



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Faculdade de Letras

O ESCANÇÃO
NA HISTÓRIA, NA SOCIEDADE
E NA ARTE DE BEM SERVIR O VINHO

Vítor Manuel de Pinho Pereira

Dissertação de Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade,
orientada pela Doutora Maria Helena da Cruz Coelho e coorientada pela
Doutora Carmen Soares, apresentada ao Departamento de Línguas,
Literaturas e Culturas da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

2017



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

FACULDADE DE LETRAS

RESUMO

Este trabalho apresenta a importância do papel do escanção na história e na sociedade através dos tempos, no seu ofício de servir o vinho. Este cargo era de um grande oficial na corte, a quem os soberanos tinham em alta estima e consideração. Durante a apresentação do trabalho tivemos em conta os passos ilustrativos dessa honra conferida aos oficiais do serviço de bebidas. Começamos por referir a etimologia do termo "escanção" e a tentativa da origem mesmo, apresentando várias correntes de análise e dos registos existentes, do sentido básico do termo, que significa "aquele que repartia o vinho, que deitava o vinho nas taças dos convivas". De seguida analisamos o ofício na mitologia greco/romana para, no seguinte parágrafo, terminámos o capítulo I (um) com a análise o seu percurso na Bíblia Sagrada. No capítulo II (dois) é referente ao cargo de escanção da Idade Medieval passando pela Idade Moderna até ao nosso tempo e como este cargo estava implementado na corte europeia, servindo o rei na sua pessoa, quer nos domínios públicos, quer na privacidade. Demonstramos a importância deste, associado com os outros órgãos oficiais que sustentavam esse poder régio ao longo dos tempos. No capítulo III (terceiro) debruçamo-nos sobre a importância da revista "O Escanção", pertencente à Associação dos Escanções de Portugal, na divulgação das técnicas inerentes ao ofício e a importância que ela representou para a divulgação da classe. No último capítulo apresentámos várias possibilidades da combinação dos vinhos com as diferentes iguarias, de uma determinada refeição, onde, numa demonstração inédita pertencente ao autor, são apresentados quadros de forma a demonstrar as variadas combinações das iguarias portuguesas com os vinhos portugueses.

PALAVRAS-CHAVE

Escanção, Vinho, História, Sociedade, Portugal

ABSTRACT

This work presents the importance of the role of the sommelier on history and society through the times, in its office to serving the wine. This position was of a great officer in the court, whom the sovereigns held in high esteem and consideration. During the presentation of the work we took into account the illustrative steps of this honor given to the officers of the beverage service. We begin by referring to the etymology of the term "escanção" and the attempt of the origin even, presenting several currents of analysis and existing records, of the basic meaning of the term, which means "the one who divided the wine, who poured the wine into the cups of the guests". Then we analyze the office in Greco / Roman mythology so that, in the following paragraph, we finish chapter I (one) with the analysis of its course in the Holy Bible. In chapter II (two) it refers to the post of scouring of the Medieval Age, passing through the Modern Age to our time and how this position was implemented in the European court, serving the king in his person, both in the public domain and in privacy. We demonstrate the importance of this, associated with the other official bodies that sustained this regal power throughout the ages. In chapter III (third), we focus on the importance of the magazine "O Escanção", belonging to the Associação dos Escanções de Portugal, in divulging the techniques inherent in the craft and the importance it represented for the dissemination of the class. In the last chapter (IV) we presented several possibilities of combining wines with the different portuguese delicacies of a meal, where, in an unpublished demonstration belonging to the author, tables are presented in order to demonstrate the various combinations of Portuguese delicacies with Portuguese wines.

KEYWORDS



Sommelier, Wine, History, Society, Portugal.



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

O ESCANÇÃO

NA HISTÓRIA, NA SOCIEDADE E NA ARTE DE BEM SERVIR O VINHO

Ficha Técnica:

Tipo de trabalho	Dissertação de Mestrado
Título	O ESCANÇÃO
	NA HISTÓRIA, NA SOCIEDADE E NA ARTE DE BEM SERVIR O VINHO
Autor/a	Vítor Manuel de Pinho Pereira
Orientador/a	Maria Helena da Cruz Coelho
Coorientador/a	Carmen Isabel Leal Soares
Júri	Presidente: Doutora Maria José Azevedo Santos
	Vogais:
	1. Doutora Paula Barata Dias
	2. Doutora Maria Helena da Cruz Coelho
Identificação do Curso	2º Ciclo em História
Área científica	História das Culturas
Especialidade/Ramo	2ª Ciclo em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade
Data da defesa	23-10-2017
Classificação	16 valores

Foto da capa

Fig. 1 – Estátua em homenagem ao Escanção, Nelas (1966)

“Ao Escanção Por Bem Servir”

(Capa da Revista “O Escanção” Abril de 1974)



Fig. 2 Emblema da Associação dos Escanções de Portugal

“... o escanção tira vinho puro do vaso onde o misturou, e serve-o a todos em taças. É isto que me parece a melhor coisa de todas.” – Homero, Odisseia IX 9-11 (Lourenço 2005: 145).

Índice de Quadros

- Quadro 1 – Petiscos tradicionais portugueses e os vinhos adequados: 100
- Quadro 2 – Petiscos tradicionais portugueses e os vinhos adequados: 101
- Quadro 3 – Mariscos crustáceos da costa portuguesa e os vinhos adequados: 102
- Quadro 4 – Moluscos da costa portuguesa e os vinhos adequados: 103
- Quadro 5 – Peixes magros portugueses dos rios e costa portuguesa: 104
- Quadro 6 – Peixes meio gordos portugueses dos rios e da costa portuguesa: 105
- Quadro 7 – Peixes portugueses gordos usuais na nossa gastronomia: 106
- Quadro 8 – Diferentes carnes usuais na gastronomia portuguesa: 107
- Quadro 9 – Diferentes carnes de caça de penas, caça pequena e caça grossa: 108

Índice de figuras

- Fig. 1 – Capa (foto da Revista “O Escanção” de 1974 - Estátua em homenagem ao Escanção – Nelas, 1966)
- Fig. 2 – Emblema da Associação dos Escanções de Portugal: -3-
- Fig. 3 – O Escanção-Mestre Ceferino Mariño Carrera (1986): -9-
- Fig. 4 – O Escanção Fundador da AEP, Fernando Ferramentas (1987): 3
- Fig. 5 – Hefesto (I Séc.): 10
- Fig. 6 – A deusa Hebe (1800-05). Escultura de António Cánova (1757 –1822) : 11
- Fig. 7 – Ganimedes (1817). Escultura de Horvaldsen: 12
- Fig. 8 – *Bodas de Canaã* (1511). Pintura flamenga de Gérard David: 15
- Fig. 9 – *A cegueira de Polifemo* (Séc. I). Museu Arqueológico de Sperlonga, Villa de Tibério, região de Lácio, província de Latina: 19
- Fig. 10 – *Baco menino* (1615-1620). Pintura a óleo de Guido Reni, Florença, Palácio Pitti: 24
- Fig. 11 – A figura representa um escanção com um pichel: 25
- Fig. 12 – Representação do Jantar de D. João I com João de Gant em Ponte do Mouro (Julho de 1386). (*Chronique d’Angleterre* de Jean Wavrin. British Library. Roy.14.E.IV,f.244v): 36
- Fig. 13 – Ilustração do livro *Très Riches Heures du Duc de Berry* (1413): 40
- Fig. 14 – Condecoração atribuída à AEP, pelo Estado Português, Grau Ouro pelos serviços relevantes prestados ao turismo português (1995): 43

- Fig. 15 – O Escanção João Pires, *Head sommelier* (escanção-mor) do restaurante Dinner, Heston Blumenthal, Revista da TAP, UP Magazine (Dezembro 2012): 45
- Fig. 16 – Capa da revista 1 (1986, Maio/Junho/Julho). A foto é de uma marca de vinho: Dão Terras Altas da José Maria da Fonseca (JMF), distribuído ao tempo pela Sileno: 46
- Fig. 17 – Capa da revista 2 (1986, Agosto/Setembro/Outubro). A foto é de um vinho do Douro, Quinta do Côtto “Grande Escolha”, Douro, 1982: 51
- Fig. 18 – Capa da revista 3 (1986, Agosto/Setembro/Outubro). Foto é de um vinho da região DOC “Vinho Verde”, Palácio da Brejoeira da casta Alvarinho: 54
- Fig. 19 – Capa revista 4 (1987) Foto das D. Teodósio, (casa fundada em 1924, por João Teodósio Barbosa): 56
- Fig. 20 – Capa revista 5 (1987, Maio/Junho/Julho). Na capa mostra-se brandys da casa Torres, Penédes, Espanha: 57
- Fig. 21 – Capa revista 6 (1987, Setembro/Outubro/Novembro). Na capa é-nos apresentado o Vinho Verde Alvarinho da Adega Cooperativa de Monção: 64
- Fig. 22 – Capa revista 7 (1987, Novembro/Dezembro/Janeiro). Na capa é-nos apresentado o Vinho Verde Alvarinho da Adega Cooperativa de Monção: 70
- Fig. 23 – Capa revista 8 (1988, Fevereiro/Março/Abril). Na capa é-nos apresentado o Vinho Verde Alvarinho da Adega Cooperativa de Monção: 80
- Fig. 24 – O Escanção Manuel Moreira: 87
- Fig. 25 – Prospecto da apresentação da AEP (1986): 109
- Fig. 26 – O Escanção José Carlos Santanita, figura em destaque no mundo do vinho: 112

Lista de Abreviaturas

AEP – Associação dos Escanções de Portugal
AIS – Associação Italiana de Sommeliers
ASI – Association de la Sommellerie Internationale.
ATEVA – Associação Técnica dos Viticultores do Alentejo
CEE – Comunidade Económica Europeia.
COPCON – Comando Operacional do Continente.
DO – Denominação de Origem.
DOC – Denominação de Origem Controlada
DOP – Denominação de Origem Protegida.
CMC – Ceferino Marino Carrera
EHTE – Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril
EHTL – Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa
EHTP – Escola de Hotelaria e Turismo do Porto
Eng. Agr. – Engenheiro Agrónomo.
FEOGA – Fundo Europeu de Orientação e Garantia Agrícola.
FF – Fernando Ferramentas
FIL – Feira de Internacional de Lisboa
F&B – Food and Beverages.
IG – Indicação Geográfica.
IGP – Indicação Geográfica Protegida.
INFT - Instituto Nacional de Formação Turística (1969-1999)
INFTUR – Instituto Nacional de Formação Turística (1999-2009)
IVDP – Instituto de Vinhos do Douro e Porto
IVV – Intituto do Vinho e da Vinha
JMF – José Maria da Fonseca
JNV – Junta Nacional do Vinho
NT – Novo Testamento
OIV – International Organisation of Vine and Wine
pp. - Páginas
PROVA – Projecto de Viticultura do Alentejo
Publ. – Publicação
RMA – Rui Moura Alves
VQPRD – Vinho de Qualidade Produzido em Região Determinada

Índice

Palavras prévias	- 13 -
Agradecimentos.....	- 13 -
Introdução.....	1
Capítulo I O papel do escanção na sociedade ao longo dos tempos	4
1. Etimologia e sentido do vocábulo Escanção	4
2. O escanção na mitologia grega	10
3. O escanção na Bíblia	13
4. O serviço de vinho na Grécia e Roma Antigas	16
5. O Escanção na Europa Medieval.....	25
5.1. França.....	25
5.2. Inglaterra	28
5.3. Irlanda	28
Capítulo II O Escanção na História de Portugal	30
1. O escanção na Idade Média.....	30
2. Ritual do serviço de vinhos na Época Moderna	37
Capítulo III Análise dos primeiros números da Revista “O Escanção”	41
Revista nº. 1	46
Revista nº. 2	51
Revista nº. 3	54
Revista nº. 4	56
Revista nº. 5	58
Revista nº. 6	65
Revista nº. 7	71
Revista nº. 8	81
Capítulo IV Proposta de harmonização do vinho com a comida.....	88
1. Factor psicológico da escolha de um vinho pelo cliente	90
2. O tipo de cliente apreciador de vinhos com comida.....	91

3. Considerações gerais sobre a combinação do vinho com a comida	95
4. Proposta inédita de combinações de algumas iguarias portuguesas com diferentes vinhos portugueses	100
Considerações Finais.....	110
Bibliografia.....	113
Anexos.....	124



Fig.3 – O Escanção-Mestre, Ceferino Mariño Carrera (1986).

Restaurante Pombalino, Hotel Alfa, Lisboa.

Pormenor de abertura de uma garrafa a fogo (atenazar¹) de um vinho estagiado (ou Porto Vintage²).

1 - Aquecer uma tenaz própria a fogo, sendo depois esta colocada em torno do gargalo da garrafa a fim de o aquecer, para de seguida verter água fria com o intuito provocar um choque térmico e estalar o vidro, para retirar a rolha no ponto desejável.

2 - Vinho do Porto de alta qualidade, obtido de uma só colheita e produzido em anos de excepcional qualidade. Considera-se *Vintage* o tipo de vinho do Porto obtido da colheita de um só ano, que sofre um envelhecimento em casco por um período máximo de dois anos e meio e é posteriormente envelhecido em garrafa. Acrescente-se que o seu potencial de envelhecimento é de cinquenta anos, sendo por isso recomendável a sua guarda por um período nunca inferior a 2 ou 3 anos em garrafa, antes de ser consumido.

Palavras prévias

Este trabalho constitui, por si, um tributo ao escanção, ao Escanção Português, e é nele que nos queremos manter focados. Esperemos conseguir, durante esta dissertação, apresentar a sua importância para o assunto que nos propomos tratar.

Uma dissertação de mestrado é, sempre, um trabalho longo e difícil, composto de desânimos e ansiedades. É ainda um trabalho solitário, complexo e exigente em tempo. Assim, se por um lado tive momentos de avanço que me deram alento e alegria, noutros deparei-me com incertezas e uma certa solidão. Mas é grande o desafio de descobrirmos o passado nos textos, nos periódicos e nas demais fontes, e esse foi o nosso caminho.

Muitas vezes parámos, saímos do caminho, mas logo reencontrámos alento, confiança, determinação, direcção³, carinho e amizade nas pessoas que na nossa vida pessoal e académica assumem um papel fundamental. É a essas que queremos agradecer muitas coisas e, entre elas, o facto de termos conseguido concluir este trabalho.

Neste trabalho fui buscar em ferramentas alheias, elaboradas por *cultivadores* que me antecederam, muito do que vai ficar escrito nesta dissertação. Espero, porém, ter acrescentado com o meu estudo mais conhecimento, seguindo a orientação metodológica das minhas orientadoras, e que outros, no futuro, dele possam aproveitar.

Agradecimentos

As minhas primeiras palavras são de agradecimento e vão, obviamente, para as minhas orientadoras: Professora Doutora Maria Helena da Cruz Coelho e Professora Doutora Carmen Soares. O reconhecimento que lhes é devido não se expressa nestas linhas, porque não revelam todos os contributos que me forneceram. Não posso deixar de manifestar a minha sincera gratidão por me terem dado o apoio necessário à conclusão deste trabalho, que, a dado momento, parecia irremediavelmente comprometido. Cabe também aqui dizer que muito se deve à sua orientação científica. Às minhas orientadoras agradeço a disponibilidade e o seu imenso saber, a confiança e a franqueza com que dirigiram este trabalho e os anos de vida académica que esperaram,

3 - Este trabalho não obedeceu ao novo acordo ortográfico.

pacientemente, para me verem concluir esta tese. A elas devo a escolha do tema e o desafio de o concretizar.

Os meus agradecimentos estendem-se, igualmente, aos professores que, ao longo do curso, tanto me ensinaram e incentivaram de forma despretensiosa: a Professora Doutora Maria José Azevedo Santos, a Professora Doutora Fernanda Delgado Cravidão, a Professora Doutora Ana Leonor Pereira, o Professor Doutor Rui Cascão, o Professor Doutor Albano Figueiredo e o Professor Doutor Jorge Seabra.

Não quero deixar de agradecer aos meus filhos, que sempre me acompanharam, não deixando que as minhas fraquezas se sobrepusessem aos meus desânimos e impedissem que seguisse em frente.

Agradeço, particularmente à minha mulher, Isabel Pinho, pelo estímulo persistente que me deu.

À minha mãe, pelo exemplo de dedicação que me devotou.

Ao meu irmão, António, a quem devo a alegria de chegar ao fim, e tantas outras coisas...

Aos meus antigos alunos da Escola de Hotelaria de Santa Maria da Feira, que foram sempre insaciáveis pelo saber, me deram alento, por não os querer desiludir.

Às gentes da terra que me viu nascer, Santa Maria de Lamas, Feira.

Ao Escanção Ceferino Mariño Carrera, que tornou este desafio possível, pela formação ministrada, pelo seu exemplo profissional e apoio bibliográfico que este publicou e servi-me, também, de consulta.

Ao saudoso Fernando Ferramentas, fundador e 1º presidente, agradeço o pioneirismo, dando corpo à existência da AEP (Associação dos Escanções de Portugal).

Por último, à Associação dos Escanções de Portugal, de um modo geral, materializada na Revista *O Escanção*, fonte de inspiração deste trabalho. Sem eles, não teria sido possível eu realizar o trabalho que me propus.

A TODOS o meu MUITO OBRIGADO!

Introdução

O assunto que proponho tratar neste trabalho é o papel do Escanção ao longo da nossa História, o seu ofício e a sua importância, desde a Antiguidade, passando pela Idade Média, até aos nossos dias. Espero torná-lo interessante e, ao tornar público o assunto, despertar nas novas gerações o interesse para o tema apresentado. Servimo-nos de uma fonte nunca estudada, mas fundamental para conhecermos a expressão pública da actividade no Portugal do último quartel do séc. XX – a revista “O Escanção”.

É sabido que a história do vinho é inseparável da história de grande parte da humanidade e do seu génio criativo. Antes de mais essa é a bebida que simboliza uma entidade superior (assunto que desenvolveremos mais adiante), ligando o mundo dos homens ao divino, e atesta o estado civilizado de um povo. No confronto entre povos consumidores da bebida e os que a desconhecem, ao longo da história mundial, o vinho tem servido de elemento revelador da sua qualidade de vida, nas mais variadas vertentes (tecnológica, económica e cultural). O nosso foco, porém, centrar-se-á não tanto nas técnicas e nos costumes próprios dos diversos povos/países/regiões produtoras de vinho, mas sim no serviço do vinho, acto que envolve rituais e códigos ancestrais ligados à existência e sabedoria dos seres humanos.

Pretendemos neste trabalho apresentar o papel do escanção, o que levou à constituição de quatro capítulos:

O primeiro capítulo destina-se a “abrir” o mundo (quase) secreto do ofício, desde a Antiguidade, passando pelos arquivos reais seculares, tornando-os actuais e atractivos, revelando factos do ofício de escanção geralmente esquecidos em arquivos e bibliotecas, acabando-nos por mostrar a nobre ocupação deste profissional, desde há muito tempo. Devido a limitações de tempo e por termos optado por estudar em detalhe antes a revista “O Escanção”, trazendo um contributo original para os poucos estudos que em Portugal se têm feito sobre a matéria, optámos por recorrer em grande parte a estudos históricos fidedignos já feitos sobre a documentação antiga, medieval e moderna considerada.

No segundo capítulo trata-se da actividade dos escanções portugueses, na História de Portugal.

No terceiro capítulo passamos à análise da revista “O Escanção”, nos primeiros números da revista publicada nos anos oitenta do século passado, procedendo à identificação e estudo dos temas de vária ordem nele tratados, quer do âmbito técnico/profissional da acção do escanção em exercício, quer das empresas ligadas ao sector vitivinícola.

Esta é a parte principal do nosso trabalho, na qual procederemos ao resumo apenas dos temas pertinentes para a profissão⁴ (descartando informações que consideramos fora do âmbito do exercício da atividade do ofício, logo complementares⁵).

Como complemento à reflexão anterior, decidimos consagrar o quarto capítulo à apresentação de uma experiência pessoal do exercício prático da atividade, com base no Curso de Escanção em Lisboa (1987), na experiência de cinco anos na função de escanção (1987-1989, Vilamoura Marinotel, Algarve; 1989-1991, Hotel Solverde, Granja, V. N. Gaia) e de docência, durante 20 anos (1991- 2011, Escola de Hotelaria e Turismo de S. M. Feira) no Turismo de Portugal, antigo INFTUR e, anteriormente, INFT. Actualmente, somamos a essas experiências a de proprietário de um restaurante e “conselheiro” ao cliente do vinho a acompanhar a refeição, fruto do saber acumulado.

Para essa formação especializada muito contribuíram as várias participações em concursos nacionais (Estoril, 1992; Cascais, 1994; Lisboa, 1996; Lisboa, 2001, Estoril, 2005, Lisboa, 2015) e estrangeiros (Meilleur Sommelier d'Europe – Trophée Ruinart, 1994 (Reims) e 2000 (Paris); Master of Port 2000 (Paris), Concurso Nacional de Escanções, IVV (Lisboa, 2015,) debates, palestras, provas organolépticas, representações da especialidade. Toda esta valorização aconteceu gradualmente e na troca de impressões com os melhores escanções do mundo (conhecidos internacionalmente como

4 - Entre os vários assuntos de interesse profissional técnico/prático podemos destacar: tendências de consumo e novas técnicas de serviço; escolha dos vinhos para a carta de vinhos; promover e aconselhar os vinhos que melhor se adequam com as iguarias da carta do restaurante; identificar as características dos copos e a sua interacção com a qualidade dos vinhos servidos; ter noções de gestão da cave e de stocks; saber aconselhar os vinhos e a sua conjugação com as iguarias; provar e ajudar o cliente (se este demonstrar interesse) na escolha do vinho; apresentar o vinho e servi-lo nas melhores condições e temperaturas adequadas ao mesmo; promover o consumo do vinho de forma responsável e assertiva (sem “ofender” o cliente).

