

# Evolução e sentido da Viticultura Paulista

CONFERÊNCIA PRONUNCIADA EM CAXIAS DO SUL, EM  
SESSÃO DO "V CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICUL-  
TURA E ENOLOGIA".

**J. S. INGLEZ DE SOUSA**

Estamos no ano de 1500. O descobrimento do Brasil está efetuado. Entretanto, decorrem-se 30 anos sem que as terras do Novo Mundo sejam perturbadas de um abandono praticamente completo. Deve-se tal circunstância a uma causa principal, de grande relêvo que, como invariavelmente acontece, é sempre de ordem econômica. É que, descobertas as novas terras e não tendo sido nelas lobrigadas especiarias que interessassem ao comércio de então, ficaram relegadas à sua virgindade primitiva durante 30 anos. Não obstante, a pirataria francesa e a traficância de páo-brasil, tornando-se cada vez mais frequentes e atrevidas nas nossas costas, impuzeram ao govêrno português a tomada de uma providência, que puzesse côbro a tão desabusada atividade. Com êsse fim, em 1531, parte para cá o grande almirante Martim Afonso de Sousa, com a tarefa de estudar as nossas costas, limpá-las dos intrusos de tôda casta, e, de molde a tornar objetivo e firme o domínio lusitano, implantar no Brasil o primeiro núcleo de povoamento e dar início à colonização de seu território.

Martim Afonso, homem precavido e espírito de visão larga, percebeu que uma colonização só seria efetiva se de fato contasse com elementos humanos à altura da tarefa, capazes de lavrar o solo e explorar-lhe as riquezas desconhecidas. Com êsse fito, os melhores homens da Ilha da Madeira foram arrebanhados, não só a fina flor dos vinhateiros e dos cultiva-

dores de cana, como mestres de engenho e criadores. Com esta leva de colonos, que consigo trouxeram as principais plantas e animais domésticos, ergueram-se os primeiros engenhos de açúcar, como por exemplo, dos famosos irmãos genoveses Adorno, os nossos primeiros pomares e currais de gado. Aportando à costa paulista em 1532, fundou o primeiro povoado do Brasil — São Vicente — e deu comêço às nossas primeiras atividades agrícolas, inclusive certamente a viticultura.

Todavia êstes colonos que tinham vindo de um país em plena efervescência do Renascimento não só moral e espiritual, como intelectual e literário, traziam consigo os germes da renovação. Desejavam acima de tudo a descoberta de novas terras, o deslindamento de novos territórios, empolgados por novas idéias e horizontes novos e, seguindo o imperativo da época, atiraram-se à tarefa do desbravamento.

Desta maneira, dadas as condições peculiares do meio — brutal e incógnito — dadas as disposições dos próprios colonos que aqui aportaram, ávidos de novas atividades, não poderiam êles permanecer platonicamente dedicados ao amanho da terra ou ao bucolismo do pastoreiro, diante da hnterlândia descomunal, inçada de mistérios, semeada de aventuras e de riquezas. Não se poderia esperar, por conseguinte, que esta gente se dedicasse à viticultura, a qual ficou adstrita a mera exploração doméstica, desde o século XVI até por tôda a metade do século XIX.

Apesar disso, a parreira sempre esteve presente nas primeiras povoações brasileiras. Nos campos de Piratininga, já em 1554, quando os jesuitas fundaram a Vila de São Paulo, as videiras foram notadas pelos nossos primeiros visitantes. Ainda que servisse só para consumo doméstico, a vide parecia satisfazer êsse impulso incontido, atávico mesmo, que o europeu do sul sempre manifestou pela sua cultura. São absolutamente concordes a respeito da presença da viticultura, por todo o quinhentismo, em nosso meio, as opiniões dos diversos cronistas de então. O período de 1549 até 1585 é muito fértil em referências à cultura da parreira. Não só em São Paulo como na Bahia, Nobrega principalmente a assinalou durante nove

anos. Mas particularmente referindo-se a São Paulo é que suas notícias são entusiastas, pelo fato das vinhas aqui carregarem "ao ponto de irem ao chão".

