As Artes e as Técnicas na produção dos vinhos cistercienses de Alcobaça. Uma abordagem em torno do inquérito agrícola da Real Academia de Ciências de Lisboa de 1787.

ANTÓNIO VALÉRIO MADURO

Resumo: O inquérito formulado pela Academia intitulado *Perguntas de Agricultura dirigidas aos Lavradores de Portugal* constitui um documento essencial para caracterizar a lavoura setecentista. Das 193 questões formuladas 23 centram-se na vinha e no vinho, o que representa cerca de 12% do inquérito e revela a importância deste produto na economia do reino. Vamos então explicitar a geografia e povoamento vinhateiro cisterciense dos coutos de Alcobaça, os trabalhos de condução da vinha, o regime de monopólio senhorial do fabrico do vinho e suas implicações, caracterizar os imóveis do vinho, as artes na feitura e confecção dos vinhos, os seus diversos tipos, os critérios de conservação dos vinhos de préstimo, a utilização do vinho e seus subprodutos.
Palavras-Chave: História Agrária, Cister, Vinhas, Vinho

Abstract: The survey "Questions Directed to the Tenants of Agriculture of Portugal" held by the Academy is an essential document to characterize seventeenth century farming. Twenty-three out of 193 questions are focused on vineyard and wine, which represents about 12% of the survey and highlights the importance of this product in the realm's economy. We intend to clarify the geography and development of Cistercian vineyard of agricultural areas in Alcobaça, the developing work on the vineyard, the regime of manorial monopoly of wine production and its effects, characterizing the vineyard, the art and craft of wine production, its several types, quality wine conservation criteria, wine usage and its by-products.
Keywords: Agrarian History, Cistercian, Vineyards, Wine

A cultura da vinha e a produção do vinho estão na matriz fundacional da Ordem Cisterciense. S. Bernardo contrariando a aversão natural de S. Bento que na sua Regra considerava que o vinho podia fazer apostatar até os sábios, admite o consumo do vinho em caso de necessidade, ou seja como um complemento da dieta alimentar monástica. A transferência para o novo Mosteiro, em 1135, faz-se pela consideração das suas terras em acolher as videiras[1]. Não nos podemos aliás esquecer da função simbólica do vinho na cerimónia eucarística. O vinho comporta então uma dupla missão urdindo o espírito e a matéria. Por um lado, serve de veículo para a transcendência e comunhão com o divino e por outro, numa dimensão menos elevada e sublime, a de sustento do corpo daqueles que através das comunidades monásticas se isolam do mundo buscando Deus. Com o vinho e com o pão se acolhe o peregrino na hospedaria. Beber vinho, não em estado puro

* GEHVID/CETRAD

1 JUBAINVILLE, M. H. D'Arbois de, Études sur L'État Interieur des Abbayes Cisterciennes, et principalement de Clairavaux, au XII et au XIII siècles. Paris: Aug, Durand, Libraire, 1858, p.120.

por que conduzia a alma à destemperança e desregramento, mas terçado ou meado com água, era tido como um cuidado terapêutico e uma prevenção face às enfermidades que a água podia trazer. Os vinhos consumidos puros só entram no hábito da nobreza e, provavelmente do clero, mais tarde, como o assinala Thomas Cox na *Relação do Reino de Portugal de 1701*[2].

A expansão e aperfeiçoamento da vinha, as inovações técnicas de fabrico e conservação do vinho acompanham o progresso material dos mosteiros. Vinhos de pasto e generosos, aperitivos, champanhe, licores de frutos, aguardente de vinho, uísque, rum, foram criados, desenvolvidos e aperfeiçoados no universo das adegas monásticas[3]. Só estas instituições que vivem na longa duração e comunicam entre si em rede tinham a capacidade de perpetuar saberes sem interrupções, acumular stocks de frutos da terra à espera de serem transformados, de ter espaço para a inovação e criatividade e portanto consolidar as experiências ou os acasos benévolos nas complexas artes da fermentação, na guarda e envelhecimento de vinhos, na elaboração de destilados e licores…

As vinhas são indissociáveis da economia dominial e monástica. O vinho, em parceria com o azeite e o trigo (a que se deve acrescentar os queijos), constituem os pilares fundamentais da dieta alimentar mediterrânica. A economia dos Mosteiros tem na difusão e expansão da vinha um elemento primordial. Cuidadores da vinha, os cistercienses de Alcobaça (séculos XII-XIX) ensaiam e seleccionam nas suas granjas as castas mais generosas no licor, definem os locais de implantação da vinha (solo e orientação), praticam enxertias e melhoram os povoamentos.

