

**A VINHA E O VINHO NO DISTRITO DE LEIRIA (PORTUGAL), UMA
ANÁLISE DE LONGA DURAÇÃO**

**VINEYARD AND WINE IN THE DISTRICT OF LEIRIA (PORTUGAL), A
LONG-TERM ANALYSIS**

António Maduro

CHSC-Universidade de Coimbra

avmaduro@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-0435-4602>

29

RESUMO:

O estudo analisa a longa duração da cultura da vinha e da produção do vinho no distrito de Leiria (Portugal). Explora o povoamento vinhateiro, o painel de castas, a densidade por hectare, as respetivas mobilizações culturais, os problemas fitossanitários e os custos de exploração, relevando as transformações operadas do curso da Idade Média ao século XIX. Centra-se, particularmente, na centúria oitocentista quando fungos e pragas colocam em causa a sobrevivência da planta e na agenda política conducente à superação da crise vinhateira, mobilizando o poder central e municípios, associações de viticultores com o respaldo dos sábios da academia. O estudo aborda ainda a transformação dos métodos de vinificação, tipos de vinho e consumo.

Palavras chave: Leiria (Portugal), Cultura da Vinha, Métodos de vinificação, Consumo

ABSTRACT:

The study examines the long history of vine cultivation and wine production in the district of Leiria (Portugal). It explores vineyard settlements, grape variety panels, density per hectare, related cultural practices, phytosanitary issues, and production costs, highlighting the transformations that took place from the Middle Ages to the 19th century. It particularly focuses on the 19th century when fungi and pests threatened the survival of the vines and on the political agenda aimed at overcoming the wine crisis, involving the central government, municipalities, winegrowers' associations, and the support of academic experts. The study also addresses the transformation of winemaking methods, wine types, and consumption.

Keywords: Leiria (Portugal), Vine Cultivation, Winemaking Methods, Consumption

INTRODUÇÃO

Neste estudo analisamos a cultura da vinha e a produção do vinho num contexto de longa duração, embora a dinâmica do trabalho incida, particularmente, no quadro cronológico oitocentista, quando fungos e pragas desestruturam todo um universo de saberes e de práticas de cuidar da vinha, pondo em causa a própria sobrevivência da planta. Quanto ao mapa físico, restringimo-nos ao território que, embora com algumas alterações físicas temporais, integra o distrito de Leiria, sem excluir outras conexões e pontes geográficas consideradas como mais-valias.

Começamos por abordar os trabalhos e os dias da vinha que precedem a crise da segunda metade do século XIX, evidenciando as suas características mais relevantes, como o tipo de povoamento, castas, densidade por hectare, operações culturais estruturantes, custos

de exploração. Tratamos, de seguida, a nova realidade vinhateira, com enfoque no engenho, capacidade de adaptação e soluções encontradas para assegurar a sobrevivência da vinha, apesar de toda a legião de males que a vitimam, o que envolveu vontades e saberes, implicando uma aliança tácita entre governança, academia e lavoura, parceria que contribuiu para a importância desta atividade na renda nacional.

Abordamos também a relação da igreja e da sociedade com o vinho, orientando o foco analítico para a simbólica do vinho e sua relação com o sagrado, os contextos histórico-culturais de consumo e as transformações operadas nos métodos de vinificação, dando relevo ao que perdura ao longo da Idade Média e Moderna, assim como as mudanças radicais operadas a partir de meados de oitocentos.

A cultura da vinha na Idade Média e Moderna

A vinha medieval implantava-se no aro dos povoados, ocupando tanto terrenos de maior préstimo, como de menor capacitação vitícola, um modelo que, na comunidade camponesa, foi mantido (Gonçalves, 1989, p.83). Sabemos que as vinhas localizadas nas encostas soalheiras produziam vinhos de melhor qualidade, mas com um índice de produtividade mais baixo, precisamente o contrário sucedia nas terras de várzea, em que a produção era farta, mas os vinhos apresentavam uma estrutura débil e durabilidade precária.

O Relatório da Sociedade Agrícola do Distrito de Leiria (1855) refere, a propósito, que: “A vinha dá-se em todos os terrenos desde os mais ricos e fundáveis até aos das mais pobres encostas; e nestes mesmos, pelo menos nos primeiros doze anos, recompensa sobejamente os esforços do agricultor” (*O Leiriense*, 23 de abril de 1856, nº186).

A preferência pelas ladeiras batidas pelo sol tinha tradução na qualidade do vinho. Frei Fortunato de S. Boaventura refere que as encostas da vila de Aljubarrota foram entregues pelo mosteiro aos colonos: “debaixo da condição de plantarem vinhas, que já os Monges conheciam de experiência, que o terreno era o mais acomodado para o mesmo, em que ainda hoje mostra sobressair aos mais dos Coutos de Alcobaça” (1827, p.36).

A limpeza das terras de matos e ervas daninhas, assim como a espedrega, constituíam pré-requisitos para garantir o plantio. Nas vinhas do distrito de Leiria, as terras eram marcadas para talhar as mantas, ordenando as fileiras de cepas com intervalos de um metro (Espargoza, 1880, p.19). A terra da bacelada não ficava perdida, sendo aproveitada para culturas de consociação, como o gravanço, o chícharo, entre outras leguminosas (*O Leiriense*, 159, 16 de janeiro de 1856).

Estrategicamente, os proprietários incumbiam os rendeiros de repovoar e meter vinhas (Maduro, 2011, pp.411-412). Esta era uma prática corrente noutros territórios, como no Baixo Mondego (Coelho, 1993, pp.155, 161-162).

O paradigma da vinha medieval camponesa, que serviu de matriz para a época moderna, contemplava uma multitude de castas, tanto brancas como tintas, temporãs e serôdias, um verdadeiro caos que tinha reflexos sobejamente negativos na produção do vinho (Loureiro, 2020, p.76). Defende ainda o autor, a probabilidade de uma vinha de alta densidade, que podia atingir, ou mesmo superar as 7000 plantas/hectare, mas as fontes documentais levantadas para o distrito revelam uma densidade menor.

No que trata às castas presentes no povoamento, a documentação medieval de Alcobaça menciona a castelã, galega, labrusca e, embora menos presentes, a mourisca, arinta, azal e a tinta utilizada unicamente para tingir os brancos, casta que era coletada na eira (Gonçalves, 1989, pp.84-86).

Murava-se a vinha para evitar danos e furtos. Eram frequentes os estragos provocados por animais selvagens, pelo gado de solta conduzido por crianças e jovens e gado do vento, expressão que se reporta a animais perdidos e errantes.

Entre as principais mobilizações culturais temos a poda, operação que educa ou civiliza a vinha, pois “se esta faltar hum ano só se perde a novidade delas, e se lhe faltar dous anos, perdeu-se a Vinha” (Alarte, 1712, p.47). A vinha medieval era, por regra, baixa e podada à vara, sendo o talão excecional (Lourenço, 2009, p.19). António Espargoza (1880, p.41-42) refere que, no distrito de Leiria, a vinha seguia este princípio, o que reflete uma continuidade dos procedimentos técnico-culturais.

Sobre a empa, Virgílio Loureiro, ao abordar a persistência da tradição medieva nas vinhas de Ourém, território que replica a arte vitivinícola dos cistercienses de Alcobaça, refere que: “Com atenção e paciência será possível observar todos os sistemas de empa descritos nos tratados antigos de viticultura (...). É fácil concluir que cada tipo de empa é feito à medida da fertilidade do solo, do tipo de casta e do vigor das cepas” (2020, p.75).

A propagação do ser vivo fazia-se através da mergulhia, este método condenava o alinhamento e compasso, mas, em contrapartida, originava vinhas seculares com atributos vinícolas de grande merecimento. A enxertia não era uma prática comum, Frei Manuel de Figueiredo, na resposta às *Perguntas de Agricultura dirigidas aos Lavradores de Portugal* da Academia Real de Ciências (1787), refere que os povos (de Alcobaça) “enxertam pouco” (Maduro, 2013, p.344).