5 - Damos como exemplo de assuntos também abordados pela revista, os quais não se ligam diretamente aos objetivos deste trabalho, entre outros: a análise química do vinho; publicidade de empresas e produtos vitivinícolas; o retrato profissional, cultural e social do Escanção; realizar provas organolépticas de novas marcas e novos vinhos; conhecer a história do vinho e da vinha; distinguir as principais características morfológicas e a geografia das diferentes regiões e a sua causa efeito nas características dos vinhos, bem como, outras bebidas que se encontram habitualmente nos restaurantes; conhecer as marcas/casas/produtores; ter noções de viticultura, das castas e métodos de vinificação; vinhos e regiões produtoras de Portugal. Afloramos alguns outros temas ligados à enologia, as provas organolépticas e como realizar a degustação de produtos vínicos.

Sommeliers) e em vários países, o que, acompanhado de estudo, nos permitiu a apresentação de várias propostas de combinações de vinhos com as iguarias⁶, num projeto inédito e que julgamos responder a uma necessidade muito actual na formação dos Escanções portugueses.



Fig. 4 – O fundador e primeiro presidente da AEP (1971), Fernando Ferramentas (foto 1987).

6 - Assunto que será desenvolvido no Cap. IV deste trabalho sobre as iguarias portuguesas e a sua ligação com diversos vinhos portugueses.

Capítulo I O papel do escanção na sociedade ao longo dos tempos

Neste capítulo, começaremos por considerar a etimologia do termo, seguindo-se a sua interacção com os credos pagãos e cristãos e terminaremos com o papel do escanção desde a Antiguidade até à actualidade.

Antes de abordar a existência do escanção desde os primórdios e na corte portuguesa, devemos realçar que as práticas de socialização não se cingiam à mera tomada de refeição em conjunto, mas antes a códigos restritos de conduta, que vinham do tempo dos Gregos, no qual o vinho era a parte diferenciadora destes banquetes⁷. Beber vinho estreme era sinal de falta de cultura e de rudeza social.

1. Etimologia e sentido do vocábulo Escanção

Não é clara a origem do escanção. Vem referido em vários textos, alguns milenares, como o ofício do “encarregado pelo serviço de vinho a um chefe ou soberano”, como veremos mais adiante.

As fontes consultadas são de tipologia diversa: dicionários, revistas, apontamentos, crónicas, livros, opúsculos e consultas *online*. No entanto, neste recolher de várias origens etimológicas, chegámos à conclusão de que vários problemas se nos apresentam. Se, por um lado, não restam dúvidas de que o cargo é muito antigo, por outro, os filólogos não são unânimes quanto à origem do vocábulo e escasseiam documentos sobre a origem efectiva do mesmo⁸.

Uma conclusão imediata que podemos retirar da análise dos trabalhos dos estudiosos da etimologia é a não unanimidade quanto à origem do vocábulo em questão. Contudo, conforme perceberemos da análise pormenorizada que apresentaremos de seguida das várias correntes de análise e dos registos existentes, estaremos perto do sentido básico do termo se afirmarmos que significa “aquele que repartia o vinho, que deitava o vinho nas taças dos convivas”.

Consideremos, agora e por ordem cronológica, os estudos a que acedemos para aprofundar e deslindar o significado da palavra:

- Ambrósio Calepino, a partir do estudo do *Dictionarum* (dicionário latino do século XVI, 1550), informa-nos que “Scantiarum” vem da expressão “Scantiara Poma”, que significa as “uvas da melhor casta”, sendo que quem as cultivava tomou o nome “Scancio”, donde se formou o vocábulo “Escanção”⁹.

7 - Soares 2000: 48.

8 - Afirmação feita pelo Padre Moreira das Neves, in “O Escanção”, nº 1, 1ª Série, Abril de 1974, p. 4.

9 - Calepino 1550: 429.

- Segundo Frei Leão de S. Tomás, autor da *Benedictina Lusitana*, Tomo 2, p. 20 (Coimbra, 1644), a palavra é dita de “escrita muito antiga” e apresenta para ela um sinónimo em latim “Comes scantiarum”¹⁰. *Scantiarum* vem de um registo de Ambrósio Calepino da expressão “Scantiana Poma”, que significa as “uvas da melhor casta”, sendo que quem a cultivava tomou o nome “Scancio”, donde se formou o vocábulo Escanção. Este Frei Leão de São Tomás refere Unisco Godiniz (ou Godins), Fundador do Mosteiro de S. Tirso (ano 978), cronista e memorialista beneditino, a quem atribui, a propósito da origem do termo “Escanção”, o seguinte:

“E pera mayor intelligencia da palavra Scantiarum hase de notar com Ambrosio Calepino, que entre as uvas de melhor casta e de que se fazia vinho mais preciozo, auia húas, que se chamaão uvas Scantianas, tomando o nome do primeiro, que as planeou chamado Escancio. E ainda agora ao que nos conuites tem cuidado de lançar de beber aos que vão comendo á mesa, se chama vulgarmente Escanção como notou Ramires” (São Tomás 1651: 20).

- Do mesmo modo Gonçalo Marques¹¹, com base na obra de Frei Leão de S. Tomás, *Benedictina Lusitana*, Tomo 2 (Coimbra, 1644), refere que a palavra é dita de “escrita muito antiga” e apresenta para ela um sinónimo em latim “Comes scantiarum”.
- Rafael Bluteau no seu *Vocabulario Portuguez e Latino*, referindo-se ao termo escanção escreve que: “Escançam deriva-se do Francêz, Eschançon, & este do Alemaõ, ou Flamengo Schencken, que quer dizer, dar de beber. Na casa dos Reis antigos de Portugal, era o que lançava o vinho na copa (...)”.

Nesta entrada da sua obra, Raphael Bluteau continua, transcrevendo o que consta da *Benedicta Lusitana* (Tomo 2):

“(…)interpretando as palavras de certa escrita antiga, que diz no fim Confirmat Evatins comes Scantiarum idest. à poculis, dá a Escanção outra etymologia, & he que segundo Calepino, verbo Scantiara Poma, entre as uvas de melhor casta, & de que se fazia vinho mais precioso, havia humas, a que Varro chama

10 – À letra significa “conde, mestre ou companheiro das bebidas”, ou seja aquele que está encarregue de servir as bebidas.

11 - Marques 2012:305

uva Scantiana , tomando o nome do primeiro, que as plantou chamado Escancio, donde se formou o vocabulo Escanção. Na baixa Latinidade se tem dito, Scancio, onis. Masc.”

Apresenta ainda sentidos recolhidos noutras obras por ele consultadas, a saber: “No Glossário de Ansilcubo” está “Pincerna Scanciarum”, como quem diz escanção. “O Concílio Toletano diz Comes Scanciarum”. No mesmo desenvolvimento acrescenta: “Cellae Curator Vinariae”, significa o “Guardião das Caves”. Ou seja, o escanção, para além do serviço do vinho a um soberano, também tem a responsabilidade da cave dos vinhos. Podemos, ainda, observar a definição “Curator, ou Vini Promus”, nome atribuído ao “Dispenseiro das Caves/Chefe de Vinhos”, que teria a mesma conotação que a designação anterior. Por fim, Raphael Bluteau regista que Nicolau Sarça e Miguel Fernandes registam “Eychaens, & Escançaens¹²;

- No dicionário histórico do Padre Louis Moréri (1740)¹³, vem confirmado que "Pincerna Scantio" tem por sinónimo (como nos aparece na Vulgata) Escanção, reportando-nos para documentos latinos, do Séc. XII para referir o ofício da pessoa encarregue de servir o vinho na corte¹⁴. Noutra passagem, ele dá conta de que o “Grand Échanson ou Grand Bouteiller de France, Officier de la Couronne, qui présente à boire au Roi dans les jours de cérémonie, comme au festin du Sacre, & autres solemnitez”(…).
- Padre João Bautista de Castro, no seu *Mappa de Portugal antigo et Moderno* (1763), esclarece:

“(…) O Officio de Copeiro Mór, a que os Godos chamavaó Conde de Escancias, ou Comes Scanciarum, que he o mesmo, que se dissessemos Conde das Bebidas, he que dá o púcaro de agua a ElRey para beber, e anda hoje este Officio na Casa do Conde de Villa-Flor¹⁵”(…).

Este passo é interessante na medida em que não deixa dúvidas de que, na altura, toda e qualquer bebida, desde logo a água, é servido por oficial especializado, ou seja, a atividade do escanção não se restringia, tal como hoje, ao serviço de bebidas alcoólicas.

12 - Bluteau 1712: 205

13 - Moréri 1725 e 1740. Consulta *online* do verbete “Echanson”.

14 - Idem.

15 - Castro 1763: 429

- António Morais da Silva, no seu *Diccionario da lingua portugueza*¹⁶ (1789), atribui ao termo escanção dois outros nomes com o mesmo significado: “descanção” e “esquençado”, neste último acrescenta “(...) Outros dizem escançado, de escanção, escançar, etc. o que é melhor; que teve boa sorte, quinhão”. Na quarta edição da obra (1831), o autor escreve: “(...) Tirada a metáfora do verbo escançar que he repartia o vinho, e bem escançado o que teve boa parte delle, boa sorte (bien partagé gallice)”.

Nas diferentes edições consultadas, volta a recentrar a função do escanção no serviço do vinho, pois escreve: “O que dá a beber, e reparte o vinho nos convites (pocillator, picerna)”¹⁷.

- Viterbo, no seu *Elucidário* (1798), regista que o termo “Escanção” ou “Escançom” significa:

“O que deitava o vinho na copa e a offerecia ao Principe. Nos Concilios VIII e XIII de Toledo se faz menção do “Comes Scanciarum”, como de um varão illustre, e officio palatino. Não só no tempo dos Reis Godos, também em casa dos nossos Monarcas se praticou este honroso ministério. Deixadas as etymologias de Fr. Leão de S. Thomaz, T. II. da Bened. Lusit., dizemos que do verbo Scenken, que para os Allemães significa vinum fundere, se formou na baixa latinidade, Scancio, Scancius, e Scancionarius, o que lança o vinho no copo; e Scancionaria, ou Scançaria, a casa, em que se distribuía o vinho no palácio de um principe. No de 1316 ainda em Portugal havia estes nomes. E officios. Ainda hoje na Beira, e Minho se diz Escanciar, ou Escanziar, por lançar vinho, e Escanção, o que o lança”¹⁸.

Não podemos referir qual o nome específico para quem servia o vinho noutras regiões portuguesas, ou se o termo era conhecido e só fica esta referência, porque ela consolida o termo usado até há pouco tempo (séc. XIX).

- Na *Historia e Memorias da Real Academia das Sciências de Lisboa*, Tomo VI (1819)¹⁹, refere-se o ofício de escanção entre os ofícios da corte de D. Afonso II:

16 - Silva 1789: 529.

17 - Idem.

18 - Viterbo 1798:412.

19 - Ver pp. 185-186.

“O Escanção era o que deitava o vinho na copa e o apresentava ao Soberano. Neste officio havia hum superior (a que hoje corresponde o Copeiro mor; pois que já no tempo dos Wisigodos se vê assignado nos Concilios VIII. e XIII. de Toledo entre *Illustres Viros Palatinos o Comes Scancierum*: e sabe-se que na baixa Latinidade se chama ao que tem esta occupação *Scancio, Scancius*, e *Scancionarius*, assim como a casa, em que se distribuía o vinho no Paço, se dizia *Scancionaria*, ou *Scançaria*: e nota o Auctor do Elucidar, que ainda hoje na Beira, e no Minho chamão ao que lança o vinho o *Escanção*, e à acção de o lançar *escanciar*, ou *escanziar*”.

- O Cardeal Saraiva (1880) é peremptório na defesa da origem germânica do termo, embora ateste outras interpretações, quando afirma:

“O que servia a bebida á meza. (veja-se Moraes.) Alguns o derivão do celtico, outros do allemão. Em allemão schenk significa o mesmo, e he sem duvida a origem do vocabulo. No código wisigothico, e em outros monumentos da Hespanha gothica, se lê “comes scanciarium”, que corresponde a “copeiro-môr”. O antigo romance francez dizia “eschançon”, que na baixa latinidade se traduziu por “scancio”²⁰.

- Maurice Lachatre, no *Dictionnaire Universel* (1865)²¹, difere da opinião do autor anterior, pois admite que esta palavra provém do Céltico “Escanzarria”²².
- Antenor Nascentes, no *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa* (1932)²³, deriva o termo de uma outra origem, “do Gótico "Skanja", copeiro (al. Schenk), genitivo Schank-jans “copeiro”. Já na 2ª. ed. de 1955, Nascentes defende, ainda, que o termo vem do franco *échanson* e que Nunes, na *Gramática da História de Portugal*, afirma que este vem do germânico *scantione*. Segundo

20 - Saraiva 1880:131.

21 - Acessível online (<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k506777/f1386.item.r=escanz>).

22 - Afirmação feita pelo Padre Moreira das Neves, Revista nº1 “O Escanção”, 1ª Série, Abril de 1974, p. 4.

23 - Nascente 1932: 18.

Antenor também Brachet cita o mesmo *scantione* nas leis bárbaras, *Stappers Scancio*, cortesão *scantianu* num texto duvidoso das *Leges*²⁴.

- José Pedro Machado, no *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa* (1945), retoma a filiação etimológica defendida por Antenor Nascentes e defende a origem da palavra do gótico “Skankja”, copeiro (al. Schenk)(...). Acrescenta, porém, que, na sua opinião, o vocábulo tem o mesmo sentido que o francês antigo “Skankjo”, de onde vai derivar para o moderno “Échanson”, através do Latim “Scantio”.
- O Padre Moreira das Neves, num artigo de 1974, publicado na revista “O Escanção”, refere-se ao uso da palavra *Escançar* no seguinte texto das “Ordenações Afonsinas”: “... se mede o vinho ou o escaça aos bebedores na Taberna”. E acrescenta que do termo *escanção* derivam os verbos *escançar*, *escancear* ou *escanziar*, ou seja, “repartir o vinho”, “encher os copos”²⁵.
- No *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea da Academia das Ciências de Lisboa* (2001) afirma-se que a origem da palavra advém do gótico “Skankja”, significando:

- “1. Oficial da corte que servia o vinho ao soberano na ocasião dos repastos; copeiro.
2. Pessoa conhecedora que serve o vinho e aconselha na sua escolha em restaurantes e estabelecimentos similares; chefe de vinhos.
3. Pessoa especializada na prova de vinhos e na avaliação da sua qualidade, da sua origem e do seu tipo. = Enólogo²⁶.”

Podemos, no mesmo dicionário, afastar o significado copeiro²⁷ da nobreza do cargo de escanção ao ler que é:

- “1. Pessoa que tem por profissão tratar das loiças, roupas, de mesa ou fazer outros serviços na copa, dependência de uma cozinha.
2. Pessoa que preparava doces ou licores.
3. *Bras.* empregado doméstico que serve à mesa.”

24 - São as leis escritas durante a alta Idade Média, nos territórios ocupados pelos reinos bárbaros, anteriormente pertencentes ao Império Romano.

25 - Revista nº1 “O Escanção”, 1ª Série, Abril de 1974, p. 4.

26 - Academia das Ciências de Lisboa 2001:1489

27 - Idem, p. 967

Há assim, como se pode ler, diversas opiniões fundamentadas sobre a etimologia e sentido do vocábulo “escanção”. Dos vários argumentos apresentados parece-nos, no entanto, mais condizente com o termo a origem do latim, não do clássico, mas do vulgar (*scancio*, *scansius* e *scansionarius*).

No termo desta análise etimológica, devemos chamar a atenção para o facto de Portugal ser o único país do mundo a manter a designação que faz jus às suas origens culturais latinas. Os seus homólogos franceses, ingleses, alemães, italianos, espanhóis e brasileiros empregam, antes, o termo *sommelier*, internacionalmente reconhecido. É necessário lembrar que essa prática se deve à hegemonia da terminologia francesa, decorrente da própria história europeia e das respectivas colónias, uma vez que os franceses ditaram as modas até aos anos setenta do século passado, tendo começado semelhante ascendente cultural com a Revolução Francesa, no séc. XVIII, em diversos domínios, muito particularmente no das modas associadas à gastronomia.

2. O escanção na mitologia grega²⁸



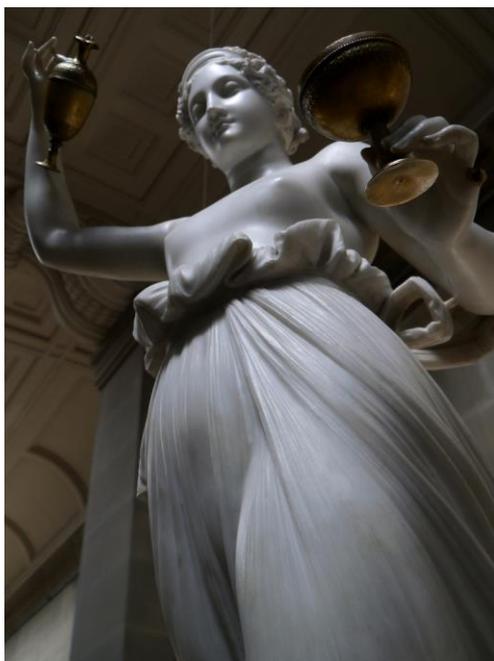
Fig. 5 – A figura representa o deus Hefesto (I Séc.), Vulcano para os romanos. Original vindo da cidade de Herculano.

O “primeiro” escanção foi Hefesto. Hefesto era um deus da mitologia grega, cujo equivalente na mitologia romana era Vulcano. Filho de Zeus (Júpiter para os Romanos) e Hera (Juno para os Romanos), rei e rainha dos deuses ou, de acordo com alguns relatos, apenas de Hera, era o deus da tecnologia, dos ferreiros, artesãos, escultores, metais, metalurgia, fogo e dos vulcões. É precisamente este deus que Homero retrata em vários trechos da *Ilíada* a exercer a função de servir aos deuses no Olimpo o néctar (ou ambrósia)²⁹. Aqui e, ao contrário dos que o

28 - Para o estudo do escanção na mitologia grega foi consultada a obra seguinte: *Dicionário da Mitologia Grega e Romana de Pierre Grimal*, tradução de Victor Jabouille: p. 181 (Ganimedes); p. 193 (Hebe); p. 195 (Hefesto).

29 – Néctar ou Ambrósia são o “vinho” e o alimento dos Deuses e que os homens nunca provaram. Supõe-se que o seu paladar seria tão poderoso, que se um mortal, a quem está vedado a sua prova, os ingerisse, ganharia a imortalidade.

vieram a suceder no ofício, como veremos mais adiante, Hebe e Ganimedes, ambos agraciados pela beleza e juventude, o escanção Hefesto aparece-nos no banquete dos deuses³⁰ como um ser disforme e desajeitado para o ofício. Embora a descrição homérica não pormenorize as marcas físicas da fealdade do deus, podemos supor que, por ser o deus da forja, teria calos inerentes ao ofício e andaria frequentemente sujo. Mas os traços mais marcantes da sua aparência, registados na épica, eram que este aparentava ser uma figura forte, mas disforme, a que aliava a sua falta de habilidade para o cargo, aspecto este que deve ter gerado um riso geral entre os seus pares do



Olimpo. Aparece-nos na *Ilíada* devido a um desaguisado entre Zeus e Hera,

Depois de Hefesto, aparece-nos ligada ao serviço da bebida no Olimpo a bela filha de Zeus e Hera, Hebe. A deusa da “eterna juventude” é representada como uma donzela belíssima, consagrada aos trabalhos domésticos. Assim, cumpria o ofício de servir o “Néctar” e a “Ambrósia” no Olimpo, entre outras obrigações.

Fig. 6 – Escultura da deusa Hebe (1800-05).

António Cánova, Museu de St. Petesburgo, Rússia.

Esta foi substituída, no seu ofício, por um jovem terrestre que era considerado “O mais belo dos mortais” - Ganimedes³¹. Foi Zeus que substituiu Hebe nessa tarefa por um este jovem mortal de sangue real um belo pastor de Tróia, por quem Zeus se apaixonou. Entre as lendas e mitos da Antiguidade grega e romana, Ganimedes foi o único mortal a entrar no Olimpo para exercer o ofício de escanção. Cabia-lhe, certamente, a honra de transportar os jarros do néctar e de os verter para as *Kylikes* (cálices) de ouro pelas quais bebiam os deuses do Olimpo.

Este jovem era um príncipe da família real de Tróia, raptado por uma águia, animal de estimação de Zeus, e levado para o Olimpo, passando a viver no seio dos deuses e tendo-

30 - Passos estudados por Soares 2013.

31 - Grimal 1992:181.

se tornado imortal. Em compensação desse rapto, Zeus presenteou o pai do jovem com cavalos divinos ou uma cepa de ouro, produzida por Hefesto. Em honra do serviço de escanção, que Ganimedes exerceu no Olimpo, Zeus transformou a águia numa constelação³² - Aquário.

Este terceiro escanção divino permite-nos concluir que, já na mitologia grega, encontramos associado ao ofício de escanção um perfil bem definido em termos etários e de estatuto social. Preferem-se indivíduos jovens, em idade de formação, e próximos dos senhores da casa, ou seja figuras gradas e não de estratos sociais humildes. Tanto Hebe como Ganimedes são príncipes, ela filha dos soberanos dos deuses, ele de um rei mortal.

Destes relatos mitológicos depreende-se igualmente que o ofício de escanção não tem, na religião, preconceitos de género. Os atributos fundamentais são de outra ordem: idade jovem, uma bela aparência e o correto cumprimento dos códigos do serviço.

Fig. 7 – Ganimedes. Escultura de mármore de Carrara, do artista Horvaldsen (1817). Museu de Copenhaga.