A chama da ocupação humana no espaço manifesta-se através da vinha, mas a expressão territorial desta cultura nos coutos alcobacenses é assimétrica beneficiando estrategicamente as terras mais contíguas ao espaço abacial, em que pontifica o relego da Quinta da Gafa, magnífica tapada que confronta com a cerca monástica. Aliás a própria cerca, como constata o Marquês de Fronteira e Alorna na visita realizada ao Mosteiro em 1824, possuía "uma extensa e boa vinha, da qual tivemos provas no excellente vinho que nos forneceram à comida…"[4]. A vinha marcava presença tanto na cerca de dentro, como na cerca de fora. Sob as latadas protectoras da cerca íntima os monges brancos passavam as horas de descontracção da dura disciplina da oração e dos rituais litúrgicos.

Num senhorio marcado por um relevo de colinas pouco pronunciadas, se excluirmos as planuras da beira-serra dos Candeeiros em que a oliveira é soberana (plantações massivas que se prolongam da segunda década do século XVII aos finais do século XVIII) e as terras de campo vizinhas da orla marítima que acomodam milhos e hortas (se bem que a vinha também tenha lugar na Quinta do Campo), as vinhas e os pomares tomam, preferencialmente, as ladeiras banhadas pelo sol deixando os vales mais sombrios para cereais e hortícolas. A localização da vinha não é portanto aleatória, o que é revelador de um espírito clarividente em matéria agronómica. Mas a adopção dos critérios de excelência não se confina à escolha de um terreno aprazível às benesses do astro-rei. As videiras, com compasso estimado de plantação, eram libertas de árvores de fruto e cereais praganosos (como excepção, admite-se a sua sementeira desde que os cereais sejam segados em verde para pensar o gado vacum), a fim de minimizar o nocivo ensombramento e o contágio de pragas. Chega-se até a culpabilizar a cultura da vinha pelo resvalo de terras que

---

2 COX, Thomas; MACRO, Cox, *Relação do Reino de Portugal 1701*. Lisboa: Biblioteca Nacional, 2007, pp.276-277.

3 MOULIN, Léo, *L'Europe à Table.* Bruxelles: Elsevier Séquoia, 1975, p.75.

4 *Memórias do Marquês de Fronteira e Alorna*, vol.I-II. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 2003, p.425. Já Gorani tinha dado nota desta cultura na cerca de dentro do Mosteiro. GORANI, Giuseppe, *Portugal: a Corte e o País nos anos de 1765 a 1767*. Lisboa: Círculo dos Leitores, 1992, p.160.

afogam os vales e entorpecem ou mesmo inutilizam a corrente das águas, em virtude de serem solos amplamente mobilizados com a repetição das cavas[5].

Os cuidados com a cultura da vinha não se ficavam por aqui. Nos contratos de arrendamento e aforamento exige-se que a vinha seja protegida das relhas de ferro dos instrumentos aratórios (arados, aravessas e charruas), a fim de evitar danos maiores à estrutura radicular das plantas, salvaguardando-se, em contrapartida, as cavas dos seus pés. Para dar fortaleza ao vinho e facilitar a sua conservação evitava-se o uso de adubos[6] (dos matos decompostos ou de estrumes animais…) limitando assim o contingente da produção, precaução que era reforçada com a acção da desparra ou esfolhada, mobilização que facilitava o amadurecimento dos cachos. Outra precaução consiste na vindima diferenciada das brancas em Setembro e das tintas em Outubro e na execução pronta deste labor por um exército de jornaleiros que numa hierarquia previamente definida transitava de vinha em vinha, à semelhança do que se verificava em labores como a poda (entre Janeiro e Fevereiro), a empa (entre Fevereiro e Março, embora também ocorressem empas serôdias), a cava ou cavas profundas e ligeiras (de Fevereiro a Junho, embora com prevalência para o mês de Março), e o eslagartar ou lagartar da vinha por ranchos femininos (de Maio a Julho).