Além dos de Nobrega, temos ainda os depoimentos de Fernão Cardim, Gabriel Soares de Sousa, Baltazar Fernandes, Frei Vicente do Salvador, do francês Jean de Lery, do próprio Anchieta e de muitos outros. De modo que nós podemos encerrar o século XVI dizendo que a viticultura aqui tivera início e evoluíra apenas para continuar o hábito do colono, apartado de sua pátria, e também para lhe dar o vinho para consumo doméstico.

A grande atividade econômica da colônia estava ainda por advir.

Passemos a examinar o século XVII. Nesse século, que é historicamente uma continuação do precedente, prosseguimos na tarefa do desbravamento. Esta assume agora, entretanto, um aspecto inteiramente diverso: não é o mero deslindamento do sertão que interessa aos homens de São Paulo, há nessa atividade agora um fim em vista, mais objetivo, com resultado final conversível em dinheiro. Faltando às atividades da colônia a mão de obra, o paulista se aplica às chamadas bandeiras de aprezamento: homens organizados em grandes grupos para prear na mata levas de indígenas. Enquanto isso, no Nordeste, rapidamente a agricultura, baseada principalmente na cana de açúcar e algodão, progride meteoricamente. O braço aborígene capturado pelas bandeiras paulistas era empregado nas atividades do planalto e nas lavouras do nordeste. Por aí já vemos que braço disponível para a viticultura não poderia existir, eis que o raro que havia se desviava inteiramente para outras tarefas. Mesmo assim, tivemos nessa centúria bons vinhedos e provectos vinhateiros. Pedro Taques, o incomparável cronista do século, menciona com significativa evidência D. Ignez Monteiro, a qual possuiu uma das maiores culturas de viníferas que no Brasil houve. Um extenso vinhedo de Malvasia ocupando meia légua de campo, onde é hoje a Freguesia do "O".

Continuou nesse século a viticultura brasileira com a mes-

ma característica que trouxera do anterior, isto é, adstrita à simples cultura doméstica, com eventual comercialização das sobras. Nesse particular, são as atas da Câmara de São Paulo férteis com referência à comercialização de vinho. Os vereadores, então chamados os homens bons da vila, se preocuparam repetidamente com o preço do vinho, determinando que não fosse vendido a mais de 10 reis a canada. Isto indica, que apesar de não constituir cultura economicamente importante, era a viticultura muito praticada, a ponto de haver excedentes, que eram encaminhados ao comércio debaixo de preços e medidas controladas pelos almotaceis de Piratininga.

Outro fato importante no século XVII são os pródromos da descentralização da viticultura. Os vinhedos paulistas nasceram ao redor da vilarota anchietana e foram se estendendo em direção ao oeste, para os lados de Parnaíba e São Roque. Em Parnaíba tornou-se célebre o padre Dr. Guilherme Pompeu de Almeida, não só pela suntuosa casa que possuía, suficiente para hospedar 400 hóspedes e a todos servir em baixelas de prata, como pela extensa vinha que com acerto cultivava e a qual lhe fornecia abundante e gabado vinho. Conta-nos também Argemiro da Silveira que Pedro Vaz de Barros, abrindo a Fazenda de São Roque no Sertão de Carambei levava consigo bacelos de parreiras européias, pelo meado do século XVII.

Apesar de fazer mais de 100 anos que aqui entrara a videira européia e de ter aqui encontrado tantos e tão ilustres cultivadores, a viticultura continuava, como desde os primeiros anos após o Descobrimento, a ser atividade sem nenhuma projeção econômica. É o ilustre mestre Taunay quem nos explica essa singularidade. Virem homens da Europa, atravessar o Oceano coalhado de perigos e incertezas, para, à bóca do sertão tenebroso, cultivarem trigo e parreira, seria não só incoerente, como até depreciativo para a mentalidade da época. Mais consentâneo com o espírito contemporâneo era a aventura, a penetração do continente. Interessava então a fortuna perigosamente obtida, em lances rápidos, em terríveis entreveros com a fome e o aniquilamento. E nós vemos, então este século com esta característica que eu acabei de esboçar:

homens recém-chegados da Europa, sequiosos por se atirarem à aventura, primeiro através das bandeiras de aprezamento como vimos, simples preâmbulo, porém, apenas embrião, do que seria mais tarde um marce para a nossa história: as heróicas bandeiras de mineração.

