as sidras de outros países, leva-nos a perder a nossa raiz nesta prática.

Nas zonas tradicionais deste processo produz-se sidra segundo os métodos tradicionais, certo que em alguns casos já não se usa a vara de carvalho, e opta-se pelo macaco pneumático,

muito menos a palha, que foi definitivamente substituída pelos cestos de madeira, e no que toca ao transporte do mosto, começa a cair em desuso o uso do borracho, usando latas de plástico ou até mangueiras auxiliadas por um motor. Mas o maior problema, é com certeza a troca das pipas de carvalho para o inox.

As pipas de inox ao mesmo tempo que são favoráveis para a fermentação da sidra, possibilitando um apuramento mais eficaz das qualidades dos pêros ou das maçãs, transporta por sua vez um paladar diferente à tradicional sidra fermentada nas pipas de carvalho. Por serem pipas que deverão ter fermentado vinho, ou até mesmo a influência da madeira, acaba por ser um requisito para a produção da sidra tradicional da Madeira.

b. Níveis de Produção

Abordar os níveis de produção da sidra é, atualmente, um processo complicado. Nas zonas rurais, onde a produção destina-se maioritariamente para o comércio local, existe uma certa apreensão por parte dos comerciantes em partilhar as quantidades que foram vendidas. Esta apreensão resulta da fiscalização que há em redor da produção de sidra, nomeadamente ao meio de transporte do produto e à respectiva faturação.

É no âmbito da faturação que surgem os grandes obstáculos ao comércio e divulgação dos níveis de produção. É sabido que o transporte de qualquer tipo de vinho deverá ser sempre acompanhado por uma fatura, que declare que aquele produto está a ser colocado em transporte com um fim comercial, assim, todas as tentativas de informação sobre as produções e comercializações tornam-se numa tarefa árdua.

Após a produção, a comercialização segue um conjunto de regras legais até ao consumo por parte do cliente. Apesar de todos os produtores que tenham um rendimento inferior a 1000 litros estarem isentos do pagamento de uma taxa, aquando das operações efetuados, deverão informar a respectiva estância aduaneira competente por esta área. Quase nenhum produtor refere à estância aduaneira competente, as quantidades que produz e que comercializa.

c. Mercado

O mercado da sidra na região autónoma da Madeira divide-se em três frações, uma, que é a que está mais representada, o comércio local, essencialmente na freguesia do Santo António da Serra, onde todos os bares terão ao dispor dos clientes a sidra local. Uma outra vertente do mercado é o consumo próprio e as trocas familiares que daí resultam, e por fim, uma

vertente mais comercial, onde a Quinta Pedagógica dos Prazeres⁶⁶ destaca-se pela importância cultural e económica desta tradição e desta indústria.

Na vertente comercial devemos destacar ainda uma marca criada pela empresa de cervejas da Madeira, Madeira Beer Lab, onde o objectivo passa por transmitir as qualidades de fabrico de cervejas artesanais e de uma sidra comercial com baixo teor alcoólico, 3,5%. Ainda neste contexto a Quinta Pedagógica dos Prazeres é portadora de uma sidra gaseificada, onde destaca-se a cor límpida e o gás que a contém, tornando-se numa bebida refrescante e apetecível.

O consumo próprio continua a ter uma dimensão significativa no quotidiano da vida rural, onde a sidra está presente. Em muitos casos as produções acabam por seguir uma tradição familiar, não deixando ao abandono os pomares que sempre pertenceram à família, e assim, acabam por confeccioná-la como uma homenagem aos seus antepassados, não deixando cair em esquecimento. É a tradição familiar que sustém esta produção na ilha da Madeira.

Neste ambiente familiar de produção vemos muitas vezes as trocas de experiências, de conhecimentos, de ideias, que acabam por originar vários tipos de sidra, e até em muitos casos, o surgimento de uma qualidade original de sidra, onde o entrosamento com outros ingredientes produz outro tipo de sidra. É neste desenvolvimento que surge a sidra tratada, uma espécie de vinho Madeira, só que com sidra. Neste processo é adicionado aguardente, açúcar, tapando logo de seguida a vasilha com uma rolha, para o ar não se envolver com o mosto.

É através deste tipo de mercado, sem fins lucrativos, que surgem as exportações para fora da freguesia onde foi produzida. Por ser um consumo destinado aos familiares ou amigos é oferecido na maioria das vezes a cada familiar, originando o transporte para outras freguesias da ilha.

⁶⁶ “A Quinta Pedagógica dos Prazeres, fundada em outubro de 2000, é um projeto de educação, evolução sociocultural e desenvolvimento do meio rural, de estímulo à economia local e combate à desertificação. Um espaço educativo de defesa da Natureza, das Tradições e da Cultura, com reconhecido interesse público. Procura preservar plantas regionais e receitas tradicionais, utilizando a fruta, as ervas aromáticas para transformar em produtos como a sidra, vinagres de sidra, licores, compotas, desidratados, conservas, farinha integral, ervas aromáticas ou infusões, cuja qualidade é amplamente reconhecida pelos consumidores e por entidades nacionais e internacionais. Produtos de confeção artesanal e natural, baseados na tradição e identidade locais, mas com carácter inovador. Possui uma quinta com animais, pomares, jardins de ervas aromáticas, um pequeno jardim botânico, um herbário e um núcleo museológico, estes com espólio do naturalista Pe. Manuel de Nóbrega, e uma galeria de arte (Galeria dos Prazeres).” (Prazeres da Quinta, 2019)

Devemos então realçar o grande mercado da sidra na região autónoma da Ilha da Madeira, o comércio local. Nas freguesias rurais, essencialmente a do Santo António da Serra e São Roque do Faial, com mais predominância na primeira, quase todos os estabelecimentos possuem sidra para venda ao público. Na primeira freguesia, em cima descrita, a tradição de comercializar já está presente a mais de cem anos, onde os fornecedores são, na totalidade, naturais desta freguesia.

Toda a sidra que se possa consumir nesta localidade advém, exclusivamente, dos produtores locais. Os pêros, as maçãs, o processo de fabrico, é 100% local, transmitindo ainda mais a importância do produto para o comércio local, e elevando assim a qualidade que existe. Por ser um mercado mais próximo, não exige muito cuidado no engarrafamento nem no transporte. A venda de produtor para comprador é, na maioria das vezes, realizada de boca a boca, não havendo direito a faturas ou comunicações às instituições aduaneiras, permitindo um comércio quase livre.

Dizemos quase livre, porque a aceitação dos comerciantes para abordarem o tema da compra, onde se abordará as quantidades compradas, a que preço é que foi adquirido, e mesmo até quanto é que comercializa ao ano, é na maioria das vezes ignorada e vista como um problema para o comércio. A aderência dos clientes já foi melhor, dizem-nos vários comerciantes, que não pretendem indicar os seus nomes, onde a idade média dos clientes situa-se por volta dos 50 anos.

Este é um dos grandes problemas com que a sidra se debate, a idade média dos consumidores é muito elevada, estando situada ainda nas gerações dos anos 50, 60 e 70 do século passado, onde são quase os únicos que procuram a sidra nos bares. É preciso então encontrar formas de conseguir chamar a atenção dos mais novos, para deste modo, continuar com a transmissão dos valores culturais da sidra. Este tipo de cliente é um segmento que não está acostumado às bebidas que contenham muita acidez natural, como é o caso da sidra, o que faz com que os únicos, na maioria das vezes, desta geração que consomem sejam oriundos de famílias em que esta tradição está ou esteve presente.

Vivemos numa ilha onde a maior economia é a do turismo e é nesta secção que deveremos também começar a centrar forças e investimentos. O turismo da Madeira é maioritariamente oriundo dos países nórdicos da Europa, e nestes países existe um consumo elevado de sidra. Foi-nos dito por vários comerciantes da freguesia de Santo António da Serra, que a alguns

anos para cá começou a haver um consumo de sidra da Madeira por parte dos turistas, e na maioria das vezes com avaliações positivas, já que para eles trata-se de uma sidra completamente diferente da que estão acostumados a consumir nos seus países.

O mercado da sidra não se fica apenas pela venda e consumo, existe também um mercado paralelo a esta bebida, gerido pela Quinta Pedagógica dos Prazeres, onde são fabricados e comercializados vários produtos derivados da sidra. O maior destaque dos derivados vai para o vinagre de sidra⁶⁷, onde o original, o de sidra, merece grande destaque pelas suas qualidades para a saúde humana. No entanto, através de várias infusões foram criados diversos vinagres de sidra com paladares distintos, abrangendo assim um mercado mais amplo, podendo corresponder a diversas necessidades dos clientes.

Nos derivados podemos encontrar também, da responsabilidade desta quinta, a produção de licores⁶⁸, nomeadamente, o de mosto de sidra, o qual é um licor tradicional das zonas onde produz-se esta bebida, com mais predominância na zona da Camacha. Por fim, temos os famosos doces que são confeccionados, onde destaca-se o de maçã e hortelã.

Com o passar dos anos deu-se a necessidade de adaptar a forma de consumo aos tipos de clientes, atendendo muitas vezes ao clima, à época do ano, dando a oportunidade de surgir novos modos de consumo de sidra. Devemos destacar um, que por volta da altura do inverno é repetidamente procurado pelos consumidores, falamos da sidra quente com uma casca de limão. Em que é que consiste esta sidra? É simples. Deita-se a tradicional sidra dentro de uma chaleira, leva-se ao lume, logo que começar a ferver retira-se e deitamos dentro de uma chávena com uma casca de limão, e estará pronta a servir. Consoante o gosto do cliente poderemos adicionar açúcar para torná-la mais doce.

⁶⁷ “Os vinagres de sidra da Quinta Pedagógica dos Prazeres são obtidos através do método ancestral, acetificados pela introdução da madre ou mãe do vinagre. urante o seu engarrafamento não sofre qualquer processo de filtração, sendo apenas utilizado o processo de decantação natural. Assim sendo, o vinagre poderá conter algum depósito. A Quinta Pedagógica dos Prazeres tem inovado ao realizar infusões nos seus vinagres. Estas infusões podem ser de frutas ou ervas aromáticas que sofrem um envelhecimento, habitualmente, de 7 anos em cascos de carvalho, apresentando uma acidez de 6%.” (Prazeres da Quinta, 2019)

⁶⁸ “Os licores da Quinta Pedagógica dos Prazeres são realizados segundo receitas dos antigos, tendo por base rum da Madeira, frutas, flores ou ervas aromáticas 100% regionais e naturais. Os nossos licores caracterizam-se por serem aromáticos e distintos. Nesta categoria podemos encontrar uma gama denominada de “Sublime” onde pretendemos destacar os licores mais apreciados e aqueles reconhecidos através de prémios e medalhas obtidos a nível nacional e internacional.” (Prazeres da Quinta, 2019)

Além do tipo de consumo tradicional, ingerir a sidra directamente sem adição de nenhum ingrediente, existe um que acaba por ser o mais comum, em que consiste na adição de uma casca de limão. Neste processo mantém-se também a opção do açúcar, atendendo à preferência do cliente. Temos também a sidra fria, que deverá ser acondicionada no frigorífico, mas longe das claridades, para não modificar a cor e o paladar.

