

Solos e escolha de terrenos para a cultura da videira ;
comparação entre os vinhedos das baixadas humidas
(varzeas) e encostas. Inconvenientes de sua localização
nas primeiras. Exposição preferida pela videira nas con-
dições de clima do Estado e de accordo com a variedade

Palestra realizada pelo Prof. PH. W. C. VACONCELLOS,
no dia 7 de Janeiro de 1938 no gremio da C. P.
em Jundiáhy.

Quando não havia necessidade de se enxertar a videira *vinifera* então extensamente cultivada na Europa tambem não existia a de meticulosa escolha de solos.

Motivava isso o tratar-se de uma especie accomodatícia vegetando bem desde em terrenos de quasi pura areia, aos calcareos, aos seixosos e até aos argillosos. Bastava que não fossem excessivamente seccos ou encharcados para que, em climas proprios e sob os cuidados dos viticultores, ella prosperasse.

Veio, porém, a necessidade de enxertal-a e todos que quizeram continuar a cultural-a só o conseguiram empregando porta-enxertos resistentes á Phylloxera.

Foi dentre as vides americanas que se encontraram aquellas que cohabitando com a praga, apresentavam tal caracter.

Não produzindo fructos finos, serviam entretanto para fornecer as raizes fortes de que necessitava a *vinifera*, então minada pela sua base.

Mudou inteiramente de aspecto a questão do terreno em vista de terem os *cavallos* de vinhas americanas pronunciadas preferencias, taes sejam ellas, para determinados sólos. Por felicidade encontraram-se dessas plantas com exigencias tão differentes que se póde dizer, para todos os solos possue-se recursos dentre as especies estudadas e ainda o homem accresceu-lhes o numero por meio de hybridações bem dirigidas, favorecendo as affinidades, conforme ides ouvir proficientemente do Collega encarregado de explanar esse assumpto.

Só abordámos este prisma do ponto, para fazer resaltar o valor das propriedades da terra que antes, com raras excepções podia fazer vegetar a videira influindo entretanto, não só sobre a quantidade mas especialmente sobre a qualidade do producto.

Tendo que abordar o assumpto por um lado pratico iremos adoptar aqui as denominações communs adoptadas no Estado para as diversas terras. Poderemos dizer que ha recursos, quanto a sólo, para instalar-se a viticultura com finalidades productivas differentes, por quasi todo o Estado, limitando-a a acção climaterica a que se prende de perto a situação topographica. Temos visto a videira aqui produzir em terras de massapé, brancas, vermelhas e pretas; em terras roxas profundas e tambem nas pedregosas e nas misturadas; em areniticas ricas e tambem nas pobres quando um pouco adubadas, as de salmourão ostentam bellos vinhedos. Em piçarrentas que não sejam muito superficiaes, da-se igualmente bem. Por ahi verificareis o que está reservado de futuro á viticultura em São Paulo — ficae, porém, certos: os productos não serão todos iguaes nem virão concorrer uns com os outros e sim, especializar-se por zonas como tem acontecido nos outros paizes. E si a cultura da vinha não é nova *de idade* entre nós, o tem sido no interesse que por ella só agora se vem tomando. São de hontem, por assim dizer, as analyses dos nossos vinhos, em que a technica de laboratorio vem dar esclarecimentos sobre a qualidade dos productos. Por ora a actividade vinicola está concentrada em poucas regiões e ainda se está na infancia quanto á escolha das castas. Esse o motivo imperioso pelo qual haveremos de recorrer ás generalidades estabelecidas por

outros povos, velhos viticultores até que nas nossas estações experimentaes distribuidas por maior numero possível de localidades, onde o conjugado da technica, em perfeita harmonia com a pratica nos possa dar, ao cabo de alguns annos, o seu veredictum. Abeberarmo-nos pois, nas velhas fontes, até que novos mananciaes surjam modificando quiça o curso originado por aquelles, é dever nosso.

Dir-vos-emos da opinião de velhos mestres; muito pouco de nosso aqui encontrareis. Com relação á constituição physica do sólo, encaremos em primeiro lugar as pedras que possam existir. Em certas regiões da Europa, é costume levarem fragmentos de rochas ricas e friaveis, decomponiveis ao ar com os fins de augmentar a espessura e riqueza do sólo, a sua coloração, diminuir a evaporação, impedindo o nascimento de más hervas, as erosões e mudar-lhes a temperatura. Pela sua desaggregação forneceriam alimentos ás plantas. Dia virá em que os nossos viticultores possam utilizar esses afloramentos de gneiss em esboroamento que observamos nestas zonas de terra mas-sapé, á qual deu origem.