É pelo findar do século XVII, que apareceram as primeiras notícias da existência de minas de prata e de ouro em terras brasileiras. Em pouco tempo se torna esse período a época mais fabulosa de nossa história, como se a hinterlândia se escancarasse aos olhos atônitos do luso e, como a caverna de Ali Babá, mostrasse as imensas riquezas escondidas, desde a origem das eras, nas suas entranhas misteriosas. As gentes do planalto em massa se abalam para as Minas, abandonando teares, marmelais, trigo, gados e vinhedos. Grandes avalanches humanas se embrenham pelo sertão a dentro, se dirigindo principalmente para o norte, em busca do que é hoje o território mineiro. Descobertas as primeiras minas, toda a população, não só da Capitania de São Vicente, como das capitanias do Norte, se apossa de um verdadeiro delírio. Como diz Taunay: é o tempo do ouro às arrobas.

Qualquer documento, pode-se compulsar às centenas referentes ao século XVIII, só empregam uma terminologia aurífera: minas e lavras, quintagens e fundição, pepitas e ouro em pó, ouro em aluviões, em libras e arráteis, sempre o ouro. A Agricultura praticamente desapareceu, assim como os engenhos de açúcar, a indústria da marmelada e os vinhos. Foi assim um século silencioso no que se refere à agricultura e, ipso facto, à viticultura.

Felizmente o "ciclo do ouro" não chegou a consumir todo século XVIII. Já no seu derradeiro quartel, 25 anos antes que o mesmo terminasse, se sentia a decadência das minas, a irremediável exaustão do ouro. Dá-se então, precisamente um fenómeno inverso: as populações das Gerais retornam ao planalto.

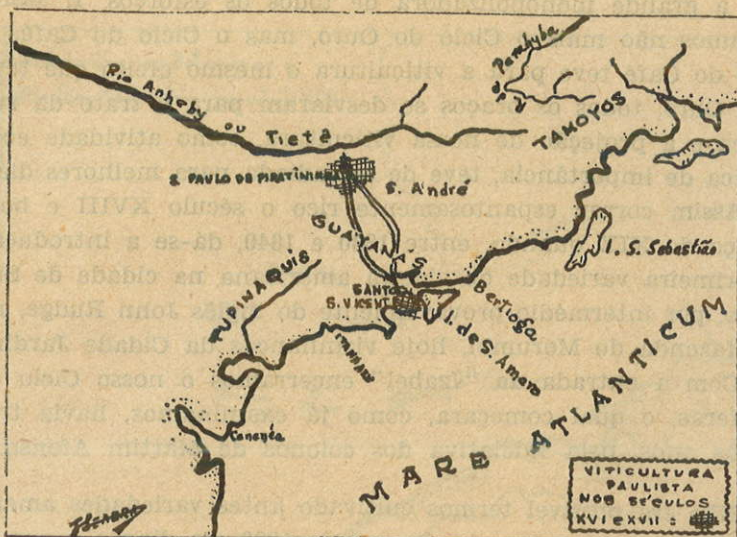
Inaugura-se um novo movimento geo-político, mas precisamente em sentido contrário: as populações de mineiros desiludidos deixam os territórios mineiros e voltam para São Pau-

lo. Essas levas de generalistas que retornam, fundam as cidades de Batatais, Taubaté, Mococa, etc.... Minas pagou assim a São Paulo o serviço que este lhe prestara. Já no apagar de luzes desse século, o ciclo do ouro estava liquidado, e São Paulo se apresenta com uma população dominada pelo desânimo como nenhuma outra região brasileira. Dizem os capitães mores que nos visitam: é a pior gente do mundo. Indolentes e atrevidos, habituados ao ganho fácil, não podiam se ajustar os exploradores ao trabalho duro da terra. Por essa razão, êsses 25 anos, já na etapa final do século do ouro, são 25 anos penosos para São Paulo. Mas felizmente, mal raiara o século XIX, e já trazia consigo alviçareiros sinais de um ressurgimento moral e econômico.