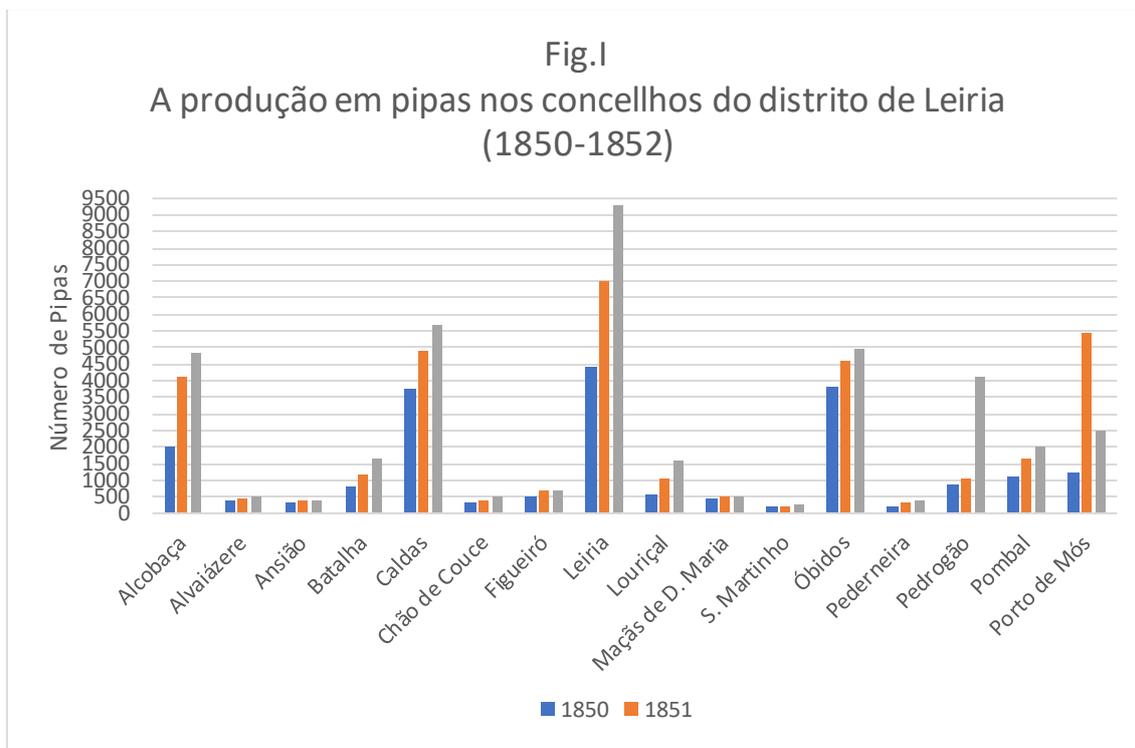
Nas terras dos cistercienses de Alcobaça recusava-se a utilização de adubos nas vinhas, estratégia que procurava limitar a produção, assegurando a fortaleza dos vinhos e seu relativo envelhecimento (Maduro, 2011, p.421).

Quanto às características do povoamento no distrito de Leiria, os agrónomos oitocentistas são unânimes na dominância das castas brancas, dado que as tintas eram utilizadas apenas para dar cor ao branco. António Espargoza menciona que os mercados não recebem o vinho branco, e que a quantidade de tinto era insuficiente para casar o branco, pelo que se recorria à baga de sabugueiro e amoras de silva para o tingir (1880, p.84).

A vinha estreme é uma conquista inerente às herdades vinhateiras, uma renúncia ao ensombramento provocado pelas árvores frutíferas, o que limitava o amadurecimento dos cachos, para além da dolosa competição por nutrientes.

Também os cereais praganosos passam a ser banidos pelo contágio de pragas, com exceção das sementeiras segadas para verde para pensar o gado vacuum, ou seja, servir-lhe de ração. Segundo Lacerda Lobo era vantajoso uma sementeira de favas a fim de servir como distração para as pragas (1790, p.234). Frei Manuel de Figueiredo (1787) revela, no entanto, a rejeição desta cultura em terras de pomar que eram contíguas às de vinha: “Não lhe semear cevada, favas, ou coisa sujeita a piolho; cercá-las de canas ou loureiros”. As cercas vivas serviam como isco natural para a legião de afídios (Maduro, 2013, p.344).

Acrescentam-se restrições, por parte de alguns proprietários, à utilização de alfaias de lavoura, como arados, aravessas e charruas, a fim de não lesar a estrutura radicular das videiras, privilegiando-se a cava à enxada do colo das cepas, cuidados registados nos notariais de Alcobaça a partir do início do século XIX (Maduro, 2011, pp.423-424, 490).

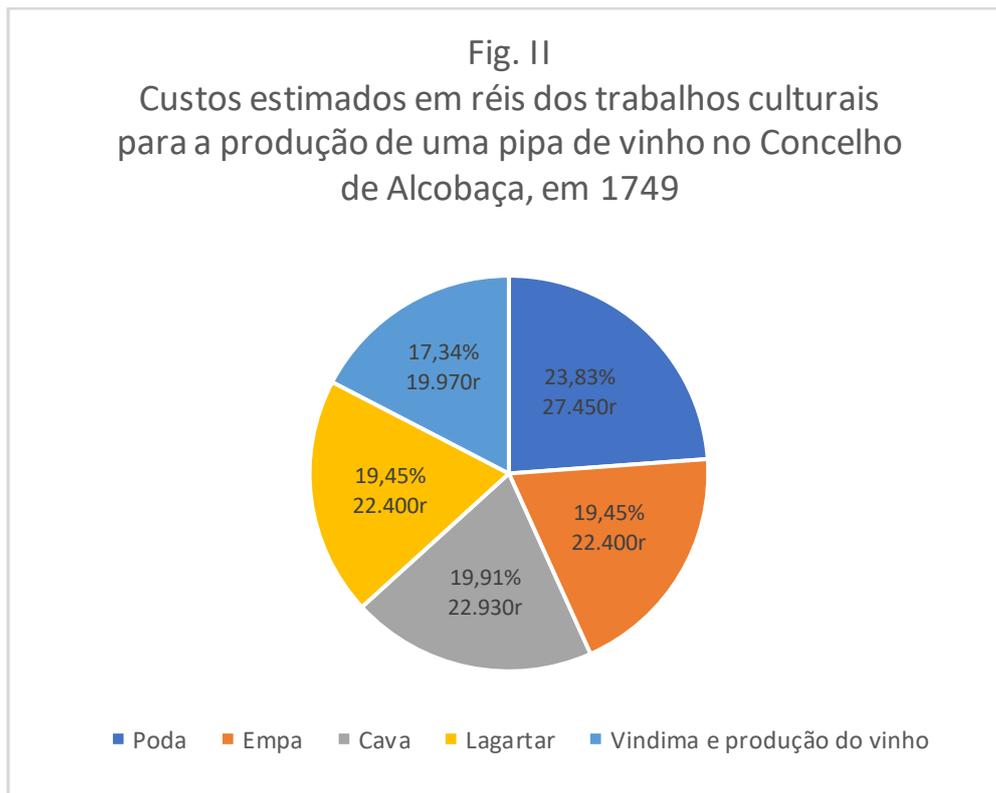


As cautelas com a vindima eram escassas. Apenas se fazia a colheita separada das brancas e tintas, respetivamente em setembro e outubro. Isto constituía um avanço face ao período medieval, em que se fazia a colheita a oito.

Quanto à relação entre quantidade e qualidade do vinho, é provável que os monges cistercienses de Alcobaça tenham apostado em estratégias de produção distintas, uma virada para a quantidade, para o consumo diário da população com plantação de vinhas em terrenos fundáveis, e outra para a qualidade com vinhas situadas nas encostas, a fim de assegurar a produção dos vinhos de missa, o vinho sacramental (Lourenço; Loureiro, 2013, p.310).

Deve-se a estes “monges agrónomos”, na feliz expressão de Joaquim Vieira Natividade, o desenvolvimento do conceito de “cru”, o que releva o efeito do solo e do microclima na qualidade dos vinhos. A observação atenta dos comportamentos diferenciados das parcelas vinhateiras terá permitido desenvolver vinhos que se distinguiam dos demais nos seus atributos (Johnson’s, 1999, p.131).