No povoamento vinhateiro medieval privilegiam-se as castas brancas (galega, arinto, azal), sendo as tintas (castelão, mourisco) exclusivamente relegadas para cobrir os vinhos brancos[7], dado a inexistência na comarca de Alcobaça de bagas de sabugueiro para tintura[8]. A função das tintas restringia-se a colorir suavemente os brancos, numa similitude cromática ao sangue de Cristo. Jean-Louis Flandrin elucida-nos que os vinhos brancos e os claretes ou palhetos, também denominados de roses ou rosetes, estavam para o pão alvo como os retintos para o pão de segunda[9]. Na realidade, os vinhos tintos, adstringentes e agrestes ao paladar, eram próprios de quem praticava ofícios manuais, grosseiros de condição, e necessitava de mais humor e substância para o corpo. Os estômagos mais delicados rejeitavam estes vinhos pesados e de digestão difícil e o vinho era afinal de tudo um assunto de classe e posição social. A própria Igreja medieval determina a substituição do tinto pelo branco na cerimónia eucarística, facto que se compreende a fim de manter imaculados os paramentos[10], não tornar excessivamente penoso o ritual pelo efeito da cor[11] e, provavelmente, por um natural refinamento do gosto.

O povoamento vitícola do Mosteiro devia comportar, aproximadamente, 80% de castas brancas, das quais a instituição exigia os direitos de quinto e dízimo, isentando, em contrapartida, as tintas destinadas a curtimenta (apenas os excedentes não utilizáveis na vinificação campesina seriam tributados na eira).

O fabrico do vinho seguia o método de bica aberta, sendo o mosto da espremedura das prensas conduzido aos cascos de vinificação. Este método era extensivo a toda a comarca em

---

5 Biblioteca Nacional de Portugal, códice 1490, fl.52v.º

6 B.N.P., códice 1493, fl.48. Veja-se também: BOURÉLY, Béatrice*, Vignes et vins* de l'abbaye de Cîteaux *en Bourgogne*. Ed. du Tastevin, 1998, pp.89-90.

7 GONÇALVES, Iria, *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV.* Lisboa: Universidade Nova de Lisboa, 1989, pp.84-86.

8 B.N.P., códice 1493, fl.52.

9 FLANDRIN, Jean-Louis, *História da Alimentação 2 Da Idade Média aos tempos actuais.* Lisboa: Terramar, 2001, pp.202-203.

10 DIAS, Geraldo Coelho, "Um senhor vinho para Vinho do Senhor. O fabrico e comercialização dos Vinhos de Missa". In: *Douro – Estudos e Documentos*, vol VII (13), 2002, pp.179-180.

11 Libro y regístro de la bodega del Monasterio de Guadalupe. Bodegas Viña Extremenã (transcrição e prólogo de Artur Álvarez), 2003, LXXI.

virtude do regime de monopólio do mosteiro donatário, dado que o serviço do lagar destinado às famílias camponesas restringia-se a um prazo de vinte e quatro horas, o que inviabilizava, naturalmente, qualquer veleidade de produção pelo método de curtimenta[12].

Obrada a fermentação tumultuosa e feita a primeira trasfega era altura de acrescentar as tintas que tinham fermentado à parte. A colagem era praticamente desnecessária dado que os vinhos raramente se toldavam, mas ao registar-se a turvação dos vinhos recorria-se ao sangue de boi ou de carneiro e a claras de ovos (numa média de 24 por pipa) para limpar (processo idêntico ao da adega de Clos de Vougeot), dando-se de seguida uma segunda trasfega.

Ao falar dos vinhos concebidos e consumidos pelos frades bernardos de Alcobaça entramos no domínio do clarete, de bom grau, frutado, macio de beber, aromático e especioso (os vinhos mais considerados na obra *Le Thresor de la Santé*[13]). O palheto cisterciense era, de facto, um vinho graduado (não só pelos extremosos labores com as videiras, a que já fizemos referência), mas pelo uso ancestral do arrobe, concentrado de mosto que se adicionava durante a fermentação vinária numa proporção de meio almude para um tonel de duas pipas (a aguardente não era utilizada para fortalecer e adubar os vinhos da comarca porque a sua produção era residual não chegando sequer a alcançar uma pipa, não obstante o Mosteiro possuir a sua casa dos alambiques)[14]. A ideia um pouco generalizada de que os vinhos cistercienses seriam vinhos pouco graduados não tem portanto qualquer sustentação, dado que aliás comprometeria a sua conservação e envelhecimento[15].