Foi por intermédio da volta ao amanhã do solo que êsse ressurgimento se efetuou. A agricultura, essa atividade humana ainda hoje tão menosprezada, salvou São Paulo das garras do aniquilamento moral, que se seguiria cololariamente ao câos econômico. A planta salvadora foi a cana de açúcar, através da sua cultura, que iniciando-se à volta de Itú, logo se irradiou em direção a Campinas e Piracicaba.

Foi desta forma que começou o renascimento de São Paulo. Atrás da cana, como testemunham os cronistas coevos, foram reaparecendo outras culturas, como a do algodão, os trigais e a viticultura.

Não obstante, não era ainda chegado o momento da viticultura ter proeminência na riqueza paulista, pois no início do século XVIII, a coroa portuguesa vislumbrou que o cultivo da vinha poderia pôr em perigo o comércio lusitano. Tratou D. Maria I que aqui fossem destruídas tôdas as manufaturas e que interdita fosse a cultura da parreira. A proibição em breve teve o seu fim, porque logo no primeiro quartel da centúria em exame, proclamávamos a nossa independência. Mesmo abolida a proibição, ainda não era chegada a vez da viticultura. Apareceu algo que teve papel preponderante nas lides bandeirantes, arrebatando homens e cabedais que poderiam ter sido aplicados na viticultura. E' que Melo Palheta trouxera das Guianas para o Rio de Janeiro algumas sementes de café.



Obtidas as primeiras mudas, o café derramou-se pelo Estado do Rio e entrou em São Paulo, em breve se tornando a sua cultura a grande monopolizadora de todos os esforços. E assim tínhamos não mais o Ciclo do Ouro, mas o Ciclo do Café. O Ciclo do Café teve para a viticultura o mesmo efeito que teve o do Ouro, todos os braços se desviaram para o trato da rubiácea e a projeção de nossa viticultura, como atividade econômica de importância, teve de ser adiada para melhores dias.

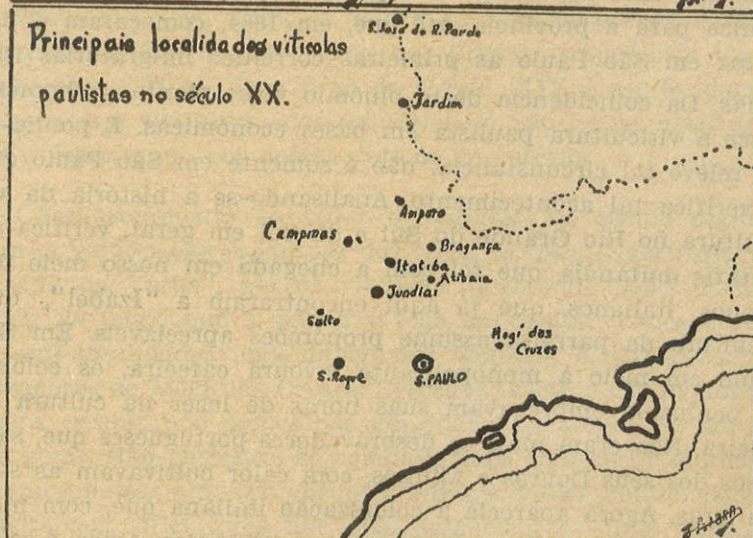
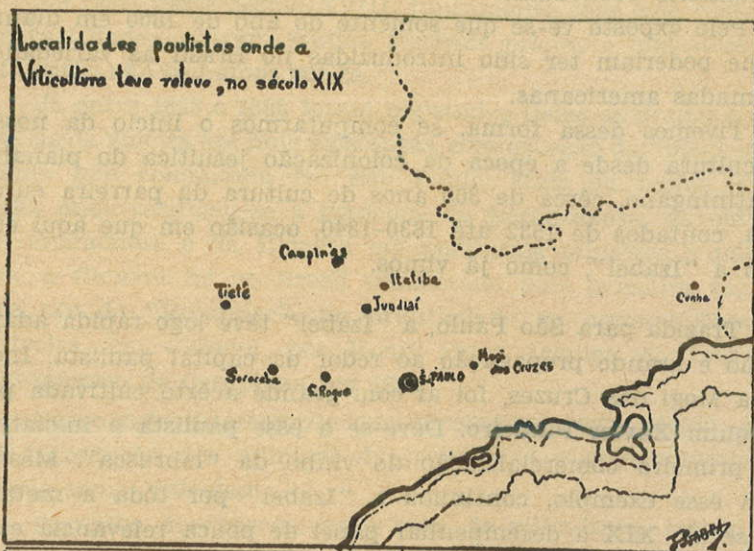
Assim correu espantosamente rico o século XVIII e bom pedaço do XIX quando, entre 1830 e 1840, dá-se a introdução da primeira variedade de videira americana na cidade de São Paulo, por intermédio provavelmente do inglês John Rudge, na sua fazenda do Morumbí, hoje vizinhanças da Cidade Jardim.