O mercado da sidra é, deste modo, muito amplo e abrangente, atingindo vários tipos de consumidores, oferecendo inúmeros produtos derivados da sidra, no entanto, destacando sempre o grande consumo, que se faz sentir, da sidra natural. Este consumo tem vindo, novamente, a reacender a tradição da sidra, permitindo a criação de um valor cultural em torno de todos os processos que estão interligados com a confeção e consumo da sidra da Madeira.

10. Promoção do Valor Cultural da Sidra

“A cultura assume diversas formas ao longo do tempo e do espaço. Esta diversidade está inscrita no carácter único e na pluralidade das identidades dos grupos e das sociedades que formam a Humanidade. Enquanto fonte de intercâmbios, inovação e criatividade, a diversidade cultural é tão necessária para a Humanidade como a biodiversidade o é para a natureza. Neste sentido, constitui o património comum da Humanidade e deve ser reconhecida e afirmada em benefício das gerações presentes e futuras.” (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organisation, 2001)

A cultura é uma forma de expressão do indivíduo ou das sociedades, onde a aprendizagem está sempre dependente da educação, das vivências e da transmissão dos valores culturais de geração em geração. Estes valores são adquiridos pela envolvimento das pessoas com a sociedade, onde interagindo com acontecimentos tradicionais e com gerações passadas, transportará esse mesmo valor no tempo.

Esta transportação será a base da sustentação cultural de um valor, onde o conhecimento, a defesa e o desenvolvimento do valor será o suporte para a expansão destes valores. Não bastará transmitir, apenas, através dos livros, da partilha das vivências passadas, mas sim envolver o cidadão no costume, na tradição, mostrar de que são feitos os valores culturais, indicando os caminhos por onde passaram e a importância que detêm. É preciso estudar, perceber como eram, como o faziam e porque é que o faziam. Não será suficiente conhecer apenas a história actual, ou mesmo a de um passado recente, ou até saber em que localidade se manifesta mais, porque sabendo isto tudo e não conhecer o processo, por completo,

envolvente à tradição, não valerá a pena. A defesa de um valor cultural vem do conhecimento do costume, da tradição, de tudo o que a caracteriza, e ainda como é que está presente na nossa sociedade.

A sidra da ilha da Madeira é detentora de um valor cultural único, quando comparada com outros países tradicionais nesta vertente. O surgimento na Madeira esteve interligado com a necessidade de um povo em possuir uma bebida alcoólica que tivesse um preço de custo reduzido, e que ajudasse a combater a inadaptação das videiras nas localidades situadas numa altitude mais elevada. Assim, a plantação de pereiros e de macieiras foi vista como uma opção e necessidade, dada as características do clima onde situavam-se, possibilitando a produção de uma bebida suave, límpida e refrescante.

A capacidade de adaptação dos povos responsáveis pelo surgimento desta bebida na ilha foi incrível, porque à época, o vinho de uvas representava a principal economia da ilha, e o possível aparecimento de outro tipo de vinho era sempre visto com um concorrente. Esta dificuldade obrigou a muitas produções clandestinas, sendo restritas às localidades mais interiores e remotas. Terá sido através destes cuidados de produções que a sidra se tornou na bebida típica do Santo António da Serra. Esta localidade por ser uma zona interior, e remota, não permitia também a plantação das videiras, o que veio originar a plantação de árvores de fruto e com isso apareceu a produção de sidra. Era uma localidade que possuía um clima adequado à frutificação destes frutos, e assim, combatiam não só a falta de frutos e de uma economia local, como também confeccionavam uma bebida que podia ser consumida ao longo de todo o ano, pelos agricultores e por quem os visitavam.

No que toca ao método de confeção e aos instrumentos usados, é da responsabilidade de quem continua a fabricar sidra que os mantenha e conserve-os. O desenvolvimento dos processos de elaboração da sidra, seguindo uma lógica de desenvolvimento, devem acompanhar a evolução da produção destas bebidas, no entanto, deverão ser conservadas todas as técnicas tradicionais inerentes a este processo, já que é aqui que se concentram uma das maiores riquezas tradicionais desta prática nas zonas rurais.

O vinho sempre foi a principal fonte de riqueza da ilha da Madeira, onde quase todos os agricultores possuíam um lagar e os respectivos utensílios para a elaboração do vinho. Estes utensílios acabariam por ser adaptados para a produção de sidra, surgindo outros que não existiam para o vinho, mas que eram essenciais. Deste modo, houve de início uma ligação

com o vinho, onde o tipo de produção era idêntico, havendo apenas uma diferença no processo de trituração e prensagem.

Esta aproximação entre as duas produções só veio a dificultar o desenvolvimento da sidra, visto que a dada altura começava a ser vista como uma produção concorrente ao vinho Madeira, através da falsificação de vinho de uvas. Esta dificuldade só veio dar mais impulso ao mercado local, já que com as fiscalizações que se fizeram sobre a produção de sidra, optou-se por concentrar a elaboração apenas nas zonas rurais, tendo o Santo António da Serra como o grande polo de produção. Ao longo dos anos esta bebida viria a tornar-se na grande economia desta localidade, destronando a venda de vinho que era realizada nos bares.

A particularidade desta bebida secular não se centrava unicamente, e exclusivamente, nas técnicas de produção e nas vivências. A matéria prima que é utilizada merece um destaque nesta tradição, onde são usadas várias castas de pêros e de maçãs, e na maioria dos casos o controlo sobre as quantidades de cada uma a usar não são tidos em conta, ou seja, a sidra é feita maioritariamente através das castas que têm à disposição, sem ter como referência uma medida. As variedades de castas existentes na ilha da Madeira são imensas, sem conseguirmos referir um número exato, no entanto, há a realçar que uma casta, numa determinada localidade, poderá assumir um nome diferente noutra localidade, o que nos leva a uma incerteza quanto ao número exato de castas.

O valor cultural da sidra ultrapassa tudo o que possamos estudar, escrever ou vivenciar sobre esta tradição. A investigação da história leva-nos a uma época de perseguições e de restringimentos das produções, permitindo-nos conhecer as adversidades com que os produtores se depararam, no entanto, tudo o que possamos encontrar é pouco, quando comparado com o que realmente devem ter vivido na altura. Nunca conseguiremos transmitir, completamente, o que os produtores deverão ter lutado para conseguirem fazer surgir este costume, visto que, nunca teremos acesso a muitos documentos da época, como resultado da falta de registos que fez-se sentir ao longo dos anos.

No que toca à história da sidra, este será o grande valor cultural da sidra da Madeira, a luta contra o regime industrial da época. A necessidade de transmitir as adversidades com que os produtores se depararam no início da produção, será o papel principal desta divulgação cultural, realçando as várias referências sobre as falsificações de vinho Madeira, e ao artigo 44 do regulamento de 22 de julho de 1905 (Brado D'Oeste, 1909).

A partir daqui o valor cultural da sidra entra na área das vivências, das experiências, dos costumes, das tradições, dos métodos de produção, dos métodos de consumo e por último na divulgação feita, quer através dos consumidores, dos produtores, das empresas e por último das entidades publicas, pertencentes ao governo regional. São nestas áreas que se devem concentrar as promoções dos valores culturais, tendo como base a transmissão da história como um elo para a luta, para a necessidade dos povos na época. Serão estas ligações que permitirão um desenvolvimento sustentável da promoção dos valores culturais da sidra.

Todavia, a base para esta promoção nunca poderá passar somente pelo uso das áreas acima referidas, elas são, por si só, um elo entre a história e os costumes do passado, e para uma promoção sustentável do valor cultural da sidra, teremos que olhar para o futuro de uma forma onde deveremos colocar todos estes valores, mas com uma ligação à inovação de novos produtos derivados da sidra.

Serão estes produtos novos, o elo entre as novas gerações e os valores culturais da sidra. Serão uma base de sustento para a divulgação de tudo o que fez a sidra ser o que é atualmente, uma bebida secular, com história, tradição, vivências, costumes, e através deste alicerce serão adicionadas novas ideologias, novos costumes aos que deram origem à sidra da Madeira. É através deste procedimento que dar-se-á a sustentabilidade do valor cultural da Sidra da Madeira.

a. Promoção Governamental

O Governo Regional da Madeira, como a maior instituição representativa da cultura da ilha da Madeira, tem um papel essencial neste procedimento. A defesa dos costumes, da cultura e das tradições deve ser uma prioridade para a manutenção e sustentabilidade dos valores culturais da ilha da Madeira. Nesta obrigação, devem ser planeadas todas as formas possíveis de atuar junto da população, junto de quem nos visita, para assim transmitir, eficazmente, todos os valores culturais que representam a ilha.

Ao longo dos anos este processo tem vindo a acontecer, aperfeiçoando as medidas de promoção cultural da ilha, e deste modo mantendo vivas as tradições, umas com mais predominância do que outras, notando claramente ainda uma tendência pelas que marcaram, e ainda marcam, a cultura, quando interligada com o turismo, a maior economia atualmente. Falamos de todas as festividades, umas com ligação ao vinho Madeira, onde todos os costumes ligados a esta tradição merecem um destaque festivo no mês de produção, e outras

de cariz cultural, nomeadamente, as festas de Natal e de Fim de Ano, com grande tradição na ilha, e a promoção das veredas do arquipélago, que são um grande marco cultural para a luta do povo contra a natureza.

No que toca à sidra é de destacar a Mostra Regional de Sidra que se desenrola todos os anos em Santo António da Serra, desde 1991. A primeira festividade não tinha como papel principal a sidra, centrando-se, essencialmente, num encontro de Tunas, no entanto, começou-se a projetar nesse ano a ideia de transformar a produção de sidra numa festividade possibilitando o conhecimento a quem os visitavam. Foi logo no ano seguinte que o tema e o objetivo da comemoração mudaria, originando a II Mostra da Sidra⁶⁹.