Este vinho era ainda frutado e ligeiramente acidulado pela junção de folhelho torrado, maçãs camoesas (ou mesmo camoesas assadas com a especiaria do açúcar, frutas que também deviam ser utilizadas para a produção de sidra) e cascas de laranja. Alexandre Vandeli menciona que alguns lavradores da comarca faziam o vinho de feitoria, pisando indistintamente no lagar uvas tintas e brancas[16].

Estes vinhos eram conservados nas majestosas dezoito adegas do mosteiro e suas granjas[17]. Os vinhos de préstimo estagiavam em barricas de carvalho arcadas de pau ou ferro, enquanto os vinhos com menores qualidades (provavelmente destinados aos serviçais) eram guardados em vasilhame de choupo para um consumo imediato. A olaria das talhas utilizada para conservar o azeite não era aplicada nas artes da fermentação e guarda dos vinhos.

Thomas Pitt refere que na visita que fez às caves do Mosteiro em 1760, a produção vinhateira arrecadada ascendia a 300 pipas[18]. Mas a capacidade da adega monástica era superior como confirma o relato da visita de James Murphy em 1789, estimando-se que os quarenta tonéis

---

12 Sobre os processos, métodos e técnicas de fabrico do vinho pelos cistercienses de Alcobaça, veja-se: MADURO, António Valério, *Cister em Alcobaça. Território, Economia e Sociedade (séculos XVIII-XX).* Porto: ISMAI, 2011, pp.447-458; MADURO, António Valério, "A cultura do olival e da vinha, motor do desenvolvimento agrário alcobacense (séculos XVIII-XIX)". In: Separata do vol.7 da *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, Universidade de Coimbra, 2007, pp.239-258.

13 *Le Thresor de Santé*, Libre II. *A. Lyon, chez Jean Anth. Huguetan, 1607*, p.64.

14 B.N.P., códice 1493, fl.52.

15 Veja-se a propósito: DIAS, Geraldo Coelho, "Bernardo de Claraval. Apologia Para Guilherme, Abade". In: *MEDIEVALIA, Textos e Estudos*, 11-12, 1997, pp.55; BOURÉLY, Béatrice*, Vignes et vins* de l'abbaye de Cîteaux *en Bourgogne*. Ed. du Tastevin, 1998, p.106.

16 VANDELI, Alexandre António, *Resumo da Arte de Destilação.* Lisboa, 1813, p.71.

17 B.N.P., códice1493, fls.43-44. Maria Alegria Marques fala em 42 adegas no século XVI. MARQUES, Alegria, *Estudos sobre a Ordem de Cister em Portugal*. Lisboa: Edições Colibri, 1998, p.186.

18 PITT, Thomas, *Observações de uma Viagem a Portugal e Espanha (1760).* Lisboa: IPPAR, 2006, p.124.

vinários pudessem arrecadar setecentas pipas de vinho[19], informação validada por William Morgan Kinsey em 1827[20].

Compreende-se que este vinho de bom beber tenha ficado no imaginário e no palato dos viajantes que no *Grand Tour* setecentista se acolheram na hospedaria monástica. Aristocratas como Beckford (tomando em conta os comentários do seu cozinheiro francês) consideraram os vinhos produzidos nas encostas de Aljubarrota muito superiores em paladar e aroma aos fabricados na celebérrima granja de Clos de Vougeot da Borgonha, a mátria dos vinhos cistercienses[21].

As recomendações e as críticas de Bernardo de Claraval na *Apologia para Guilherme* tinham caído em saco-roto (de facto, as comunidades monásticas, desde os alvores da baixa Idade Média, privilegiavam vinhos fortes, adoçados com mel e com cor alterada pela adição de substâncias corantes[22]).