Com a entrada da "Izabel" encerramos o nosso Ciclo de Viníferas, o qual começara, como já examinamos, havia trezentos anos, pela iniciativa dos colonos de Martim Afonso.

Não era possível termos cultivado antes variedades americanas, porquanto somente do ano de 1800 em diante é que os viticultores dos Estados Unidos começaram a se interessar pelas videiras de seu país. E' curioso rememorar de como se deu o começo da cultura dessas variedades nos Estados Unidos.

Iniciava-se o século XIX e o cenário vitícola ianque apresentava-se com grandes companhias vinhateiras empenhadas em cultivar a parreira européia desesperadamente e a falirem em seguida. Foi quando, como nos conta Hedrick, uma misteriosa variedade nativa apareceu, enchendo rapidamente de grandes esperanças os vácuos deixados pelos insucessos das viníferas. Essa variedade nativa foi "descoberta" por Peter Legaux, personagem muito discutida quanto à sua perfeita honorabilidade, que a propagou e a disseminou largamente como se tratasse da famosa "Cape", vinífera que no Cabo da Boa Esperança produzia o célebre vinho de Constança. Hoje sabe-se que essa suposta "Cape" nada mais é que a "Alexander", um reles "seedling" de labrusca. O fato é que a "Alexander" teve uma expansão verdadeiramente assombrosa, inaugurando nos Estados Unidos a cultura das variedades locais. Este sucesso inicial teve o dom de despertar a atenção para





outras variedades nativas. Foi dêsse modo que a "Izabel", a "Catawba", a "Concord" e muitas outras entraram a ser extensamente cultivadas.

Pelo exposto vê-se que sômente do ano de 1800 em diante é que poderiam ter sido introduzidas no Brasil as variedades chamadas americanas.

Tivemos dessa forma, se computarmos o início da nossa viticultura desde a época da colonização jesuítica do planalto piratiningano, cêrca de 300 anos de cultura da parreira européia, contados de 1532 até 1830-1840, ocasião em que aqui entrou a "Izabel", como já vimos.

Trazida para São Paulo, a "Izabel" teve logo rápida adaptação e grande propagação ao redor da capital paulista. Indo para Mogi das Cruzes, foi aí com grande acêrto cultivada por Joaquim Xavier Pinheiro. Deve-se a êsse paulista a iniciativa da primeira comercialização do vinho da "labrusca". Mesmo com êsse exemplo, continuou a "Izabel" por tôda a metade do seculo XIX a desempenhar papel de pouca relevância econômica para a província, até que, em 1864, começaram a penetrar em São Paulo as primeiras correntes imigratórias italianas. Da coincidência dêste binômio vivo: planta + homem, nasce a viticultura paulista em bases econômicas. E ponha-se em relêvo tal circunstância, não é sômente em São Paulo que se verifica tal acontecimento. Analisando-se a história da viticultura no Rio Grande do Sul e do Sul em geral, verifica-se, *mutatis mutandis*, que foi com a chegada em nosso meio dos colonos italianos, que já aqui encontraram a "Izabel", que a cultura da parreira assume proporções apreciáveis. Em São Paulo em meio à monopolizante lavoura cafeeira, os colonos da península empregavam suas horas de lazer na cultura da videira. Não eram mais os desbravadores portugueses que, saudosos dos seus Douros e Minhos, com calor cultivavam as suas viníferas. Agora aparecia a colonização italiana que, com mesma vitalidade latina, com o mesmo rumoroso amor à cêpa amanhava as parreiras americanas, nos ócios da absorvente agricultura tropical.