Pormenor da cara

Escultura vista de frente.

Escultura vista de trás

32 - Idem p. 181.

3. O escanção na Bíblia

Remontando aos tempos bíblicos, vemos que o escanção era um grande oficial, a quem os soberanos tinham em alta estima e consideração. Temos em conta alguns dos passos ilustrativos dessa honra conferida aos oficiais do serviço de bebidas.

No Livro I *Reis* e no Livro 2 *Crônicas*, narra-se o banquete que o rei Salomão (1082-975 a. C.) ofereceu à rainha de Sabá, no qual esta ficou deslumbrada com os manjares servidos e a beleza dos trajes dos seus oficiais³³. Este é um trecho que confirma, já assinalado anteriormente, a importância da “bela aparência” do escanção, que, não o esqueçamos, espelha também a elevada condição social do indivíduo investido para a função.

Consideremos, de seguida, um conjunto de passos que revelam como o cargo era desempenhado por figuras próximas dos seus senhores (neste caso reis), que lhes confiavam missões políticas importantes. Desta forma, percebe-se o reconhecimento sócio-político elevado dado ao escanção na Bíblia Sagrada e, conseqüentemente, o seu estatuto no mundo clássico antigo. Poderemos referir a passagem bíblica do rei dos Assírios, Senaquerib (705 a 681 a. C.), que ao ameaçar a invasão de Jerusalém envia ao rei Ezequias os seus oficiais, entre eles podemos deduzir que haveria o escanção-mor, com a missão de reclamar a rendição de Jerusalém³⁴.

Também Neemias, que restaurou a nacionalidade Judaica (séc. V a. C.), tinha sido escanção do monarca persa Artaxerxes, na cidade de Susa (*Neemias*, 2)³⁵.

Em *Gênesis* (40-41) é descrito o encontro, na prisão, entre o “encarregado das bebidas”³⁶ do rei do Egito. O escanção recupera o seu estatuto de oficial do seu

33 - Bíblia Sagrada 1993, “I Reis” 10: 5 “(...) os manjares da sua mesa, os aposentos dos seus servos, o porte e uniformes dos seus oficiais, os seus copeiros(...)” p. 358. O mesmo acontece no “Livro de 2 Crônicas”, da mesma obra, p. 448, 9:4, sobre as vestes e o porte dos oficiais do vinho.

34 - Idem, Crônicas 2: 470; 32:9.

35 - Ibidem, “ (...)Por aquela altura, era eu copeiro do rei Artaxerxes. “Certo dia, no mês de “Nisan” do ano vinte do seu reinado, eu ia servir-lhe o vinho, o rei deu-se conta de que eu estava muito triste, o que antes nunca tinha acontecido (...)”

36 - Idem, *Gênesis* 40.1, p. 44 – José consegue interpretar os sonhos: “Depois destas coisas, aconteceu que o encarregado das bebidas para o rei do Egito e o padeiro cometeram qualquer ofensa contra o seu senhor, o faraó do Egito. O faraó ficou muito irritado contra estes dois funcionários, o chefe dos encarregados das bebidas e o chefe dos padeiros, (...)”. No seguimento, o encarregado das bebidas, conta o sonho a José (cap-40:9, p. 44.): “Sonhei que via diante de mim uma videira. Essa videira tinha três

soberano, e como diz a Bíblia Sagrada: “Assim poderás colocar nas mãos do faraó o copo em que ele bebe, tal como era de regra antes, quando eras o encarregado das bebidas”³⁷. Podemos fazer uma rápida análise para avaliarmos o alto estatuto social que estava atribuído ao escanção nestes tempos. Digamos que, aos olhos do mundo antigo, este privava com um deus vivo...

Importa referir que o primeiro milagre de Cristo³⁸, “As Bodas de Caná”, está relacionado com a divindade que Deus representa ao oferecer o vinho aos homens. Nele, poderemos perceber que o vinho é utilizado para engrandecer o banquete. Ao mandar verter água para os recipientes, onde anteriormente tinha o vinho do banquete, Jesus realiza o milagre e, como de um escanção se tratasse, já que era costume antigo juntar água ao vinho. Pensamos que se pode encontrar aqui a similaridade com a arte de escançaria (“preparar o vinho”, juntando-lhe água para ser bebido no festim). Cristo dá instruções aos criados de mesa³⁹ para encherem de água as seis vasilhas de pedra depois diz-lhes:

“Tirem agora um pouco e levem ao chefe de mesa para ele o provar.

Eles assim fizeram. O chefe de mesa provou a água transformada em vinho. Não sabia o que tinha acontecido, pois só os criados é que estavam ao corrente do facto⁴⁰”.

Parece-nos que estamos perante uma metáfora em que o vinho é a Divindade de Deus e a água a humanidade.

varas e depois rebentava, floria e nasciam os cachos, que se transformavam em uvas maduras. Na minha mão, eu tinha o copo do faraó. Então agarrava nas uvas, espremiava-as para dentro do copo do faraó e colocava o copo nas suas mãos”

37 - Idem. Cap-40:12

38 – Lavrador 2015: 223

39 - Bíblia Sagrada 1993: 106, Cap. 2:5. Este termo refere-se a empregados de mesa.

40 - Ibidem pág. 107



Fig. 8 – *Bodas de Canaã* (1511). Pintura flamenga de Gérard David. Museu Nacional do Louvre, Paris.

4. O serviço de vinho na Grécia e Roma Antigas

Antes de focarmos a nossa atenção no papel do escanção e na função de “fabricar o vinho” e “escanciar” (como foi dito anteriormente – “verter no copo”) o vinho, convém referir que os vinhos da Antiguidade tinham, tal como hoje, uma hierarquia de preferências e valor de atributos consoante a sua reputação e de acordo com as suas qualidades vínicas e o local de origem. O vinho era Símbolo de civilização, pois foi o espírito inventivo do homem que concebeu estas práticas consideradas superiores, ou seja, os homens foram privilegiados por receberem a técnica das próprias divindades, isto é, o poder de transformar a uva, um elemento natural, em uma bebida considerada divina. Como destaca Carmem Soares destaca com os textos gregos antigos, em particular ao frg. 59 de Arquéstrato, (que esta apelida de “Carta de Vinhos”), este é um bom exemplo como de como já no séc. IV a.C. nos damos conta de que se procedia a uma análise sensorial dos vinhos, se bem que de uma forma seguramente muito mais elementar que a actual⁴¹.

O vinho de qualidade era um alimento reservado a uma elite de aristocratas e para o seu serviço, na Atenas Clássica, eram selecionados os jovens chamados de *efebos*⁴². Em épocas anteriores, conforme atestam passagens várias dos Poemas Homéricos atrás consideradas, havia uma paleta mais diversificada de “oficiais” a quem poderia estar consignada essa função⁴³. A preparação de um bom vinho consistia em adicionar água ao vinho na jarra. Esta prática variou em termos de proporção quantitativa entre Gregos e Romanos. Um bom exemplo é dado por Plutarco (46 d.C. – 120 d.C.), *No Banquete*⁴⁴, que apresenta Arístion a dissertar sobre a proporção de água a adicionar ao vinho. Este refere que em Roma há três “acordes” possíveis: a mistura de três partes de água para duas de vinho, que seria a mais “forte”, conhecida como a *quinta* (3+2=5); havia, também, quem usasse a mistura “intermédia”, de duas partes de água para uma de

41 - Soares 2014:46

42 - Cândido 2012:31

43 Dessa variedade nos dá conta Soares (2014: 36-37 e n. 49), ao identificar escudeiros, príncipes e nobres

44 - Plutarco (2008), Questão 9:190-191.

vinho (seria esta, a variante mais utilizada em Roma), acorde conhecido como a *terceira* (2+1=3); e por último acorde temos a mistura de três partes de água para uma de vinho (conhecida como *quarta*, isto é 3+1=4), o qual era comum e usual entre os magistrados e os dialécticos, que, por viverem às custas do estado, no Pritaneu⁴⁵, eram “mais sóbrios e contidos numa mistura sóbria e débil”, como refere o texto.

Já que no refere aos costumes Gregos, Arístion refere Hesíodo⁴⁶, dizendo que os gregos apreciavam a proporção de duas partes de água para três de vinho, pois “espanta os males apaziguadora das crianças”, o que na óptica dos Romanos de Plutarco geraria maior descontrolo nos banquetes gregos, pela excessiva medida de vinho misturado com a água.

Vamos de seguida verificar que estas misturas acima referidas eram realizadas por cidadãos dos mais elevados estratos sociais (quer na época arcaica grega, quer em Roma). Bom exemplo disso é-nos contado por Soares⁴⁷. Servir o vinho era uma função desempenhada muitas das vezes pelos jovens filhos do senhor da casa, porque eram da máxima confiança do seu soberano e pai. Há descrições várias na literatura grega da atribuição dessa competência a figuras muito próximas dos reis. Basta recordarmos o episódio de recepção do filho de Ulisses, Telémaco, no palácio do rei Menelau quando este é servido pelo próprio filho do rei Megapentes, descrito na *Odisseia* (canto XV, v. 141), e do filho Prexaspes, valido do rei persa Cambises, narrado nas *Histórias de Heródoto* (livro III das *Histórias*, caps. 34-35)⁴⁸.

Servir o vinho, numa casa soberana, corresponde a signos de distinção social, conforme percebemos por esses dois episódios. Relembremos, a título ilustrativo, que o cargo de escudeiro (aquele que exerce a função de escanção), é, no seio do panteão grego, atribuído a filhos do próprio Zeus, como vimos (Hefestos e Hebe) e a Ganimedes, e que

45 - Fundação criada a favor dos ilustres cidadãos gregos que conviviam (viviavam também) numa espécie de fundação (edifício público), pagos com dinheiros públicos e que abrigava esta comunidade. Este edifício servia de sala de reuniões e refeitório aos *prítanes* e, especialmente em Atenas, para hospedar visitantes e cidadãos ilustres da pátria.

46 - Jesus 2008:190. Hesíodo foi um poeta grego que terá vivido entre 750 e 650 a.C.

47 - Soares 2014:37

48 - Ambos os episódios foram já tratados por Soares 2014:37

na corte oriental persa, de acordo com o testemunho de um outro autor grego, Heródoto, a função de escanção-real era confiada a filhos dos validos do monarca⁴⁹. Do ponto de vista cultural, o vinho servia para os Helenos de marcador de civilidade. Dos muitos quadros literários paradigmáticos nesta matéria, evocamos a história de Ulisses na ilha dos Ciclopes. Esta vem narrada tanto no canto IX da *Odisseia* de Homero como na peça de teatro de Eurípides *Ciclope*⁵⁰. A história comum aos dois autores conta que Ulisses, de volta à sua pátria Ítaca, vence o gigante Polifemo, que habitava numa caverna, vivia da pastorícia e pertencia à raça dos Ciclopes “comedores de homens”. Estes gigantes viviam isolados uns dos outros, praticavam o canibalismo, comiam carne e bebiam leite em vez de vinho. Semelhante dieta, de acordo com a mentalidade grega, é própria de selvagens, que, ao contrário dos povos civilizados, como eles, não comiam cereais nem bebiam vinho. É de especial importância referir este episódio, porque Ulisses, na sua astúcia, prepara o vinho (neste caso o forte *vinho de Ismaro*⁵¹), como sinal de boa vontade (disfarçada) e oferece-o como presente da hospitalidade recebida. O Grego age desta maneira apenas depois de ver alguns dos companheiros serem devorados pela besta e na impossibilidade de remover a pedra que bloqueava a entrada da caverna. Toma, então, a ousadia de se aproximar do anfitrião com um jarro de vinho puro⁵², que ele mesmo preparou e oferece-lho, contribuindo para que Polifemo se embriagasse e o mesmo comentasse a propósito do vinho que este lhe serve: “Mas esta bebida é ambrósia misturada com néctar”⁵³. Assim Ulisses pôde levar o seu plano avante, que era cegar o gigante. Não foi utilizando a força bruta da besta, neste caso representada por Polifemo, mas antes um plano meticuloso que os Gregos saíram vencedores. O ardil usado foi potenciar as propriedades inebriantes do vinho.

49 - Afirma Soares (2014:37), “como vem relatado, no livro III das *Histórias*, caps. 34-35, a propósito do filho do nobre Prexaspes, homem de confiança de Cambises”.

50 - Cf. Soares 2014: 32-34 e Garcia Soler 2012:16.

51 - Para se conhecer os vinhos gregos mais cotados na Antiguidade, leia-se Garcia Soler 2000. Neste vinho, em particular, seria tão denso e encorpado que seriam precisos vinte partes de água para uma de vinho.

52 - Beber vinho sem adicionar água ou outro elemento que atenuasse a aspereza e grau alcoólico do vinho, levava à embriaguez rapidamente, o que era sinal de barbárie para os gregos, que veio até ao século XIX. Leia-se Soares, 2012.

53 - *Odisseia*, IX, v. 359.



Fig. 9 – Representação escultórica d’ *A cegueira de Polifemo* (Séc. I). Podemos observar, à direita, Ulisses a fazer de escanção Depois de este dar o vinho a Polifemo e esperando que ele adormeça, o grupo aguarda ordens do seu líder, Ulisses, para cegar o ciclope.

Museu Arqueológico de Sperlonga, Villa de Tibério, região de Lácio.

O serviço de “escanciar” estava atribuído a altos dignitários a quem competia servir o vinho, como vimos anteriormente. Nos *symposia*⁵⁴ da Grécia Antiga o responsável por determinar como “preparar” e servir o vinho (indicando a relação entre partes de água e vinho, bem como o número de taças que cada conviva podia beber) era escolhido entre os convivas e a este era dado o nome de *Simposiarca*⁵⁵. Consolidar e harmonizar

54 - *Pinheiro* 2008:13. “Que quer dizer à letra, ‘beber em conjunto’, espaço para discussões de ordem vária e intervalos de lazer, com músicos ou dançarinas (...). Os temas escolhidos para discussão eram muitas vezes de ordem cultural, pelo que não admira, pois, que a literatura tenha, e com profusão, dedicado espaço à reprodução destes momentos”.

55 - Sobre a figura do simposiarca, com base na obra de Plutarco *No Banquete* – Livro I, vd. *Lopes* 2008: 64,65). Nesse passo da obra é dado conta das capacidades do simposiarca, que conhecedor da personalidade de cada convidado, devia conciliar os assuntos entre todos os convivas, tendo, ainda, a função de escanção-mor. Ou seja, prevendo que alterações sofre cada participante com o vinho, mandava preparar uma mistura específica de vinho com uma determinada quantidade de água. Em suma, todo o serviço do vinho no simpósio era observado pelo simposiarca, de forma a fornecer a cada um o que lhe é apropriado.

todas estas questões e as várias opiniões em discussão, partilhando, em geral, do convívio e do sentido de pertença, (não nos esqueçamos que estamos perante os mais altos dignatários da nação cuja influência teria valor no dia-a-dia da comunidade e dos ditos “cidadãos”), era obrigação do “rei do Banquete”. Estes momentos, para além do aspecto cultural, tinham o condão de firmar as amizades e relações, pois é aqui que o papel do simposiarca deveria ter muita atenção, ao “dosear” o vinho servido, para que a conversa fluísse, mas ao mesmo tempo “vigiava” (estaria atento) os excessos e o nível retórico, evitando que o tom de discussão extravasasse os limites de algum dos convivas. Este incentivava para que todos participassem. Mais: o simposiarca era escolhido, não pelo poder económico ou estatuto social mais elevado do banquete, mas sim por ter qualidades pessoais e morais de elevado nível. O bom senso comum e a simpatia que despertava nos demais eram seguramente factores a ter em conta, para além do sentido de humor apurado e gosto requintado. Aliando estas qualidades a um grau de erudição acima da média, estavam reunidas as condições que este deveria impor à dinâmica do banquete e aos temas em discussão dos restantes participantes. Este simposiarca “escanção-mor”, para além de dosear a água com o vinho, regulava as festividades desse momento e propunha os temas de conversação, quer um conjunto, quer em pequenos grupos. Ele também impunha as regras dos jogos que viessem a ter lugar. Tinha, como vimos, a responsabilidade de assegurar a decência dos actos e palavras, inclusive impor coimas por cada infração cometido por algum dos participantes⁵⁶.

Consideremos, agora, o lugar do vinho nas refeições típicas gregas. Havia duas etapas na refeição em que o vinho estava presente. A primeira era o *deipnon* (jantar)⁵⁷, parte dedicada sobretudo ao consumo dos alimentos, e a segunda o *symposion*, ao consumo de vinho, como sugere a própria etimologia do termo (significando “beber com/beber acompanhado”) e que obedecia a rituais muito específicos. A libação a Zeus era um deles. No início da refeição e no final era obrigatório o ritual da *libação*. Outro era a preparação do vinho na jarra (*Kráter*). Ao vinho puro adicionavam-se outros líquidos (leite, água, mel, azeite)⁵⁸. Podemos encontrar, ainda, outros ingredientes que eram

56 - Garcia Soler 2010:43.

57 - Soares 2014:48

58 - Soares 2014:41

misturados aos vinhos: vários tipos de ervas, especiarias, resina, água do mar, cevada entre outros, que davam aos vinhos diferentes sabores e paladares⁵⁹. Outro objetivo de tais misturas era favorecer a conservação dos vinhos. A mistura com água do mar, tornava o vinho mais estável, dava-lhe uma cor mais viva e era mais apropriado para longo transporte. Tal mistura variava de região para região, recebendo os vinhos de Lesbos e Quios, muito apreciados, pequena quantidade de água e outros como os da ilha de Cós, maior quantidade⁶⁰.

Havia uma série de rituais que envolviam o serviço do vinho, destes permitimo-nos destacar aquele que chegou até nós e é usado, solenemente, no tradicional serviço do *Porto Vintage*⁶¹, que consiste em fazer circular o recipiente (actualmente o *decanter*) de vinho entre os convidados sempre no mesmo sentido, ou seja, da esquerda para a direita. Crítias (terá nascido entre 455- 460 a.C.)⁶² mencionou que os Gregos bebiam em largas taças, passando-as através da mão direita e que os Atenienses também tinham por costume e tradição beber o vinho em pequenas taças, fazendo-as circular pelo lado direito, gesto que significava que todos estavam em igualdade de posição, assegurando a coesão do grupo e certificando o fator relacional entre os convivas⁶³.

Quando ponderamos que, actualmente, persiste o costume britânico de o *Porto Vintage* circular ao redor da mesa no sentido dos ponteiros do relógio, para que todos os convidados se possam servir, não será excessivo observar que esta forma de beber e conviver já povos muitíssimo mais antigos a praticavam, pelo menos os Gregos de há 2.500 anos...

Tal era a preocupação com o serviço de vinhos e as competências dos seus executantes que havia gente abastada que possuía vinhos dos mais afamados da Antiguidade, entre os quais se destacam os famosos Prâmnio, Lesbos, Biblino da Fenícia e o Tásio⁶⁴. De facto, nas refeições gregas, o vinho especialmente apreciado era “sobretudo o vinho

59 - Garcia Soler 1994: 136,137

60 - Eadem, p. 136-137

61 - Ver nota 2

62 - Crítias, segundo Martins (2013): 25-26 e 59, foi um autor de diversas “constituições” políticas e estava mais preocupado com a comparação entre o modo de vida nas diversas cidades gregas do que com suas instituições. Tinha um perfil político extremista

63 - Cândido 2012: 31

64 - Sobre as castas de vinhos gregos mais destacados na literatura, vd. Soares 2014: 46.

anejo e doce, em particular se procedia das ilhas de Quíos, Lesbos ou Tasos”⁶⁵. Em Lesbos produzia-se o famoso “Prótopos”, conhecido como um vinho de lágrima generoso e seco, sendo o mais famoso originário desta ilha. Era colhido tardiamente, para que, com maior exposição ao sol, pudesse adquirir mais açúcar⁶⁶. Na Grécia também se produzia um famoso vinho conhecido como “Maroneia”⁶⁷.

Segundo tradução de Carmen Soares do poema de Arquétrato (frg. 59): (...) “Também o Tásio é bom de beber, se for envelhecido, durante anos, por numerosas e lindíssimas estações”⁶⁸. Repare-se que era nesta região, ao que indicam os estudos realizados, que tem origem a famosa Maroneia. Também Quíos e Cós se podem juntar a este restrito clube de “elite” dos vinhos da Antiguidade, só para citar os mais famosos vinhos gregos de então.

Eram igualmente grandes os cuidados que os Gregos tinham com todo o processo de formação e envelhecimento dos seus vinhos. Depois da colheita, eram metidos em recipientes de barro, mas, por causa da porosidade, tinham que ser impermeabilizados com pez e resina, como acima se referiu, o que lhes davam um gosto especial. Eram tapados com uma capa de azeite para evitar a oxidação e depois selados com gesso ou argila⁶⁹.

Os vinhos romanos também tiveram grande fama na antiguidade. Na obra de Plínio-o-Velho, *Histoire Naturelle, Livre XIV*, são-nos apresentados, entre outros, os seguintes:

- *Falerno*: originário dos arredores de Nápoles (Campânia), era o vinho que por excelência personificava o bom gosto romano. Existiam três espécies diferentes: o adstringente, o doce e o leve. Era também conhecido por vinho *fulvus* (que quer dizer branco), sendo considerado o melhor vinho envelhecido romano, embora não durasse mais do que 20 anos⁷⁰.

Caucinum: produzido numa região a noroeste da Campânia, este vinho tinha um sabor mais leve do que o Falernum, tendo sido, aparentemente, o favorito dos Patrícios (a aristocracia romana)⁷¹.

65 - García Soler 2012:15, 16

66 - García Soler 1994: 135

67 - André 1958: 41.

68 André 1958: 28

69 - García Soler 1994: 136-137

70 - André 1958 :44

71 - Idem.