Ao longo dos anos, esta festividade foi ganhando cada vez mais importância no panorama festivo da região, nomeadamente para os locais, não sendo, ainda, uma festa que tenha uma projeção eficaz para o turismo. A aposta continua a recair sobre a divulgação das atividades relacionadas com a produção de sidra, preferencialmente, pela pisa dos pêros ou maçãs, sendo este o ponto alto da festividade. Na promoção desta tradição há a destacar a principal razão para a existência desta festividade, e que é a que leva mais visitantes a esta freguesia, a possibilidade de provar várias sidras de diversas freguesias da ilha.

Por sermos uma região com povoações localizadas a uma altitude considerável, a produção de sidra tornou-se uma tradição como resposta à inexistência de videiras, surgindo vários tipos de sidra oriundos de inúmeras castas e de processos distintos de produção. Nesta mostra de sidra há uma exposição, onde pode-se provar as sidras das várias localidades que a produzem. A divulgação não fica por aqui, havendo ainda uma exposição sobre as várias castas existentes nos pomares, a divulgação dos processos inerentes a esta produção, através de palestras proferidas por produtores locais e engenheiros agrónomos, incluindo um cortejo alegórico à festividade.

A organização responsável por esta promoção, divulgação, é uma coorganização da Casa do Povo do Santo da Serra e da Secretaria Regional de Agricultura e Pescas, onde devemos

⁶⁹ A II Mostra de Sidra já não teve semelhanças com a primeira, intitulada de encontro de tunas em 1991, onde projetava-se já a existência de uma tradição local e regional, a produção de sidra. Assim em 1992 surgia oficialmente uma festividade dedicada, por completo, á produção de sidra. O objectivo desta segunda edição passava por “divulgar a Sidra e o seu processo tradicional de fabrico, bem como as diversas actividades sócio-económicas da Freguesia do Santo da Serra.” (Jornal da Madeira, 1992)

ainda mencionar os apoios da Câmara Municipal de Santa Cruz, da Paróquia do Santo da Serra e do comércio local.

No lado oposto da ilha, no lado mais oeste, desenrola-se, igualmente, a alguns anos uma festa intitulada a Festa do Pêro. Esta festividade desenrola-se na Ponta do Pargo e tem como grande figura da festa, o pêro ou a maçã. Não se destina à promoção da sidra, como componente principal do destino dos pêros e das maçãs da ilha, mas sim ajudar os produtores locais, de fruticultura, divulgando as qualidades intrínsecas dos frutos da Ponta do Pargo e das freguesias ao redor.

Com origem em 1984, como resultado de uma pretensão dos agricultores que necessitavam de uma forma de escoamento do produto, esta festividade, organizada pela Casa do Povo da Ponta do Pargo, com o apoio do Governo Regional, tem como objectivo promover os pêros ou maçãs e ajudar no escoamento do produto através das barracas que são dispostas ao longo do centro da freguesia.

Por fim, devemos destacar um festival que acontece no norte da ilha, mais precisamente em São Roque do Faial, freguesia pertencente ao concelho de Santana, denominado de Festival da Truta e da Sidra. Este evento tem como objectivo promover os dois grandes produtos típicos desta freguesia, a sidra e a truta, procurando ajudar a desenvolver a economia local. A preocupação em valorizar as tradições locais é um marco de louvar por parte desta organização, porque concilia a promoção local com quem os visita, dado que esta localidade, através do ribeiro frio, torna-se numa das mais visitadas em toda a região.

“As Casas do Povo têm por finalidade desenvolver atividades de carácter social e cultural, com a participação dos interessados, e colaborar com o Estado e as autarquias”⁷⁰ (Ministério dos Assuntos Sociais, 1981). É nesta responsabilidade civil que as Casas do Povo detêm, que surgem as maiores manifestações de promoção da sidra na ilha da Madeira. Estas

⁷⁰ No artigo 2.º do capítulo I do decreto-Lei n.º 4/82 de promulgado em 30 de Dezembro de 1981, “1 - As Casas do Povo têm por finalidade desenvolver actividades de carácter social e cultural, com a participação dos interessados, e colaboras com o Estado e as autarquias, proporcionando-lhes o apoio que em cada casos se justifique, por forma a contribuírem para a resolução de problemas da população residente nas respetivas áreas. 2 – Para a realização dos seus objectivos, deverão as Casas do Povo: a) Promover acções de animação sócio-cultural, quer por iniciativa própria, quer de acordo e em coordenação com outras entidades; b) Fomentar a participação das populações nas acções tendentes a satisfazer as necessidades da comunidade da respectiva área e a melhorar a sua qualidade de vida.” (Ministério dos Assuntos Sociais, 1981)

organizações, apoiadas pelas instituições públicas, nomeadamente, as autarquias ou as secretarias do governo regional, levam à divulgação das tradições.

b. Promoção Privada

Promover e desenvolver uma tradição não passa somente pela responsabilidade governamental. Neste processo de divulgação dos costumes de uma localidade, o papel que as empresas, que as pessoas detêm é fundamental para a promoção. As pessoas através do consumo, através das vivências, acabam, naturalmente por transportar os costumes inerentes às tradições. No que toca às empresas, é de destacar o ramo onde se inserem, visto que, se estiver directamente ou indirectamente ligado a um produto, ou serviço, tradicional, irá com certeza ser um condutor importante na promoção.

É nas pessoas que se centram uma diversidade de formas de promoção, onde a partilha de conhecimento é vista como a forma mais eficaz. Os produtores serão provavelmente os que mais promovem o consumo de sidra, através da necessidade de comercializar, acabando por realizarem métodos de promoção de modo a conseguirem vender. Neste processo, os argumentos usados, são na sua maioria sobre o paladar e a cor da bebida, onde colocam forças e palavras para conseguirem transmitir o valor das suas sidras, ainda sem antes o comprador ter provado.

A força do conhecimento, das palavras levam à transmissão de boca a boca, de uma forma directa, tornando-se assim, uma promoção gratuita. Actualmente, esta será a forma mais eficaz de promover um valor cultural, onde os produtores ao venderem a sidra para o comércio estão, por si só, a exprimir os seus costumes ao redor desta produção. Após este processo, são os consumidores que tomam conta do papel principal de divulgação, assistindo na maioria das vezes numa transmissão de opiniões entre as pessoas, onde nota-se claramente “o tens de provar”, “o sabor é realmente incrível”, “aconselho-te a daquele bar”. Estes conselhos tornam-se em trocas culturais, onde uma pessoa está a dar à outra o resultado da experiência que vivenciou. E é nesta partilha que podemos ver o grande meio de promoção da sidra.

No que tocam às empresas, devidamente certificadas, com as respectivas autorizações de produção, estas tornam-se numa entidade privada com uma responsabilidade enorme na transmissão do valor cultural da sidra. Não podem, somente, concentrar-se na produção e na venda, já que há que fazer um todo trabalho de bastidores, onde o estudo sobre o tipo de

produção, o método, as variedades a usar, a forma de consumo e as derivações que poderão resultar da produção de sidra, tornam-se num trabalho indispensável para este tipo de mercado.

Nesta categoria temos de realçar o papel da Quinta Pedagógica dos Prazeres⁷¹, com surgimento no ano de 2000, caracterizando-se por ser um projecto que abrange uma parte cultural e comercial, onde o objectivo passa por reavivar tradições que estavam tendenciosamente a cair no esquecimento, e de estimular a economia local. A zona oeste da ilha, onde situa-se a quinta, tem muita tradição na plantação de pomares de pereiros, ou macieiras, surgindo naturalmente a produção de sidra.

Foi neste seguimento que nasceu esta quinta, ao redor da igreja local, proporcionando aos produtores locais um escoamento dos pêros, ou maçãs, que tinham em excesso, e que não conseguiam vender. Este procedimento, ao longo dos anos, veio a alargar-se às localidades existentes ao redor desta freguesia. Com a compra dos produtos surgiu então a tão conhecida produção de sidra dos Prazeres. Esta confeção permitiu recolocar a zona oeste da ilha na rota da produção de sidra, mas mais importante, veio potencializar a sidra da Madeira, dado que, esta tradição estava a atravessar um momento de estagnação.

Com a evolução da produção e da transmissão dos valores, começou-se a olhar para a sidra de uma maneira mais cultural, e assim surgiu, naturalmente, uma festa da responsabilidade da Quinta Pedagógica dos Prazeres, a Semana das Sidras da Madeira. Esta festa, com surgimento no ano de 2015 veio colmatar uma lacuna que se assistia naquele lado da ilha, a falta de um evento que pudesse transmitir e rentabilizar esta fração de mercado desta localidade.

Esta iniciativa é o colmatar de uma parceria entre instituições privadas e públicas, colocando em campo uma festividade que realça a importância cultural da sidra, com o objectivo de

⁷¹ “A Quinta Pedagógica dos Prazeres, fundada em outubro de 2000, é um projeto de educação, evolução sociocultural e desenvolvimento do meio rural, de estímulo à economia local e combate à desertificação. Um espaço educativo de defesa da Natureza, das Tradições e da Cultura, com reconhecido interesse público. Procura preservar plantas regionais e receitas tradicionais, utilizando a fruta, as ervas aromáticas para transformar em produtos como a sidra, vinagres de sidra, licores, compotas, desidratados, conservas, farinha integral, ervas aromáticas ou infusões, cuja qualidade é amplamente reconhecida pelos consumidores e por entidades nacionais e internacionais. Produtos de confeção artesanal e natural, baseados na tradição e identidade locais, mas com carácter inovador. Possui uma quinta com animais, pomares, jardins de ervas aromáticas, um pequeno jardim botânico, um herbário e um núcleo museológico, estes com espólio do naturalista Pe. Manuel de Nóbrega, e uma galeria de arte (Galeria dos Prazeres).” (Prazeres da Quinta, 2019)

preservar e valorizar esta tradição. Alçando a estes objectivos, procurou-se inicialmente delinear uma estratégia de rentabilização económica desta bebida junto dos principais produtores.

O programa é planeado ao detalhe, tendo o cuidado de criar uma sustentabilidade na divulgação do valor cultural da sidra. Vemos uma ligação entre a prova de várias sidras regionais, através de um concurso inserido nas provas técnicas, com as mais variadas utilizações que se podem dar à sidra, essencialmente na gastronomia. O local do evento é constituído por uma zona de restauração, onde os visitantes poderão assistir e provar os mais variados pratos, com um ingrediente comum em todos, a sidra.