Quanto ao consumo, o "Regimento sobre alimentação e vestuário…" de 1789 aponta – "Que se dará a cada religiozo hum quartilho de vinho ao jantar, e outro á cea; e nos dias de almoço para o mesmo, meio quartilho"[23]. Provavelmente, esta quantidade recomendada podia ser ampliada dado que a água era usualmente temperada com vinho (ou com outras bebidas fermentadas, destilados) para combater a sua maldade para o organismo. Os enfermos também beneficiavam de uma ração de vinho de vinho e carne de quadrúpedes (essencial para a beneficiação dos humores que comandavam corpo e alma) e a botica do Mosteiro era contígua à casa dos alambiques onde se confeccionariam muitos dos tónicos e preparados para cura e alívio das variadas enfermidades (aliás, a documentação fala de uma adega da botica). A terapêutica contava então com aguardentes e licores à base de ervas medicinais (produzidas nas suas hortas e estufas), cordiais[24]…

Ao termo das Ordens religiosas a produção da comarca de Alcobaça rondava as 4000 pipas e os excedentes vinários rumavam para Leiria, Santarém, e Tomar. O palheto cisterciense sobrevive ao desaparecimento físico da Ordem e só as enfermidades que assolam as videiras por meados do século XIX é que interrompem esta técnica e método de fabrico. Com a crise do oídio assiste-se a um renovo sistemático dos povoamentos e à substituição das brancas pelas tintas. A partir daqui os vinhos de curtimenta tomam a primazia, terá igualmente contribuído para esta transformação de fabrico o fim constrangimento do monopólio e serviço do lagar imposto pelo Mosteiro de Alcobaça às populações residentes nos coutos.

---

19 MURPHY, James, *Voyage en Portugal.* Paris, 1797, p.101.

20 KINSEY, William Morgan, *Portugal Illustrated.* London, 1829, p.447

21 BEKFORD, William, *Alcobaça e Batalha. Recordações de uma Viagem.* Lisboa: Vega, 1997, p.49.

22 DIAS, Geraldo Coelho, "Bernardo de Claraval. Apologia Para Guilherme, Abade". In: *MEDIEVALIA, Textos e Estudos*, 11-12, 1997, pp.53-55.

23 MOTA, Salvador Magalhães, "O Regime Alimentar dos Monges Bernardos no Final do Século XVIII". In: Separata do vol.IV da *Revista de Ciências Históricas*, Universidade Portucalense, 1990, p.282.

24 MOULIN, Léo, *L'Europe à Table.* Bruxelles: Elsevier Séquoia, 1975, p.77.

APÊNDICE DOCUMENTAL

Doc.1
Perguntas de Agricultura dirigidas aos Lavradores de Portugal[25]
Perguntas sobre a Agricultura em Geral

[p.8]

Dos Prédios, suas produções, e consumo

40. Consumem-se todos os produtos no País ou extraem-se? Para onde os transportam? Quanto lucraram ordinariamente desta extracção?

Vinhas

[p.16]
103. Há muitas vinhas?
104. Qual é a natureza das terras aonde estão plantadas, a sua cor, qualidade, situação &c.?
[p.15]
105. Quando, e como preparam a terra, e de que estrumes usam?
106. Como as plantam, transplantam, mergulham, enxertam, podam e quando?
107. Quais são as suas doenças, bichos, e insectos, que as danificam, de que remédios usam?
108. Qual é o efeito das tempestades, ou quaisquer outros fenómenos, que danificam as vinhas?
109. Quantas qualidades há de uvas? Os seus diversos nomes?

Vinho

[p.21]
167. Como executam a feitura do vinho, e como o conservam?
168. Fazem o vinho em lagares de pau, ou de pedra, ou em dornas?
169. Por quanto tempo deixam fermentar o mosto? Fermentam-o com o bagaço, e o mexem para interromper a fermentação?
170. Têm os tonéis tapados no tempo da fermentação?
171. De que madeiras são feitos os tonéis, e pipas?
172. Que preparos lhes dão antes de lhes lançar os vinhos? [p.22]
173. Qual é a situação das Adegas?
174. De que remédios usam para dar cor, e fortaleza aos vinhos?
175. Misturam-lhe bagas de sabugueiro?
176. Que quantidades de Aguardente lançam em cada pipa?
177. Que remédios usam para restabelecer os vinhos toldados?
178. Quantas pipas de vinho são precisas para dar uma de aguardente de prova redonda, e de escada?
179. Como preparam os Vinagres e de que vinhos usam para eles?
180. De que servem as borras de Vinho, e o sarro das pipas?
181. Fazem algum uso das sementes das Uvas?
182. Como conservam as Uvas destinadas a comer? Como as secam?