Si em taes casos é util a applicação desses fragmentos molles, quando o sólo possua blocos de rochas pouco decomponiveis, os trabalhos serão difficultados, a introducção de machinas agricolas fica afastada a não ser que se proceda ao desempedramento aproveitando-os para arrimo de terraços ou drenos, taes sejam os casos. Pedregulhos e pederneiras difficultarão em parte o emprego dos aparelhos de lavra e cultivo degastando-os e diminuem de muito, o volume da terra util. Deste typo conhecemos um vinhedo para o qual foi solicitada a nossa assistencia e confessamos: o seu desenvolvimento seria outro se não estivessem presentes taes corpos que de forma alguma se desaggregam e que, mesmo que fossem esmagados, nada de nutritivo poderiam fornecer.

A côr dos solos. — Sob o ponto de vista thermico, sabe-se que os terrenos escuros aquecem-se mais que os claros por absorverem melhor os raios calorificos do sol. Isso pôde ter alguma importancia para nós especialmente em lugares de altitudes muito elevadas e por isso mesmo mais frias, o que

constitue antes excepção, de regra. Os velhos mestres de outros paizes aconselham comtudo, em igualdade de outras condições, cultivar as castas de fructos claros em solos tambem claros e as de coloridos em solos de tonalidades mais escuras. Citam mesmo uma variedade: a "Pinot Gris" que em terrenos de calcareos brancos, conserva a sua côr ao passo que, levada para os terrenos vermelhos, ferruginosos, torna-se preta.

Areia. — As terras de areia mais ou menos porosas da costa mediterranea da França gosam da propriedade de produzir vinhos communs, pouco alcoolicos, grosseiros, porém, leves, convêm aos vinhos brancos que sejam destinados a vermuths. Na parte oeste os terrenos arenosos produzem tambem vinhos tintos pouco alcoolicos, leves, pouco aromaticos, agradaveis e digestos.

Observe-se o parallelismo entre a abundancia de areia e as qualidades de vinhos leves e pouco alcoolicos.

Argilla. — Predominando as qualidades destas, produzem-se vinhos, bem que pouco aromaticos, suaves e tannicos, mais ricos em alcool. Servem, pois, para a correção dos obtidos com a cultura em solos arenosos.

O Calcareao. — Falta normalmente nos nossos terrenos. E' considerado o componente esquelético da terra, mais importante para a producção de aroma nos fructos. Por isso elle exalça os principios odorantes que se revelam tambem ao paladar. Uma videira com fructos de máu gosto avulpinado (foxé) ou tambem herbaceo, terá esse sabor intensificado quando cultivada em solo calcareao. Mas aquella de aroma fino, tal como o moscado ou esquisito, como o da Niagara, ainda mais accentuado o possuirão pelo effeito do calcareao. Não havendo nos nossos solos commumente, nada impede que tiremos partido d'elle addicionando correctivos que contemham carbonato de calcio taes como pedra calcarea moida, ou cal extincta e ainda melhor já velha, carbonatada. Nos terrenos argilosos, as argamassas velhas de demolições contendo cal e areia, prestam reaes serviços. As addicções ao solo de farinha de ossos ou conchas (sambaquis) além de outras vantagens corrigem a def-

ficiencia desse componente. Diz-se que nos terrenos calcareos, as bagas de uva não crescem tanto mas apresentam-se, em compensação, mais assucaradas. Os vinhos, pois, obtidos em terrenos dessa natureza, são muito alcoolicos, aromaticos, leves e finissimos; podem ser consumidos sem envelhecimento.

O vinhos de Champagne devem as suas altas qualidades, ao calcareo dos solos em que são cultivadas as copas.

Aqui ainda outros efeitos teriamos a assignalar em consequencia da addição desse constituinte aos solos argilosos; seria a maior permeabilidade á agua difficultando, portanto, o seu accumulo na superficie, por occasião das grandes bategas e impedindo, em parte, a erosão que tanto empobrece os nossos solos.

Não nos devemos esquecer que elle fará tambem evolucionar-se rapidamente a materia organica e em consequencia todo o esterco que se puzer no vinhedo como tambem adubos verdes e outros organicos, decompor-se-ão mais rapidamente em sua presença.