Verifica-se uma assimetria considerável, ao nível da produção e da sua ordem de grandeza, nos concelhos que, na década de 50 do século XIX, integravam o distrito de Leiria, assim como uma oscilação produtiva anual em virtude da benevolência ou transtorno do clima para a cultura (Fig. I).



Os custos de produção para obter uma pipa de vinho, no ocaso do Antigo Regime, revelam um equilíbrio das despesas entre as grandes mobilizações culturais, como a poda, a empa e a cava. Realce-se, ainda, a despesa significativa com os tratamentos fitossanitários, dado que a limpeza das videiras de lagartas e pulgões obrigava a mobilizar, repetidamente, ranchos femininos (Fig. II), (Maduro, 2011, pp.428-429).

UM TEMPO NOVO DA VINHA: A CRISE DO OÍDIO

A propagação da maleita nas vinhas e remédios adotados

A videira viveu séculos de bem-estar. Só a partir da revolução dos transportes e da intensificação da globalização económica é que a vinha vai padecer do ataque de fungos, como o oídio, a antracnose e o míldio, e da praga da filoxera, viajantes letais provenientes da América.

Os efeitos do *oidium tuckery* foram detetados em estufas na Inglaterra, corria o ano de 1815. Em 1847, a doença é identificada em viveiros parisienses. A irradiação da maleita nas vinhas europeias dá-se a partir de 1851. (*O Leiriense*, 185, 19 de abril de 1856). Em 1852, os seus efeitos nefastos espalharam-se por Portugal como uma nódoa em mata-borrão.

O Governador Civil de Leiria mostra-se proativo face à urgência da crise do oídio, dado que a vinha representava a primeira fonte de renda do distrito (Macedo, 1855, p.61). Por Alvará de 30 de julho de 1853, dá posse imediata à comissão de peritos, com o propósito de elaboração de um diagnóstico e apresentação de recomendações para combater e

erradicar o oídio. O relatório da comissão, de 27 de novembro de 1853, traça o quadro dos avanços da doença e recomenda medidas para restringir o impacto fúngico:

“1º. Plantar as vinhas mais largas e de modo que possam ser amanhadas com arado, a fim de semear entre elas aqueles produtos agrícolas que menos prejuízos lhes causem, e que amadureçam ou se recolham antes da vinha fechar. Entre estes produtos é talvez a fava que deva ter a preferência, alternando-as convenientemente.

2º. Apropriar os terrenos à plantação, escolhendo de preferência os que forem abrigados do Norte, vento que especialmente açoita uma grande parte das atuais vinhas do distrito.

3º. Escolher as castas mais temporãs, o Fernão Pires por exemplo, e plantá-las em grandes tabuleiros à parte, a fim de que a maturação tenha lugar ao mesmo tempo em cada um deles, e o vinho adquira por isso uma condição, que lhe há-de ser mais favorável. A experiência tem mostrado que as castas serôdias são as que mais tem sofrido com a moléstia.

4º. Pôr mais cuidado nas castas ou bacelos que se plantarem e para isso seria de toda a conveniência a criação de viveiros públicos, onde se cultivassem, para depois serem distribuídas as castas do Doiro, do Xerez, de Málaga, da Madeira, e outras...

5º. Podar as vinhas de modo que as cepas venham a rebaixar-se em vez de subir, a fim de que o fruto possa crescer o mais perto do chão possível. Tem-se observado que os cachos mais atacados são os que estão mais altos, ou mais expostos ao ar” (O Leiriense, 30 de abril de 1856, nº188).

Os remédios adotados para acudir a lavoura vinhateira alteraram a própria matriz da vinha. Em primeiro lugar, as vinhas localizadas nas várzeas tomam as encostas. O vinho melhora em qualidade, mas, para não decair a produção face à pobreza dos solos, requisita adubações complementares e cavas temporãs. O compasso amplia-se, o que favorece as operações técnico-culturais. A poda curta ou de talão, substitui a poda comprida e procede-se à seleção de castas menos sensíveis à propagação dos fungos (Matias, 2002, pp.68-69; 233-234).

Nas plantações pós-oídio verifica-se uma revolução no povoamento vinhateiro, as brancas que tinham reinado na longa duração dão lugar às tintas, tomando estas, aproximadamente, 75% do efetivo.

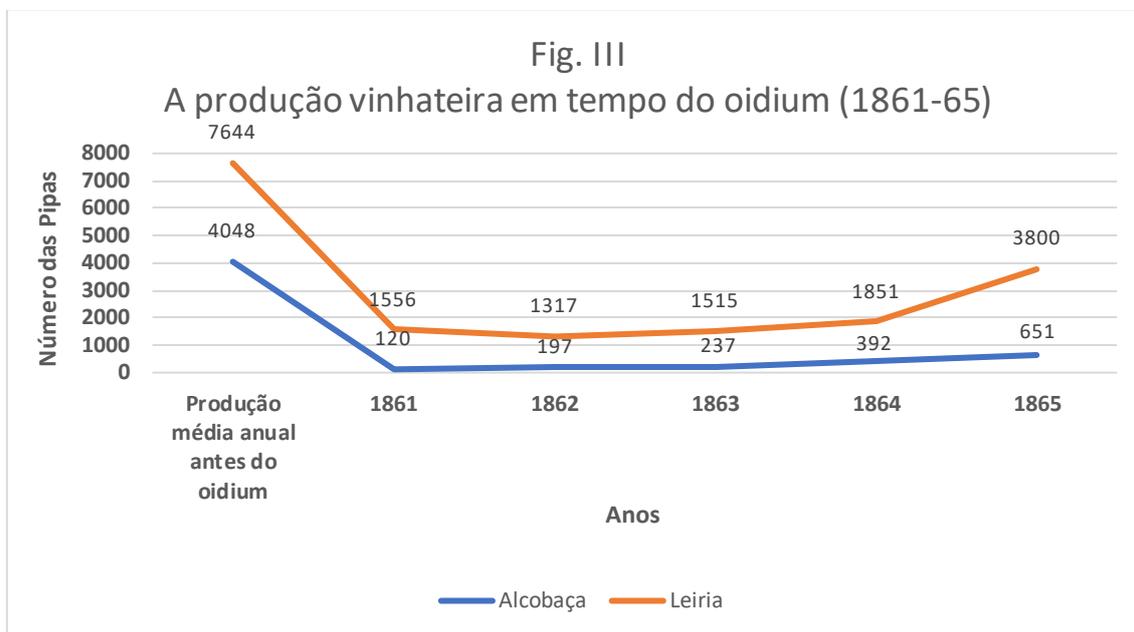
A partir do ano de 1860, a lavoura já possui um meio eficaz de prevenção do oídio. As vinhas passam a ser regularmente enxofradas desde que começam a abrolhar (Amaro,1996, p.266).

Na centúria oitocentista, a documentação do Governo Civil (1866-75), os levantamentos de Aguiar (1876, p.149) e Espargoza (1880, p.30) revelam que as castas mais divulgadas eram: Brancas - Boal, Carrasquinho, Fernão Pires, Rabo de Ovelha; Pretas - Castelão, Preto Martinho, Tinta de França, Trincadeira, Xerez.

Produtividade e novos custos de produção

Os efeitos do oídio prolongaram-se no tempo evidenciando as dificuldades da recuperação de toda uma cultura. Temos dados de produção do Governo Civil para os concelhos de Leiria e Alcobaça que abarcam os anos de 1861-1865. Estabelecendo a comparação entre a média da produção destes concelhos anterior ao oídio e a série

contemplada (fig. III), verifica-se que a produção de pipas de vinho no concelho de Leiria baixou para 26,26% e que, em Alcobaça, a catástrofe foi ainda mais evidente, registando apenas 7,89%.



A falta de vinhos teve como impacto a carência de aguardentes, o que conduziu à generalização da destilação do medronho, figo e ameixa. No Relatório da Sociedade Agrícola refere-se que: “Há hoje especulador que paga por 140 réis cada alqueire de medronho que lhe ponham em casa, e está calculado que cada alqueire dá pelo menos cinco quartilhos de aguardente de 18 graus” (*O Leiriense*, 185, 19 de abril de 1856).