Alba: produzido nos arredores de Roma, era muitas vezes igualados ao Falerno. Havia dois tipos: seco e doce. Foi considerado um vinho de qualidade, que necessitava de 15 anos para amadurecer. Era também conhecido por vinho de Eugenia⁷².

Taormina: vinho na costa ocidental da Sicília, entre Messina e Catânia, dava vinhos *Eugenia*⁷³.

Anconita (actual Ancona): aqui se produziam vinhos como o *Praetutia* e *Ancon*, sobretudo entre Rimini e o Piceno⁷⁴.

Calabria: produzido para o interior, apesar de não muito longe da costa, situava-se em íngremes encostas. É aqui que vamos encontrar um vinho conhecido como *Lagaritano*, doce, delicado, muito estimado e recomendado pelos médicos⁷⁵.

Pompeia: vinho com características óptimas para o envelhecimento, chegando a aconselhar-se bebê-lo com a idade mínima de 10 anos. Não seria um vinho muito apreciado por Plínio, que refere “a garantia de dores de cabeça durante as próximas seis horas”⁷⁶.

Os vinhos itálicos vieram a expandir-se pelas várias regiões do império, se bem que se admita, de acordo com provas de natureza sobretudo paleobotânicas:

“(…) a existência de cultivo da vinha e de uma possível produção de vinho, em época pré-romana, nas regiões meridionais do extremo ocidental peninsular, aquelas que maiores tradições tinham de contacto e intercâmbios com o mundo mediterrâneo”⁷⁷.

No entanto, com a conquista da Península Ibérica pelos Romanos, foi notória a importação de vinhos da Itália, ao mesmo tempo que emergia capacidade produtiva peninsular. De facto, em meados do século I d. C. a Hispânia atingia o ponto culminante da produção vitivinícola, banalizando-se o consumo do vinho e deixando de se importar vinho itálico, particularmente para a Lusitânia⁷⁸.

72 - Idem:101

73 - Idem:103

74 - Idem

75 - Idem: 106.

76 - Idem:47

77 - Fabião1998: 193.

78 - Idem, pp.182-183.



Fig. 10 – *Bacco menino* (1615-1620). Pintura a óleo de Guido Reni. Florença, Palácio Pitti, Galeria Palatina.

Podemos observar nesta pintura de origem italiana o pormenor de Baco a fazer de escanção-mor, transportando sob a salva a taça com a mistura do vinho que fizera com água, para o seu soberano ou senhor. Auxiliado pelo seu ajudante (escanção-menor ou escanção-pequeno).



Fig. 11 – A figura representa um escanção a entregar um pichel.

5. O Escanção na Europa Medieval

Este nobre cargo existia já entre os monarcas merovíngios e visigodos, verificando-se que, a par do serviço dos alimentos ao rei, se encontrava a preparação e administração do vinho ao rei bem como aos “convivas do rei”⁷⁹.

No reino visigótico do século VII encontramos referência aos *comes scanciarum*, portanto ao escanção⁸⁰.

5.1. França

São inúmeros os escanções que fizeram parte da história da França pelo que seria exaustivo enumera-los a todos e qualquer apontamento que fizéssemos, ficaria sempre muito incompleto. Desde logo na corte de Carlos Magno (768 – 814) existia o cargo do *Grand Echanson*, ou *Grand Bouteiller*⁸¹ (Escanção – Mor), cuja autoridade era respeitada por todos.

Durante o reinado de Henrique I em França (1060), aparecem-nos vários nomes ligados ao ofício de escanção (*bouteiller*, ver Anexo 1).

79 Afirma Gomes 2011: 27

80 - Idem, pág. 28.

81 -Moréri 1725: 732,733

Na época de Luís VIII (1223-1226) o Escanção ocupava o segundo lugar na hierarquia da corte.

Conhecem-se ainda outros nomes de importantes escanções franceses destes tempos medievais, tais como *Mathieu*, cavaleiro e Senhor de Marly, que faleceu em 1305, e em cujo epitáfio figura como *Maître Échanson* de France e *Enguerrand VII*, conde de Soissons, que prestou notáveis serviços a Carlos VI (1380-1422), sendo honrado com o cargo de Condestável, depois da morte de Bertrand du Guesclin, mas que recusou, preferindo o ofício de Escanção.

No tempo de Luís XIV (1643-1715), a dignidade de *Premier Echanson de France*, já então só um título, passou a ter um carácter honorífico. O Escanção mantinha sob a sua autoridade vinte e quatro *Gentis – Hommes*, a fim de servirem o rei nas cerimónias solenes.

Na Monarquia Francesa, no entanto, o cargo foi perdendo a sua alta dignidade em 1702, quando era primeiro Escanção de França o Marquês de Lamermay. Mas o cargo continuou ainda a exercer-se longo do reinado de Luís XVIII (1815-1824), sendo definitivamente eliminado por volta de 1830.

A figuração heráldica do nobre cargo traduzia-se em duas garrafas de prata com as armas do soberano, tendo por baixo o brasão do titular.

Em francês, o termo que posteriormente se veio a consagrar para este ofício ligado ao vinho foi o de *sommelier*, que significa “condutor de animais de grande porte” (*somme*)⁸².

82 - A origem do termo *sommelier* vem do *saumalier* francês provençal. O significado do termo era o condutor de bestas de carga. A origem latina é encontrado na palavra *sagma*, que significa “albarda” e, por extensão, a carga que os animais transportavam nela.

Podemos atestar outra versão idêntica através da consulta online: http://www.musee-boissons.com/pages/m_metiers_sommelier.html#mcsommellerie:

“L'origine du mot «Sommelier»: Ces mots ont pour origine le mot « sommier » . Les somniers sont des chevaux de charge (bêtes de sommes) transportant toutes sortes d'objets. L'histoire veut que ce mot de « sommier » , par extension, désigne ensuite la charge de la bête, puis les coffres que les chevaux de charges transportaient, enfin , l'homme chargé de ces coffres. Puis viendra au moyen âge, le sommier du seigneur, officier affecté au transport, sur les sommes , de tous les objets qui suivaient les Princes et Seigneurs en champagne. Puis vint le mot « sommelier », les conducteurs de chariots transportant ces somniers. On retrouve le mot du latin médiéval « summularius »(officier chargé des vivres et du matériel). Le « sommelier » est un mot apparu officiellement par ordonnance en 1318 par le Roi Philippe V. L'officier de la cour

Em 1318, há registo do oficial *Sommelier* da guarda e transporte das bagagens da corte por ordem do rei Filipe V (1316-1322)⁸³.

Serviço distinto era o que praticava o *Grand Echanson* – oficial encarregado de servir o vinho ao rei e ao príncipe herdeiro, como verificámos antes, idêntico ao nosso escanção-mor medieval e, porque não dizê-lo, ao actual escanção. Os *sommeliers* tinham como função, neste tempo, colocar as toalhas e atoalhados e, também, por ordem do escanção, traziam as bebidas, que depois este servia directamente ao rei. Para além deste trabalho, ao *sommelier* cabia a tarefa, menos digna, acrescente-se, de pôr os talheres nas mesas reais, para além de cuidar do guarda-roupa dos soberanos nas suas deslocações pelo reino ou dentro do palácio. Ainda estava associado aos carregadores de barris, que pertenciam à *l'Eschançonnerie* (escançaria), para o serviço de vinhos, que eram precedidos por outros ajudantes, ou responsáveis pelos porta-fatos reais. Em 1322 surge um “*sommelier des nappes de la reyne*”, encarregado do guarda-roupa da rainha⁸⁴.

Os franceses passaram a adoptar a designação de *Sommelier* para as funções de escanção, o que, atendendo às actividades acima citadas, a nosso ver não parece ser o mais acertado⁸⁵. Todavia, em 1671, aparece-nos, pela primeira vez, o *Sommelier*, a cuidar da despensa, da cave e do serviço de mesa e de vinho numa casa nobre.

Em 1680 o *Sommelier Royal* é o responsável por colocar a mesa (com facas e colheres, não se faz menção ao garfo), dobrar os guardanapos em formas apelativas, organizar o bufete, e responsabilizar-se pelo serviço de vinho e da sua correta temperatura.

Depois da revolução Francesa, em 1789, com o advento da burguesia à alta sociedade, o cargo democratizou-se e generalizou-se. O termo *Sommelier* chegou até aos nossos dias e tornou-se de uso corrente em vários restaurantes, que, entretanto, nasceram.

chargé de mettre le couvert et de préparer le service. L'Echanson est, selon une antique tradition, celui qui verse à boire”.

83 - Tallement 1680. Consulta online: http://www.musee-boissons.com/pages/m_metiers_sommelier.html#mcsommellerie

84 - Idem. Consulta online: http://www.musee-boissons.com/pages/m_metiers_sommelier.html#mcsommellerie,

85 - De facto, *sommelier*, derivando da palavra francesa *somme*, fronha de travesseiro, remete para um cargo de baixo estatuto, o que desvirtua a função de nobreza que era atribuída ao escanção.

5.2. Inglaterra

Na corte inglesa, segundo se sabe, além das prerrogativas inerentes ao cargo, os escanções usufruíam de uma comissão sobre os vinhos importados (1559)⁸⁶.

Na Inglaterra do séc. XVI, Sir Nicolas Throgmorton IV, filho do cavaleiro George Throgmorton, de Warwick, tornou-se Chanceler do Tesouro do Reino e “*First Sommelier*” da rainha Elisabete⁸⁷.

5.3. Irlanda

Antes de falarmos propriamente dos escanções irlandeses temos que recuar um pouco para referirmos que a cultura deste cargo, na Irlanda, se liga a Guilherme o Conquistador (*William The Conqueror* - 1066). Digamos que o cargo seria usual na França e, ao serem conquistadas as ilhas britânicas por este duque bastardo da Normandia, a cultura deste ofício, já comum por todas as cortes europeias existentes e esquecido na Grã-Bretanha, transportou-se com ele. Era costume antigo a utilização do nome de família, do cargo que o oficial tinha como ocupação na corte. Neste sentido vimos um registo de um tal de *Robertus Le Bouteiller*, de origem francesa que acompanha o mencionado Guilherme, com o nome de família de *Bouteiller* (escanção), que os britânicos adoptaram como *botiller* ou *butler*⁸⁸. Surge citado no *Domesday-book*⁸⁹ *Robertus le Pincerne*, que, mais tarde, se transformará no nome *Roberts Butiller* (ano provável 1130-1150). É bem possível algum dos seus antepassados tenha sido *Cupbearer* (escanção) do rei Henrique I (1068 –1135) da Irlanda. Mais tarde aparece-nos um *Herveus Walter*, conhecido como *Walter Butler*, descendente da família dos primeiros *Cupbearers*. O seu filho, Theobald Walter, 1st. *Lord Botiller* ou *Butler* (1200 aprox.)⁹⁰, foi feito mordomo-mor da Irlanda e, por ter ocupado o ofício de *Butler* (mordomo) tomou o nome do cargo no patronímico. Recebeu a insígnia de três taças no estandarte da família, representando a ocupação do cargo por três gerações, atribuído por Henrique II da Inglaterra (1133-1189)

86 Louis 1725: 323 e 369. Consulta *online*.

87 - *idem*, p. 172.

88 Carte, Thomas 1751:18

89 - Serrão 1996: 103. Foi o registo do primeiro levantamento realizado em Inglaterra, em 1086, e mandado executar por Guilherme I de Inglaterra. O levantamento era similar a um censo realizado pelos governos de hoje em dia.

90 - Consulta *online*, pp. 19-26.

Este nobre chegou a ocupar os dois cargos em simultâneo, quer na corte inglesa quer na Irlanda, mas unicamente na coroação desses reis, servindo o vinho da cerimónia. Para esse acto solene o *cupbearer* dispunha, na coparia real, de variadas peças de luxo para o exercício da função de escanção. Posteriormente, foi-lhe atribuído um cargo honorífico pelos serviços prestados a Inglaterra com uma pensão anual de 50 libras, bem como o castelo Bokenham e a mansão de Wimondeham, em Norfolk.

Mais tarde o cargo foi herdado pelo seu filho, também ele de nome *Teobaldo Walter Butler* (1206)⁹¹. Como o ofício de servir o vinho aos reis era de muito prestígio, o que levou os seus detentores a alterarem o nome de família para o nome do cargo régio exercido, passando os descendentes a ocuparem o cargo que juntou a designação de *Cupbearer* e a de *Butler* ao seu próprio nome.

Na Irlanda do antiquíssimo *pincerne*, depois do *boutellier* francês e os escanções da Inglaterra adoptaram o *butler* para indicar o mais alto cargo ao serviço do rei, chegando mais tarde a juntar ao nome de família o de *cupbearer*.

91 - Idem.

Capítulo II O Escanção na História de Portugal

*Servire bene et fideliter, com intelligencia e diligentia*⁹²

1. O escanção na Idade Média

Combinando o rei na sua pessoa, os domínios públicos e privados, havia órgãos e oficiais que sustentavam esse duplo poder, os quais se foram estruturando ao longo dos tempos e estavam já relativamente estabilizados no século XIII. Entre os oficiais palatinos, que colaboravam no governo do reino, a par de órgãos como a cúria e o conselho real, devemos destacar três: o mordomo-mor, que aparece quase sempre em primeiro lugar por ser o cargo mais proeminente e distinto da corte, sendo responsável pela administração e controlo do reino; o alferes que se responsabilizava pelas questões militares, da defesa, da guerra; e o chanceler que assegurava o serviço de escrita e validação dos atos escritos⁹³.

Mas, a par destes oficiais-mores, os monarcas dispunham de oficiais domésticos para os seus serviços pessoais, que o cuidavam no seu corpo, indumentária e também da sua alma. Os diversos oficiais tanto o serviam na câmara, na mesa, nas deslocações pelo reino, bem como na caça. Para não ser exaustivo nesta análise, vamos referir-nos só aos que dizem respeito às funções de cargos domésticos ligados à mesa real.

Cargos domésticos

Desde logo, salientemos que estas ocupações eram de especial importância na corte, sendo a administração dos alimentos ao monarca e àqueles que o acompanhavam, uma função primordial da sobrevivência do monarca e imagem de autoridade régia. A governação tinha um carácter itinerante, a qual contribuía para a afirmação real e submissão dos súbditos ao rei, o que implicava constantes movimentações da corte pelo território nacional⁹⁴. Esta deslocação do séquito real aconteceu até ao século XVI. Toda

92 - Serrão e Marques 1996:137. Esta frase está relacionada com o reinado de D. Afonso III. Este descontente com estilo de governação do irmão (D. Sancho II), vai ocupar o lugar deste para que os nobres de linhagem inferior possam ascender a altos cargos do reino. A competência, a sabedoria e a diligência deviam ser as virtudes dos servidores da corte, lema que bem se aplica ao exercício das funções do escanção.

93 - Branco 2012: 189

94 - Idem, p. 26

esta movimentação originava, forçosamente, uma distribuição de tarefas complexas e bem organizadas.

No que diz respeito ao sustento da comitiva real, havia todo um ritual de códigos e distribuição de tarefas muito rígidas, imitando procedimentos que vinham desde tempos visigóticos e carolíngios.

Os escolhidos para o serviço alimentar do rei eram pessoas da sua máxima confiança, pois eram estes que zelavam pelo bem-estar do seu chefe ou soberano (a proteção do corpo, neste caso, preservada pela alimentação como forma de cuidar da saúde). No serviço das refeições, as tarefas estavam a cargo de dois oficiais distintos, o reposteiro em tempos de D. Afonso II e copeiro em tempos de D. Afonso III e o escanção. O primeiro era responsável pela comida que chegava ao rei e seus convivas, o segundo pelo serviço do vinho e outras bebidas ao rei e aos que com ele se sentavam na mesa régia⁹⁵. É de lembrar que, com o tempo, o protocolo exigia que o rei comesse numa mesa que o distinguisse dos seus vassallos. Habitualmente era colocada num estrado para enaltecer o seu estatuto sobre os demais e para que os seus súbditos o pudessem reverenciar.

Apresentemos por ordem hierárquica, os oficiais que lidavam com as refeições reais.

O copeiro, correspondente ao *maiordomus domus regis* ou *dapifer*, em tempos de D. Afonso III, era o oficial encarregado da copa, ou seja o compartimento da casa real onde se guardava a baixela de mesa e pelo próprio serviço da mesa. Ocupavam-se dos artefactos e materiais ligados ao serviço de mesa e das bebidas, tais como pichéis, jarros, potes, copos, canecas, vasos, copas de diversos materiais⁹⁶. Havia um copeiro-mor que tinha outros copeiros subalternos ao seu serviço, bem como os cozinheiros estavam sob a sua dependência⁹⁷.

Aparece-nos, em seguida, na corte afonsina, o cargo de escanção-mor, que estava encarregado do fornecimento do vinho na casa do rei. O vinho era servido à mesa do rei

95 - Sabemos que nestes tempos era através do vinho, principalmente, que se envenenavam os soberanos, tal como sucedia desde tempos imemoriais, em concreto da Antiguidade Clássica.

96 - Idem, p. 133

97 - Ventura 1992:133

sob as suas ordens e por vezes ele mesmo levava as bebidas à mesa real, degustando-as antes de as servir ao seu soberano e aos seus principais convidados no banquete. Tinha sob o seu comando alguns escanções-menores (ou escanções-pequenos). Convém referir que este cargo era de tal importância que estava destinado a elementos da primeira nobreza, como vimos desde tempos bíblicos e das grandes civilizações antigas, pois a sua atividade era servir o rei e contactava diretamente com ele. Logo tinha que ser da máxima confiança, porque estes oficiais superiores faziam a prova antes de servir ao soberano. As suas relações com o seu rei eram de natureza institucional, consubstanciadas por outros vínculos tão ou mais importantes, porque alicerçados em critérios de amizade, parentesco, fidelidade, ou, não menos importante, de afectividade e daí serem designados pelo rei como “meus” ou “nossos”, que muitas vezes obtinham benefícios régios para si e para os seus⁹⁸. Este cargo era atribuído de forma hereditária e se não houvesse descendência masculina, o genro passaria a ocupar o cargo.

O uchão ou despenseiro, portanto encarregado pela despensa, era o responsável máximo por providenciar os alimentos necessários para toda a corte e por os distribuir, consoante a quantidade de pessoas a alimentar, o estatuto e grau nobiliárquico. Surge já nomeado entre os oficiais da casa real no reinado de Afonso II (r. 1211-1223)⁹⁹. Tinha sob o seu comando o comprador da ucharia.

Por sua vez o saquiteiro era o que respondia pela presença pão cozido na mesa real. Este cargo viria já de tempo de D. Sancho II¹⁰⁰.

Depois desta apresentação geral dos oficiais da mesa régia, passemos a particularizar os que se relacionavam com as bebidas como mais nos interessa.

Em Portugal o ofício de escanção-mor evoluiu para o de copeiro-mor, embora também pudessem coexistir equivalendo o copeiro ao mordomo da mesa.

O ofício de escanção era, segundo José Mattoso¹⁰¹, atribuído a jovens da aristocracia em princípio de carreira, ou a filhos bastardos de grandes senhores que a família queria

98 - Ventura 2009: 216

99 - Ventura 1992:134

100 - Idem.

101 - Mattoso 2013: 165 e 166

promover. Esta era uma forma de honrar os nomes das grandes famílias e, ao mesmo tempo, do rei impor a sua autoridade, sem as hostilizar e mantendo a sua independência.

No reinado de D. Afonso Henriques, aparecem-nos nomes, que, embora não estejam na verdade confirmados no ofício, poderemos supor que sejam de linhagens da alta nobreza. Alguns ocuparam, certamente, o cargo de escanção-mor do rei, antes de serem promovidos a mordomo-mor ou chanceler, como Fernão Peres de Soverosa “Cativo”¹⁰², um nobre palatino, que foi Mordomo-mor do rei. Este cavaleiro, segundo registos, era galego e gozava de grande prestígio na corte.

D. Sancho I teve como copeiro um nobre oriundo da Galiza, João Fernandes de Lima, o Batisela, cuja ascensão social e política parece indissociável ao seu controlo deste ofício, continuando ligado à corte durante o governo de D. Afonso II.

D. Afonso II (1211-1223) doou, em Junho de 1227, vários imóveis a Martim Peres¹⁰³, *scancianus*, pelos muitos serviços prestados ao rei¹⁰⁴.

Conhecem-se como escanções de D. Afonso III (r.1253-1279) o nome dos escanções: Nicolau Sarraça, Miguel Fernandes (ambos também eichãos) e Lourenço Martins¹⁰⁵

D. Dinis teve ao seu serviço, também um escanção de nome Lourenço Martins¹⁰⁶. Outro escanção de D. Dinis (r. 1279-1325) era Estêvão da Guarda, também trovador na corte, muito apreciado pelo rei. Não se sabe a origem deste apelido, provavelmente tomado da cidade da Guarda. Pelos excelentes serviços prestados, D. Dinis, em testamento, deixou-lhe, a 24 de Abril de 1317, os casais que possuía em Torres Vedras, para ele e seus descendentes legítimos¹⁰⁷.

102 - Idem. pp. 135 e 165

103 - Azevedo 1997: 74

104 - Gomes 2011: 203. “...*pro muito servicio quod (...) nobis fecisti et facias...*”

105 - Ventura 1992:134

106 - Pizarro 2011:70. É bem provável que este escanção possa ser o mesmo ou o cargo passou, como era habitual, hereditariamente de pai para filho.