Humus. — Nunca se deve estar *em excesso* nos solos destinados á cultura da videira. O aspecto excessivamente vigoroso que tomam as cepas, será em detrimento da qualidade de seus productos: os vinhos tornam-se mais sujeitos a doenças, não se conservam e são ordinarios. Fazendo intensificar-se exageradamente o enfolhamento, augmentar o tamanho das bagas, diminue em consequencia a materia corante, o tannino e tambem o assucar.

Em *quantidades regulares*, além de garantir a bõa vitalidade das plantas, faz produzir vinhos communs de demorada *cura* que se conservam bem servindo para corte de outros, por de mais leves.

Quando haja excesso poderemos corrigil-o por meio da addição de calcareo e ainda por meio de culturas intercalares exigentes de azoto, no periodo de formação dos vinhedos.

Como quer que seja, teremos de procurar manter o humus bem que em quantidades moderadas, para sanidade das proprias plantas.

Em resumo : não deve estar em quantidades exageradas, não deve também faltar nos vinhedos, para se poder obter uma vegetação bem equilibrada.

Do que temos analysado, concluímos que os elementos esqueleticos mineraes do solo se completam e em consequencia, os vinhos obtidos onde predomine um desses elementos, servem para corrigir aquelles onde outro esteja em maior quantidade. Faltam-nos, porém, os terrenos calcareos, aquelles em cujos productos o aroma e quantidade de alcool se apresentam em alto gráo. A' acção do nosso homem está confiada, porém, a tarefa de accrescer, completando-os o que fará mais perfectos os productos dahi tirados.

Abordámos mais a questão de uvas para vinho.

Qual a melhor composição de solo para as uvas de mesa ?

Aconselham para essas, naturalmente referindo-se ás uvas finas de mesa, solos leves, arenosos, seixosos ou mesmo rochosos, permeaveis e sem humidade excessiva, mas também, não seccos em demasia.

COMPOSIÇÃO CHIMICA

Azoto. — Deve estar nos solos em doses equilibradas para manter a vegetação. Em quantidades exageradas é de effeito contraproducente : muitas folhas, ramos de merithallos longos, molles, com grande canal medullar, outonando mal e tarde ; a vegetação torna-se continuada difficultando o repouso. Isso tudo se dá em detrimento da fructificação. Quando de origem organica, já examinámos, no estudo do *humus*, as consequencias nefastas sobre o producto, se em altas quantidades.

Acido Phosphorico. — E' um elemento nutritivo regulador dos defeitos do azoto, de que tem até certo ponto, propriedades contrarias, quanto ao tamanho e consistencia dos internodios. E' o que obriga a videira a manter uma boa fructificação e resistencia, concorrendo para melhorar os vinhos. O unico defeito, que se tem mencionado é de, ás vezes, os cachos por natureza cerrados, expellirem algumas bagas, em virtude de vingarem fructos em excesso.

Potassio. — Dentre os elementos mineraes, é o que mais a videira retira pelas suas colheitas. Os solos argilosos, argillo-silicosos e mesmo silico-argillosos são bem providos delle; entretanto costumam tirar partido ainda de sua addição o que se attribue ao effeito dos radicaes acidos que o acompanham.

Basta considerarmos a quantidade de saes de potassio que se depositam dos vinhos para se ter uma idéa de quanto necessita, além do que vai no engaço, na casca e nas grainhas.

Contribue fortemente para a formação do assucar e portanto para augmentar o têor alcoolico dos vinhos, como tambem para diminuir a acidez.

O seu effeito sobre bôa lignificação e resistencia das partes esqueleticas das plantas fructiferas, por certo não fará excepção na vide.

Calcio. — Delle utiliza a parreira encontrando se nas diversas partes, especialmente nas folhas que de ordinario, retornam ao solo. Quando sob a forma calcarea, já examinámos os seus effeitos.

Magnesio. — Ao lado do calcareo e em pequenas quantidades desempenha um papel importante. Vinhos macios, refulgentes e bem equilibrados, são obtidos com margas dolomiticás.

Ferro. — Ha convicção de que o ferro do solo tem um papel accentuado sobre o teor corante dos vinhos, communicando aos tintos, côr brilhante-escura. Dá côr ferruginea aos terrenos, que de regra se destinam ás castas tintas.

Para se ter noção das proporções em que a videira utiliza os elementos nutritivos do solo na constituição de suas diversas partes transcreveremos na pagina seguinte, o quadro organizado por Müntz.