A desesperança levou a equacionarem-se alternativas à cultura vinhateira. O Governador Civil, em discurso na Junta Geral, advoga o incremento da orizicultura: “Mas parece, Senhores, vemos em tudo o dedo da Providência. Na ocasião em que tão grande flagelo ataca a nossa indústria agrícola, vem nessa mesma indústria florescer em máxima força um outro género riquíssimo. Podeis compreender que me refiro à cultura do arroz” (*O Leiriense*, 4, 12 de julho de 1854).

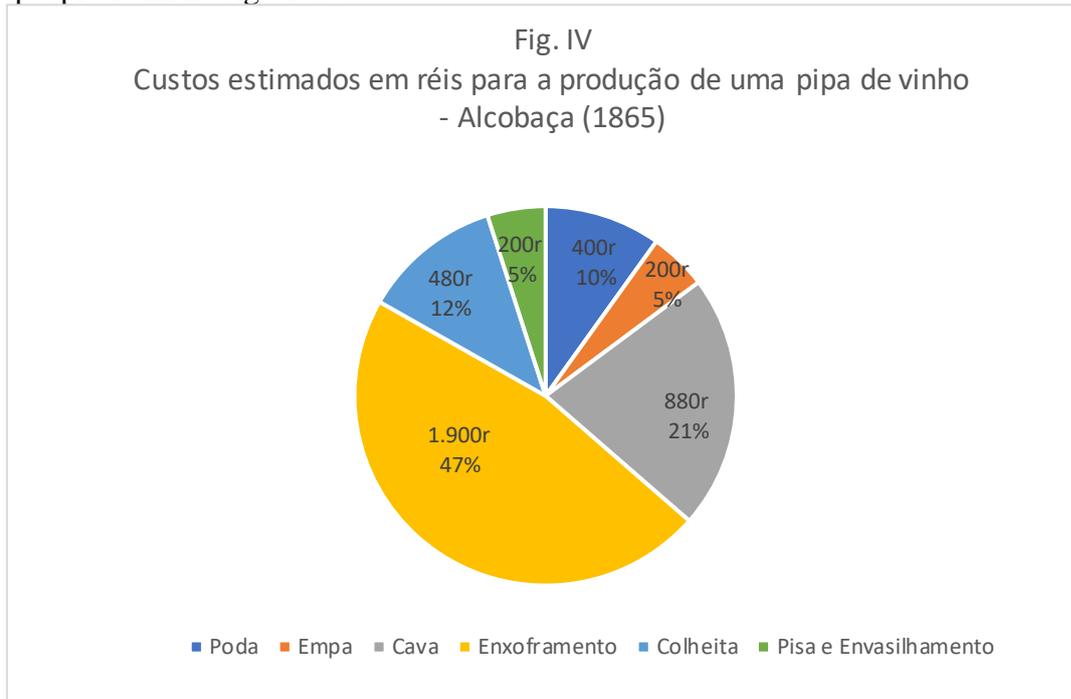
Os arrozais não foram, nem podiam ser, considerados como a única tábua de salvação, outra cultura capturou o horizonte daqueles que demandavam alternativas:

“Quando nisto pensamos quase que vemos no óidio que devasta as nossas vinhas um aviso de Deus, e então longe de o amaldiçoar não podemos senão bendizer a mão que no-lo envia, talvez para nos mostrar outro caminho, talvez para nos levar a outras praticas, e aí descobriremos os mananciais de uma futura riqueza.

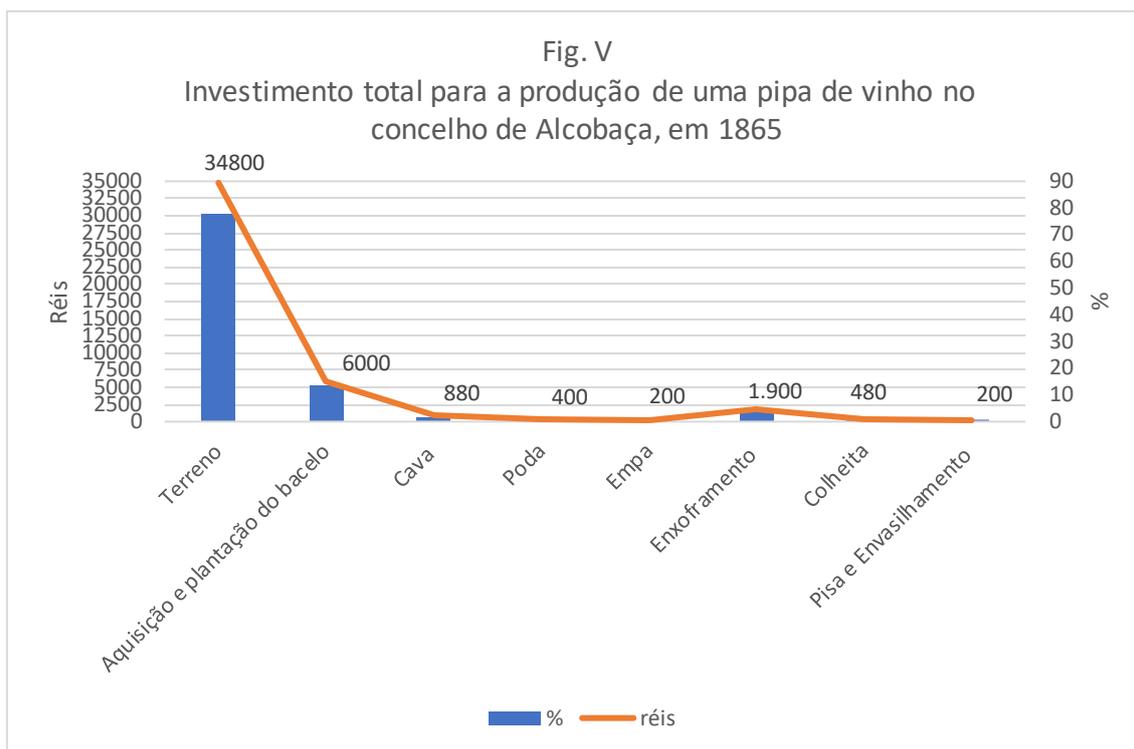
Proprietários que lavráveis alguns centenares de pipas de vinho, e que hoje vedes as vossas vasilhas despejadas, as vossas máquinas de destilação sem exercício, perdido o rendimento da vossa casa, a vós compete dar o exemplo, sois interessados mais que ninguém em estudar os meios de suprir as vossas despesas, criando uma indústria, que pode substituir, ou coadjuvar a quase moribunda (...) Até agora plantávamos milheiros

de bacelos, plantemos em vez deles centenas de amoreiras. Até agora tirávamos os nossos recursos da cultura vinícola, tiremo-los de hoje em diante da criação do bicho-da-seda” (*O Leiriense*, 137, 27 de outubro de 1855; *O Leiriense*, 187, 26 de abril de 1856). Mas os lavradores que viam na vinha o ganha-pão, pura e simplesmente, ignoraram estes conselhos.

A recuperação da cultura revela um acréscimo de custos decorrente dos tratamentos fitossanitários, nomeadamente com a necessidade de enxofrar as vinhas, mobilização que praticamente iguala os



Se considerarmos o investimento total necessário para a obtenção de uma pipa de vinho, nomeadamente com a introdução dos custos relativos à compra do terreno e de plantação, verificamos que o valor do terreno significava 77,57% do investimento e a bacelada 13,57%, mas estes custos não são repetíveis, excluindo o recurso ocasional da mergulhia, operação vital para corrigir algumas falhas no povoamento decorrentes da morte de videiras (Fig. V).



O número médio de bacelos por hectare no distrito cifrava-se em 2200, podendo esperar-se cerca de três pipas e meia de vinho.