107 - Oliveira 1994: 329-330; Oliveira 1995: 118-119; Homem 1990:296-297. Tudo nos indica que este escanção-mor teria tomado o sobrenome “da Guarda”, provavelmente, devido à valentia demonstrada numa qualquer batalha decorrida nessa cidade. Sabe-se sim, que este Estêvão foi oficial de D. Dinis e que, para além de ter desempenhado outros ofícios na corte, tais como o de secretário, foi eichão-mor e escanção-mor. Ainda deteve outros cargos importantes, tais como procurador e plenipotenciário do rei face a seu filho, o príncipe e futuro rei de Portugal D. Afonso IV. Instituiu capela na igreja de S. Vicente de

D. Dinis teve ao seu serviço um copeiro de nome Domingos Domingues, o qual na contenda que o rei teve com o seu filho e príncipe herdeiro da coroa, futuro Afonso D. IV, se colocou ao lado do infante, traindo o rei. Tinha um cargo tão importante que era detentor das chaves da cidade de Leiria.

«E tanto que elRey chegou a Santarém enviou recado a Lourenço Anes Redondo, que estava no alca-çar de Leiria, que decepase e matase aqueles que derom emtrada ao Iffante. E ele assy o fez, e mandou decepar e queimar nove homens dos milhores que avia no lugar» (17), e entre eles Domingos Dominguez, que fora seu copeiro, e que era ende alvazil e que tinha as chaves das portas da villa e lhy abriu» ao Infante¹⁰⁸.

Outro escanção-mor de D. Dinis, foi D. Lourenço Martins¹⁰⁹.

Há, ainda referência a um copeiro, Pêro Salgado¹¹⁰, como testemunha de dois diplomas relativos a dois forais no ano de 1287: foral de Vilarinho da Castanheira e o foral Vale de Prados. É bem provável que este copeiro também exercesse funções de escanção, servindo o vinho à mesa do rei.

Em 1402 D. João I, Mestre de Avis, promoveu a constituição dos moradores da sua casa, os quais ascendiam a quatro centenas de pessoas com diferentes ocupações¹¹¹. De entre

Fora onde está sepultado (é de realçar que nesta igreja estão sepultados nobres da mais alta linhagem).

108 - ANTT- Chancelaria de D. Dinis, livro 3.º, p. 142 (“Carta per que percam os aceres os homens que elReii mandou matar en Leirea par razon da entrada que o Inffante entrou na vila de Leirêa. Santarém, 21 de Janeiro de 1322”). Consulta online: <http://digitalq.dgarq.gov.pt/viewer?id=3813643>

109 - Pizarro 2011: 70; Gomes 2011: 255; 267-268. O escanção era um confidente e um “fiel depositário” da máxima confiança do rei, nas questões mundanas, sociais ou familiares da corte. Assim o comprova o rol das cartas entregues pelo Abade de Alcobaça a D. Lourenço Martins, escanção-mor del-rei. “Estas som as cartas que recebeu Lourenço Martíz scançam mayor dei Rey de Dom Abbade d'Alcobaça per huã carta sedada do seelo pendente de nosso senhor el Rey” [Séc. XIV int.] Consulta online: https://digitalis-dsp.uc.pt/bitstream/10316.2/28026/1/Humanitas57_artigo8.pdf?ln=pt-pt

110 - Pizarro 2011:72.

111 - Coelho 2011: 138.

estes importa-nos atender, para o nosso estudo, aos oficiais do serviço de mesa entre os quais figurava o de copeiro (escanção). Temos como certo que D. João e seus descendentes não eram grandes bebedores de vinho, mas dispunham dos melhores do reino na sua mesa para comemorar os grandes acontecimentos¹¹².

D. João I era, porém, um homem moderado e certamente tomava o vinho meado de água ou mais, quer dizer que juntava, no mínimo, a uma parte de vinho, uma igual parte de água.

O hábito de terçar o vinho com água seria comum em Portugal e mesmo no Ocidente, sendo um costume muito antigo que vem, no nosso estudo, pelo menos desde os tempos greco-romanos.

Como vimos, os monarcas portugueses faziam-no e aconselhavam-no.

D. Duarte no seu *Leal Conselheiro* deixa a recomendação:

«E o vinho, se o beber, seja razoadamente augado, porque se é forte, dá maior trabalho ao estamago em no cozer e degerir, e acrescenta sede, per que nom se pode bem soportar com pouco beber»¹¹³.

A fazer prova da importância do “encarregado das bebidas”, registaremos que na festa do casamento de D. Duarte, herdeiro da coroa, foi servida uma refeição ligeira, de “vinho e fruta”, de elevado cerimonial, na qual os responsáveis pelo serviço foram os infantes, seus irmãos, tendo cabido o serviço do vinho ao conde D. Afonso¹¹⁴.

112 Idem, p. 149.

113- Barbosa 1982: Cap.C (100); 437.

114 - Coelho 2011: 149

Fig. 12:
Representação do
Jantar de D. João I
com João de Gant
em Ponte do Mouro
(Julho de 1386).
(*Chronique
d'Angleterre* de Jean
Wavrin. British
Library.
Roy.14.E.IV,f.244v).



Será ainda interessante lembrar que, segundo muitos historiadores, D. João II faleceu a 25 de Outubro de 1495, após um processo lento de envenenamento através da sucessiva administração de pequenas doses de arsénico, o que não é, diga-se, unanimemente aceite. Mais importante para o nosso estudo é o facto de conjuntamente com o soberano, e na mesma ocasião, terem falecido mais três membros do seu séquito pessoal, vitimados por vómitos, edemas, ânsias e hidropisia, a saber: D. Fernão de Lima, copeiro-mor da Casa Real; Estêvão de Sequeira, copeiro-menor; e um fidalgo copeiro, de seu nome Afonso, fidalgo da copa¹¹⁵.

Haverá pois a realçar que, no exercício da função de escanção, há um código implícito que obriga a servir lealmente o seu senhor. Assim, estes servidores acabaram também por morrer, pela especificidade das suas funções, na medida em que lhes competia, em graus distintos, a vigilância sobre a preparação, confecção, prova dos vinhos e distribuição das bebidas que iam à mesa real.

Para completar a lista dos escanções portugueses pode ser consultado o Anexo 2.

115 - Garcia de Resende 1798: Cap.129:188: "(...) E por que depois da morte do Principe dahy a poucos dias el Rey tornou logo adoecer do mal de que ao diante morreo, e ouve sospeira que foy de peçonha, ficou hua geral presumpçam que nesta fonte cuberta lhe fora dada em agoa que bebeo, a qual presumpçam e sospeyta se confirmou em muytos com as mortes de Fernam de Lyma seu copeiro mor, e de Esteuam de Sequeira copeiro, e de Affonso fidalgo homem da copa, que hinchados e solutos como el Rey antes delle poucos duas todos faleceram".

2. Ritual do serviço de vinhos na Época Moderna

Antes de analisarmos do serviço de vinhos, retomemos a importância do ofício de escanção-mor (designado neste tempo como copeiro-mor), para confirmar o seu alto estatuto social e a sua posição hierárquica no “cerimonial e ritualidade”¹¹⁶, nos ciclos festivos da mesa da corte régia avisina. Tais ocasiões revestiam-se de uma grande propaganda, espectáculo e manifestação de poder, e de uma rigorosa hierarquia na disposição dos cargos à mesa, segundo o respectivo estatuto social dos convivas. O escanção (copeiro) tinha um dos mais altos cargos na corte e servir o vinho ao rei estava só consignado a altos dignatários do reino.

Vamos apresentar um exemplo do serviço de vinhos na corte portuguesa da Idade Moderna para pudermos entender a importância do serviço de vinhos nos banquetes reais.

O trabalho do serviço de vinho ou outras bebidas, efectuado pelo escanção-mor, bem como todo o ritual que o envolvia, surge-nos descrito no livro *Mappa de Portugal antigo et Moderno*, do Padre João Bautista de Castro e, ainda que reportando ao reinando de D. João II, poderia ser similar ao de tempos anteriores, assim se especificando:

“(…) O officio de Copeiro Môr , a que os Godos chamavaõ Conde Escancias, ou Comes Scanciarum, que he o mesmo, que se dissessemos Conde das bebidas, he o que dá o pucaro de agua a El Rey para beber, e anda hoje este officio na Casa do Conde de Villa-flor. Quando ElRey lhe fazia sinal, hia buscar o pucaro à porta da casa, onde ElRey comia, e lho entregava o Copeiro menor; e tornando a entrar acompanhado do mesmo Copeiro, e dous Porteiros da cana, que faziaó suas cortezias, e se punhaó de joelhos, chegava o Copeiro Mór à meza, dava o púcaro a ElRey, que acabando de beber, o tomava, estando até entao

116 - Coelho 2014:94-111. A título comparativo podemos dizer que o copeiro (o escanção que cuidava das bebidas do rei) ganharia mais de 1950 libras e que o cozinheiro auferia cerca de 1000 libras. Assim, olhando para estes valores pecuniários, podemos perceber a maior importância que o escanção tinha em relação ao cozinheiro.

inclinado sobre a meza, tendo a salva debaixo do pucaro. Depois se levantava, e três pés atrás fazia a cortesia, e dava o pucaro ao Copeiro menor, que o levava à copa acompanhado dos Porteiros”¹¹⁷.

Posteriormente, nos séculos XVII/XVIII, o copeiro-mor continuava a dar de beber ao rei, acompanhado pelo copeiro-pequeno e dois porteiros

“(…) chegados à sala faziam estes uma mesura e o copeiro-mor punha um joelho no chão... Seguia-se a salva feita pelo copeiro-mor, que devia, não apenas provar a bebida, mas bebê-la antes de a entregar ao rei”¹¹⁸.

Era igualmente da sua responsabilidade assegurar que a bebida estava à temperatura ideal, mandando vir neve ou salitre para a refrescar, se fosse o caso. Acabando o rei de beber, o copeiro afastava-se três pés, fazendo então a sua mesura, entregava o copo ao copeiro pequeno que voltava a tapá-lo e regressava ao seu lugar. Nas ocasiões em que o rei comia ficava no lado esquerda da sala, juntamente com os oficiais, mas em lugar em que pudesse ver quando o rei lhe pedisse de beber.

O copeiro-mor era também, nesta época, o líder do interior do serviço de mesa¹¹⁹. Nos dias festivos tal serviço revestia-se de grande complexidade e uma ostentação ritualizada. Por exemplo, no casamento de D. Teodósio II (1603), o duque era servido pelo seu copeiro-mor:

117 - Castro 1762: 429. Consulta online 10 de Abril de 2015, 23h. Portanto era o copeiro-mor quem ia buscar o copo à «casa de fora de onde estava a copa», quando o rei lhe fazia sinal de que queria beber. Ali chegado, o copeiro-mor tomava o púcaro e a salva das mãos do copeiro pequeno e ambos se dirigiam então à mesa, precedidos pelos porteiros.

118 - Pereira 2011: 88-90.

119 - Cunha 2011:73. “... controlava a qualidade e a temperatura das bebidas necessárias à refeição e as servia ao duque. Recebi-as das mãos do copeiro-pequeno (menor) e dos moços da copa. Era esta área que se avaliava, as necessidades de aprovisionamento dos líquidos e se despachava, os pedidos de aquisição. Tudo era preciso para o serviço da manteria era guardado pelo copeiro-pequeno”.

“... que pedia a copa ao copeiro-menor, que por seu turno a trazia da copeira. À sua frente vinham os porteiros. O copeiro-menor destapava a copa e dava-a ao copeiro-mor para fazer a salva...”¹²⁰.

Materiais utilizados pela Copa

Reportando-nos à Europa ocidental, durante a Idade Média, nas casas reais e senhoriais, para o serviço d’ “As bebidas, que se limitam na realidade ao vinho e seus derivados, são colocadas sobre a mesa em frascos de vidro ou canjirões metálicos; são servidas em taças de metais preciosos, de madeira, requintadamente decorada, ou de vidro”¹²¹. As taças para beber eram, em geral, de madeira, apesar do vidro já estar disseminado nos meios urbanos no século XV. Na corte do duque da Borgonha, as bebidas eram servidas em taças ou copos de prata, mas para os servos usavam-se copos de grés. Entre a população de estratos inferiores, tornavam-se usuais picheis de terracota vidrada ou de púcaros de estanho e nos campos “os habitantes abastados de Dijon, com frequência acompanhados de *cimarres*¹²², grandes garrafas destinadas a apresentar o vinho...”¹²³ Tudo leva a crer que não se tratava de garrafas de vidro propriamente ditas, mas de um tipo de jarro que serviriam para encher os púcaros. Os camponeses desta região levavam para o campo as bebidas em garrafas de terracota empalhada¹²⁴.

Em Portugal ao longo da mesma época, era habitual beber-se em copos um pouco maiores e mais pesados que os da atualidade, chamados *vasos*, mas havia outros maiores que estes denominados *grais* e *tagras*. Também eram utilizadas “púcaras e pucarinhas munidas com duas asas”.

Para além dos objetos enumerados, poderemos referir salvas que serviam de apoio a taças¹²⁵, copos e garrafas de vidro, estanho, cobre, prata ou ouro. No entanto, refira-se

120 - Pereira 2011: 89

121 - Riera-Melis 2001: 19

122 - Jarro normalmente de estanho com uma tampa, e duas alças, uma fixa sobre o lado, para verter o vinho ou outra bebida, e a outra articulada (como a de um balde) para ajudar a transportar.

123 - Marques 2010: 40.

124 - Piponnier 2001: 130

125 - Pomos como hipótese de poderem ser tumbuladeiras, recipientes que servem para provar o vinho antes de o servir

que as peças utilizadas para servir o vinho dependiam do grupo social e/ou do acontecimento que estivesse a ter lugar.

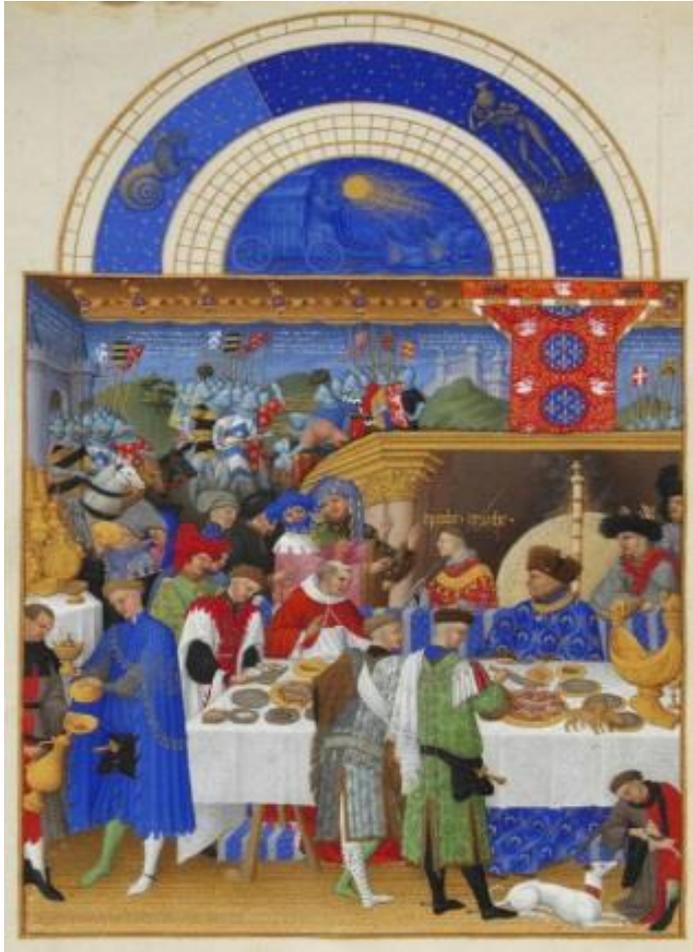


Fig. 13 – Ilustração do livro *Très Riches Heures du Duc de Berry* Passagem de ano 1413?. Podemos observar em primeiro plano à esquerda o escanção-mor, embanhando a espada vestido de azul, cor da nobreza, ajudado pelo seu escanção-menor.

Capítulo III Análise dos primeiros números da Revista “O Escanção”

Provavelmente nunca a Associação dos Escanções teria grande “visibilidade” se não tivesse existido a revista “O Escanção”. Ganhou com o esforço de pessoas que se dedicaram a um “projecto ” de criar uma revista, atribuindo-lhe o nome do ofício, como quem colhe os “frutos maduros” (segue os passos) dos antigos “grandes” escanções da nossa história, fazendo jus ao património do nobre cargo e, porque não, ao da nossa própria lusitanidade. Veremos mais adiante o quão difícil foi singrar, neste microcosmos, constituindo este periódico um exemplo de tenacidade face às barreiras criadas, que acabaram por ser ultrapassadas.

Ao debruçarmo-nos sobre o trabalho desenvolvido pela Revista *O Escanção*, teremos, forçosamente, que referir que esta foi a primeira do género em Portugal a ser editada regularmente. Deveremos referir a 1ª. Série, que surgiu em Março de 1974, mas da qual só foram editados 6 (seis) números, logo sem expressão continuada e inconsequente para o nosso estudo, apesar da pertinência das informações técnico/históricas que apresentaram. Contudo, foi a partir de Maio de 1986 que esta revista veio com nova roupagem e novas abordagens, quer do ponto de vista técnico/prático, quer do ponto informativo e estético.

Antes de mais, há que referir que, para o aparecimento da revista com carácter permanente, muito contribuiu a equipa de trabalho, formada pelas mais altas individualidades, que lhe emprestavam o seu saber. Foi capitaneada por Nelson Heitor, como director da revista, que, em 1992, era Chefe de Divisão da Direcção-Geral de Planeamento e Agricultura e mais tarde, em 1994, foi nomeado pelo ministro da agricultura de então, Álvaro dos Santos Amaro, Subdirector-geral da Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural. Tratava-se de uma personalidade muito conceituada no país, cujo cargo seria de suprema importância e que se colocou ao serviço da promoção dos escanções, através da revista *O Escanção*, e que conseguiu galvanizar os maiores cérebros na arte do conhecimento do vinho a fazer parte do projecto que a revista preconizava. No Conselho Consultivo para a secção de enologia¹²⁶ havia um painel de

126 - A equipa de enologia que regularmente foi colaborando com o seu mister para a revista era formada por engenheiros agrónomos: António Alpuim; Domingos Gaspar;

técnicos de enologia na área dos vinhos, que transmitiam o que melhor se fazia no mundo. Profissionais reputados, que tinham aprendido nas grandes escolas de agronomia, viticultura e enologia nacionais e estrangeiras e partilhavam, na revista, temas importantes para o conhecimento dos escanções. Devemos acrescentar que havia uma equipa de escanções, *Maîtres d’Hotel* e *Barmen*, que também faziam parte desse Conselho Consultivo e que, gratuitamente, publicavam rubricas, muitas delas encaradas como “segredo profissional” para que os escanções pudessem “acompanhar” as novas técnicas, ligadas ao sector. Não podemos deixar de salientar que o segredo profissional era uma arma de mais-valia que qualquer chefe de mesa ou chefe de vinhos guardava para si e não partilhava com os seus colaboradores. Para esta abertura ao conhecimento foi fundamental a credibilidade que escanções, como Fernando Ferramentas, Ceferino Carrera, José dos Santos, Francisco Esteves Gonçalves, José Costa, Orlando Iglésias, Arménio Fernandes, Antero Jacinto, Octávio Ferreira, Modesto Junqueira e Almiro Vilar, entre outros, legaram à revista, sem subterfúgios. Já Benjamin Fernandez Teixeira, Manolo Carrera e outros deram o seu contributo na área de conhecimentos de iguarias de diversa proveniência. Foi esta equipa multidisciplinar, que produziu a matéria com que a revista da AEP contou para a sua afirmação, e que, ainda hoje, colhe frutos dela. Na actualidade nem tantos, como parecia apontar o rumo que vinha a adoptar, mas tal avaliação será assunto para ser aprofundado na maturação da história do que acontece agora. Ao tempo, digamos que estavam reunidas as condições para o sucesso: profissionais em várias áreas – quer no espectro do antiquíssimo ofício de escanção, quer na parte gastronómica e, ainda, no mundo da enologia, com os melhores enólogos a “emprestarem”, desde a primeira hora, os seus conhecimentos ao corpo dos escanções portugueses. Todos contribuíram para a reputação que os escanções viriam a angariar junto das diversas entidades, tanto ligadas ao vinho, como ao aparelho de Estado, que via nestes profissionais um veículo privilegiado da difusão desta reputada bebida, sobretudo aos turistas estrangeiros que nos visitavam, dada a excelência de tratamento que emprestavam no serviço da apetecida bebida – o vinho.

Vítor Ponte Fernandes; Virgílio Dantas; João Carvalho Ghira; Virgílio Loureiro; Mário Louro; Bianchi de Aguiar.

Do ponto de vista dos estudos para o exercício do *métier* podemos afirmar que a equipa era constituída por “mestres” das diversas matérias na preparação para a digna profissão de escanção.

A formação do Curso de Escanção era patrocinada pelo Estado, paga pela entidade apelidada de Fundo de Turismo, e, inicialmente, ministrada na EHTL (Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, 1969)¹²⁷. Depois veio a ter lugar, também, na EHTE (Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril, 1980?) e, mais tarde, na EHTP (Escola de Hotelaria e Turismo do Porto) (1987) e, por fim, na EHTC (Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra), em 2012. Actualmente este curso é pago pelos candidatos a escanção. A revista (1986) era o meio de “chancelar” os temas mais pertinentes sobre o vinho e os escanções, promovendo a sua divulgação e publicitando os diversos encontros que as empresas proporcionavam. Estes encontros contribuíram, definitivamente, para que os escanções se viessem a afirmar no mundo da hotelaria e da restauração, na sociedade e nas empresas ligadas ao sector, onde as suas opiniões eram tidas em conta pelos diversos órgãos decisórios em matéria de vinhos e turismo. E para reforçar esta ideia poderemos salientar os diversos prémios atribuídos à AEP)¹²⁸.



Fig. 14 – Condecoração atribuída à AEP, pelo Estado Português, Grau Ouro pelos serviços relevantes prestados ao turismo português (1995)

Muitas das marcas de vinhos de grande reputação na actualidade foram “lançadas” pela mão entendida dos escanções de então.