Quanto á situação topographica, ha o velho axioma citado por Virgilio: "Baccho ama as collinas", indicando que já antes de Christo, se observava que as vides vinham bem, dando bons productos, nas encostas. Mas tambem em terrenos sãos, nos planos bem expostos ellas se dão perfeitamente. No fundo

Materias fertilizantes absorvidas por hectare de vinhedo

	Quantidades	Azoto Kgs.	Acido Phosphorico Kgs.	Potassio Kgs.	Calcio Kgs.	Magnésio Kgs.
Vinho	190hl,2	2,758	3,823	20,104	2,777	0,590
Bagaços seccos .	847kg,7	19,158	5,595	10,681	10,427	0,932
Folhas seccas . .	1372kg,9	27,989	5,351	14,406	62,626	1,372
Sarmentos seccos .	1117kg,2	5,474	2,570	8,044	16,646	1,787
Borras seccas . .	57kg,0	2,263	0,524	3,420	07,44	Traços
TOTAES		57,642	47,863	56,655	93,040	4,681

dos valles dois defeitos graves existem: um cujo correctivo está ao alcance do homem, é o de excesso de humidade do solo. Sabe-se que ainda quando não chegue a prejudicar a vegetação da videira, determina a formação de fructos grandes aquosos, insôssos, não servindo por isso para mesa e muito menos para vinho.

Nós, ha muitos annos tivemos oportunidade de degustar uvas produzidas na base de um alto monte, voltada ao nascente e que eram excessivamente inspidas, embora o terreno não possuísse excesso de humidade. E' que outros factores intervêm tambem e estes não mais ao alcance do trabalho humano, uma vez que mal situada foi a cultura.

Trata-se da illuminação e circulação de ar interceptadas pela montanha e com isso: pouco assucar (pouco alcool no vinho) coloração defficiente, nenhum aroma. Defeitos que se adicionam... situações a se evitarem.

Se os valles foram abertos, illuminados e arejados, com solos bem drenados e corrigidos, poderemos esperar delles algum producto de valia.

Ha ainda a questão da convergencia dos alimentos, das encostas para o fundo dos valles que podem determinar excessivo vigor em detrimento da fineza dos productos.

Será, porem, dos altiplanos e encostas bem expostos que poderemos esperar qualidades mais completas ainda que em menor quantidade.

Vem a proposito dizermos algo sobre a questão de clima. — Em primeiro logar tratemos de:

Chuvas. — O quantitativo destas está, com seus 1.200 a 1.300 m/m, muito pouco acima do limite exigido pela videira. A sua distribuição é que deixa a desejar por dois motivos: falta geralmente um pouco, por ocasião da brotação e é comum observarmol-a defficiente na immediação da primavera, o que não é todavia um obice desanimador. Além disso, é preciso notarmos que um dos factores auxiliando a permissão aqui, da viticultura, é a secca hibernal, pois nem sempre a temperatura abaixa tanto que determine o descanso da parreira. O conjugado de certo abaixamento da temperatura, com a secca, obriga a parreira á cadencia vital necessaria ao armazenamento de reservas solidificadas nos seus nós que então se inflam e que vão alimentar os brotos provenientes do desabrochamento vernal das gemmas.

E' provavel que para o futuro se obvie a defficiencia de agua applicando a irrigação depois da póda. Entretanto o que falta nessa occasião, sobra na época da colheita que commumente é prejudicada por ella; produz engorgitamento das bagas diluindo o seu succo com abaixamento do teor saccharino e ás vezes predispõe á ruptura, especialmente por occasião dos transportes. Para outras culturas o sulcamento profundo poderia aconselhar-se mas, para a videira, isso não seria viavel: o periodo de maturação é considerado critico e em que não se deve trabalhar o solo. Sómente a distribuição de um correctivo energetico como a cal que facilitasse a drenagem pouco tempo antes da colheita, poderia ser experimentado sem tão grave inconveniente. (Fica aqui consignada apenas uma suggestão).

Acontece frequentemente, ficar armazenada no solo quantidade de agua das chuvas de verão e por vezes de outono e não descendo muito a temperatura, as videiras produzirem uma segunda vegetação outonal ou hibernal. Isso vem prejudicar, por enfraquecimento, a brotação normal que deve dar-se após a póda. Sabemos que nesta zona os viticultores têm tomado iniciativa para evitar esse inconveniente; a respeito do assumpto nós faremos tambem um communicado ao Congresso Viticola a realizar-se dentro em breve, nesta cidade.