O SURTO DA FILOXERA, UMA QUESTÃO DE EXISTÊNCIA DA VINHA EUROPEIA

“Americanistas e Sulfuretistas” na tentativa de erradicação do malicioso inseto

A praga responsável pela destruição da vinha europeia, a *Vitis Vinifera*, foi, ironicamente, importada do continente americano com o propósito de trazer plantas resistentes ao oídio. O feroz inseto homóptero, batizado de *Phylloxera Vastratix*, ataca as raízes da videira europeia destruindo a planta num prazo de três a quatro anos.

Em 1863, o inseto atinge as vinhas francesas e, em 1867, atinge o Douro, onde fica retido na cintura orográfica até aos inícios dos anos 80 (Martins, 1991, p.659). A infestação chega ao distrito de Leiria em 1882 (Azevedo, 1891, p.11).

Como sentencia Batalha Reis: “Para conseguir curar a vinha, é preciso achar um inseticida. Se não podermos encontrar um inseticida, restam-nos como única tábua de salvação as plantas americanas, que possam viver com o *Phylloxera* nas raízes, e que nós cultivaremos como elas são cultivadas na América, ou como cavalos dos nossos enxertos indígenas” (1877, p.12).

Para afrontar a filoxera recorre-se ao concurso do sulfureto de carbono, entre outras práticas de menor expressão, como a submersão, o ensaibramento e o recalque. Estes métodos tinham notoriamente anticorpos, a aplicação do sulfureto não era universalmente

eficaz, em virtude da natureza dos solos, mormente em terrenos calcários e argilosos, e obrigava a que todos os vinhateiros colaborassem a fim de prevenir reinfestações, a submersão, para além de circunstancial, era pernicioso por empobrecer os solos e a humidade carreava outras doenças, o ensaibramento e o recalque comprometiam operações como as cavas, adubações e redras, o que se repercutia na produção.

Outros métodos, a rondar a loucura e o charlatanismo, foram também experimentados, atirando para a terra todas as mistelas consideradas virtuosas, testando a electrocução, o magnetismo e o fogo para chamuscar as cepas e, de uma forma mais insana, chegou a utilizar-se dinamite (Reis, 1877, pp.47-48).

Mas a resposta mais radical e traumática acaba por se materializar no arranque total e replantação, com algumas honrosas exceções, em que sobressaem as vinhas dispostas em solo arenoso, caso de Colares. Para o efeito, importam-se videiras americanas para servirem de porta-enxerto às castas europeias, dado que se considerava inviável consumir vinhos da *Vitis Americana* e das suas hibridações (Reis, 1892, p.100).

Para satisfazer as necessidades do distrito, segundo o Relatório da Comissão Antifiloxérica Distrital (1885), criaram-se viveiros nas Cortes/Leiria (1882) e Alcobaça (1885), onde se multiplicam as plantas e ensaiam casamentos entre os cavalos americanos e os enxertos europeus. Só no posto das Cortes, entre 1882-1885, produziram-se 50.000 bachelos indispensáveis à renovação vinhateira.

Mas no Congresso Antifiloxérico de Leiria (1885), não era consensual a solução para erradicar a praga, originando disputas aceras entre “americanistas e sulfuretistas”, provocando bloqueios a um plano de ação integrado.

Para servir, tanto as vinhas de pé franco, como as novas vinhas enxertadas no cavalo americano, os agrónomos recomendavam a administração de podas curtas para as primeiras, enfraquecidas pela praga, enquanto, para as segundas, beneficiadas por adubações intensas, afiançavam uma poda longa (Radich, 1996, p.42).

Os efeitos da praga foram catastróficos, segundo o Relatório do Conselho de Agricultura Distrital de 1886, os danos produtivos estimam-se em 4000 hectolitros.

O sucesso produtivo das novas plantações

A vinha conhece um antes e um depois da filoxera. Contra o postulado da tradição abandona os altos e toma as várzeas. Para compensar o alto porte e produção requisita grande quantidade de adubos. Seleccionam-se as castas europeias que melhor se compatibilizam com os bravos americanos e importam-se variedades mais produtivas. Também se assiste ao aumento do número de médios de indivíduos por hectare, cerca de 6000, e estabelecem-se novas regras de alinhamento e compasso, de 7 a 7,5 palmos, mais adequados ao trânsito de charruas e à administração de químicos (*O Distrito de Leiria*, 890, 15 de abril de 1899). Teve grande sucesso a Exposição de Máquinas integrada no Congresso Antifiloxérico, registando vendas significativas de esmagadores e charruas.

Interditam-se as culturas de consociação consideradas nefastas pela migração de afídios e competição, rompendo com a promiscuidade cultural nas quintas vinhateiras. A ancestral mergulhia é abandonada, assumindo a enxertia um lugar central. A primeira

escola de enxertia terá funcionado no posto das Cortes (Leiria) e, em 1893, o Agrônomo Distrital propõe à edilidade um curso de enxertia, para o qual são destinados 9000 réis.

Das novas vinhas dispostas nas encostas, um hectare produzia 4 a 6 pipas, quando nas terras de várzea 12 a 14 (Júnior, 1892, p.96).

Mas nem tudo são rosas, como bem sentencia o lavrador Raposo de Magalhães: “Hoje temos de combater o oídio, a antracnose, a pírale, a cochiles, a cochonilha branca” (1911, p.23).

MÉTODOS DE PRODUÇÃO, UTILIZAÇÃO MÉDICA E SACRAMENTAL E CONSUMO DO VINHO

As dimensões do vinho na Igreja e Sociedade: cura, ritual e alimentar

Beber vinho, e como beber, constitui uma marca civilizacional. Lembremo-nos que o primeiro milagre de Cristo nas bodas de Caná consistiu em transformar a água em vinho (João, 2, 1-11).

O vinho tem múltiplas funções, acode aos corpos debilitados pela idade, fortifica os humores, combate os estados melancólicos, reforça a dieta alimentar, facilita a socialização e o prazer da mesa, evita o perigo das águas contaminadas. Beber constitui um sinónimo de pertença que implica a assunção de códigos de conduta, tanto que se considerava o consumo de vinhos em estado puro um predicado dos deuses ou, em sentido pejorativo, da barbárie, em perfeita discordância com as normas e valores da civilização romano-cristã (Montanari, 2014, pp.175-180). Crê-se, por outro lado, que a ausência da vinha entre os povos afastados do mediterrâneo constituía prova suficiente da sua incivilidade.

O vinho puro e abundante é considerado responsável por toldar as consciências, provocar o incitamento dos instintos, daí os povos bárbaros o consumirem abundantemente antes das batalhas (Almeida, 2006, pp.357-358). O vinho toma então o sentido da violência, da guerra, é o vinho do furor, que o Apocalipse (14, 9-10) reclama como vinho derramado sem mistura, que exprime a cólera justa de Deus sobre os pecadores.

O vinho devia ser consumido com parcimónia, sendo quebrado com água, meado ou terçado (Marques, 1981, pp.16-17) como faziam os romanos, tornando-se quase um refresco. Excetuavam-se os dias de festa, dias de descompressão da regra social, em que os homens se tornavam mais licenciosos, aproximando-se perigosamente do estado natural (Moulin, 1978, pp.118-119; Dion, 2010, p.182). A plebe bebia vinhos frescos e jovens, obrigatoriamente de consumo rápido. Para as ordens privilegiadas reservavam-se os vinhos de qualidade, com capacidade de envelhecer, entre um a dois anos, e eram apenas estes que bebiam puros. Na sociedade portuguesa só os estratos privilegiados é que se emancipam precocemente dos constrangimentos culturais e religiosos e bebem abundantemente o vinho estreme, continuando as gentes, seguindo a tradição, a beber o vinho misturado com água, como comprovam os testemunhos dos viajantes do *Grand Tour* (Maduro, 2019, p.8).

A importância do vinho implica que, a par da edificação dos Mosteiros, se plantem vinhas (Moulin, 1975, p.73). Geraldo Coelho Dias refere a necessidade de cluniacenses e cistercienses consagrarem muitas das terras da reserva senhorial à cultura da vinha (2002,

p.180). Nesta procura de autossuficiência e isolamento, era imperioso cuidar de abastecer o cenóbio, conceder à nave de crentes e seus serviçais o vinho necessário para efeitos de alimentação e de cuidados do corpo e, sobretudo, o vinho para a celebração litúrgica, um Vinho do Senhor, ou seja, de excelência, como aquele que os cistercienses de Alcobça produziam com as vinhas de Aljubarrota.