A divulgação não se limita às que foram referidas anteriormente, já que ao longo dos dias deste certame são proferidas várias conferências abordando os vários temas inerentes à produção. Falamos do convite realizado a produtores, a enólogos, comerciantes, entre tantos outros que possam estar ligados com esta produção, com o propósito de abordarem todos os temas que concordam ser imprescindíveis para a valorização cultural da sidra.

Será, provavelmente, este, o meio mais eficaz para a promoção do valor cultural, através de iniciativas que permitam inserir o visitante dentro da tradição, dando-o a provar a tradição, e não apenas a mostrá-lo. Esta capacidade de incorporar os visitantes é essencial, e terá sempre de fazer parte de um processo de divulgação, aproveitando o que resultará desta partilha de vivências, a transmissão do valor cultural de boca a boca. Não será o apenas mostrar como se faz, ou partilhar o que é, ou o que foi, é ensinar a fazer, dar a provar, para desenvolver uma propaganda com êxito.

c. Limitações e Soluções

Os valores culturais são os reflexos das necessidades de cada povo, a procura pelo desejável leva à descoberta do inexplorado. Desta necessidade surge uma identificação cultural de um povo, a caracterização de um valor que será aperfeiçoado, vivido e transmitido. A capacidade de inovação para responder às lacunas da sociedade será, provavelmente, a grande ferramenta para a evolução de um povo, e com isso a elaboração de valores culturais, que ao longo das gerações será aperfeiçoado e transferido.

As características destes valores são sempre diferentes de sociedade para sociedade, por isso não se pode afirmar que a tradição de um costume é igual noutra lugar. À mesma tradição

serão assumidos novos valores e novos ideais pelas pessoas, através das percepções que irão surgir, das necessidades que o meio exige, criando então uma tradição baseada nos valores que foram inseridos pelos povos.

São nestes valores culturais, criados pelas gentes da Madeira, que se situam as soluções para as atuais limitações promocionais da sidra da Madeira. Atualmente, todas as promoções realizadas, tanto as de iniciativa privada, como governativa, são direccionadas para a transmissão, através de meio visual, dos processos inerentes à produção, e a possibilidade de provar a bebida e vários produtos derivados da mesma. No entanto, este processo acaba por tornar-se numa própria limitação à promoção que está a tentar realizar, já que o objectivo inicial da transmissão dos valores culturais irá encontrar a barreira entre a transmissão e a experiência.

A limitação da promoção é da responsabilidade das entidades organizadoras de todos os tipos de iniciativas que existam para a divulgação da sidra, onde procuram apenas divulgar os processos, os produtos, os derivados, as aplicações, deixando de transmitir as vivências, as histórias que fizeram com que o produto tivesse a importância que tem.

A divulgação que se vem assistindo, tem como objectivo a promoção do produto final, havendo um destaque ao processo da trituração dos pêros, ou maçãs, mas sempre sem haver uma ligação directa com os espectadores. Um visitante ao deslocar-se a uma festividade destas saberá de antemão que é uma tradição muito vincada nas zonas rurais da ilha, que se destaca por ser uma bebida secular, suave e refrescante. No entanto, é aqui que se centra a grande limitação destes eventos, a inexistência de um projecto onde se possa divulgar a história da sidra, as vivências que fizeram desta tradição ser o que é, a participação nos processos de elaboração, desde o tratamento dos pomares até ao procedimento final, o engarrafamento.

Mas não só da má gestão das festividades se tratam as limitações, já que no que toca aos próprios produtores, também têm uma responsabilidade nesta vertente. Atualmente, é possível verificar uma degradação nos pomares que ainda produzem, notando a inexistência da renovação das árvores, o que originará uma baixa qualidade do fruto. Muitos dos pomares que ainda estão em laboração são pomares que possuem já alguns anos de atividade. Deverá ser da responsabilidade destes produtores, e através da ajuda que o governo deverá dar, a inicialização da renovação, com o objectivo de conseguir obter um fruto de qualidade.

A solução só existirá se houver uma plena noção das limitações que fazem parte desta promoção. Deverão ser abordadas e tomadas decisões importantes sobre o que está a falhar na maneira com que se está a divulgar uma tradição tão importante como esta, e assim, após serem apontados os problemas, que já foram referidos neste capítulo, deve-se estudar todas as opções possíveis para solucionar essa lacuna.

Podem ser indicadas várias soluções para melhorar este procedimento, no entanto, pelo facto do objectivo principal passar pela transmissão dos valores culturais, temos de ser práticos e directos no assunto, há que atingir o máximo número possível de locais e estrangeiros. No que toca aos locais há que ter a noção que são eles que sustentam esta tradição nos nossos tempos, e que serão eles, provavelmente, que a sustentarão no futuro, assim, deverão ser feitos esforços e iniciativas para promover esta prática junto dos produtores. Já no que diz respeito aos estrangeiros, e atendendo ao facto de vivermos numa ilha onde a principal economia advém do turismo, é necessário estipular meios de promoção junto das instituições hoteleiras, de modo a haver uma divulgação simples e directa sobre a importância que a sidra tem para a história da Madeira.

Para os locais, existem várias formas de divulgação desta prática, separando-as em duas categorias, uma para os que apenas pretendem conhecer a tradição e saboreá-la, e outra para os que a querem conhecer e que pretendem fazer parte dela. Em relação aos estrangeiros será necessário ter em conta quais são os mercados mais representados na ilha da Madeira, e a partir daí estipular métodos para conseguir atingir esse mercado com um produto novo. Para esta divulgação, será necessário ter em conta que não bastará fazer um evento como os que se realizam atualmente. O turista que visita a Madeira é um turista que gosta de aprender as tradições, conhecê-las, porque a sua história na maioria das vezes foi uma luta contra o meio e uma vitória para as gerações antigas.

Assim, a transmissão da história e das vivências culturais tornam-se na grande prioridade para este mercado. Os conhecimentos sobre os tratamentos dos pomares também passarão por uma opção viável, atendendo ao facto de a maioria das árvores estarem localizadas em terrenos que possuem uma beleza natural que captará a atenção do turista. No seguimento do processo, deverão ser colocadas também em prática ações que possam envolver o turista na elaboração da sidra.

No que toca ao mercado da Sidra, existe a urgência de surgir um novo plano para combater o declínio nas produções e nas vendas de sidra. O mercado não pode ser só potencializado pelos produtores, quando muitos não têm possibilidade financeira para promoverem o seu produto. Nesta área, as instituições governamentais detêm um papel importante, já que deverão ser eles a promover a economia local criando condições para a comercialização.

Estas serão as soluções para a sustentabilidade de uma tradição secular, que quando combinadas entre si, darão, com certeza, o planeamento de uma festividade completa, desde o início até ao fim. No entanto, o caminho a percorrer não é simples, existirão sempre algumas limitações no que toca à dimensão da iniciativa, e será neste processo que deverão ser tomadas decisões sobre onde, quando e a quem é que se pretenderá transmitir os valores culturais. No capítulo seguinte será descrito detalhadamente as possíveis soluções, já aqui referidas sinteticamente, para uma promoção sustentável dos valores culturais da sidra.

11. Perspetivar um futuro cultural Sustentável da Sidra

Ao longo dos anos vimos notando uma procura pelo reaparecimento de tradições que estavam a ficar esquecidas, ou pelas que não estavam sendo corretamente dinamizadas, originando assim uma procura pela identidade de um povo. Essa identidade que tanto orgulha um povo, e que aos seus olhos é única e exclusiva. As tradições na maioria das vezes são a transmissão de valores culturais entre os povos, que ao serem inseridos noutras locais levam à adaptação dos mesmos, surgindo um novo valor cultural.

A sidra da Madeira passou por esta situação, quando foi inserida na ilha por estrangeiros, como uma necessidade para combater a inadaptação das videiras nas zonas mais altas da ilha. Ao ser introduzida, veio, naturalmente, a adaptar-se às circunstâncias locais, ao clima, à falta de conhecimento das pessoas para o tratamento das árvores e também para a elaboração da sidra. Com o passar dos anos todo o processo tinha ganhado um novo método de produção, muito parecido ao do vinho de uvas. Desde os materiais a usar até às pipas onde conservavam posteriormente a sidra, que já tinham sido utilizadas para o vinho de uvas.

Deste modo, é essencial, e urgente, começar a perspetivar um futuro sustentável para a sidra da Madeira, se queremos manter uma tradição secular e também apostar num mercado que tem uma grande representação mundial, essencialmente, nos países virados mais a norte da

Europa. A sustentabilidade da sidra deverá passar, obrigatoriamente, pela promoção dos valores culturais a que está inerente, porque serão só estes que a caracterizarão devidamente.

Dentro deste processo deveremos ter em conta várias possibilidades, sendo que se todas estiverem interligadas será muito mais fácil para a concretização do mesmo. A necessidade de se olhar para a tradição, de uma outra maneira, faz parte da inovação, porque se queremos dar continuidade a um costume, o mesmo não poderá passar somente pela transmissão dos valores que já a caracterizam, há que saber entendê-la, e a partir daí tentar inovar, de modo a conseguir atingir novos mercados e novas gerações.

A inovação faz parte do desenvolvimento do ser humano, quando vemos que em todas as gerações são criadas identidades culturais que advêm da multiculturalidade que se vive atualmente. Neste contexto, é importante realçar várias formas a ter em conta para a criação desta sustentabilidade para a sidra da Madeira. É preciso olhar para as novas técnicas de agricultura como uma das primeiras ações a realizar, para só depois abordar a perseveração dos métodos de produção, adaptando-os às maquinarias que existem atualmente.

Numa parte mais dedicada à divulgação dos valores culturais será necessário debruçar-se sobre novos métodos de divulgação e de interação, combinando-os com novos métodos de transmissão do calor cultural. Nenhum destes procedimentos fará sentido se não houver uma aposta forte e ambiciosa na procura de novos produtos derivados da sidra.

a. As novas Técnicas de Agricultura

Em pleno século XXI, estamos a começar a notar uma elevada produção agrícola com o uso, excessivo, de produtos químicos que estão a levar à fraqueza dos solos. Esta situação, não só traz prejuízo para os solos, diminuindo o nível de produção, mas também para o consumo humano. O uso de produtos químicos está a começar a ser visto como uma técnica a ser reduzida ao máximo, substituindo-a pelo uso de adubos naturais. A necessidade de alterar os hábitos de produção agrícola é urgente, dado que, estamos a entrar num período onde o que realmente importa é a quantidade que se produz e não a qualidade, o que está a levar a uma pressão sobre os terrenos aráveis.