Humidade atmospherica. — Si com respeito á do solo podemos ter interferencia, não acontece o mesmo com a atmos-

pherica. As garôas ou neblinas na época da abertura das flôres, podem determinar o *desavinho*. Como, porém, temos horas interregnas mais seccas aproveitam-se para fazer uma energica enxofração, cujo effeito mechanico favorece a fecundação. Calcula-se que se o grau hygrometrico descer abaixo de 20.^o a videira cessa de vegetar; essa occorrença aqui não se verifica.

Conjugadas humidade e alta temperatura de nossos verões tornam-se factores mais desfavoraveis á conservação do producto durante os transportes, em se tratando de uvas para vinificação; para as de mesa accresça-se o tempo durante o qual devem permanecer expostas á venda.

Temperatura. — E' um factor climatologico de que muito depende a viticultura. E' por ella que na Europa a cultura da videira está limitada entre 47.^o, até os limites extremos de 52.^o de latitude.

Supporta a cepa, no estado de ibernação, temperaturas de -22°C. em solo são, ao passo que em mais humido sómente -15°.

Temperaturas abaixo de zero, dessas intensidades, aqui nunca se registraram; em 1918, por occasião da maior geadá destes ultimos tempos, as minimas andaram em torno de -4.^o.

Por isso nada devemos temer quanto ás nossas *minimas* thermometricas; muito pelo contrario, a ausencia em annos, de temperaturas baixas que deveriam provocar o periodo de repouso, muito prejudicaria a videira, repetimol-o, si não houvesse concomitancia com a sêcca da estação mais fria do anno. Segundo o Dr. Luiz Pereira Barreto, "bastam cinco semanas para o somno physiologico completo da vinha".

Os brotos e as flores são sensiveis ás geadas; no geral estas não se dão aqui após a brotação, com prejuizos. Uma temperatura media estival de 18.^o é reputada necessaria para o desenvolvimento e fructificação da vide.

Para chegar á maturação dos seus fructos exige uma quantidade de calor avaliada pela somma das temperaturas medias diarias que na França e na Suissa foram, respectivamente, de 2800 e 3.000 grãos. A primeira idéa que nos virá á mente é de que aqui as quantidades de calor, achadas serão

muito maiores, por estarmos em clima mais quente. Entretanto o observado mostra numeros mais ou menos equivalentes e para certas videiras, até menos, como se deduz de nossas anotações na Secção de Horticultura da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz".

Somma das temperaturas medias diarias para :

CASTAS	Floração	Annos	Maturação physiolo- gica	Annos	Maturação morpholo- gica	Annos
Catawba Rosa . . .	652,2	5	1934,25	4	2621,6	5
Fogarina	800,3	3	1884,0	3	2835,0	3
Frankenthal	691,8	5	1874,0	4	2534,0	5
Golden Queen . . .	1043,6	5	2087,25	4	2658,0	5
Herbemont Preta . .	1275,5	2	2195,0	2	2870,0	2
Herbemont Vermelha	1275,5	2	2195,0	2	2870,0	2
Malvazia	728,8	5	1969,75	4	2520,75	4
Moscatel de Hamburgo	537,0	5	1853,25	4	2363,2	5
Moscatel Rosada . .	818,4	5	2002,0	4	2550,8	5
Niagara	535,0	5	1979,0	4	2222,5	4
Seibel n.o 2	563,8	5	1936,25	4	2526,2	5

Vejam os agora o n.o medio de dias decorridos, da brotação á maturação morphologica, a composição media dos mostos obtidos e a quantidade de temperatura consumida para a formação de um grão de assucar :

CASTAS	N.o de Dias	Annos de Observ.	Acidez o/oo expressa em :		Assucar o/o do mosto	Tempera- tura para 1.o de assucar	No de Annos
			Acido Tartarico	Acido Sulfurico			
Catawba Rosa . . .	120,4	5	9,42	6,15	13,37	196,08	7
Fogarina	131,6	3	17,04	11,13	16,67	170,06	4
Frankenthal	122,0	5	7,41	4,84	14,60	173,56	6
Golden-Queen . . .	125,0	5	11,10	7,32	15,11	175,90	7
Herbemont Preta . .	110,5	2	19,22	12,56	16,31	175,96	3
Herbemont Vermelha	110,5	2	19,13	12,51	15,98	179,59	3
Malvazia	115,8	5	15,35	10,02	12,92	195,87	2
Moscatel de Hamburgo	110,2	5	7,70	5,03	15,70	155,22	6
Moscatel Rosada . .	123,2	5	8,06	5,26	15,42	165,42	6
Niagara	104,0	5	6,65	4,35	14,38	154,55	7
Seibel n.o 2	119,8	5	22,01	14,34	14,52	173,95	7