127 - A EHTL era apelidada de Escola de Hotelaria Alexandre de Almeida de Lisboa. O primeiro curso de escanção (1971) foi ministrado pelos profissionais: Fernando Ferramentas; Benjamim Fernandes Teixeira e Gilberto Mira, bem como os engenheiros agrónomos: António Alpoim; Virgílio Dantas e o director do Instituto Vinho do Porto, Brito e Cunha, revista nº. 2, pp. 11-15.

128 - Galardoada com as seguintes condecorações: Medalha de Mérito Turístico “por serviços relevantes prestados ao Turismo Português” (1971); Galardoada com a Medalha de Mérito Turístico (grau prata) em Abril de 1979; Reconhecida de Utilidade Pública em Maio de 1991; Galardoada com Medalha de Mérito Turístico (grau ouro) em Setembro de 1995.

E é este património que pretendemos divulgar e enaltecer para memória futura, porque, sem ela, nada do trabalho que foi feito faria sentido.

Após esta pequena explanação, vamos de seguida apresentar os conteúdos dos primeiros números que a revista “*O Escanção*” produziu ao longo destes provectoros trinta anos (1986)¹²⁹, em que a revista teve foi elo de ligação entre três gerações. Esperamos conseguir dar um pequeno vislumbre sobre a sua acção e a importância que teve nos seus primórdios, em que os meios de comunicação da especialidade não existiam e em que as novas tecnologias ainda não se manifestavam. Só para pudermos ter uma ideia do vazio que se fazia sentir, pode-se consultar a literatura portuguesa existente até então (1986) e encontraremos muito pouco trabalho sobre o vinho. Para além disso, os assuntos tratados eram todos eles referentes a vinhos portugueses e, quando vinham para as bancas, já muita legislação e novas regiões tinham surgido, logo encontravam-se desactualizados.

Para poder acompanhar ou ter informações de outros países e de outras regiões estrangeiras tinha-se que frequentar o Curso de Escanção na EHTL, ou comprar a revista *O Escanção* num quiosque qualquer. Mas era preciso encomendá-la e corria-se o risco de a empresa de distribuição, a Electroliber não fazer entrega na localidade da encomenda, ficando o assinante sem a possuir, realidade, então, vivida por quem trabalhava na província ou num local que a referida empresa não fizesse entregas. O autor deste trabalho é “Sócio Efectivo” (ver tipo de sócio)¹³⁰ desde 1991, com o

129 - A revista é publicada interruptamente desde 1986 até aos dias de hoje.

130 - Há várias categorias e admissão de sócios, conforme se pode constatar nos “Estatutos da Associação dos Escanções de Portugal”, Artigo 4º. – Sócios Efectivos: “São membros efectivos os profissionais que já exerçam ou se preparem para exercer a actividade de escanção, e que possuam uma categoria profissional de hotelaria para obtenção da qual tenham frequentado uma disciplina de vinhos em Escola Hoteleira. Estes sócios detêm a plenitude dos direitos de associado, sendo os únicos elegíveis para os cargos sociais”. Sócios Colaboradores: “São sócios ou membros colaboradores as pessoas especializadas em questões vinícolas ou relacionadas com outras bebidas, que trabalhe, nos organismos oficiais e nas empresas da produção ou do comércio de bebidas, e que disponham a contribuir com o seu saber para o aperfeiçoamento dos escanções. São Sócios ou Membros Aderentes todos os sócios que não estejam incluídos nas categorias acima designadas. São Sócios ou Membros Protectores: as empresas produtoras ou comerciais de bebidas, organismos oficiais e associações ligadas aos mesmos produtos, que contribuam para a valorização da associação”. Acrescente-se que para alguém aspirar a ser um Sócio Efectivo (escanção) teria a obrigatoriedade de ter frequentado o Curso de Escanção na EHTL, ou ser Chefe de

número 274. Aos sócios, a Associação dos Escanções de Portugal (A.E.P.) garantia o envio pelos CTT, a cada trimestre, da revista no domicílio destes.



Fig. 15 – O Escanção João Pires, o mais prestigiado escanção português no mundo e ocupou o ofício com brilhantismo em vários restaurantes de luxo mundiais, restaurante George V (Paris) e Dinner (Londres). É *Master Sommelier*, *Wine Director* e consultor de vinhos em Londres e Macau.

Foto: *Head sommelier* (escanção-mor) do restaurante “Dinner”, do famoso cozinheiro Heston Blumenthal, Revista da TAP, UP Magazine (Dezembro 2012).

Mesa pelo menos há cinco anos, ou, ainda, ser Chefe de Turno (empregado de mesa de 1.^a classe) há pelo menos 10 anos. Como se afirma nos estatutos: “*competete à direcção aprovar a admissão dos membros aderentes, sob proposta apresentada por um mínimo de dois sócios efectivos. Entre a apresentação e a eventual aprovação de cada proposta medearão, pelo menos, trinta dias, período durante o qual será exposta, em local acessível aos sócios, para que estes possam sobre ela se pronunciar. São sócios ou membros de honra os profissionais com reconhecido contributo para a promoção e divulgação da Associação, bem como todas as pessoas ou organismos que tenham contribuído para o prestígio da A.E.P. e da profissão de Escanção. A admissão destes sócios será da competência da Assembleia Geral sob proposta da Direcção*”.

Revista nº. 1



Fig. 16 – Capa da revista 1 (1986, Maio/Junho/Julho). Preço: 150 escudos. A foto é de uma marca de vinho: Dão Terras Altas da José Maria da Fonseca (JMF), distribuído ao tempo pela Sileno¹³¹

No “Editorial” é referido que um “grupo de entusiastas” assegura “o risco” de “dar a público, com regularidade, as ideias, as mensagens, os testemunhos, os debates e as informações, quais ingredientes fundamentais (...) ao aparecimento e à existência da Associação dos Escanções de Portugal”. Mais adiante é realçado o “Impacto da Adesão à CEE¹³² ao nível da viticultura portuguesa”.

No penúltimo parágrafo do “Editorial”, para além do reconhecimento aos “ilustres colaboradores” dá-se um agradecimento ao Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação de então, Eng.º Álvaro Barreto, pela resposta positiva ao renovado arranque da AEP.

Na página 3 José Costa, escanção e um dos fundadores da AEP e à data Vice-Presidente da AEP, reflecte, num apontamento intitulado “Aposta no Futuro”, sobre as causas de tão longa interrupção da Revista *O Escanção*, desde a 1.ª Série (onde só foram editadas seis números, 1974-1975, como acima referido). A razão prendeu-se com o “vendaval” revolucionário que varreu a sociedade portuguesa, em que os restaurantes de luxo eram vistos como um suporte do aparelho do extinto *Estado Novo* e, como consequência, o comércio de vinhos e das bebidas espirituosas eram fortemente penalizadas - suporte financeiro fundamental para a edição da revista. Segue-se uma

131 - Sociedade. Distribuidora de Bebidas, de Vila Nogueira de Azeitão. Esta empresa já não existe, mas até 2014 era responsável pela distribuição da JMF.

132 - Comunidade Económica Europeia, actual EU – União Europeia.

dissertação sobre o interregno de 12 (doze) anos até àquele momento, em que a revista “volta à luz do dia”. Haviam sido necessários esforços pessoais deste e de outros escanções, para que não deixassem cair um projecto único, o de divulgar o vinho e a forma de tratamento deste no que respeita ao serviço ao cliente. Devemos salientar que José Costa deu garantias bancárias pessoais para que a revista tomasse corpo.

O propósito da revista, segundo Costa, era ser “um veículo de cultura, informação, formação, e, até mesmo, elo de ligação, para não usar o termo ‘união’¹³³, talvez demasiado exagerado”.

Ao analisarmos este “desabafo” concluímos que foram precisos uma dúzia de anos a maturar uma ideia: a publicação de assuntos de vital interesse para os escanções, o que, felizmente, hoje é já um dado adquirido. Mas sem a estirpe desses profissionais nunca teria renascido a revista nem, talvez, se alcançasse o prestígio que a função actualmente disfruta e, muito provavelmente, a própria AEP teria deixado de existir...

Na página 4 a rubrica “Tem a Palavra o Escanção”, é apresentado Almiro Vilar, o vencedor do 4.º Concurso Nacional de Escanções, que exercia o seu mister no restaurante Escorial, Lisboa. Trata-se de um testemunho, na primeira pessoa, sobre um percurso profissional. A dada altura da entrevista o escanção refere a capacidade de intuição do profissional para aconselhar e vender o vinho ao cliente e compreender a sua psicologia. A simpatia natural, aliada à organização da logística do restaurante e da Cave-do-dia¹³⁴, e a criteriosa gestão deste espaço podem contribuir para a afirmação do escanção, que deve ter o conhecimento das diferentes bebidas para

133 - O termo “união” poderia estar conotado com o partido único do Antigo Regime: União Nacional (1930-1974). Vivia-se um tempo socialmente confuso numa jovem democracia (1986), que tentava demarcar-se dos antigos símbolos.

134 - É um espaço adjacente ao restaurante, onde se colocam os vinhos que fazem parte da carta de vinhos desse restaurante de forma a poder dar uma resposta imediata, assim que são solicitados pelos clientes. Existem regras de repouso que devem ser observadas para que conservem as melhores condições como se de uma cave se tratasse, quer em termos de temperatura, luminosidade, trepidação, grau de humidade e cheiros.

aconselhamento na escolha de uma delas para combinação com determinadas iguarias que chegam ao cliente.

Acaba a entrevista deixando algumas notas biográficas da sua terra de origem, Viseu, onde nasceu, em 2 de Janeiro de 1955, e do percurso profissional que seguiu.

A revista apresenta, na página 7, um documentário de Nelson Heitor sobre as “Novas Regiões Demarcadas em Portugal”, tema complexo, ao tempo, porque havia discussões na Assembleia da República para aprovação de várias novas regiões, bem como sobre os estatutos destas e dos seus vinhos aí produzidos como “IPR”¹³⁵ e, ou “VQPRD”¹³⁶. Esta iniciativa decorre da adesão de Portugal à Comunidade Europeia e pode, segundo o artigo, “atribuir uma importância empolada à ‘Demarcação’, conferindo-lhe capacidades estruturais da vitivinicultura portuguesa, que a mesma é bem capaz de não comportar”. O autor refere que os agentes económicos interessados nos apoios financeiros ao investimento devem recorrer ao FEOGA¹³⁷, Reg. 355/77.

Por este tempo, como sabemos, tem início uma correria ao dinheiro, que “jorrava sem limites”, vindo da Comunidade Europeia (1986-1989), por gente sem informação e por outra pouco escrupulosa, que candidatava projectos sem o mínimo de consistência e viabilidade. Tais montantes monetários deram origem a muitas fraudes, que acabaram em 1991-1992, por produzir um efeito contrário. Se inicialmente o dinheiro era para ajudar a criar infraestruturas, o mesmo não se passou de seguida, em que foram dados subsídios para o arranque da vinha em algumas regiões nobres. Felizmente, os “verdadeiros” vitivinicultores não o aceitaram e daí decorre que os vinhos portugueses estão muito acima da média de qualidade dos vinhos produzidos por outros países da Europa. Mas, como havia dinheiro, voltavam a aparecer os mesmos produtores sem escrúpulos, que entraram no esquema para receber os ditos fundos, arrancando a pouca vinha que tinham apresentado nos “projectos” em anos anteriores.

135 - Indicação de Proveniência Regulamentada: Vinhos de regiões que, dentro de um prazo mínimo de 5 anos, têm de cumprir as regras de produção dos vinhos de qualidade, para serem classificadas como DOC.

136 - Vinho de Qualidade Produzido em Região Determinada. A designação VQPRD para além de abranger os IPR, inclui os vinhos classificados como DOC (Denominação de Origem Controlada).

137 - FEOGA (Fundo Europeu de Orientação e Garantia Agrícola). Ao tempo um organismo português que aprovava e distribuía os fundos vindos da CEE.

Na página n.º 9 aparece-nos a rubrica “O Barman Connosco”, onde é referida a actividade do barman, as suas qualidades profissionais e de cidadão. Interessa aqui lembrar a multiplicidade dos conhecimentos profissionais do escanção para o exercício da sua função, de que a revista é um veículo privilegiado.

Para averiguar a profundidade dos temas, podemos dar como um bom exemplo um artigo pertinente para o aprofundamento técnico do escanção: “O Cadastro Vitícola em Portugal Perspectivas Futuras”, pelo Eng, Agr. Castro Reis, que se encontra na página n.º 11. Fala-nos do “Cadastro Vitícola Nacional” – inventariação e recenseamento de cepa a cepa; parcela de vinha a parcela de vinha; freguesia a freguesia; concelho a concelho; região a região, “determinando com rigor e precisão o seu valor quantitativo e qualitativo, e ainda os factores agro-climáticos que condicionam a cultura e influenciam decisivamente a qualidade das uvas, mas também outras condicionantes, de geadas e nevoeiros, de outros factores específicos, como a sua adaptação do garfo e do cavalo¹³⁸, a idade e o vigor vegetativo, capazes de influir na qualidade do seu produto final, quer sejam uvas destinadas a mesa ou a vinho (...)”. Podemos de imediato concluir que o assunto era de máximo interesse para os profissionais, porque são apresentados os “factores edafo-climáticos”¹³⁹, que concorrem para a qualidade final de um vinho. Entender a cultura da vinha e a intervenção humana, quer no seu estado vegetativo, quer nos processos de elaboração do vinho, são outros dos factores decisivos à genuinidade do produto final.

138 - Porta-enxertos. Depois que apareceu no século XIX a doença da filoxera, vinda da América, houve necessidade de enxertar as vinhas europeias autóctones com videiras americanas, já que o seu ADN era biologicamente resistente ao insecto da filoxera, que ataca a raiz. Hoje em dia a enxertia é fundamental para a existência da vinha europeia. A enxertia consiste em “soldar” fisiologicamente as raízes de uma videira americana (cavalo) à parte aérea de vide europeia (o garfo ou cavaleiro), conhecida como *vitis vinifera*.

139 - Conjunto de condições naturais intrínsecas de um determinado local ou região. Estamos, seguramente, perante o antepassado da noção de “terrunho” (o mesmo que *terroir*). São, portanto, características climáticas naturais e humanas que intervêm na qualidade final de um vinho: altitude, inclinação do terreno, composição dos solos, pluviosidade média anual, exposição ao sol, horas de insolação, castas e tradições humanas de cultivo, etc.) aplicadas ao cultivo e obtenção do vinho.

Este trabalho é referido pela importância que irá ter no futuro. Estava entregue à “Divisão de Cadastro Vitícola”, onde se realizavam questionários exaustivos e se registavam todos os dados, a elaboração da “Ficha da Vinha ou Parcela de Vinha”, acompanhada por uma fotografia aérea da localização dessa vinha ou parcela de vinha e referindo a sua situação na “Carta do Instituto Geográfico Cadastral”. Deve-se a este estudo o surgimento de sub-regiões, hoje afamadas, como por exemplo: Monção e Melgaço, “terra do Alvarinho” por excelência.

Todos os inventários exaustivos deste inquérito resultaram em “Relatórios Concelhios de Cadastro Vitícola”, que mais tarde, foram utilizados pela nova vaga de enólogos, que irão surgir na década de 90 do século XX. Aproveitaram-se deste trabalho sobre as características específicas de cada região (a potencialidade de cada casta, o solo, a orografia e outros factores) para exponenciar a qualidade dos vinhos aí produzidos. Aos escanções, este tipo de informações era crucial, porque a qualidade de um vinho estava inequivocamente ligada ao “terrunho” (ver página anterior) de onde provinham os vinhos que lhes chegavam à mão. Este estudo permite o conhecimento do local de origem e das regiões de onde provinham os vinhos que diariamente serviam às mesas de reputados restaurantes em Portugal. Assim, ao avaliar da qualidade dos mesmos, na prova, constatavam a importância dos factores naturais e a sua influência, a partir dos pressupostos referenciados. O assunto era novo para os escanções de então e importante para o aprofundamento do “entendimento” do vinho. Cada vinho, que surgia nos finais dos anos oitenta, era uma descoberta e um novo mundo de sensações, dado o tipo de estágio e a forma de elaboração, inteiramente revolucionários. Para além dos códigos intrinsecamente ligados entre si, como as castas, regiões e tradições, apareciam técnicas bioquímicas estudadas nas melhores escolas de viticultura francesas e americanas. A título de curiosidade, acrescentamos que o *boom* dos vinhos novos, cheios de fruta fresca e apreciados muito jovens, oriundos de castas francesas, que se seguiu (nos anos noventa), não corresponde à ética e a códigos herdados. Foi aproveitado por alguns apelidados de “gurus da especialidade”, tal como Michael Rolland e Robert Parker¹⁴⁰, para “submeter” e comprometer toda uma estrutura criada desde tempos imemoriais a um gosto pouco

140 - Muito melhor que ler a opinião destes, aconselhamos a ver o filme *Mondovino*, de Jonathan Nossiter, 2004.

diversificado e pouco exigente, ao *standardizar* o gosto mundial num único sentido, esquecendo práticas ancestrais humanas, que dão a riqueza e a complexidade aos vinhos oriundo de cada região, até então produzidos.

Revista nº. 2

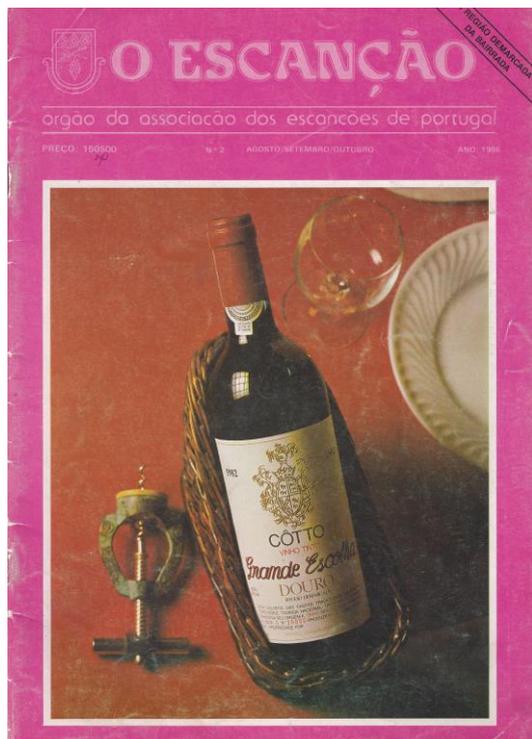


Fig. 17 – Capa revista 2. Quinta do Côtto “Grande Escolha”¹⁴¹, Douro, 1982. Esta propriedade, pertencente à família Champalimaud), era distribuído pela Vinalda - Companhia Comercial de Bebidas.

Ano: 1986; Agosto/Setembro/Outubro. Preço: 150 escudos

No “Editorial” pág. 1 refere-se que o número de revistas tiradas foi de 3500. Nos temas dedicados aos profissionais, salientámos as rubricas de: Ceferino Marino Carrera e Benjamim Fernandez Teixeira. Na rubrica “A Fonte do Escanção - A Decantação”, págs. 3 e 4, de C. M.C. são descritas as técnicas e os materiais a utilizar na decantação e a razão da decantação. Nada

de melhor se poderia “oferecer” a um futuro escanção que estas informações “vitais” sobre o desenvolvimento do seu serviço perante um cliente. O tema escolhido contribuía, de facto, para o sucesso. Os procedimentos e os conselhos dados eram aqueles que, religiosamente, os escanções deviam seguir. Estes saberes conduziam à diferença entre ser um escanção ou um “servidor de vinho”.

No artigo “Tem a Palavra o Escanção”, págs. 6 a 8, conhecem-se dados biográficos do escanção Octávio Benedito Martins Ferreira. Trata-se de uma entrevista a este profissional que, ainda hoje, passados 30 anos, trabalha no mesmo restaurante de luxo, o Gambrinus, em Lisboa. Continua a “emprestar” o seu saber a um dos

141 - Vinho oriundo do Baixo Corgo, era um vinho a ter em conta e que muitos prémios ganhou. Ao tempo, e, das vezes que nos foi proporcionado degustá-lo, ficamos com a impressão que se tratava de um vinho de altíssima qualidade. Em minha opinião foi o vinho que, provavelmente, ombreou, neste tempo, com o famoso Barca Velha 1982 (nascido no Douro em 1952, pela mão de Fernando Nicolau de Almeida, nas quintas da Leda e Vale Meão e envelhecido nas Caves Ferreira, V. N. Gaia).

restaurantes mais reputados de Lisboa. À distância do tempo, diríamos que pouquíssimos profissionais “aguentam” o passar do tempo como este escanção. Octávio virá a ser o escanção português com mais títulos ganhos. A saber, foi vencedor de 6 (seis) concursos nacionais de escanções de Portugal e campeão mundial do concurso “Master of Port Wine” em Paris, 1996.

Na rubrica “Formação Profissional dos Escanções”, págs.11-15, é abordado o tema do ensino de vinhos em Portugal, direccionado para os profissionais da Indústria Hoteleira e referencia-se o 1º. Curso de escanções de Portugal (1971). Surge uma entrevista com Fernando Ferramentas sobre o aparecimento da AEP, designada “Um Arranque, Uma Aposta, Uma Certeza”. Outro assunto tratado é o testemunho de Ceferino Mariño Carrera¹⁴² sobre a sua frequência do primeiro curso de 1971. Se não houvesse registo bibliográfico competente e sério, como o da revista “O Escanção”, perder-se-ia na memória voraz do tempo o testemunho de quanto era difícil, à época (1986), enveredar por este ofício. A revista veio preencher esta lacuna e encorajar os jovens de então a seguir uma das profissões mais nobres da nossa história.