Atrás da "Izabel" entraram na grande cultura outras ame-

ricanas, como "Catawba", "Concord", "Herbemont", "Jacques", "Goethe" e essa infinidade de labruscas, aestival's e seus híbridos, que por aí anda.

No final dêste século XVIII, juntamente com êsse vasto rol de variedades, entram muitas terríveis pragas e moléstias que até então não tínhamos por cá.

Já entre 1868 e 1890 foram registadas tôdas as pragas e moléstias da videira até hoje existentes, com exceção da "black-rot", ainda não constatada em São Paulo. Mais ou menos entre êsses anos verificou-se a presença da peronospora, do oidium, da antracnose e da filoxera em parreirais mineiros e paulistas. A filoxera foi no Brasil encontrada pela primeira vez sobre pés de "Rulander", na propriedade do coronel Zeca de Oliveira, em Caracol, por Henri Potel, técnico do Instituto Agrônômico de Campinas, em 1893.

Outro fato interessante que se observa neste século, além da introdução dos inimigos da parreira é o aparecimento de novas zonas vitícolas.

Parnaíba desaparece como zona de viticultura, com o falecimento do seu Creso, o Padre Dr. Guilherme de Almeida. Continuam São Roque e Mogí das Cruzes, e aparecem Cunha, Sorocaba e Tietê. Êste final de século XIX é muito curioso, afasta-se a viticultura dos subúrbios de São Paulo, alastrandose e repontando em outras regiões do interior.

Paulatinamente ao redor da capital, no século seguinte, com a valorização espantosa dos terrenos, pela hipertrofia acelerada da "urbs", são os vinhedos devorados pelas construções, de modo que a parreira foge da capital, concentrando-se em localidades mais favoráveis. Todavia a viticultura nos arredores de Mogí das Cruzes, Sorocaba, Tietê e Cunha foi efêmera, perdurando menos que um quarto de século, de um modo geral. Não obstante, se compulsarmos com certa minúcia a crônica dessas cidades, encontraremos à miúde referências aos esforçados viticultores que elas possuíram e cujas passagens pelos fastos da agricultura municipal deixaram traços inapagáveis. Houve, por exemplo, em Cunha, uma perfeita réplica à operosidade e ao entusiasmo de Pereira Barreto. Chamava-se

Serpa Pinto Junior êsse iniciador e grande animador da viticultura cunhense, a qual chegou, em 1895, a produzir cêrca de 300 pipas de valioso vinho, dos seus parreirais totalizando 300 e tantos mil pés. Ê com dificuldade que a gente se conforma com o fato de que tudo isso desapareceu.

O acontecimento mais auspicioso, no entanto, é assinalar no século que estamos focalizando o aparecimento, quase no encerramento da centúria, dêsse extraordinário filho de Rezende, que haveria de se tornar um dos grandes vultos da viticultura brasileira, projetando-a para a grande viticultura mundial: o Dr. Luiz Pereira Barreto.

Só por essa razão se poderia afirmar ser o século XIX, o século decisivo, não só para a viticultura paulista como para a de todo o Brasil.

Pereira Barreto foi um dêstes sêres privilegiados pela natureza, dotado de uma atividade polimorfa. De sua terra natal, após diplomado, subiu o vale do Paraíba e, localizando-se na cidade de Jacaré, ali fez clínica e durante vários anos dedicou-se com carinho à medicina, à politica, à filosofia e à literatura. Mais tarde, instado por amigos e clientes, mudou-se para a cidade de São Paulo, ingressando, então, no jornalismo e interessando-se principalmente pela questão do café. E, foi tratando do café, que êle verificou que o grande problema dessa cultura era a questão de braços.

Na procura do braço imigrante para o amanho das lavouras, tínhamos no continente dois grandes concorrentes: a Argentina e o Chile. Procuravam êsses países, interessados como o nosso na imigração europêia, denegrir o clima brasileiro, tentando estabelecer um dogma duvidoso de que onde vegetava o café, planta de origem tipicamente tropical, aí proliferavam as febres e as doenças, as quais conjuntamente com a própria hostilidade do clima, tornavam impossível a sobrevivência do homem branco, sòmente favorável onde prosperasse a videira europêia.