Só existe uma solução para esta problemática, o regresso aos métodos tradicionais, aos adubos naturais. Os adubos naturais são, como o próprio nome remete-nos, componentes provenientes de fontes naturais, nomeadamente os estrumes dos animais, as folhagens caídas

e até as cinzas da madeira. Estes componentes serão, indubitavelmente, o caminho que os agricultores deverão seguir, não só por causa de ser um processo livre de químicos, mas principalmente por tornar o solo mais arejado, que conseqüentemente permitirá aos produtores que extraíam em quantidade e qualidade.

Numa ilha como a da Madeira, o acesso a estes componentes é muito mais simples do que se possa imaginar, e trará conseqüências positivas a todos os aspectos, com maior destaque para as culturas, neste caso concreto, para os pomares de pêros ou maçãs, e para os meios de onde virão estes fertilizantes. Em relação a estes três componentes referidos, o estrume dos animais é o que mais ingredientes dará ao solo e o acesso não será difícil, já que segundo os dados oficiais da Direção Regional de Estatística, existiam em 2018, 3.680 cabeças de bovino, 3.839 de suínos, 3.327 de ovinos e 6.520 de caprinos, na Região Autónoma da Madeira (Direção Regional de Estatística da Madeira, 2019). Atendendo a estes dados, podemos referir que o acesso a estes estrumes naturais será acessível, possibilitando a criação de uma economia nova, propiciando uma entreaajuda, já que não só serve para adubo, como permite a limpeza e aproveitamento do estrume dos animais presente nos estábulos ou nas zonas de pastagem.

No que toca às folhagens, é um método tradicional de aproveitamento das folhas e do mato resultante da limpeza dos terrenos, que consiste na disposição das folhagens ou do mato sobre o terreno arável em redor do tronco da árvore. Acompanhando este processo estará a rega assídua da árvore, projetando a água para cima da folhagem. Este processo trará uma sustentabilidade dos terrenos aráveis e não aráveis, já que a ilha da Madeira por ser uma ilha montanhosa, possui terrenos que não são aráveis, e nesses mesmos terrenos, ao se proceder à limpeza das árvores que existem e do possível mato que as rodeiam, poderá ser reaproveitado para a aplicação na agricultura.

As zonas rurais da ilha da Madeira possuem um costume que poderá resultar na adubação natural dos terrenos. Falamos do uso das lareiras a lenha, que atualmente ainda se mantém com muita presença nas zonas rurais e mais interiores da ilha, essencialmente derivado ao clima frio que por vezes se faz sentir. Ao usarem a lareira, esta produzirá, naturalmente, as cinzas, o que conservadas, poderão ser usadas na adubação dos solos. Esta aplicação permitirá um uso de uma matéria que normalmente não tem utilidade e que é colocada de parte ou colocada no lixo comum.

Estes processos destinam-se ao alimento natural da árvore, sendo por si só o maior sustento de uma cultura, que quando realizado segundo as normas, produzirá os frutos desejados, em quantidade e qualidade. Porém, existe um aspecto que deverá ser tomado em conta, a escolha das variedades de maçã e plantá-las na respectiva área, ou seja, deveremos ter em atenção ao desenvolvimento de cada variedade para depois saber aproveitar, ao máximo, a frutificação da mesma, cultivando-a na respectiva área que demonstrou uma maior produção. Este processo será essencial para a sustentabilidade de uma casta de pêro ou maçã, aleando ao aproveitamento da frutificação.

A sustentabilidade da agricultura, neste preciso caso, dos pomares, passará por esta aplicação, uma implementação dos métodos acima referidos nas árvores, possibilitando a entreaajuda das indústrias. Assim, o que normalmente é desaproveitado pelas outras indústrias, seria reaproveitado para a adubação dos pomares. Além destas aplicações, o efeito que produzirá sobre as árvores e o resultado que trará aquando da colheita, será superior ao que resulta da adubação através de produtos químicos.

b. Preservar os métodos de produção tradicionais

A sustentabilidade de uma tradição só será possível se houver um equilíbrio entre os métodos tradicionais e as novas técnicas de produção. A sidra, como o vinho, passaram por uma evolução natural com o desenrolar dos anos, permitindo o acesso a técnicas que acabam por rentabilizar a produção. No entanto, esta rentabilização só será lucrativa quando associada a uma produção industrial, onde se estará mais virado para a produção em quantidade invés à qualidade.

Poderá pensar-se que a produção da sidra deverá acompanhar o desenvolvimento do respetivo mercado, tornando-se assim numa prática mais mecanizada, perdendo os valores culturais que a caracterizam. É nesta evolução que devemos centrar atenções e ponderar várias opções, olhando sempre para o objetivo que se pretende para a sidra e como é que poderemos melhorar este mercado, mantendo as tradições que caracterizam esta produção, uma produção rural e secular.

Os métodos tradicionais destinados à produção representam a luta que os antepassados tiveram contra as dificuldades de produção existentes. Todos os métodos devem ser forçosamente conservados, mantendo viva a caracterização cultural da sidra, onde ainda está assente nas zonas rurais da ilha. A preservação destas técnicas dependerá, quase por

completo, das produções caseiras, com destino ao consumo próprio, o qual ajudará ao transporte de experiências de geração em geração.

Na produção mais industrial deverão ser implementadas normas que exijam a produção tradicional como uma pequena parte das suas produções, isto é, cada empresa detentora de uma atividade dedicada à produção de sidra, através de um método industrial, deverá ter uma pequena percentagem dedicada à confeção de sidra segundo o método tradicional. Por método tradicional entenderemos o acondicionamento da sidra em pipas de madeira. Esta regulamentação permitiria uma comercialização de uma sidra tradicional, havendo então um equilíbrio entre o que será produzido em pipas de madeira e o que será confeccionado em vasilhas de inox, material usado na aplicação da produção industrial.

Falamos anteriormente no processo da conservação da sidra e da fermentação, sendo este o método onde se concentrará a qualidade final do produto, e assim, o que merece maior destaque da conservação dos processos tradicionais, porque é neste método que se concentra a grande singularidade da sidra da Madeira. Porém, deveremos transmitir responsabilidades sobre a conservação de todos os métodos tradicionais da sidra, desde o tratamento dos pomares, à apanha do fruto, lavagem, prensagem e ainda a fermentação e o acondicionamento, às entidades públicas locais, nomeadamente, as juntas de freguesias e as casas do povo.

A conservação das tradições além de ser um papel da responsabilidade das gerações que deverão criar o interesse e todas as condições para conseguirem transmitir os valores culturais, é também uma tarefa destinada às entidades que gerem as localidades onde estas estão inseridas. Uma tradição só será desenvolvida e conservada se as entidades públicas locais contribuírem para a sua evolução e prospeção. Deverão ser realizadas formações sobre cada um dos processos, transmitindo deste modo as técnicas tradicionais aleando-as às novas técnicas de produção.

Uma tradição só terá o equilíbrio entre o método tradicional e a evolução natural dos seus processos de produção, se houver uma compreensão da necessidade de divulgar o valor cultural que está ao redor desta prática, para toda a região, nomeadamente para a história que faz parte do crescimento e desenvolvimento da ilha toda. Pode-se entender a sugestão dada, a aplicação de uma norma que obrigue a cada empresa ter uma determinada percentagem de produção de sidra seguindo os métodos tradicionais, como uma obrigatoriedade colocada

sobre os produtores, mas não o é, dado que o objetivo passa pela sobrevivência da produção tradicional da sidra da Madeira através da grande qualidade da sidra, a cor, textura e paladar adquiridos da fermentação em pipas que outrora pertenceram ao acondicionamento de vinho Madeira.

c. A transmissão do valor cultural da Sidra da Madeira

Os povos são os grandes transportadores dos seus valores culturais, atribuindo a cada um a respetiva importância. A transmissão destes mesmos valores irá evoluir e desenvolver as tradições, os costumes, transportando-os de geração em geração. A partir deste ponto as entidades públicas ou privadas começam a ganhar um papel relevante nesta promoção, onde as vivências, as experiências dos povos já não são suficientes, e chega o momento em que estas entidades deverão assumir a responsabilidade da transmissão destes valores.

A promoção que tem vindo a ser realizada não é a mais eficaz, muito menos a mais directa. Assistimos a uma Mostra de Sidra, que vem sendo realizada em Santo António da Serra, que no que toca à promoção do valor cultural não tem uma projecção directa, nem simplificada. Ora vejamos, estamos a falar num certame que tem como objectivo as divulgações da sidra, no entanto, concentram-se apenas em alguns processos da produção, nomeadamente, a trituração, feito e muito bem, através do uso do pisão, a respectiva prensagem, e a disponibilização de várias barracas onde é possível provar as várias sidras da região.

Nestas barracas existem ainda produtos derivados da sidra, licores, bolos, e maçãs ou pêros à venda. Há também a realização de um cortejo alegórico onde mostra-se as várias ferramentas que se usam na produção da sidra, e por fim, uma palestra que abordam um determinado tema sobre esta tradição. Atendendo aos pontos referidos, é de realçar que a forma com que é gerida a Mostra de Sidra, não será a mais eficaz na divulgação desta tradição. Os valores culturais não estão presentes apenas no produto final, na prova da bebida, vêm de muito antes, desde o surgimento da sidra até aos nossos dias. É através da história e posteriormente do contacto, da experiência, com os processos, que conseguiremos transmitir os valores.

Noutra zona da ilha existe igualmente uma festividade que aborda esta tradição, a Semana das Sidras, nos Prazeres, onde permite, igualmente, a possibilidade de provar várias sidras, assistir a várias conferências sobre diversos temas relacionados com esta produção, ter

acesso a produtos derivados da sidra, entre outros aspectos. Mas aqui assistimos, novamente, a uma lacuna, a mesma que se verifica na Mostra de Sidra, a tentativa de transmitir os valores culturais através das provas, dos derivados e até das palestras, mas quase sempre sem fazer referência a origem da sidra na região, porquê é que surgiu, os obstáculos que enfrentou e como enfrentou, entre outros aspectos históricos. O mesmo acontece na Rota da Truta e da Sidra em São Roque do Faial, onde existe apenas a possibilidade de provar as mais variedades de sidras.