Na rubrica “Gastronomia”, págs. 43 e 44, o artigo “Falando de Queijos...” de Benjamin Fernandez Teixeira trata da história do aparecimento dos queijos suíços *Emmenthal e Gruyère*. Apresenta-se o *fondue* e a respectiva receita. Depois, na continuação do artigo, há ainda referência a dois queijos italianos: o *Provolone* e o *Caciocavallo*. Entre várias considerações a fazer, podemos afirmar que as informações sobre estes queijos, bem como sobre as características dos mesmos, são esparsas e de literatura estrangeira. Do queijo *Provolone* encontra-se uma referência histórica, indicando-se que vem da Roma Antiga. A referência à região de origem do *Caciocavallo* remete para o século XIV. Como poderemos constatar, nos anos 80 do século XX, não havia informação plausível e credenciada sobre os queijos. Os queijos portugueses eram de reputação inabalável (entre nós...), mas os restantes eram, quase na totalidade, desconhecidos da maioria dos portugueses. Benjamin Fernandez Teixeira trabalhava

142 - Apesar de ser um nome conhecido, devemos acrescentar que foi formador responsável pelos cursos de escanção desde 1973 na EHTLisboa

ao tempo, no Alfa Hotel de Lisboa, como director de F&B¹⁴³. Era galego e participava, com o seu enorme saber, na revista “*O Escanção*”. Benjamin e a sua família tinham encontrado refúgio em Portugal, aquando da Guerra Civil Espanhola (1936). Possuía um *know-how* acumulado de um tempo em que Lisboa era o centro do mundo (2ª. Grande Guerra) e em que todos os grandes chefes da Europa se tinham refugiado em Portugal, pelo que aprendeu com os melhores sobre o seu ofício de “mordomo”.

A notícia “Informando”, pág.55, fala-nos do “Concurso Mundial dos Escanções. Anuncia que entre os dias 26 e 28 de Outubro de 1989 iriai decorrer em Veneza, Itália o Concurso Mundial de Escanções, sendo organizado pela AIS¹⁴⁴ sob a égide da ASI¹⁴⁵. A participação portuguesa teve a presença de Almiro Almeida Vilar e de Octávio Ferreira e Octávio Ferreira, primeiro e segundo classificados do 4º Concurso Nacional de Escanções em Portugal. Foram acompanhados pelo Presidente da AEP, Francisco Esteves Gonçalves, entre outros representantes da delegação portuguesa. Importa destacar a notícia deste acontecimento, dada a projecção que tinha um concurso desta natureza, no qual, desde a primeira hora (1978), Portugal se fez representar.

143 - Termo usado na hotelaria para distinguir o cargo de Director de Comidas e Bebidas num hotel e que em inglês se diz *Food and Beverages Manager* (F&B).

144 - Associação Italiana de Sommeliers.

145 - Association de la Sommellerie Internationale.

Revista nº. 3

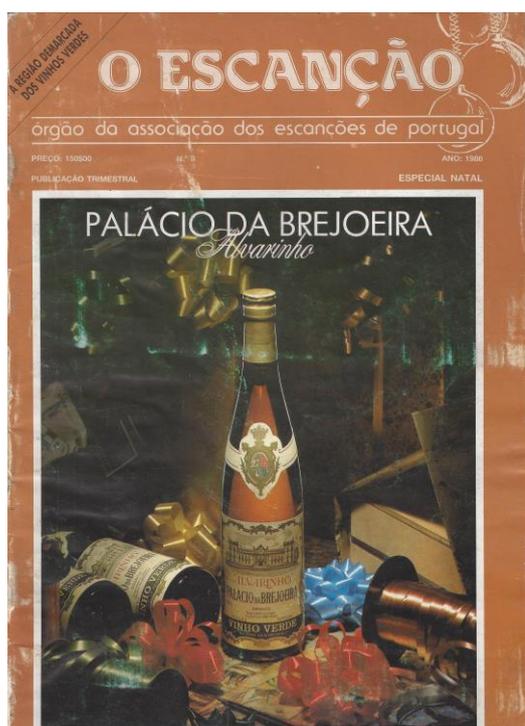


Fig. 18 – Capa da revista 3. Ano: 1986; Especial Natal. Preço: 150 escudos. Tiragem: 3500 exemplares.

Capa: Um vinho da região DOC “Vinho Verde”, Palácio da Brejoeira da casta Alvarinho

No “Editorial” podemos ler as considerações sobre o encerramento de um ciclo e o começo de outro, o de promover, divulgar e defender os vinhos. Há referência aos Sócios Protectores¹⁴⁶ e aos Escanções, que devem ter um “espírito de iniciativa e de abertura, com rigor e isenção no tratamento das coisas e eficácia que estas coisas exigem” e dar cumprimento aos objectivos que a associação preconizou em 1972¹⁴⁷. São indicações

indirectas que não permitem conhecer os destinatários desta mensagem. No final desejam-se os votos de Boas Festas para 1987.

O artigo “N’á Consoada, ou um pretexto para falar da luta genética do homem pela sobrevivência”, de Manolo Marino Carrera e Maria Madalena Borges Alvarez, nas páginas 3-5, apresenta-nos uma pequena dissertação, como se tratasse de uma viagem histórica aos primórdios da religião cristã. Constitui uma análise que não deixa o leitor indiferente, interligando a história com a religiosidade e o social, buscando a explicação lógica e tradicional das nossas mesas, de norte a sul de Portugal.

Na notícia “O 5º Concurso Mundial de Escanções, realizou-se entre os dias 25 a 28 de abril em Veneza”, na pág. 6, fala-se da realização deste concurso e dos membros do júri, entre os quais Arménio de Jesus Fernandes (representante da AEP), como membro do júri da Prova de Serviços¹⁴⁸, Vítor Ponte Fernandes, como membro do júri

146 - Ver página 45 (Sócios da AEP).

147 - Por curiosidade publicámos no Anexo 3 os estatutos sobre a criação da AEP à data.

148 - O Júri da Prova de Serviços é um escanção oficial, representante de uma delegação e nomeado em sorteio, entre todos os júris internacionais participantes de

das Provas Organolépticas, e Francisco Esteves Gonçalves, como Presidente da AEP e membro do mesmo júri, para além de assegurar, noutras provas do concurso, o de Director Técnico da ASI. Entre os 17 concorrentes de vários países - França; Bélgica; Irlanda; Alemanha; Suíça; Brasil; Japão, Noruega e Portugal - será de realçar que o Escanção Octávio Ferreira ficou entre os 5 finalistas e no 4º lugar efectivo.

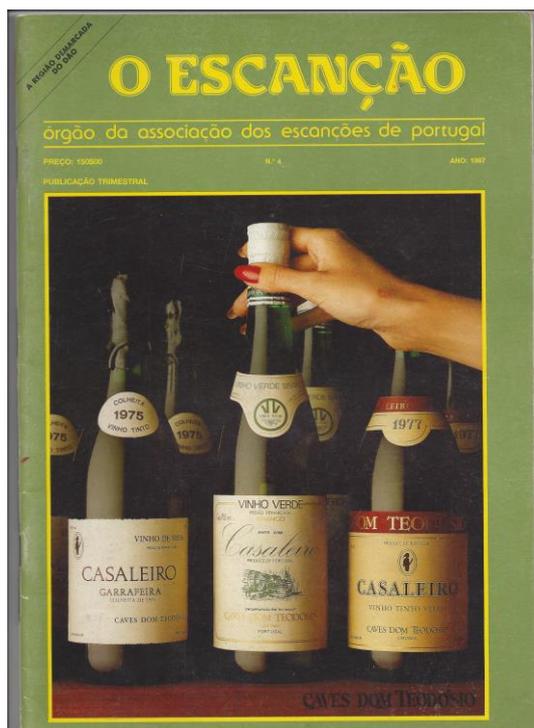
Na página 15 temos uma referência às “Aguardentes Velhas – Aspectos Gerais do Seu Fabrico”, da autoria de A. Pedro Belchior.

Na rubrica “Tem a Palavra o Escanção”, com o subtítulo “Um exemplo de profissionalismo”, página 20, a revista apresenta Ceferino Mariño Carrera. Toda a entrevista é ela mesma um registo histórico para a AEP de grande valor e um estímulo para quem abraça a profissão. Trata-se de um assunto pertinente, porque relata as etapas que um profissional poderá ter que enfrentar até atingir um patamar de excelência, como foi o caso de Ceferino Carrera. Consta de um relato na primeira pessoa e de grande relevância profissional, pelo percurso do entrevistado e apresenta-se como um estímulo adicional a quem está a dar os primeiros passos no ofício. Ceferino Carrera veio, mais tarde, a deter a responsabilidade da docência do ofício de Escanção, na Escola de Hotelaria de Lisboa (1973), como vimos, pertencente ao extinto Instituto Nacional de Formação Turística e Hoteleira (actual Turismo de Portugal).

um concurso mundial de escanções. Nesse concurso, os concorrentes, numa das provas do concurso, realizam “Provas de Serviço Prático”, como demonstração de situações que poderiam ocorrer na sua actividade normal de escanção.

Para saber mais sobre um concurso mundial de escanções consulte:

<http://www.sommellerie-internationale.com/en/>



Revista n.º 4

Fig. 19 – Capa revista 4, Ano 1987. Janeiro, Fevereiro e Março. Caves D. Teodósio¹⁴⁹ (casa fundada em 1924, por João Teodósio Barbosa), companhia especializada na produção, engarrafamento, comercialização e exportação de vinhos, espumantes e bebidas espirituosas de vinhos de várias proveniências portuguesas (hoje pertencendo ao grupo *Enoport*), mostrando os vinhos que esta empresa tinha no mercado. Ainda hoje tem sede em Rio Maior.

O artigo “A empresa na Vinha e no Vinho” (páginas 5-8),

apresenta um comentário breve sobre a Sogrape¹⁵⁰, empresa fundada em 1942 que em 1986 era a maior exportadora de vinhos em Portugal para 124 países. De todos os vinhos da empresa destaca-se o vinho Mateus rosé considerado entre os melhores do mundo. A produção desta empresa rondava as 40 milhões de garrafas anuais. De seguida é apresentada a lista de uma dúzia de marcas comercializadas no mercado.

As empresas existentes entre os anos 20 a 80 comercializavam vinhos de norte a sul, onde compravam lotes de vinho e os tratavam, engarrafavam e rotulavam na sua sede. Tinham vinhos de várias origens portuguesas e características genéricas, apesar de conseguirem, por vezes, vinhos de boa qualidade, mas em termos de qualidade os vinhos destas empresas eram de média gama, derivados à escolha das massas vínicas e de lotes variados, adquiridos nas dezasseis regiões onde se faziam representar.

149 - Muitas dessas empresas tinham como seus principais clientes as ex-colónias portuguesas (até 1975) e, ao perderem este meio de escoamento, viraram-se para mercados onde houvesse emigrantes portugueses. Esta empresa está hoje englobada na Emport, juntamente com outras marcas famosas de então (1986), que ocupavam uma franja de mercado muito vasto, como os casos de Serradayres, Romeira, Lagosta e Bucellas (Caves Velhas) e Casaleiro (Caves D. Teodósio), só para citar as mais importantes. Outras empresas foram definhando, acabando por fecharem portas, a título de exemplo, as Caves Solar das Francesas e a Monte Crasto, na Bairrada.

150 - A sigla da empresa cujo nome é: Sociedade Comercial dos Vinhos de Mesa de Portugal, Ld.^a.

Nas páginas 3 e 4 a rubrica de Caetano Vieira Campos, “Considerações Gerais Sobre a Prova dos Vinhos”, refere que o elemento humano é, sem sombra de dúvida, aquele que, na sua experimentação, avalia as qualidades de um vinho na prova organoléptica, porque, como afirma, não é fiável a “ análise química, visto que a maior parte das qualidades não resultam de um único elemento mas sim de uma certa harmonia das suas relações e da sua concentração, o que todavia se desconhece”. Serve este propósito para realçar que os elementos químicos que compõem um vinho não são o resultado final da impressão positiva ou negativa de um vinho, mas é o factor humano que determina a sua impressão, ao usar os sentidos. Na verdade, não se sabia em 1986, e também hoje (2017) ainda não se sabe, o que determina exactamente a sua qualidade, tal é a complexidade do vinho.

Nas páginas 16-18 na entrevista “Tem a Palavra o Escanção” apresenta o fundador dos AEP – Fernando Ferramentas e, como refere a entrevista, “(...) o testemunho de um Homem e de um Profissional (...) e que ao longo da sua já vasta actividade na Restauração soube fazer jus à consideração e reconhecimento plenos de quantos com ele tiveram a oportunidade de contactar, de servir ou ser servidos, em suma de apreciar as excepcionais qualidades de trato, de postura e de filosofia, perante a profissão e a vida, que fazem do Ferramentas um caso ímpar na nossa hotelaria, capaz de ombrear com o que de melhor se conhece lá fora”.

Acaba a introdução com o mérito de ter sido o grande obreiro da fundação da AEP e a gratidão dos amigos escanções e a gratidão e respeito que todos nutrem pelo Fernando Ferramentas.

Durante a entrevista podemos seguir o percurso deste profissional e a sua consolidação como escanção.

A entrevista termina como uma premonição para os nossos dias e que passamos a transcrever: “ Penso, sem qualquer margem para dúvida, que a profissão de Escanção na Hotelaria de hoje vale bem a pena. Quanto mais não seja, pelo que significa de manutenção e salvaguarda de uma tradição que é a produção de Vinhos de qualidade em Portugal. É necessário, no entanto, que se goste minimamente do que se está e pretende fazer. A valorização de conhecimentos tem de ser imperativamente

constante, por forma a acompanhar a evolução muito rápida de tudo quanto diz respeito à viticultura.

A Associação dos Escanções essa, para ser viva e actuante, carece da efectiva e entusiástica colaboração de todos os seus membros. Só assim ela poderá corresponder plenamente à ideia-força com que foi criada. Tenho que reconhecer – e com que orgulho o faço – que ao fim de quase 15 anos de vida a Associação goza de indesmentível prestígio, capital que, para o futuro, importa preservar”.

Entre as páginas 25-34 temos informações sobre a “Região Demarcada do Dão”. Os assuntos tratados neste artigo são de vária ordem: a região vitivinícola, as castas, os produtores, a produção do vinho e as diversas empresas produtoras.

Nas páginas 35 e 36 Ceferino Carrera traz-nos n.º “A fonte do Escanção” *O Cognac*, bebida muito reputada no mundo e assunto muito importante para o desempenho de um escanção no seu dia-a-dia.

Revista n.º. 5



Fig. 20 – Capa revista 5 (1987, Maio/Junho/Julho). Preço 150.

Tiragem de 5000 exemplares

Na capa mostram-se brandys da casa Torres, Penédes, Espanha.

No “Editorial” a revista dá relevo ao 2º ano da entrada na CEE e à idade da revista, com a passagem de testemunho da direcção e referindo os grandes projetos que estavam para abraçar: “Existem razões para um razoável optimismo; são as empresas que aderem em massa, nos últimos meses; são os sócios de todas as categorias que afluem igualmente em massa; é a revista que cresce a olhos vistos, e em todas as direcções: são, por fim, as solicitações sem conta para que a Associação e os Escanções de Portugal se façam representar em quase todos os eventos onde o vinho acontece. E, tudo isto, apesar de a Associação dos Escanções de Portugal continuar a não poder dispor de uma SEDE DIGNA, para

trabalhar e mostrar trabalho”.

A revista aumentou a tiragem dos 3500 números para os 5000. Portanto, como se afirma, cresceu a “olhos vistos, e em todas direcções”. Os sócios, de diversas categorias, afluíam ao projeto da AEP. Eram as solicitações sem conta para que a AEP se fizesse representar “em quase todos os lugares e eventos onde o vinho acontece(ia)”.

Assinalável o desafio para a criação da nova sede, como forma de “Dignificação e prestígio da classe dos escanções”¹⁵¹.

Nas páginas 3 a 8, um artigo intitulado “Vinhos Tintos, Perspectiva crítica da sua elaboração”, de Virgílio Loureiro, engenheiro agrónomo, fala-nos de duas escolas de apreciadores de vinhos tinto. Uma, mais antiga e tradicional, que os aprecia com mais evolução em madeira e um longo estágio em garrafa: “(...) no exacto equilíbrio entre os aromas que o vinho vai extraíndo da madeira e os aromas resultantes das lentas transformações que vai sofrendo, constitui o seu principal encanto. Um excessivo sabor a madeira que domine e mascare o sabor do próprio vinho”. Em sentido diferente, “a outra escola, mais recente, adepta de vinhos mais jovens vê na pureza dos aromas primários, dos aromas de fruta, os critérios de qualidade dos vinhos tintos”.

Já em 1987 se afirmava que os adeptos da segunda tese ganhava peso e hoje é um dado assente – deixou-se de lado os vinhos que se apreciavam velhos e estagiados. Mudaram-se os tempos. Antigamente era impensável um vinho de grande qualidade ser apreciado com, pelo menos, 7 anos. Hoje essa é a idade limite dos grandes vinhos e há clientes que recusam vinhos dessa idade. O artigo continua com considerações interessantes, apesar de muito exaustivo. Refere, depois, “a qualidade das uvas, o grau de maturação e o estado sanitário”, onde são apresentados, de forma sucinta, os princípios básicos da vinificação e o recurso a equipamento tecnológico apropriado. O artigo é interessante, apesar de ser muito técnico, quanto à vinificação de vinho tinto e aos processos que ocorrem até se obter o vinho e os diferentes acabamentos a que estão sujeitos.

151 - Página 1, parágrafo 8 da revista 5.

Na página 10, surge a rubrica intitulada “Campanha de Fundos - Uma sede Digna para uma Associação Digna”. Os novos Corpos Gerentes da AEP para o triénio de 18987/1990 realizaram uma campanha para obtenção de fundos a fim de conseguirem uma nova Sede da AEP. Trata-se de uma justa homenagem aos homens e empresas que responderam à chamada e são apresentados neste trabalho, pelo empenho com que sempre zelaram pela AEP. São eles:

- 1) Joaquim Henrique dos Santos, 40 contos de réis;
- 2) Orlando Alvarez Iglésias, 10 contos;
- 3) Maria Rosa Lobato P. Heitor, 35 Contos;
- 4) Sócio 41, 40 contos;
- 5) J.A. da Costa Pina, Lda., 70 contos;
- 6) Caves Novas 70 contos;
- 7) Associação dos Exportadores de Vinho do Porto, 70 contos;
- 8) José Mário Botelho Peixoto, 10 contos;
- 9) Urbano Chincalece, 10 contos;
- 10) Modesto Pires Junqueira, 10 contos;
- 11) Sócio nº. 115, 10 contos;
- 12) José Brito Fernandes (não diz a verba dada);
- 13) Anónimo, 5 contos;
- 14) Octávio Martins Ferreira, 10 contos;
- 15) Arménio de Jesus Fernandes, 50 contos;
- 16) Belarmino Carrilho Costa, 20 contos;
- 17) Anónimo, 150 contos;
- 18) Engº. Vítor Ponte Fernandes, 20 contos;
- 19) António J. B. Sardinha, 2 contos;
- 20) Gentil & Gentil, Lda. 70 contos;
- 21) Júlio César Azevedo, 30 contos;
- 22) Nelson Heitor, 30 contos;
- 23) Almiro A. Vilar, 10 contos”.

Verificamos que, para além dos 21 identificados, havia dois anónimos. Um que dera 5 contos e o outro 150 contos. É de realçar o anonimato da pessoa que deu este alto

valor para a época¹⁵². São destes beneméritos anónimos que as grandes obras nasceram em Portugal e assim foi com a AEP.

Nas páginas 11 e 12, na rubrica “Aguardentes Bagaceiras, Que Futuro?”, faz-se uma análise da notícia divulgada pela imprensa mundial de 1986 sobre o aparecimento de álcool metílico, prejudicial para a saúde humana, em vinhos italianos, o que veio a causar um certo pânico no consumo de bebidas alcoólicas, no mundo. Tratou-se de uma fraude intencional em relação aos vinhos italianos, mas, na realidade, este é um componente absolutamente natural nas aguardentes bagaceiras e em menor quantidade nas aguardentes vínicas.

Idêntica notícia teve graves repercussões, uns anos antes, no “nosso” vinho do Porto, por causa de um lote de aguardente vínica fraudulenta, adquirida à Itália, com o mesmo problema.

Na página 17, surge a rubrica “O Vinho e a Vinha na Cova da Beira”, na qual se alude a vinhos de “montanha” (as vinhas situam-se entre os 400-700m de altitude), que estavam (e estão) a ganhar muitos adeptos. Nela se afirma que a região já produzia vinhos há muito tempo, desde os romanos¹⁵³. Os vinhos brancos são de qualidade excelente, frescos e muito elegantes, especialmente os produzidos a partir da casta “séria”. Os tintos são mais esquelidos, que na generalidade das outras regiões portuguesas, mas bem estruturados e agradáveis.

Na página nº 22 dá-se à estampa o artigo “Aguardentes Velhas, parte II – O Vinho”, que trata da combinação entre a escolha do lote de vinho e as escolhas do carvalho, o que vai resultar na categoria de uma aguardente. A autoria do mesmo é do Eng. Agrónomo A. Pedro Belchior.

152 - Equivaleria, na actualidade (2017), a mais de quatro ordenados mínimos, ou seja: 2.599€ (649,83x4), enquanto em 1987 o salário mínimo era de 27 mil e duzentos escudos (136€)

153 - Veio a ter o estatuto D.O. Beira Interior, mas só a 2 de Novembro de 1999-
<http://www.cvrbi.pt/index.php/a-regiao-da-beira-interior>

Na página 25 surge um artigo muito interessante, que não aparece assinado, ligado a uma marca de Armagnac, *J. Malliac*, mas que acaba por abordar, como um guia, a região, as castas, a obtenção do Armagnac e os tipos de envelhecimento.