No *interland* paulista, em altitudes medias, o cyclo para a maturação acha-se um tanto encurtado em seu numero de dias

e talvez, em consequencia disso, a quantidade de assucar se apresente menor si bem que consumindo, no geral, bastante temperatura para a formação de um grão. A acidez apresenta-se para as uvas de vinho mais communs, bastante elevada, dependendo isso, porém, das castas. Como dissemos, nossa acção quanto a atmospheria é praticamente nulla. E' no solo, escolhendo-o de accordo com a sua composição, exposição e por meio de correctivos e adubos que podemos interferir com exito.

Exposição. — Raramente possuímos um terreno de nivel, bem illuminado e bastante permeavel onde se possa cultivar a videira.

No geral as propriedades têm partes accidentadas e se torna necessario verificar quaes as que servem para a installação de vinhedos.

As voltadas para o sul devem ser abandonadas, como as de orientação intermedia de que essa seja componente, constituindo as ditas : *faces noruegas*. Pouco aquecidas e illuminadas e muito humidas têm tendencia a dar um surto vegetativo muito grande ás plantas que resistirem, em detrimento da fructificação. Os fructos serão insipidos, a humidade predisporá as plantas ás molestias.

Com excepção dessas, em todas as outras, a videira póde prosperar e os seus caracteristicos são os seguintes : *A de nascente* (leste recebe uma illuminação directa durante a primeira metade do dia ; nesse prazo, porém, a quantidade de calor será menor do que na de poente, pois uma parte será utilizada para evaporar a humidade matinal da atmospheria e tambem o orvalho de sobre as plantas. E' portanto das tres faces uteis, que recebe menos energia calorifica e luminosa, pois que no periodo da tarde já estará sombreada ou quando ainda não, a incidencia dos raios solares se dá em pequeno angulo.

A de poente (oeste) recebe os raios luminosos e calorificos quando já a atmospheria está mais diaphana e secca ; portanto mais intensamente. A humidade de orvalho ter-se-á já dissipado pelo calor diffundido e irradiado no periodo da manhã. Servirá para as castas nao sujeitas a queimaduras das bagas.

A de norte — prima por ser, entre nós, uma face secca, de bom aquecimento de longa duração, assim como a sua iluminação intensa é a mais prolongada de todas.

As intermediarias coparticipam das suas componentes na razão de maior exposição a cada.

Certos factos nos têm demonstrado que videiras finas podem acceitar faces *energicas*, contanto que não se abuse no momento de tratá-las. Já cultivámos Moscatel Rosada em um muro exposto ao norte e ella dava ali optimos fructos, bem perfumados. Na mesma exposição aproveitando-nos da rusticidade da Concord, fizemos a desfolha expondo os cachos, afim de vêrmos si o têor em assucar augmentava ; foi um desastre : as uvas entraram pelo outomno sem amadurecer.

De outra feita experimentámos Moscatel de Hamburgo cultivada em muro exposto ao poente, a qual apresentava o sabor moscado mais exalçado do que qualquer outra até agora degustada por nós.

Parece-nos, por tudo isso que podemos nos utilizar de outras faces de mais energica exposição para as uvas finas, mórmente a de norte que, além das qualidades expostas, deve ser mais sã.

* * *

Foi, senhores, o pouco que vos pudemos dizer a respeito dos temas que nos couberam. Outro diria melhor ; acceitamos, porém, a incumbencia baseados na vossa magnanimidade que aprendemos a apreciar em 1934. Todos nós diligenciamos em fazer alguma coisa de util pela viticultura.

Lembrae-vos de que Luiz Barreto e seus abnegados asseclas, pareciam pregar no deserto, mas eis que os muitos oasis, dentre os quaes Jundiahy occupa a primazia, surgem em encanto de fada. Esta, de Pirituba, tangeu com sua vara a Serra dos Crystaes que vae vibrando por todo São Paulo enriquecendo o Brasil.

Piracicaba, Dezembro de 1937.

Philippe Westin Cabral de Vasconcellos