Atendendo a estas lacunas, o que é que poderemos fazer para contrariar a tendência que se vem a assistir ano após ano? Os objectivos passam por transmitir de uma forma eficaz os pontos principais da história da sidra que fizeram-na ser o que é hoje, projetar palestras que abordam de uma forma directa, vários assuntos relativos à produção da sidra, desde o tratamento dos pomares até ao produto final, possibilitar aos cidadãos todas as experiências relacionadas com esta tradição, e por fim, possibilitar o crescimento do mercado da sidra junto dos produtores, criando condições para o escoamento do produto, com qualidade.

A aplicação dos objectivos anteriormente referidos, terão de ser aplicados de uma forma simples e directa, para assim atingir o público rapidamente e prendê-lo aos valores culturais da sidra. No que toca à transmissão da história da sidra, além da sugestão do museu que será abordado mais à frente, à que se criar, em cada um dos certames, uma exposição onde possamos colocar informações que relatam a origem e a importância da sidra na Madeira. As informações terão de ser colocadas sinteticamente, para assim suscitar o interesse pela leitura, deixando de parte os textos longos que desencoraja a leitura. Há que pensar que o objectivo desta exposição, durante as festividades, passa por transmitir o máximo de história possível num sítio onde estarão muitos visitantes.

Os objectivos das palestras passam por informar e educar toda a população, quer seja produtor ou não, sobre os vários processos desta atividade. Por haver processos que deverão ser realizados ao longo do ano, será importante organizar conferências, ou até sessões de debate sobre esses temas, tais como, a poda, o tratamento dos pomares, a apanha do fruto, entre outros. Estas palestras para serem proferidas para um maior número possível de pessoas, deverão ser organizadas nas alturas que procedem estas intervenções, assim, possibilitará aos produtores uma aplicação momentânea do que aprenderam.

Um pouco relacionado com a iniciativa apresentada anteriormente, e de modo a envolver o cidadão directamente na atividade, há que criar a oportunidade de experimentar todos os processos inerentes a esta prática. Neste contexto, deverão ser criados contatos com os produtores de modo a projetar eventos onde poderão permitir a visita e a envolvimento nas atividades directamente ligadas com a tradição. Falamos então do tratamento dos pomares, desde a poda, do estrume, até à colheita do fruto, à trituração, à prensagem, aos processos minuciosos da fermentação até ao produto final, a sidra pronta a beber.

Estas iniciativas poderão ser desenroladas num determinado raio de ação, permitindo assim a quem participa, o contato com vários tipos de processos, vivendo de perto a experiência rural sobre a qual a sidra está bem assente. É preciso entender que este é o meio mais eficaz e simples para a transmissão do valor cultural, já que levará o visitante ao verdadeiro lugar onde tudo acontece, e não ficará sujeito à demonstração “artificial” desta tradição num único evento.

Numa parte já destinada ao crescimento económico é preciso criar soluções que venham a rentabilizar as produções e a suscitar novos interesses comerciais. Tem-se falado em criar sidrarias, para alavancar a produção e o escoamento dos produtores. No final do mês de janeiro de 2020 foi inaugurada uma sidraria na ribeira de Machico com o objectivo de ajudar a produção e o escoamento da sidra aos produtores. No entanto, a sidra enfrenta vários problemas, e um deles é a idade avançada com que se encontram os pomares da região. É então que surge a questão, de que vale criarmos sidrarias, ajudando os agricultores a escoar as suas frutas e produzindo sidra controlada laboratorialmente, se os pomares onde iremos extrair a matéria prima, não se encontram em condições de frutificação correta.

É preciso criar condições para a renovação dos pomares muito antes de se passar à concentração total sobre o desenvolvimento das sidrarias, sendo este o problema que atualmente está-se a esquecer. Pode-se pensar que tratar-se-á de um processo difícil, mas não o é, no entanto, esta parte não é da inteira responsabilidade das entidades publicas, mas sim passando em muito pela iniciativa privada e dos agricultores. Serão estes últimos que deverão começar a renovação dos seus próprios pomares, plantando novas árvores, não deixando de utilizar as mais antigas, pelos menos durante o processo de crescimento até à frutificação das mais novas.

É neste procedimento que as entidades públicas intervirão, fornecendo plantas e ajudas na plantação e no desenvolvimento das mesmas, para haver um controlo no crescimento. Ao longo deste processo as sidrarias ajudarão ao escoamento dos pêros, ou maçãs, dando origem a uma sidra fabricada segundo um controlo, de modo a haver um padrão no seu paladar.

O lugar chave para a criação de uma sidraria deverá ser, obrigatoriamente, o Santo António da Serra, como veio a suceder, e sendo um ponto estratégico, deverá receber os frutos oriundos das freguesias ao redor, nomeadamente a Camacha, o Porto da Cruz e São Roque do Faial. Na mesma perspectiva deverá ser criada uma na zona mais oeste da ilha, concretamente nos Prazeres, onde terá a capacidade de responder à procura das freguesias circundantes.

Numa perspectiva mais virada para o turismo, mas também projetada para o madeirense, deverá ser criada uma sidraria, inserida numa casa da sidra na baixa da cidade do Funchal. Este empreendimento não só permitiria a produção de sidra como possibilitaria a visita aos vários espaços usados para a confeção desta bebida, seguido de uma zona dedicada ao comércio da sidra e aos seus produtos derivados. Associado a esta casa deverá ser criado um espaço lounge onde os visitantes poderão relaxar, desfrutando da sidra da Madeira, e até onde terão acesso à história que fez da sidra um valor cultural da ilha da Madeira.

Esta última sugestão é provavelmente a que trará mais impacto para a promoção do valor cultural da sidra, visto que, deveremos ter em conta que este projecto seria concretizado na cidade da ilha da Madeira que possui mais turistas regularmente, onde o grande mercado emissor de turistas é o norte da Europa, com o consumo da sidra fazendo parte da vida social dos cidadãos.

Como grande impulsionador para a transmissão destes valores, o museu apresenta-se como um instrumento de divulgação e transmissão directa. A construção de um museu deve ser a grande prioridade do Governo Regional da Madeira para combater a falta de conhecimentos que as pessoas detêm sobre esta tradição, e assim melhorar os meios de transmissão de conhecimentos, de experiências e de valores.

Na projeção desta edificação deverá ser tomada em atenção vários aspectos, essencialmente, a construção de espaços que venham a tornar o museu apelativo, acolhedor e que os visitantes

sintam que ao estarem ali, é como se estivessem dentro da tradição, a conhecer e a experienciar realmente o que fez e faz da sidra uma tradição muito presente na Madeira.

Na construção deste espaço deverão ser tomadas atenções a três pormenores, à história, ao armazenamento e ao consumo. Como em todos os museus terá de haver um espaço dedicado à história, e terá de ser aqui que este museu tem de diferenciar-se de todos os outros, onde a exposição histórica deverá estar colocada ao longo de todo o museu. No que toca à parte do armazenamento, deverá ser constituída por uma adega com uma zona de estar, rodeada de informações históricas, e detalhes sobre o que está presente nessa divisão e os processos de elaboração. Em relação à zona de consumo, deverá ser uma divisão que esteja localizada perto da adega, onde poderão ser servidas as sidras e os seus derivados, tendo várias curiosidades sobre a sidra, sobre a tradição a fim de serem prontamente consultadas.

Sendo este museu dedicado à sidra, além das três indicações referidas anteriormente, é importante ter uma zona de lounge, que deverá ser caracterizada por uma área de pomar, onde os visitantes poderão usufruir de uma maneira tranquilizadora, aproveitando todas as valências deste espaço. No que toca à parte sustentável deste museu, a entrada poderá ser gratuita para a visita ao museu, no entanto, para o consumo de sidra ou derivados, deverão ser estabelecidos valores monetários. É esta parte mais comercial que permitirá a sustentabilidade do museu e ainda mais importante, propulsionará o comércio da sidra, promovendo esta tradição.

A transmissão dos valores culturais é o resultado da experiência adquirida, do conhecimento e das vivências, o que pode ser para uma pessoa, será inevitavelmente, diferente do que deverá ser para outra pessoa. Assim, por vivermos numa ilha, que em outrora apresentava dificuldades nas vias de comunicação, criaram-se muitas formas diferentes de produzir-se sidra, havendo um pouco por toda a ilha métodos de produção idênticos, mas distintos no paladar e na textura da sidra. Uma tradição só terá a sustentabilidade da sua execução se os valores culturais que a identificam-na forem devidamente respeitados, usados e transmitidos.

d. Novos Desafios

A capacidade de inovar é uma necessidade nos dias que decorrem, dependendo sempre da cultura das novas gerações e da maneira com que estas recebem as tradições nas suas vidas. Transportar um costume para os dias que decorrem, apresenta um desafio aliciante, já que

na maioria dos casos terá de haver, obrigatoriamente, uma adaptação aos costumes atuais, sem nunca perder a identidade da tradição.

No caso da sidra da Madeira, o problema com que se depara, é o afastamento dos jovens adultos desta bebida. Ao longo dos anos, a sidra da Madeira foi ganhando uma característica, junto desta faixa etária, que em nada contribuía para o desenvolvimento da mesma. De referir que esta bebida é em muitos casos considerada como ácida e amarga, sendo na maior parte dos casos, os comerciantes que detêm a responsabilidade por esta conotação. Esta situação dever-se-á à má conservação da sidra, o que acabará por criar uma oxidação do líquido.

Devido a esta situação, a sidra acaba por ser apelidada de uma “bebida para velhos”, por serem estes que conhecem o valor real da bebida e da tradição. Ao longo dos anos tem-se vindo a notar uma inovação no serviço e no consumo da sidra, conseguindo captar novos clientes, mas ainda não com os números desejados. As sidras quentes, as frias com açúcar, acompanhadas de uma casca de limão, são o grande exemplo dessa inovação. A sidra quente, servida na época do inverno, será, provavelmente, a forma de consumo que é mais procurada.

Como já foi referido no capítulo anterior, a projeção de um museu tem de ser vista como uma prioridade, porque é preciso começar a transmitir o valor cultural da sidra, através de uma forma mais comercial e directa, onde passamos a informar o visitante, mas também a suscitar o interesse para o consumo. Atualmente, e como uma iniciativa da Junta de Freguesia do Santo António da Serra de Machico, existe uma ideia para um projecto de um museu a ser construído nuns terrenos perto da sede da respectiva junta de freguesia. Este projecto é uma iniciativa que pretende colmatar a lacuna da falta de um museu na freguesia que mais produz sidra, e de onde foi originária.