O vinho tinha perigos e as Ordens Religiosas viram-se obrigadas a regular o consumo. Considerava-se que o desregramento convocava o afastamento da contemplação e da santidade, ao desviar o monge do objetivo primordial, a salvação da alma, conduzindo até à apostasia. A regra beneditina prescrevia uma hemina de vinho diluído para os monges, e não mais, e isto só para aqueles que se revelavam débeis no corpo e no espírito para suportarem as orientações prescritas (Moulin, 1978, pp.115-117; Bourély, 1998, pp.86-87). A hemina era uma medida estimada em 27 centilitros, embora, ao longo da Idade Média tenha até superado um litro (Archetti, 2003, p.226). Michel Rouche refere que, no período Carolíngio, os monges consumiam 1,5l de vinho (1989, p.429). No século XVI, segundo Saul Gomes, as entradas de vinho no Mosteiro de Alcobça assegurariam ao cenóbio uma capitação diária de mais de 2l, mas tem de se mitigar este resultado, porque parte deste vinho era reencaminhado para serviçais, esmolas, hospedaria, enfermaria (2009, p.54).

Temos então o vinho como um alimento, e também como um fármaco com funções diuréticas, purgativas, antissépticas, antipiréticas e até como veículo de transcendência divina. Compete-lhe amenizar as agruras da vida e tornar as rotinas mais fáceis de superar, daí ser administrado, com tolerância amorável, nas enfermarias dos mosteiros, provocando uma adesão extraordinária a estes espaços de cura (Birlouez, 2011, pp.66-67; Montanari, 2014, pp.174-175).

Os vinhos medicinais eram, essencialmente, vinhos tónicos (brancos ou vermelhos), denominados de *Hipocras*, plenos de adições, como mel, ervas aromáticas, especiarias (absinto, anis, aloé) à boa maneira greco-romana (Moulin, 1975, p.74; Moulin, 1978, pp.121-122), similares ao *Pigmentum* que era consumido, desde o século XII, pelos cluniacenses. Um vinho manipulado para fazer as delícias terrenas, que era alvo da crítica contundente de Bernardo de Claraval que via nestes produtos uma porta escancarada para a perda da alma.

O poder do vinho não se esgota no enquadramento dietético e terapêutico. A sua sacralidade exprime-se no milagre da transubstanciação perpetuamente proclamado na cerimónia Eucarística. Para ser apto para a cerimónia tinha de ser um vinho puro da videira, não corrompido (Concílio de Florença, em 1439), a que era acrescentada uma porção de água que traduzia a união de Cristo com os crentes (Heras, 2005, p.95).

Este vinho consagrado terá começado por ser vermelho numa analogia com o sangue de Cristo, e não tinto, como erradamente se presume. O sangue da divindade constitui uma poderosa fonte de paixão e adoração, fenómeno que a iconografia da Prensa Mística tão bem demonstra (Pastor, 2015).

A partir da Idade Média, a fim de não manchar corporais e paramentos, a escolha recai no vinho branco (Jungmann, 1951, p.669), provavelmente, quando se restringe a comunhão dos fiéis a uma única espécie (Dounot, 2021, p.303). Mas o vinho eucarístico medieval compreendia as duas cores e, só no século XVI, o branco consegue prevalecer (Jungmann, 1951, p.669).

Da soberania dos brancos e vermelhos à chegada dos tintos

Vicêncio Alarte qualifica o vinho quanto à cor, em branco, vermelho coberto, palhete e alambreado (1712, p.190). Segundo Johnson's, o tinto palhete/clarete, ou o branco rosado (rosetes), seriam os vinhos mais consumidos na Idade Média (1999, p.122). Já Eric Birlouez refere que à preferência testemunhada pelos brancos se vai juntar o gosto pelos vermelhos claretes e que, só no final da Baixa Idade Média, se começam a procurar vinhos mais fortes e escuros, nomeadamente na Borgonha (2011, p.68; Lauriou, 2013, p.44). Mário Viana nota que, para o Portugal medievo, eram comuns, os palhetes e alambreados, na designação de brancos, e os vermelhos (2006, p.57-58). Basicamente temos vinhos brancos transparentes, de cor âmbar, rosada, vermelhos claretes/palhetes e vermelhos cobertos, mais negros.

Os vinhos medievais provenientes das baixas ou junto aos ribeiros tinham fraco teor alcoólico, em contrapartida, os das encostas, que beneficiavam de adições como o arrobe, entre outros cuidados culturais nos quais os cistercienses eram pioneiros, eram graduados, não adstringentes e frutados.

Os brancos, produzidos de bica aberta, para não ficarem alambreados, eram vinhos finos que não serviam para a classe braçal que consumia os vermelhos, mais alimentícios e rústicos, analogia que se estende ao pão escuro dos pobres, contra o pão alvo dos ricos (Flandrin, 2001, p.202).

Em Portugal, os vinhos vermelhos, que dominam as artes de vinificação até ao ocaso do século XIX, acabam por representar o sangue de Cristo.

Realce-se que não se consumiam as tintas de cobertura dos brancos e, ainda hoje, nos Olivais, em Ourém, os pequenos produtores rejeitam que se prove a tinta pois assumem o ato como pecado, o que corresponderia a um interdito de natureza religiosa (Loureiro, 2015, pp.266-267). A cor intensa pode invocar, por excesso, o drama de Cristo (S/A, 2003), ou colar este vinho à embriaguez e devassidão realçando a obra satânica. Destaque-se que os vinhos negros eram considerados nocivos para o corpo, ao contrário dos brancos e vermelhos claretes, a quem a obra *Le Thresor de La Santé* atribui os maiores louvores (S/A, 1607, pp.63-64).

Vários tratadistas, como Vicêncio Alarte (1712, pp.135-137), Rebello da Fonseca (1790, pp.164-165), mencionam a feitura dos vinhos vermelhos, mas socorremo-nos do descritivo Veríssimo Silva: “O método de fazer o Vinho vermelho diversifica, segundo o uso das terras, e gosto dos lavradores (...) As brancas levadas ao lagar, e extraído o mosto, se põem a fermentar nos tonéis; entre tanto; pisadas as uvas pretas em uma dorna, se passam para outra por meio de uma desengaçadeira; ou, pisadas no lagar, se lhes escolhem os engaços, e ao depois se deitam em dornas, nas quais todos os dias são mexidas por vezes. Passados três, quatro, ou mais dias, segundo se vê, que elas tingem mais, ou menos, se deitam aos almudes no mosto branco, que está fervendo, em medida de dois almudes a cada dez.” (1787, pp.45-46, 73).

Este método de vinificação demonstra, na perfeição, o monopólio do lagar senhorial, sendo a produção de bica aberta a alternativa possível a um uso temporal restrito do lagar, nomeadamente 24 horas (Estrela, 1994, p.197).

Outro tipo de vinho comum nas Beiras e Estremadura, era o vinho designado de feitoria (Telles, 1791, p.388). Vinhos de meia feitoria e feitoria são vinhos produzidos com mistura de brancas e tintas, de curtimenta ligeira, entre 24 a 48 horas (Vandeli, 1813, pp.71-72).

Vinhos vermelhos e de feitoria eram beneficiados com diversas caldeiradas durante o período de fermentação, nomeadamente com arrobe feito de mosto fervido de uvas brancas desengaçadas, o que acrescentava grau e facilitava o envelhecimento, com maçãs camoesas ou marmelos para frutar, cascas de laranja para ajudar a conservação e torná-los cheirosos, sal para evitar a deterioração. Destas práticas eram useiros e vezeiros os cistercienses de Alcobaça (Maduro, 2011, pp. 456-457). Os vinhos recebiam uma trasfega, se necessário. Caso se toldassem eram limpos com a adição de claras de ovos, sangue-de-boi, recebendo uma segunda trasfega (Silva, 1787, pp.45-46; Telles, 1791, pp.392-393).

