

As mulheres e as uvas em Rio Frio

Nesta fotografia de Américo Ribeiro podemos ver mulheres escolhendo uvas para exportação em Rio Frio. A herdade de Rio Frio surge no último quartel do século XIX pela mão do agricultor José Maria dos Santos. Num artigo assinado por Cincinnato da Costa, publicado em 1906 na revista A Vinha Portuguesa, intitulado "A maior vinha do mundo", em boa hora divulgado na Colecção Origens e Destinos, n.º 8, "Rio Frio, retrato de uma grande casa agrícola", num conjunto de textos organizados por José António Cabrita, podemos ler: "...a Vinha do Poceirão, a maior do mundo, ocupando uma area de 4000 hectares, n'uma folha seguida que se estende desde o Pinhal Novo até quasi á estação do Poceirão, na linha do Caminho de ferro do sul. N'esta extensão mede esta imensa propriedade viticola 8 kilometros, e dilata-se por uma largura de 5 kilometros, até Rio Frio. (...) Ao desbravamento d'aquella imensa charneca, e logo de um jacto, com uma decidida energia,



Mulheres escolhendo uvas para exportação em Rio Frio em 1952

com uma actividade perseverante e sem um só affrouxamento de acção, [José Maria dos Santos] fez nascer de uma só vez essa exploração unica no seu genero, com 4000 hectares de superficie e mais de 12.000:000 de videiras plantadas. (...) Ahi se fixou, como dissêmos, uma população de mais de 600 familias, e com todo esse formigueiro de gente que se agita activamente durante a epocha das vindimas, Rio

Frio, que antes era um burgo podre onde apenas se via meia duzia de barracas, ostenta-se hoje com o aspecto de uma importante villa, com as suas interminaveis officinas, com as collosaes installações para receber o producto da vinha-monstro, com as numerosas casas dos colonos que ahi foram estabelecer-se e que abençoam a hora em que se acolheram á sombra d' essa imensa exploração. A faina das vin-

dimas principia geralmente por meado de setembro e dura até ao fim de outubro. Regularmente, a vindima leva quarenta dias seguidos a fazer-se; e em cada dia, mais de 300 carros puxados por muares, se occupam no transporte das uvas, entrando estas na quantidade média de 35.000 arrobas nos lagares. (...) Os lagares e o esmagador mechanico produzem, em média, por dia, 800 pipas de vinho, cuja fermentação se completa em grandes adegas apropriadas, onde as grandes cubas se dispõem symetricamente de um lado e do outro."

Projecto de Recolha de Fotografia "Uma imagem, Mil Memórias" - O Arquivo Municipal convida a população e o movimento Associativo a unirem-se a este projecto emprestando as suas fotografias para digitalização, tratamento e divulgação. Contribua e participe. Não deixe que a memória se apague! Informações: Arquivo Municipal de Palmela Tel.: 212 336 613 e 212 384 171 e-mail: geral@cm-palmela.pt