Para destruir tão fementida teoria surgiu Pereira Barreto. Grande patriota, extremo amante da verdade científica, êle não poderia se conformar com essa pecha atirada perigo-

samente sôbre o Brasil. Procurou então uma contradita a essa afirmação, de molde a demonstrar aos países donde partiram as torrentes imigratórias, que as condições paulistas eram excelentes para o café e igualmente excelentes para a vida do homem europeu, porque aqui também vegetava e dava fecunda vindimas a vide do Velho Mundo.

Ele amava a luta e, percebendo através do sucesso da cultura da parreira em São Paulo, a redenção do clima brasileiro, atirou-se com tôdas as suas fôrças à viticultura. Deve-se a esta circunstância o fato de Pereira Barreto ter se interessado pela viticultura, procurando para tanto cultivar em sua chácara em Pirituba cêrca de 400 variedades de viníferas e tornando-se das maiores autoridades contemporâneas do assunto. Sua crônica é por demais conhecida da ilustre casa que me ouve, porém vou frisar um fato sugestivo, pelas consequências morais extraordinarias que dele se originaram. Pereira Barreto interessou-se a tal ponto pela viticultura que manteve correspondência com os maiores mestres da época. Entre êses, destacava-se em Montpellier, o professor Naudin, ao qual Pereira Barreto havia exposto pormenorizadamente suas idéias e projetos, a respeito da viabilidade da cultura das castas viníferas em São Paulo. Naudin respondeu desiludindo Pereira Barreto formalmente, afirmando estar o sábio brasileiro correndo atrás de uma sombra, pois o sucesso era aqui pior que problemático. Dadas as nossas condições de temperatura e de queda pluviométrica, julgava impraticável a cultura da parreira no Brasil.

Dáí há um ano, Pereira Barreto não só mandava a Naudin um relatório com dados completos, sôbre as experiências que realizara, como lhe enviava um caixote, cheio de esplêndidos cachos das mais finas viníferas cultivadas em Pirituba.

Profundamente surpreso, Naudin, após abrir o caixão, reuniu técnicos e alunos de Montpellier e, entre entusiásticos comentários, pegou da pena e traçou um artigo, que deve ser considerado verdadeiro hino às nossas condições ecológicas.

Pulverizava, desta forma, o grande naturalista francês, baseando-se no sucesso da viticultura em São Paulo, os concei-

tos desabonadores ao nosso clima, insinuados pelas teorias de Keysserling e pelos escritos de Ingenieros, tendentes a assoalhar de que aqui não sobreviveria o homem branco, porque aqui não prosperava a vide européia.

Nunca será demais o que se falar a respeito dêsse brasileiro extraordinário que foi Pereira Barreto. Ele não foi apenas o grande renovador da nossa viticultura, mas acima de tudo, o patriota conciente, o esclarecido defensor das nossas coisas, o ilustre perseverante propagandista da nossa terra, sem descambar para o destemperado porquê-ufanismo dos pobres cegos mentais, que teimam em não ver os problemas brasileiros.

Encerrando êste século XIX, tenho a dizer, além dêstos fatos, que a viticultura estava, no término dessa centúria, sistematizada em todo o sul do Brasil bem como a fruticultura em geral. Esta, incluindo a viticultura, não passara até então de um ensaio, presente nas grandes fazendas para uso e gôzo dos senhores, ou nos quintais domésticos para entretenimento e fartura das casas.

Passemos para o século atual. No século XX, o mais curioso que devemos assinalar é o desaparecimento das regiões vitícolas de Mogí das Cruzes, Sorocaba, Cunha e Tietê e praticamente da região vinícola em derredor da capital bandeirante.

Aparece mais uma região vitícola: Jundiaí. Não se encontra notícia alguma sôbre viticultura em Jundiaí, pelo século XIX. No final dessa centúria já apareceram referências a velhas fazendas como a de Caxambú, com suas culturas de café e um ou outro pé de "Izabel" cultivados pelos colonos peninsulares nas folgas da lavoura.

Passando para o século atual rapidamente se difunde a "Izabel" em proporções dominadoras, não sômente em Jundiaí, como ao redor da capital e em São Roque. Extensamente alastrou-se a "Izabel", logo representando 99% dos vinhos paulistas, segundo estudos de Goeldi.