Aguardentar os vinhos não constituía uma opção generalizada, embora algumas províncias a praticassem. Frei Manuel de Figueiredo (1787), refere, a propósito de Alcobaça, que: “Não destilam nesta Comarca vinho que chegue a produzir uma pipa de aguardente” (Maduro, 2013, p.348). Esta situação alterou-se radicalmente. O relatório do presidente da Câmara Alcobaça (1839) refere que: “são destilados neste concelho 600 pipas de vinhos de caldeira de um total de 4000 pipas, com as quais se obtêm 70 pipas de aguardente de prova”. Segundo Augusto de Aguiar: “Dois terços dos vinhos de Leiria são passados à caldeira, de onde resulta, que este distrito até agora tem sido considerado como produtor de aguardente” (1876, p.149). Realce-se que os vinhos destinados à queima compreendiam todos aqueles que não estavam aptos para o consumo, o que evidencia más práticas de produção (Espargoza, 1880, p.69). Esta aguardente era destinada, sobretudo, para benefício dos vinhos do Porto (Maduro, 2011, pp.458-459).

Adições diversas e aguardentações tentam, por vezes, mascarar a falta de virtude dos vinhos e facilitar a exportação, assim aconteceu na região duriense, mas também por outras bandas, nomeadamente na zona oeste. “E para fingirem (...) aquela valentia, cor, espírito, corpo e sabor que o vinho fino sem artifício costuma ter, lhes descobriu a indústria, a baga de sabugueiro, a aguardente de borras, canela, pimenta e cravo, pendurada em sacos nos tonéis pelos batoques: o pau de carvalho verde machucado, camoesas, sal, tinta de cerejas pretas, noz-moscada, caparrosa, açúcar, passas, campeche, arrobe, melão e muitas outras drogas... (Caldas, 1998, p.2017).

Com o advento da sociedade liberal e o termo do monopólio do lagar, a curtimenta começou a ganhar adeptos. Se os brancos continuam a ser produzidos de bica aberta, os vinhos de feitoria, outrora menos usuais, tomaram a primazia no distrito roubando espaço aos vermelhos (Aguiar, 1876, p.144). Em contramão, Espargoza refere que o método de feitoria é ocasional no distrito e fala de vinhos tintos produzidos de curtimenta por um período de 4 a 8 dias (1880, p.87). Para efeitos de exportação e fabrico dos vinhos da Borgonha e de Bordéus, alguns municípios da região Oeste (Óbidos, Cadaval, Torres Vedras...), apostam nos vinhos de lote, cuja curtimenta chega a superar os 20 dias, conhecidos por “vinhos presunto” (Matias, 2002, pp.187-190).

No contexto nacional, os tintos começam a disseminar-se por algumas regiões. Nos séculos XVII-XVIII faz furor na Europa o “vinho negro” de Bordéus, moda que acaba por se transmitir ao Douro vinhateiro (Loureiro, 2020, p.111). Da Ribeira do Lima, os

lavradores durienses importam a casta vinhão que faz vinhos cobertos (Romão, 1889, p.342). Os exportadores britânicos passam a impor a confeção de vinhos generosos, aguardentados, doces e retintos (Pereira, 2010, p.146).

No Minho (e também nas Beiras), os verdes retintos impõem-se. As vinhas enleiam-se no arvoredo silvestre, são as uveiras de longevidade centenar (tão comuns entre os romanos). A irradiação seiscentista do milho mais terá roubado espaço aos vinhos maduros, relegando a vinha para a bordadura das terras de minifúndio, contribuindo para uma vinha em altura (Caldas, 1998, pp.177-178).

O verde retinto, elaborado a partir do vinhão de enforcado, casta assinalada nas terras de Basto (Lobo, 1790), é um vinho rústico e substancioso que agrada à mole humana campesina. As classes altas que não apreciavam o travo ácido, e a cor que pinta, bebiam branco ou vinhos maduros. Para Virgílio Loureiro, a dominância da casta vinhão e a vulgarização deste tipo de vinho resulta das exigências, em contexto filoxérico, dos importadores franceses, defendendo que, anteriormente, os vinhos verdes seriam predominantemente vermelhos (2015, pp.268-269). Também Aurélio de Oliveira sustenta que, embora entre os verdes existissem vinhos de todas as cores, os mais comuns eram os vermelhos (2012, p.96). Todavia, no centro bracarense, o consumo de vinhos pretos está referenciado desde a primeira metade do século XVI (Oliveira, 2014, p.31).

A afirmação do vinho tinto tem o seu arranque decisivo a partir do final do século XIX, mas só, no curso da segunda metade do XX, com a expansão das adegas cooperativas, é que se torna hegemónico nos hábitos de consumo, assinalando a rutura efetiva com as velhas tradições de vinificação. Nas populares tabernas, contudo, meava-se gasosa com vinho, o traçado ou traçadinho, o que aclara e quebra a exposição alcoólica, provando, como salienta Virgílio Loureiro, que as práticas arreigadas custam a passar.

CONCLUSÃO

Se a inércia cultural respaldada na tradição marcou séculos de ligação entre o homem e a vinha, não obstante algumas centelhas de inovação e modernidade desenvolvidas no regaço dos mosteiros, a rutura com esta matriz, induzida por uma avalanche de fungos e pragas provenientes do novo mundo a partir da segunda metade do século XIX, acaba por assinalar em definitivo a modernidade capitalista e a viragem da cultura para o mercado.

Tudo muda, o povoamento vinhateiro conquista área e cresce substancialmente provocando um disparo efetivo da produtividade. A nova vinha implica critérios racionais de exploração, privilegia o alinhamento, o compasso, organização que otimiza os granjeios, a utilização de charruas vinhateiras, o que não só facilita e rentabiliza o labor, como contrai a necessidade de mão de obra. A vinha torna-se mais exigente, requer tratamentos constantes, adubos acrescidos, para escapar das muitas moléstias e suportar o encorpamento e a generosidade produtiva, o que se reflete nas contas da exploração. A enxertia, neste novo paradigma, entra na ribalta e a mergulhia deixa de ter qualquer ordem de préstimo.

O domínio das brancas começa a ser posto em causa, e as uvas tintas deixam de ser uvas apenas destinadas a tingir os brancos, mudam os métodos de vinificação, com a curtimenta, cada vez mais prolongada, a ganhar primazia. Os vinhos vermelhos começam, a partir do ocaso do século XIX, a ceder gradualmente o lugar aos tintos e o hábito

arreigado de beber vinhos meados com água, dá lugar aos vinhos puros, rompendo também aqui com os hábitos de consumo provenientes da herança das civilizações clássicas.

BIBLIOGRAFIA:

A) Fontes

AGUIAR, António Augusto de (1876). *Conferências sobre Vinhos. 4ª Conferência*. Lisboa.

AGUIAR, António Augusto de (1877). *Conferências sobre Vinhos. 17ª Conferência*. Lisboa.

ALARTE, Vicêncio (1712). *Agricultura das Vinhas...* Lisboa.

AZEVEDO, Joaquim José de (1891). *A Phylloxera na 4ª Região Agronómica*. Instituto Superior de Agronomia.

ESPARGOZA, António Maria d'Alte (1880). *A Vinha e o Vinho no Districto de Leiria*. Instituto Superior de Agronomia.

FONSECA, Francisco Rebello da (1790). “Qual he o methodo mais conveniente, e cautellas necessarias para a cultura das vinhas em Portugal”, in *Memorias de Agricultura premiadas pela Academia Real das Sciencias*, pp.1-273.

JÚNIOR, Joaquim Rasteiro. (1892). *Esboço de uma Memória sobre a Economia Agrícola da 4ª Região Agronómica*. Lisboa.

LOBO, Constantino Lacerda (1790). “Memória sobre a cultura das vinhas em Portugal”, in *Memórias Económicas da Academia de Ciências de Lisboa*, Lisboa, Banco de Portugal, 1991, t. II, pp.13-161.