Numa perspectiva do desenvolvimento do mercado, deveremos concentrar os nossos esforços para a confeção de três tipos de sidra, que serão provavelmente os que irão destacar-se no mercado. Temos por natureza uma sidra que possui um paladar único e característico, resultante do uso das pipas de madeira, e aproveitando esta situação deveremos criar tipos de sidra novos. Os três tipos de sidra que apresentam-se nos próximos parágrafos serão, provavelmente, os que terão uma aceitação pelo público mais facilitada devido às suas características, onde a sidra gaseificada deverá ser vista como o tipo de bebida a usar para atingir os jovens, e uma sidra que deverá seguir um processo de tratamento licoroso, e por fim a adição de outros frutos na sidra para a criação de uma sidra com aromas.

No que toca à sidra gaseificada, é um processo irreversível, há que optar pela produção desta bebida. Vivemos numa era onde o consumo está a tornar-se cada vez mais comercial, onde as bebidas são vistas como um meio de inclusão. Neste mercado existem várias marcas que já detêm uma cota elevada, e que combater com elas será quase impossível, mas dada as características da sidra da Madeira, é possível destacar-se das outras sidras, visto que, os métodos de produção, os pêros, ou maçãs, usados são diferentes da maioria das produções que possam-se assistir.

Aproveitando o facto de a ilha ser conhecida mundialmente pelo seu vinho licoroso, deveremos aproveitar essa situação e proceder à elaboração de uma sidra licorosa. A produção desta bebida é de fácil execução, necessitando de poucos ingredientes e de pouco tempo despendido na sua elaboração. Além do mosto da fruta, a adição de aguardente de cana de açúcar, e de açúcar, serão os processos a seguir para esta confeção. O processo de fabrico é idêntico ao do vinho Madeira, e só por aqui podemos ver que o nível de mercado que se poderá atingir é elevado.

Como já referimos várias vezes, por sermos uma ilha com a presença de muitos turistas oriundos do norte da Europa, deveremos aproveitar essa situação de disponibilizar uma sidra única em todo o mundo, com processos de elaboração diferentes de todos os que existem, e realizado em pipas de madeira que outrora foram destinadas ao vinho. Para conseguirmos melhorar a marca, sidra da Madeira, é necessário levar a sidra por outros caminhos e pensar no possível consumidor, o que este procurará, se a nossa sidra tradicional ou um derivado.

Neste seguimento, há que entender que a produção de uma sidra licorosa transportaria a história da sidra da Madeira através de um meio e de um paladar, que ao ser consumido, não só traria o prazer do consumo como por consequência permitiria a divulgação de um derivado distinto de todos os outros. Esta qualidade é caracterizada pela sua textura licorosa, precedida de uma cor inigualável, como que um vermelho acastanhado, do tom de uma casca de carvalho. O paladar é algo que para se explicar através de letras tornar-se-á num processo desafiante, dado que é impossível transmitir o sabor pela escrita, mas caracterizando-o podemos referir como uma bebida com um sabor a uma maçã doce e suave.

Poderá questionar-se e até colocar obstáculos a esta produção, devido ao grande comércio do vinho Madeira, no entanto, é preciso ter a plena noção de que nenhum é concorrente entre si. A sidra licorosa é um derivado da sidra tradicional, que se consume um pouco por toda a

ilha, no entanto, dada a especificidade da confeção, o mosto dos pêros ou das maçãs não chega a fermentar, devido à adição de aguardente e açúcar, criando um peso sobre o mosto, reduzindo o espaço de fermentação. O tempo de fermentação desejado é de apenas um ano, criando na mesma uma sensação de já possuir mais anos de envelhecimento. Esta é a grande diferença para com o vinho Madeira, o tempo despendido para o envelhecimento do vinho, traduzindo-se desta forma numa parte mais rentável, o que levará à sustentabilidade deste mercado, possibilitando todos os anos a inserção de lotes novos.

Tendo como exemplo as grandes marcas comerciais de sidra, muitas delas já adicionam novos aromas, novas frutas à fermentação da tradicional sidra. Temos o caso da *Somersby*, possuidora de sidras com outros aromas, adicionando outros frutos à fermentação do sumo de maçã. Transportando esta ideia para a realidade da sidra da Madeira, é possível criar uma sidra adicionando-lhe outro sabor. Nesta adição a que poderemos usar é o maracujá, mais especificamente, o uso do sumo natural para a incorporação na sidra natural ou na gaseificada, e o uso de uma calda de maracujá na preparação da sidra licorosa. Este processo possibilitaria a visibilidade de dois produtos com muita tradição na ilha da Madeira, a sidra e o maracujá. A integração do maracujá na fermentação da sidra proporcionará a criação de uma bebida fresca com um paladar misto, de pêro, ou maçãs, com maracujá da Madeira.

Com o objectivo de alcançar outro tipo de mercado, o vinagre da sidra deverá ser visto como uma prioridade para a indústria dos vinagres. Poderá ser criada sidra com o único objectivo de transformá-la em vinagre, no entanto, poderá ser feito um aproveitamento da sidra que não foi comercializada durante o tempo que esteve apta para o consumo, e assim será rentabilizada para a produção de vinagre. O vinagre de sidra é atualmente um vinagre apreciado por muitos consumidores, onde destacam-se os vários benefícios para a saúde humana.

Nenhuma das ideias mencionadas anteriormente terão realmente impacto na economia da ilha da Madeira se não for criada uma marca da Sidra da Madeira. Este processo deverá ser planeado de forma a obterem uma divulgação e uma valorização eficaz sobre a produção e o consumo destas derivações. As bases para a criação da marca deverão ser estipuladas na tradição, na importância que a sidra demonstra para as pessoas, e só através desta sustentabilidade deveremos passar para a caracterização da marca e da sua sustentabilidade financeira.

Conclusão

“I don't think there's any such thing as the perfect cider. I always think there's room for improvement.”

Peter Mitchell

A sustentabilidade de uma tradição pode parecer um processo minucioso, mas a vontade de querer melhorar, improvar, aperfeiçoar e dar visibilidade às tradições, sobrepõem-se às dificuldades que poderão surgir nesse processo. O valor cultural da Sidra da ilha da Madeira é sem dúvida uma riqueza para a economia regional. Conseguir transmitir as vivências, as experiências, permitindo a divulgação da sidra da Madeira, será com certeza o percurso a seguir a curto prazo.

Vive-se um momento onde estamos a olhar para a sidra como uma indústria já assente no mercado regional, quando tal situação não é real. Não podemos tentar colocar a sidra numa produção mais industrial, com as pretensões já manifestadas por parte das entidades responsáveis em construir sidrarias, com o objectivo claro de facilitar a produção e o escoamento, enquanto que essas mesmas entidades ainda não conseguiram apresentar soluções de mercado, nomeadamente, as que possam garantir o escoamento do produto, nem indicar medidas para a valorização cultural, tanto a nível regional como a nível internacional.

A conclusão desta dissertação permite identificar os problemas acima referidos, como grandes obstáculos à sustentabilidade, mas não só. Os pomares, que são a grande fonte de matéria prima para esta tradição, estão envelhecidos, precisando de uma renovação urgente, mas pautada, para não originar uma quebra na produção, criando um equilíbrio produtivo entre a produção e a renovação do pomar. É verdade que os que existem continuam a dar fruto, e de boa qualidade, mas a maioria das árvores que existem, possuem dezenas de anos, o que com o passar do tempo retira características aos frutos.

O valor cultural da sidra na Ilha da Madeira tem, sem dúvida, um valor único e intemporal, onde se vê que quando alguém se refere à sidra, automaticamente aborda o Santo António da Serra como o lugar pioneiro desta produção. Um valor que cresceu de uma dificuldade geográfica, numa zona interior como o Santo António da Serra, com que os povos debatiam-se na altura, e que veio a mostrar a capacidade de saber ouvir, de querer perceber e acima de tudo, da necessidade de produzir uma bebida num lugar onde não se podia produzir vinho Madeira.

A elaboração deste trabalho permitiu-nos perceber os problemas com que os produtores tiveram de enfrentar desde o surgimento da sidra na Madeira, desde a proibição de fabrico, usando-o para falsificar o vinho Madeira, à falta de mercado para escoamento, e principalmente à caracterização desta bebida como uma destinada às classes mais baixas, e que nunca seria consumida por outras classes.

As influências estrangeiras são claras para o surgimento e aperfeiçoamento desta prática, originando ano após ano a melhoria dos pomares e dos frutos. A sidra deu início ao fim da dependência que o povo madeirense tinha sobre o vinho de uvas, aparecendo como uma alternativa mais barata e mais fresca para ser consumida.

Resta-nos olhar para este trabalho e pensar que a sustentabilidade da sidra da ilha da Madeira não deverá passar somente pela fase da industrialização, aproximando-a assim do vinho Madeira, mas sim olhar para a conclusão desta dissertação e perceber que deverá haver a obrigação de estudar, de compreender esta cultura, esta tradição e todos os processos a si inerentes, para deste modo conseguir transmitir, através da produção, o verdadeiro valor cultural. A divulgação está no conhecimento do passado.

O facto de existirem poucos trabalhos, à data, sobre esta tradição, muito presente na ilha, leva-nos a pensar em que patamar estará a sidra para as entidades responsáveis. Existem sim, os números sobre as produções, sobre as vendas, mas como é que obtêm esses mesmos dados se não existe um controlo sobre as produções. Um mercado onde a formação para os produtores é quase inexistente, onde o acompanhamento ao produtor, os incentivos fiscais para uma produção controlada, educadora e produtiva, são poucos e desencorajadores.

Há que repensar na forma com que se pretende divulgar este costume. O caminho a seguir passa pela valorização do trabalho dos produtores, do trabalho nos pomares ao longo do ano, da colheita, da trituração, da prensagem, da fermentação e do engarrafamento. A tradição não está só no sabor nem na qualidade, está essencialmente no valor cultural que cada produtor lhe adiciona, na capacidade de manter os processos tradicionais intercalados com as novas técnicas de produção, e conseguir transmitir a importância desta prática para as novas gerações. A criação da marca Sidra da Madeira é o caminho a seguir, mas com os pilares da tradição, das experiências e dos valores culturais dos produtores.

Este trabalho é uma homenagem a todos os produtores de sidra, desde o início da presença na ilha até aos dias de hoje, não esquecendo os que irão surgir. Esperamos que seja uma referência para futuros trabalhos, transmitindo o valor cultural da Sidra da Madeira, de modo a que seja criado um plano de sustentabilidade para a Sidra da Ilha da Madeira.