D. Veridiana Prado, inspirada nas sábias sugestões de Pereira Barreto, já havia, entretanto, introduzido em São Paulo

a Niágara Branca. Esta variedade, todavia, permaneceu longo tempo desprezada nas coleções da ilustre dama, até que Francisco Marengo, que com ela trabalhara como horticultor, homem dotado de fina visão comercial, apercebeu-se das magníficas qualidades da Niágara como uva de mesa e tratou de propagá-la. Cabe pois a Francisco Marengo ter difundido a Niágara em São Paulo, saindo dos seus viveiros para São Roque, onde permanece até hoje mas como casta destinada à vinificação. Penetrando em Jundiaí, sobretudo nas vizinhanças de Louveira, tornou-se, dentro em pouco, variedade extremamente difundida e cultivada com a finalidade de fornecer uva para mesa.

Devemos aos Carbonari, cuja figura mais eminente ainda vive para júbilo de tóda a família vitícola brasileira, a iniciativa da primeira comercialização no mercado paulista de caixas de uvas para mesa.

Como já havíamos anteriormente indicado, as demais regiões vitícolas paulistas tiveram efêmera vigência, terminando por desaparecer com êsse caráter agrícola. Só ficaram com expressão vitícola: São Roque, onde a "Izabel" ostentava a sua hegemonia, e Jundiaí, com a Niagara" e a "Seibel 2", esta última introduzida segundo Gobbato por Marengo em 1920. Contudo, documentos do século pasado, nos mostram que houve uma introdução bem anterior, por parte de Bourbassier, no final do século XIX, nas regiões mineiras de Campanha e Bependi.

Mais ou menos em 1922, com a introdução da "Seibel 2" em São Roque e Jundiaí, verifica-se forte declínio da "Izabel", a qual hoje ficou adstrita a poucos parreirais sanroquenses, com tendência ao desaparecimento.

Em 1934, nos vinhedos de Carbonari, aparece a "Niagara Rosada", que logo entrou a substituir a "Seibel 2", e em paulatina difusão vai desbancando a "Niagara Branca", sua própria geratriz.

Um fato alvifareiro que podemos assinalar, é que mais ou menos de 15 anos a esta parte, observamos o retôrno ao ciclo da cultura de viníferas. O nosso ciclo vinífero, que havíamos encerrado na primeira metade do século XIX, está no entanto reaparecendo, mais ou menos a partir de 1935. É sobretudo Vicente Donalizio, em Salto, com a sua "Moscatel de Hamburgo" e os Irmãos Mojola, em Jundiá e os Magrini em Poá, que fazem ressurgir a cultura de viníferas tais como: "Pirovanos", "Moscateis", "Frankenthal", "Golden Queen", etc..

Encerrando, eu quero fazer profissão de fé, depositando, não só na viticultura paulista, mas também na viticultura brasileira, minha inteira confiança e conclamando a todos imitar o exemplo edificante de Pereira Barreto, que não teve um só momento de fraqueza, de desfalecimento, de duvida na sua poderosa fé de que viesse a nossa pátria tornar-se um grande país vitícola.

Nós temos em São Paulo uma população esfalfada pelo trabalho febricitante, faminta, de mais de 2 milhões de pessoas, lutando nas fábricas e escritórios, atropelando-se nas ruas, engaioladas nos arranha-céus.

Só êsse contingente humano tem a capacidade econômica de consumir 1.000.000 de caixas de uva por ano. Campinas, Santos, Ribeirão Preto, Piracicaba, Sorocaba, Araraquara e tantas outras ricas cidades paulistas consumiriam outras 100.000 caixas. Nada há a temer portanto quanto ao escoamento da safra de uva para mesa, cujo consumo só tem que aumentar, pela recomendação por parte dos médicos e higienistas para uma alimentação cada vez melhor, em que as frutas frescas entram em largo cabedal.

Com o risco de fazer uma profecia, talvez temerária, direi que São Paulo se tornará um grande empório de uvas de mesa, como já e cada vez mais é o Rio Grande do Sul em relação à produção de vinho.