MACEDO, D. António da Costa de Sousa (1855). *Estatística do Districto Administrativo de Leiria*. Leiria.

MAGALHÃES, José Eduardo Raposo (1911). *Aos proprietários agricultores do concelho D'Alcobaça*. Alcobaça.

S/A. (1607). *Le Thresor de Santé, Libre II*.

S/A, (2003). *Libro y regístro de la bodega del Monasterio de Guadalupe*, LXXI. Bodegas Viña Extremenã.

TELLES, Vicente Silva e (1791). “Memória sobre a cultura das videiras e a manufactura dos vinhos”, in *Memórias da Agricultura Premiadas*, pp.275-467.

VANDELI, Alexandre (1813). *Resumo da Arte de Destilação*. Lisboa.

B) Bibliografia

ALMEIDA, Carlos Brochado (2006). “O cultivo da Vinha na Antiguidade Clássica”, in *História do Douro e do Vinho do Porto*, vol.1. Afrontamento, pp.350-404.

- AMARO, Pedro. (1996). “A Proteção das Plantas”, in *O Voo do Arado*. Lisboa, Museu Nacional de Etnologia, pp.263-277.
- ARCHETTI, Gabriele (2003). “De mensura potus. Ilvino dei monaci nel medioevo”, in *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento* (Atti delle Biennali di Franciacorta 7), XVI – 998, pp.205.326.
- BAUER, Olivier (2020). “Diviniser le vin, c’est le dé-viniser”, in *Esprit du vin, esprit divin*, Geneve, pp.123-148.
- BIRLOUEZ, Eric (2011): *À la Table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge*. Editions Ouest-France.
- CALDAS, Eugenio Castro (1998). *A Agricultura na História de Portugal*. Lisboa, EPN.
- COELHO, Maria Helena (1993). *O Baixo Mondego nos finais da Idade Média (Estudo de História Rural)*, Universidade de Coimbra.
- DIAS, Geraldo Coelho (2002). “Um senhor vinho para Vinho do Senhor. O fabrico e comercialização dos Vinhos de Missa”, in *Douro – Estudos e Documentos*, vol. VII (13), pp.175-183.
- DION, Roger (2010). *Histoire de la Vigne et du vin en France, des origines au XIXème siècle*. Paris, CNRS Editions.
- DOUNOT, Cyrille (2021). “La couleur et le droit canonique”, in *Mare & Martin. Rerum novarum ac veterum scientia. Mélanges en l’honneur de Brigitte Basdevant-Gaudemet*, tome 1, pp. 301-323.
- ESTRELA, Jorge (1994). “Vinho Senhorial e Vinho Popular na Alta Estremadura Medieval”, in *O Vinho, a História e a Cultura Popular*, Instituto Superior de Agronomia, pp.195-198.
- FLANDRIN, Jean-Louis (2001). “A alimentação campesina em economia de subsistência”, in *História da Alimentação 2 Da Idade Média aos tempos atuais*. Lisboa, Terramar, pp.185-211.
- GARRIER, Gilbert (1997). “Les usages pluriseculaires du vin”, in *Archives des Sciences*, pp.135-142.
- GOMES, Saul (2009). *Vinhos e História na Alta-Estremadura. Entre os séculos XII e XVI*. Centro do Património da Estremadura.
- GONÇALVES, Iria (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV*. Universidade Nova de Lisboa.
- HERAS, José Angel (2005). “La vid y el vino en la tradición cristiana”, in *Ofrenda y Palabra*, pp.69-121.
- JOHNSON’S, Hugh (1999). *História Universal do Vinho*. Litexa.
- JUNGSMANN, José A. (1951). *El Sacrificio de la Missa. Tratado Historico-Liturgico*. Madrid.
- LAURIOUX, Bruno (2013). *Manger au Moyen Âge*. Pluriel

- LOUREIRO, Virgílio; LOURENÇO, Manuel (2013). “Vinhos Vermelhos em Portugal: antes e depois dos monges de Cister (287-306)”, in *Mosteiros Cistercienses. História, Arte, Espiritualidade e Património*, t. III. Edições Jorlis.
- LOUREIRO, Virgílio (2015). “A cor do vinho no Entre Douro e Minho”, in *Vinho Verde. História e Património*, APHVIN/GEHVID, pp.257-281.
- LOUREIRO, Virgílio (2020). “Ainda é possível salvar a última vinha Cisterciense da Europa da Cristandade?”, in GUERREIRO, Alberto; MADURO, António; GONÇALVES, Eduardo; CUSTÓDIO, Jorge - *Enomemórias & Enoturismo. O Património Secular do Vinho. História, Tradição, Identidades*, Instituto Superior da Maia, pp.71-97.
- LOUREIRO, Virgílio; FERREIRA, Malfeito (2020). *O Vinho Sentido*. Plátano Editora.
- LOURENÇO, Manuel (2009). *O Palhete Medieval de Ourém. Contributos para a sua promoção e valorização turística*. Instituto Superior de Agronomia.
- MADURO, António Valério (2011). *Cister em Alcobaça. Território, Economia e Sociedade (séculos XVIII-XX)*. Porto, Instituto Superior da Maia.
- MADURO, António Valério (2013). “O Inquérito Agrícola da Academia Real de Ciências de 1787. O caso da comarca de Alcobaça”, in *Mosteiros Cistercienses. História, Arte, Espiritualidade e Património*, t. III, pp.319-354.
- MADURO, António Valério (2019). “A paisagem vinhateira e o fabrico do vinho nos coutos cistercienses de Alcobaça (séc. XVIII)”, in GUERREIRO, Alberto; MADURO, António; GONÇALVES, Eduardo; CUSTÓDIO, Jorge – *Enomemórias, Museologia & Enoturismo. Os territórios culturais do vinho*. Instituto Superior da Maia, pp.7-24.
- MARQUES, A. H. de Oliveira (1981). *A Sociedade Medieval Portuguesa*. Lisboa, Sá da Costa.
- MARTINS, Conceição Andrade (1991). “A Filoxera na Viticultura Nacional”, in *Análise Social*, XXVI, 112-113, pp.653-688.
- MATIAS, Maria Goretti. (2002). *Vinho e Vinhas em Tempo de Crise: o ódio e a filoxera na região Oeste, 1850-1890*. Caldas da Rainha, Património Histórico.
- MONTANARI, Massimo (2014) *Gusti del Medioevo. I Prodotti, La Cucina, La Tavola*. Editori Laterza.
- MOULIN, Léo (1975). *L'Europe à Table*. Bruxelles, Elsevier Séquoia.
- MOULIN, Léo (1978). *La Vie Quotidienne des Religieux au Moyen Age X-XV*. Paris, Hachette.
- OLIVEIRA, Aurélio de (2012). “Vinhos verdes, desde quando?”, in *Atas do I Congresso Internacional Vinhas e Vinhos*. Viana do Castelo, pp.93-100.
- OLIVEIRA, Aurélio de (2014). *Bentos e Bacos. Os vinhos de Entre Douro e Minho 1600-1828*. Vila Verde.
- PASTOR, Luis (2015). “Prensa Mística. Concepto y evolucion”, in *XII Simposio sobre Patrimonio Inmaterial*. Fundación Joaquín Díaz, pp.35-51.

PEREIRA, Gaspar Martins (2010). “A evolução das práticas vitícolas e de vinificação”, in *História do Douro e do Vinho do Porto*, vol.4. Afrontamento, pp.142-2015.

RADICH, Maria Carlos (1996). *Agronomia no Portugal Oitocentista. Uma Discreta Desordem*. Celta Editora.

ROMÃO, V. Vilarinho de S. (1889). *Portugal Agrícola*. Porto.

ROUCHE, Michel (1989). “A Alta Idade Média Ocidental”, In *História da Vida Privada*, vol. I, pp.403-528.

SILVA, José Veríssimo (1787). “Memória sobre a cultura das vinhas e sobre os vinhos”, in *Memórias da Agricultura Premiadas*, pp.1-99.

VIANA, Mário (2006). “Técnicas vitivinícolas medievais portuguesas: o caso de Santarém”, in *Santarém na Idade Média*, pp.39-61.