Fontes e Bibliografia

Fontes

a) Periódicos

Brado D'Oeste

“Vinho de pêros”, 20/11/1909, p. 2

“Vinho de pêros”, 30/10/1912, p. 2

“Vinho de pêros”, 17/10/1914, p. 2

Correspondente. (15 de Outubro de 1924). “Pêros e Vinho”. *Jornal da Madeira*, 3.

Correspondente. (15 de Outubro de 1927). “Pêros”. *O Jornal*, 4.

Diário da Madeira. (12 de Outubro de 1914). “Vinho de pêros”. *Diário da Madeira*, 1.

D'Oliveira, S. A. (22 de Outubro de 1876). “Revista Agrícola”. *Diário de Notícias*, 1-2.

H., A. (20 de Agosto de 1897). “Bebidas espumantes de Peros e Peras ("Cider" e "Perry")”.
Diário Popular, 2.

Jornal da Madeira. (19 de Setembro de 1992). “II Mostra da Sidra anima Santo António da Serra”. *Jornal da Madeira*, 13. Obtido em 26 de Agosto de 2019

Moniz, B. (6 de Março de 1924). “Como se podam as Pereiras e Macieiras”. *Boletim Agrícola*.

Notícias, D. d. (1932). “Exposição Agrícola Industrial da Madeira”. *Diário de Notícias*, 1.

O Comércio da Madeira

“A Cidra”, 29/12/1896, p. 2

“A Cidra”, 30/12/1896, p. 2

“A Cidra”, 31/12/1896, p. 2

“Árvores Frutíferas Adubação”, 11/08/1920, p. 2

“Culturas Novas”, 7/10/1920, p. 1

O Tempo. (Agosto 27 de 1913). “Vinho de pêros”. *O Tempo*, 1.

Quintal, A. (18 de Setembro de 1993). “Um trabalho que faz puxar o fôlego”. *Jornal da Madeira*, 12-13. Obtido em 19 de Julho de 2019

Silveira, J. M. (26 de 10 de 1872). “Vinho de Pero”. *A Voz do Povo*, 1.

Um grupo de proprietários e negociantes de vinho. (18 de Agosto de 1878). “O Doutor Câmara e o Vinho de Pêros”. *Jornal do Commercio*, 1. Obtido em 12 de Junho de 2019

b) Outros Fundos Documentais

Administração Geral da Imprensa Nacional. (1905). “*Collecção Official de Legislação Portuguesa*”. Lisboa: Imprensa Nacional.

Arquivo de J. Sant Trueva. (20 de Fevereiro de 1905). “Fabrica S. João da Madeira”. Funchal, Região Autónoma da Madeira, Portugal.

Arquivo Regional da Madeira. (1957). “*Relatório e Contas do Exercício de 1957*”. Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal, Pt. 2799-3, Grémio da Lavoura do Funchal, Funchal.

Comissão da Exposição Agrícola do Districto do Funchal. (1861). “*Relatório apresentado á Direcção da Sociedade Agricola do Districto do Funchal*”. Funchal.

Direção Regional de Estatística da Madeira. (24 de 06 de 2019). *Direção Regional de Estatística da Madeira*. Obtido em 02 de 09 de 2019, de Direção Regional de Estatística da Madeira: <https://estatistica.madeira.gov.pt/download-now/economica/agricultura-floresta-e-pesca/prod-veg-prd-animal-pesca-pt/prod-vegetal-serie-pt/estatisticasanuais-serie-longa-pt/viewcategory/516-serie-longa.html>

Ferraz, J. H. (1913). “*1º Livro de Notas da Cidreria 1913*”. Santo da Serra.

Grande, E. (1863). “*Relatório por Eduardo Grande*”. Funchal: Tipografia do Districto do Funchal.

Ministério dos Assuntos Sociais. (30 de Dezembro de 1981). *Diário da República Eletrónico*. Obtido em 27 de Agosto de 2019, de Diário da República Eletrónico: <https://dre.pt/pesquisa/-/search/552992/details/normal?q=Decreto-Lei+n%C2%BA4%2F1982%2C%20de+11+de+janeiro>

Prazeres da Quinta. (2019). “*Quinta Pedagógica dos Prazeres*”. Obtido em 21 de Agosto de 2019, de Quinta Pedagógica dos Prazeres: <https://www.prazeresdaquinta.pt/sobre>

Rodrigues, A. (1779). “*Livro de Alvarás, Provisões, Regulamentos sobre a agricultura nas Ilhas da Madeira. Anno 1779*”. Calheta.

Bibliografia

a) Bibliografia Geral

Brown, P., & Bradshaw, B. (2013). *World's Best Cider*. Londres: Jacqui Small LLP.

Bruning, T. (2012). *Golden Fire: the story of cider*. Inglaterra: Authors OnLine.

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry" - "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" - "Vinagre de Jerez". (s.d.). *Sherry Wines, Vinos de Jerez*. Obtido em 9 de Junho de 2019, de Sherry Wines : <https://www.sherry.wine/sherry-cask/the-history-of-sherry-casks>

Crowden, J. (1999). *Cider - The Forgotten Miracle*. Somerset: Cyder Press 2.

Explore Kazakhstan. (2017). *Explore Almaty*. Obtido em 11 de Setembro de 2019, de Almaty - Kazakhstan: <https://www.almaty-kazakhstan.net/>

Glausiusz, J. (9 de Maio de 2014). *National Geographic*. Obtido em 11 de Setembro de 2019, de National Geographic: <https://www.nationalgeographic.com/news/2014/5/apples-of-eden-saving-the-wild-ancestor-of-modern-apples/>

Gardner, D. P. (1846). *The farmer's dictionary*. New - York: Harper & Brothers, Publishers, as Cliff Street.

Guinness & Co. (s.d.). *Guinness & Co*. Obtido em 23 de Outubro de 2018, de Guinness & Co.: <https://www.guinness.com/en/our-story/>

HP Bulmer Limited. (s.d.). *HP Bulmer Limited*. Obtido em 23 de Outubro de 2018, de HP Bulmer Limited: <https://www.bulmers.co.uk/>

Loudon, J. C. (1831). *An encyclopaedia of Agriculture* (Second Edition ed.). London: Longman, Rees, Orme, Brown, and Green, Paternoster-Row.

The Editors of Encyclopaedia Britannica. (20 de Julho de 1998). *The Editors of Encyclopaedia Britannica*. Obtido em 15 de Julho de 2019, de The Editors of Encyclopaedia Britannica: <https://www.britannica.com/plant/hop#ref266432>

The Editors of Encyclopaedia Britannica. (04 de 04 de 2019). *Encyclopaedia Britannica*. Obtido em 27 de 05 de 2019, de Britannica: <https://www.britannica.com/biography/John-Claudius-Loudon>

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organisation. (20 de August de 2001). *UNESCO*. Obtido em 22 de Agosto de 2019, de UNESCO Digital Library: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000123388?posInSet=1&queryId=a1794bd1-b10f-4b16-aa29-38e8dc34cb44>

Watson, B. (2013). *Cider Hard & Sweet* (3 ed.). New York, United States of America: The Countryman Press.

b) Madeira

Artur, A. (1932). *As Freguesias da Madeira*. Funchal: Diário de Notícias.

Carita, R. (Um de março de 2017). *Aprender Madeira*. Obtido em Vinte e três de outubro de 2018, de Aprender Madeira: <http://aprendermadeira.net/convento-de-sao-francisco-do-funchal/>

Cruz, V. d. (5 de Novembro de 1961). Breves considerações sobre a Economia Madeirense. Lisboa. Vieira, A. (2001). *História da Madeira*. Funchal: Secretaria Regional de Educação.

Jornal Verdade. (1891). *Excursões na Madeira*. Funchal: Typografia da "Verdade".

Frutuoso, D. G. (1998). *Saudades da Terra: livro II*. Ponta Delgada: Instituto Cultural de Ponta Delgada.

Natividade, J. V. (1947). *Fomento da Fruticultura na Madeira*. (J. N. Madeira, Ed.) Alcobça: Tip. Alcobacense, Limitada - Alcobça.

Natividade, J. V. (MCMLIII). *Madeira. A epopeia rural*. (J. G. Funchal, Ed.) Alcobça: Tipografia Alcobacense, Lt. Alcobça.

Pereira, E. C. (1989). *Ilhas de Zargo* (4ª ed., Vol. I). (C. M. Funchal, Ed.) Funchal: Gráfica Maiadouro - Maia.

Pereira, F. J. (1991). *Estudos sobre História da Madeira* (1ª ed.). (CEHA, Ed.) Funchal: Imprensa de Coimbra, L.da.

Ribeiro, J. A. (1993). *Ponta de Sol - subsídios para a história do concelho*. Ponta de Sol: Câmara Municipal da Ponta de Sol.

Ribeiro, J. A. (1998). *Ribeira Brava - Subsídios para a História do Concelho*. Ribeira Brava: Câmara Municipal da Ribeira Brava.

Vieira, A. (2005). *João Higinio Ferraz, Copiadores de Cartas*. Funchal.

Vieira, A. (s.d.). *Aprender Madeira*. Obtido em 28 de Maio de 2019, de Aprender Madeira: <http://aprendermadeira.net/cidra/>

Vieira, A. (s.d.). *Aprender Madeira*. Obtido em 28 de Maio de 2019, de Aprender Madeira: <http://aprendermadeira.net/casquinha/>

UTAD, J. B. (27 de Maio de 1988). *UTAD Jardim Botânico*. Obtido em 2019 de Maio de 28, de UTAD Jardim Botânico: https://jb.utad.pt/especie/Malus_domestica

c) Nacional

Araújo, J. R. (1993). *LIMIANA*. Ponte de Lima: LIMICI - Associação para a Defesa do Ambiente e do Património Cultural de Ponte de Lima.

Caldas, E. d. (1998). *A Agricultura na História de Portugal*. Lisboa: Empresa de Publicações Nacionais, Lda.

Deco Proteste. (1995). *Portugal Natural* (Vol. I). Lisboa: Deco Proteste, Editores, Lda.

Departamento de Gestão e Produção Florestal. (2016). *Instituto da Conservação da Natureza e das Florestas*. (n. d. Florestas, Ed.) Obtido em 15 de Julho de 2019, de Instituto da Conservação da Natureza e das Florestas: <https://www.icnf.pt/api/file/doc/2ed27ed862242e3e>

Fernandes, J. P. (14 de Junho de 2017). *Revista Jardins*. Obtido em 11 de Junho de 2019, de Jardins: <https://revistajardins.pt/enxertias-verao-precisa-saber/>