Doc.2
Resposta às 193 interrogações da Academia das Ciências de Lisboa, que são respectivas à Comarca de Alcobaça[26]

[Fl.43]
Dos Prédios, suas produções, e consumo
40. As frutas exportam os contratadores para Lisboa e feiras das Comarcas [Fl.44] vizinhas; o trigo, cevada, e feijão branco para a mesma capital, e feira de Vila Franca, aonde passam grande parte deste género. O vinho vai para as

---

25 *Perguntas de Agricultura dirigidas aos lavradores de Portugal*, Academia Real de Ciências, 1787. Actualizámos a ortografia a fim de facilitar a leitura e alargar o leque de eventuais leitores do documento.

26 B.N.P., códice 1490 (F. 1259). Actualizámos a ortografia a fim de facilitar a leitura e alargar o leque de eventuais leitores do excerto documental.

comarcas de Leiria, Santarém, e Tomar. Não se pode bem calcular o lucro das extracções pela diversidade dos preços os anos abundantes, e menos férteis.

Vinhas

[Fl.48]
103. Há muita abundância de vinhas, e vinhos.
104. Já disse é a terra outeirada, donde nasce estarem as vinhas plantadas em declives. Também já falei nas qualidades, e cores das terras.
105-106. Não usam estrumes nas vinhas; por fazerem os vinhos frouxos, e delgados. Para as plantações fazem valados, para as mergulhias covas fundas: enxertam pouco; cavam, e podam quando podem, e o permitem as estações sem nestes objectos [Fl.48v.º] haver particularidade que mereça alguma memória.
107. O pulgão, e a lagarta que produz, fazem dano nesta Comarca, a que só os Colonos aplicam o catar uma, e outra espécie de insectos, ocupando comummente mulheres neste serviço.
108. Só a pedra das trovoadas (que é rara) faz estrago nas vinhas.
109. Há uvas brancas, roxas, e pretas com diversidades de gostos, e grandezas de cachos e, bagos.

Vinho

[Fl.51v.º]
167-170. Nesta Comarca, exceptuando as Vilas de Alvorninha e Aljubarrota, são os lagares do Mosteiro Donatário todos de pedra. A feitura do vinho, é só espremendo as uvas nos lagares e fazendo vinho todo em branco, de que se segue só haver fermentação na uva tinta que conservam em dornas até porem os vinhos brancos em limpeza mudando-o de um tonel para outro, e botando-lhe quanta tinta é precisa para ficarem com boa cor, e por este método que seguem não há para que tapar os tonéis no tempo inquirido na pergunta 170.
171-172 e 173. As madeiras dos tonéis são de choupo, e alguns há de castanho. Nos tonéis depois de bem limpos pouco tempo antes de lhe deitarem o vinho só lhe metem mecha [Fl.52] e os tapam. As adegas ficam voltadas a vários rumos, sem neste ponto fazer escolha quem as manda levantar.
174-175 e 176. Deitam-lhes maçãs, cascas de laranja e arrobe feito do mosto. Não há na Comarca sabugueiros, de que se possa colher baga para deitar em vinho, nem lhe deitam aguardente.
177. Batem muito o Vinho rolando muito as pipas, deitam-lhes sal, e claras de ovos, e sangue de boi, o que poucas vezes usam por serem poucos os que se toldam.
178 e 179. Não destilam nesta Comarca Vinho que chegue a produzir uma pipa de aguardente; os vinagres nascem dos vinhos derramados, sem lhe fazerem preparos para se reduzirem a tal estado.
180- 181 e 182. As borras são destiladas em pequenos alambiques. O carro das pipas, e mais vasilhas de vinhos vendem para boticas, e tintureiros as sementes, ou grainha das uvas é para galinhas, pombos, e as lascas ou folhelho misturado com milho, serve para arreçoar as bestas. As uvas conservam-se penduradas deixando-lhes entrar pouca humidade.