“A Região Demarcada do Douro” é o artigo que se segue. Começa na página 29 e termina na 40. Esta região veio a ser reconhecida como DOC, em 1980, para vinhos comuns. Relembra-se que esta foi a primeira região do Mundo a ser reconhecida como “denominação de Origem Controlada - Douro” para o vinho do Porto, no ano de 1756. O Douro apresentava, em 1987, “poderosos desafios” para os Agentes Económicos, Instituições e Técnicos. Esta rubrica homenageia o esforço dos que tiveram (e têm) a responsabilidade de trazer da mãe-natureza um dos produtos vínicos mais sedutores da humanidade, para regalo dos que possuem o privilégio de o degustar¹⁵⁴. O autor não poupou nas palavras e nos espaços das páginas para expor tudo o que se conhecia à época sobre a região. É um trabalho sério, profundo e abrangente da responsabilidade do Diretor da revista d’*O Escanção*, Nelson Heitor.

Nas páginas 46-48 a rubrica “*Tem a Palavra o Escanção*” apresenta-nos Francisco Ramiro Alves Teixeira, escanção do Hotel Palácio do Estoril. A foto publicada ofereceu-nos a imagem de um profissional com boa apresentação e higiene, a decantar um vinho branco, utilizando um *canguru*¹⁵⁵. Num apontamento à parte da entrevista ressalta-nos, na foto, o escanção com um avental de couro já com muito uso, que nunca deveria ser utilizado por um profissional no exercício do *metier* numa sala requintada¹⁵⁶. Este profissional relata as características da profissão na primeira pessoa, mas em certo momento da entrevista refere que o mercado português

154 - Apelida-se, frequentemente, ao vinho do Porto, a expressão de “néctar” (ver significado da palavra na página 10).

155 - Jarro de vidro, com um orifício entre a pega a lembrar a bolsa de um canguru, onde se deposita gelo moído para conservação da temperatura moderada, aconselhada no serviço de um vinho branco estagiado.

156 - Parece-nos, à primeira vista, que este profissional tinha herdado esta indumentária de um antepassado (ou que tinha acabado de chegar das caves, onde se ajoelhara para retirar as preciosidades vínicas desse “palácio” e, ao retornar à sala, o escanção, esqueceu-se de retirar o avental). Não favorece o “estatuto” que o ofício impunha, como vimos a registar.

começava a ficar “inundado” de vinhos alemães, franceses e espanhóis, algo que, felizmente, nunca se veio a verificar.

À parte da entrevista, este escação não terá participado em actividades ligadas à AEP.

Nas páginas 51 e 52 a rubrica “Provar o Vinho” traz-nos, pela primeira vez, a opinião de uma Comissão Técnica formada pelos escações portugueses e capitaneados por Vítor Ponte Fernandes, Presidente da Câmara de Provedores do IVV, que descrevem a análise organoléptica dos vinhos em prova, alheios aos interesses das marcas desses vinhos. É uma ousada iniciativa, partindo do pressuposto que estes profissionais iriam analisar vinhos produzidos pelos Sócios Protectores, que suportavam as despesas inerentes à actividade da associação. Ao folhearmos as páginas da rubrica, não deixámos de reparar que falta a pontuação dos vinhos em causa, atendendo à qualidade dos mesmos. Perguntamo-nos se tal não terá sido propositado para não ferir susceptibilidades dos Sócios Protectores.

Realçamos as características referidas do artigo, na prova de cada vinho, em que foram analisados onze itens:

1. A temperatura (no momento da prova)
2. Aspecto do vinho
3. A cor
4. A espuma
5. Os aromas
6. Os sabores
7. A apreciação da *toilette*
8. A apreciação do conjunto
9. A apreciação da rolha
10. A temperatura aconselhada de consumo
11. A combinação do vinho com iguarias.

Entre as páginas 55 e 58 aparece-nos um tema muito interessante para a profissão e pouco conhecido entre os profissionais do sector. Trata-se do artigo “N’ A Fonte do Escação – Classificação dos Crus de Bordeaux ou Bordalais”, da autoria de Ceferino

Mariño Carrera, sobre os vinhos *de Bordeaux* ou *Bordelais*. Nele expõe as diferentes classificações dos diferentes crus¹⁵⁷ e as “comunas” a que pertencem. Esta informação não existia e era relevante, dado que, tratando-se de uma região, à data muito em voga, como ainda hoje, não era fácil encontrar com tanta clareza e aprofundamento o tema proposto. O artigo continuaria no próximo número da revista.

Na página 69, a rubrica “Informando”, como se anuncia, contém três notícias importantes, a saber:

1. Ceferino Mariño Carrera fora distinguido como o “*Escanção do Ano*” pela revista “Portugal Turismo Actualidade”, certame realizado no Hotel Tivoli, Lisboa, para comemoração do sexto aniversário da revista. A distinção havia-lhe sido atribuída pela valorização do turismo português, e por uma longa carreira profissional, que ao tempo, decorria no Hotel Alfa de Lisboa.
2. A outra notícia de realce anota a visita de 38 concorrentes britânicos do *Masters of Wine* a Portugal, apoiada pelo Instituto do Comércio Externo de Portugal - ICEP. A organização *Master of Wines* consta de prestigiados especialistas vitivinícolas do Reino Unido e foi criada nos anos 40 do século passado pelos principais importadores e comerciantes ingleses, a qual, através da formação dos seus membros, selecciona os vinhos a adquirir para o mercado inglês, colocando esse país como o principal cliente dos vinhos de Portugal. Acrescente-se que nesta visita, entre os dias 26 de Abril e 10 de Maio, os concorrentes conheceram as principais regiões vitivinícolas de Portugal.
3. Na mesma rubrica, a página 72, relata-se uma reunião em Bruxelas, entre os dias 26 e 27 de Março de 1987, em que 12 países da CEE debateram a equivalência das qualificações profissionais do sector hoteleiro. O cargo de Escanção (*Sommelier*) foi aprovado por proposta subscrita por Portugal, França, Espanha, Itália e Grécia. Teve forte oposição por parte dos outros sete países,

157 - A palavra em português diz-se “terrunho” (ver p. 50). *Cru* é uma conjugação do verbo “croître”, que quer dizer “crescer”. Em francês o termo “cru” é usado para indicar um vinhedo específico e de reputação reconhecida, localizado em um *terroir* de renome. E é também usado para se referir ao vinho produzido a partir das videiras desse vinhedo. É comum encontrarmos o termo *cru* nas classificações francesas de vinho, significando um nível de presumida qualidade, que varia de região para região.

mas com o decorrer da reunião estas foram ultrapassadas e a aprovação final foi concluída.

Revista nº. 6

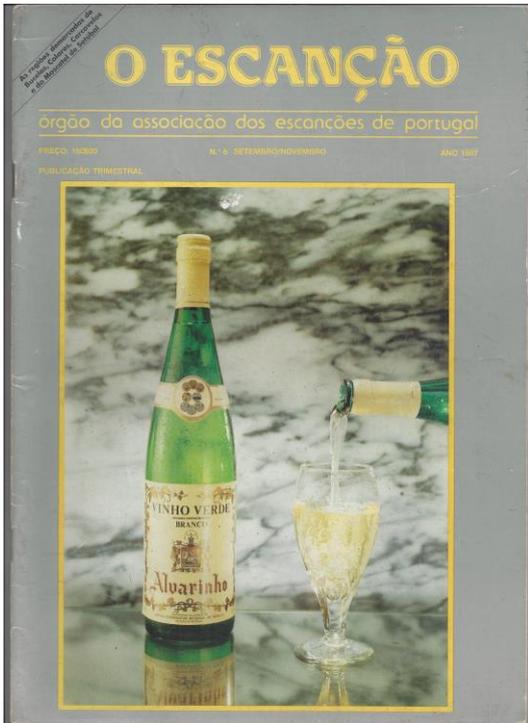


Fig. 21 – Capa revista 6 (1987, Setembro/Novembro). Preço 150. Tiragem de 5000 exemplares
Na capa é-nos apresentado o vinho verde Alvarinho da Adega Cooperativa de Monção.

O “Editorial” ressalta o regozijo com que a AEP recebeu a notícia da realização do 1.º Curso de Escanções na EHTP¹⁵⁸, com início em Outubro de 1987. Neste Curso foram os jovens profissionais, que já exerciam cargos de chefia nos hotéis da cidade, os principais interessados. Na verdade foram eles que deram um cunho de qualidade ao serviço de vinhos às unidades hoteleiras onde trabalhavam e à cidade. Levaram as empresas vitivinícolas, sobretudo ligadas ao Vinho do

Porto e Vinhos do Douro, a uma grande projecção junto dos empresários estrangeiros e turistas, que começavam a descobrir a cidade e os bons vinhos, que aí se poderiam desfrutar. À AEP chegavam cada vez mais pedidos para promover, provar e apresentar junto dos mais variados organismos, as grandes casas vitivinícolas do Douro e da região dos Vinhos Verdes.

Só para citar alguns desses jovens, ainda hoje em exercício, refiram-se os nomes de: Álvaro Isidro, Vítor Moura, Américo Araújo, Amaro Carvalho, Victor Moura de Azevedo, Marcelino Fernandes, Vítor Andrade e Luís Portugal.

Na página nº 2 aparecem-nos “Os novos Corpos Directivos da AEP” para o triénio de 1987/1990, sendo nomeado para presidir à Associação, Arménio de Jesus Fernandes,

158 - Escola de Hotelaria e Turismo do Porto.

co-proprietário do restaurante Pabe, em Lisboa. Também é nomeado para presidente da assembleia geral Ceferino Carrera. Neste artigo relata-se que a AEP continuava sem dispor de uma sede digna para prestar melhor serviço aos associados em tarefas que deveriam ser prioritárias e rotineiras, como é o caso de provas de vinhos. No último parágrafo deste artigo é referida a passagem do testemunho à nova direcção que tomou o cargo, “Na hora do render da guarda *“O Escanção”* sauda os que cessaram funções e envolve um aceno de estímulo quem agora as inicia. Mas, que me perdoem uns e outros, não pode passar sem uma grata recordação do Amigo Fernando Ferramentas, seu primeiro Presidente da Direcção, de quem retem uma indelével imagem de brio e conduta, profissional e humana, que, no momento presente, bem gostaria de ter de novo ao seu lado. Para ele, um grande abraço de nós todos”. A mensagem é clara e transversal à existência da AEP: o seu primeiro presidente, Fernando Ferramentas, deu o maior impulso à existência da AEP. Sem ele não havia a AEP, nos moldes actuais, logo é uma personagem incontornável neste estudo que nos encontramos a realizar.

Nas páginas 3 e 4 a rubrica “Provar o Vinho” continua, depois do sucesso do número anterior em que pela primeira vez este tema foi tratado por uma revista da especialidade. O autor deixa aos leitores a opinião das provas organolépticas realizadas pela Comissão Técnica da AEP sobre a prova de vinhos e a impressão causada ao painel de provadores (escanções). A Comissão Técnica era formada pelos escanções portugueses e presididos pelo referido, na página 72, Vítor Ponte Fernandes. O interessante deste apontamento foca-se nos parâmetros da prova dos vinhos e na importância que era dada aos escanções de Portugal, tendo a presidir às provas realizadas na AEP o Presidente da Câmara de Provadores da JNV¹⁵⁹.

Entre as páginas 8 e 10, no artigo “A Fonte do Escanção – Bordeaux ou Bordalais”, Ceferino Carrera, concluí-o, escrevendo sobre as restantes sub-regiões de Bordéus. Neste artigo incluí as classificações dos crus e as comunas das regiões de Saint-Émilion; Sauternes e Barsac,

159 - Junta Nacional do Vinho. É actualmente o Instituto do Vinho e da Vinha.

Na rubrica “A Empresa na Vinha e no Vinho” aparece-nos uma entrevista ao director comercial Manuel Calvo, das caves Aliança, em Sangalhos (páginas 12-14), que, a dado passo, opina sobre a progressão verificada no serviço de vinhos, na hotelaria, desde que (re)apareceu ao seu serviço o escanção. Reconhece a importância que este veio dar à promoção dos vinhos de qualidade e entende que é primordial o investimento na área.

Na página 15, notifica-se que os escanções confraternizaram no clássico “Raly O Escanção”. Trata-se da parte lúdica da profissão, em que em torno de um desporto motorizado, o convívio reforça a amizade. A curiosidade da notícia é saber-se que as autoridades de então colaboraram com a iniciativa “sob o olhar complacente das autoridades de trânsito que, nesse dia, acharam por bem erguer o balão em sinal de evidente deferência para quem exerce uma não menor acção disciplinadora no que ao consumo de álcool diz respeito.” Para abrilhantar a informação esclarece-se que: “Tão eclética caravana circulou, evolui e brilhou, graças ao *Super Patrocínio da Unicer, EP.* que assim, de mãos dadas com os Escanções, tornou possível uma tão fraterna quanto salutar jornada de convívio entre Profissionais e as Empresas”.

A descrição relativa ao repasto, assinala: “O almoço, qual orgia campestre do copo e do garfo (...)”, dá-nos a impressão de uma escrita sob alguma influência báquica...”. Trata-se, evidentemente de uma notícia ligeira sobre o lazer dos escanções e não sobre a sua profissão.

Na página 42, trata-se do “49º. Concurso “O Melhor Vinho na Produção” (1985), no Instituto da Vinha e do Vinho. Entre várias dezenas de diferentes vinhos e várias regiões portuguesas a concurso, o artigo deixa as saudações aos vencedores, que foram a Adega Cooperativa Agrícola do Távora, de Moimenta da Beira, e Carvalho Ribeiro & Ferreira, Lda. A estes foram confiados os galardões máximos respectivamente, para o Melhor Branco e para o Melhor Tinto¹⁶⁰.

160 - Não deixaremos de fazer uma outra análise paralela sobre a prova de um vinho. O factor humano é imprescindível na análise degustativa de um vinho. Podemos, no entanto, afirmar que na experiência pessoal de cada provador, há factores subjectivos

Nas páginas 43,44 aparece-nos uma nova rubrica “*Garrafeira Particular*”. À primeira impressão é um artigo de interesse geral, visto referir colecções privadas de vinhos raros de verdadeiros “cultores” dos vinhos e bebidas vínicas. Aqui Rui Moura Alves abre-nos a sua garrafeira e o seu “coração”. Sentimos o seu orgulho ao ler a entrevista, quando afirma que possui 369 aguardentes nacionais, muitas delas já não existentes no mercado, além de 10 mil garrafas de vinho tinto.

Percebemos que o entrevistador, Nelson Heitor, repara na organização e gestão da cave, onde o entrevistado dispõe de um Livro de Registo de Cave.

Outra curiosidade da entrevista para nós hoje, é a de verificar que o Douro começava a ser um região emergente, enquanto o Alentejo se repartia em pequenas áreas, espaçadas e em pequenas manchas vitícolas. Ao tempo (1987), o Dão era a maior região vitivinícola demarcada. A Bairrada era a região por excelência dos espumantes de qualidade em Portugal (tal como ainda é hoje, a par dos espumantes do Douro).

Rui Moura Alves não acreditava nas adegas cooperativas da Bairrada como factor de qualidade para os vinhos. Os tempos eram de mudança: qualidade das massas vínicas, selecção dos solos, das áreas, de nichos e de vinificações modernas.

Outro ponto de interesse reporta-se à existência de confrarias vínicas e, segundo ele, neste tempo só existiam quatro, mas no seu entender deveriam ter quarenta. Tudo isto para afirmar que a Confraria da Bairrada, a que ele pertencia, organizava todos os anos o concurso dos vinhos da Bairrada, incentivo para os pequenos produtores elevarem a qualidade e criarem estímulo e força para continuarem à procura da

tais como, a hora (se de manhã ou à tarde), o cansaço, a experiência para um tipo de vinho, casta ou região, que não são tidos em conta no momento de uma prova e que são altamente influenciadores da decisão sobre a qualidade máxima ou regular sobre determinado vinho. Esta afirmação não retira credibilidade aos profissionais experimentados, quer enólogos, quer escanções, que o fazem com todo o empenho nas provas de vinhos, dando o seu melhor contributo, quando solicitados para concursos de vinhos. Mas acontece, por vezes, haver “desajustes” na prova de um determinado vinho, bastando que para tal o mesmo seja apreciado a diferentes horas do dia ou em diferentes dias. Acentuamos que há factores psicológicos que influenciam a percepção positiva ou negativa. Tal não retira mérito ao provador, mas de coloca-o na simples condição de homem que está influenciado pelo seu meio, por mais especialista que seja.

melhoria do seu vinho. A confraria organizava cursos de iniciação sobre a prova de vinhos, para não técnicos, organizava viagens de estudo no país e estrangeiro e participava na criação da Comissão Vitícola da Bairrada (organismo de certificação dos vinhos DOC Bairrada).

A sugestão que deixava para um colecionador de vinhos Rui Moura Alves, era que deveria estar muito atento e consultar o Jornal *Vinhos* ou o *DN* na rubrica Vinhos. Por outro lado reforçava a ideia, que vinha a surgir com os Clubes de Vinhos, de assinalar vinhos com qualidade e capacidade para o envelhecimento e de variadas regiões¹⁶¹.

O tema da página 47, da autoria de A.S. Curvelo Garcia¹⁶², sobre as “Perspectivas Actuais da investigação Científica e do Desenvolvimento Tecnológico no Âmbito da Enologia”, visava-se elucidar sobre o crescimento da qualidade da produção, baseado no reconhecimento das potencialidades das diversas regiões vinícolas portuguesas, como alternativa à crise que afectava o sector.

Referindo-se à qualidade dos vinhos, o autor citava Dubois¹⁶³ (1979) que definiu como “Qualidade Limiar” a “qualidade mínima compatível com a evolução tendencial das bebidas ou dos desejos expressos por um grupo definido de consumidores numa dada área territorial”. Em seguida, o artigo falava num “segundo nível, ligado à personalidade e à tipicidade de um vinho, às características próprias que o distinguem e levam um consumidor a preferi-lo” – (“Qualidade Diferente”).

O autor afirmava que, para se atingir a necessária melhoria da qualidade dos vinhos portugueses, havia que aproveitar as potencialidades das regiões produtoras, conhecendo as tecnologias adequadas mais convenientes aos tipos de vinhos aí produzidos, considerando as matérias-primas disponíveis. Ainda referia que era indispensável aumentar significativamente o potencial científico e tecnológico do sector, ligando a investigação feita com a estruturação da vinha, visando a produção vitícola, qualidade das matérias-primas para obtenção de vinhos com qualidade, tipicidade e personalizados.

161 - Refere que está ligado a um projecto desses, onde, mais tarde, virei eu a fazer parte (Clube de Vinhos – Sangalhos, entre 1992-1998).

162 - À data Investigador Auxiliar do Instituto Nacional de Investigação Agrária, Chefe do Departamento de Enologia e Subdiretor da Estação Vitivinícola Nacional.

163 - Investigador da OIV, *International Organisation of Vine and Wine*.

Num outro parágrafo falava sobre o estudo da microbiologia e de diferentes estirpes de leveduras e a sua influência na composição e na qualidade organoléptica dos vinhos, aplicando estes estudos científicos à obtenção de vinhos estabilizados e com garantia de maior qualidade. Outra linha do trabalho aludia ao estudo das bactérias lácteas, na fermentação maloláctica, para obter vinhos mais estabilizados do ponto de vista biológico, condição indispensável para a sua conservação e qualidade. Assinalava-se, ainda, a crescente procura de vinhos brancos aromáticos e frutados, associada a novas tecnologias, com a extracção de alguns componentes dos aromas no mosto contido através de tecnologias aplicadas à fase pré-fermentativa, com temperaturas controladas.

Nos vinhos tintos alude-se ao envelhecimento, que os vinhos de grande qualidade permitem, ao uso de tecnologias para optimização do produto final e à baixa de custos de produção.

Quanto a vinhos tintos jovens, o Alentejo era referido como o espaço preferencial para a obtenção destes tintos aromáticos e elegantes, como comprovavam as investigações levadas a cabo pela EVN (Estação Vitivinícola Nacional).

Será ainda de relevar a referência aos polifenóis. Este estudo mostrava o conhecimento dos composto fenólicos das antocianinas, tendo em vista a classificação das castas e o controlo de qualidade das uvas e dos vinhos, determinando os factores responsáveis pela alteração do metabolismo na vide e no vinho.

A “Estação Vitivinícola da Beira Litoral da Anadia” aparece-nos noticiada na página nº. 53, já que fazia cem anos e algumas figuras incontornáveis eram citadas, tais como, Mário Pato, Manuel Silvestre e Dias Cardoso.

Na pág. 57 aludia-se à AEP na Nutrifil/Vinifil/87”. Entre os dias 17 a 21 de Junho decorria na Fil, em Lisboa, a Feira da Alimentação. O certame assumia-se como da maior importância para a classe dos escanções, que dispunham de um *stand* sem encargos financeiros para puder promover e fazer os contactos com novos sócios protectores.

O último parágrafo fazia uma advertência ao cuidado na organização com que se devia encarar, no futuro, as próximas provas de vinhos, promovidas pela AEP, a fim de serem evitadas situações de atropelo.

No tema “O café – o Elixir Exótico”, da autoria de Madalena Alvarez e Manolo Carrera, cita-se a origem da “Coffea Arábica” (espécie de arbusto que dá a baga de café com o mesmo nome). Trata-se de um tema interessante, quer do ponto de vista histórico/geográfico e político/religioso, quer do ponto de vista técnico, ao tecer algumas considerações sobre a grande qualidade do café aí produzido.

A revista nº. 6 refere, na página 61, “A visita do Professor Pascal Ribéreau-Gayon”, Director do Instituto d’Oenologie de Bordeaux”, e expressa o agradecimento da revista, pelas palavras singelas de “felicitação pela qualidade da formação demonstrada”, transmitida por este ilustre homem do vinho francês aos escanções de Portugal.

Revista nº. 7

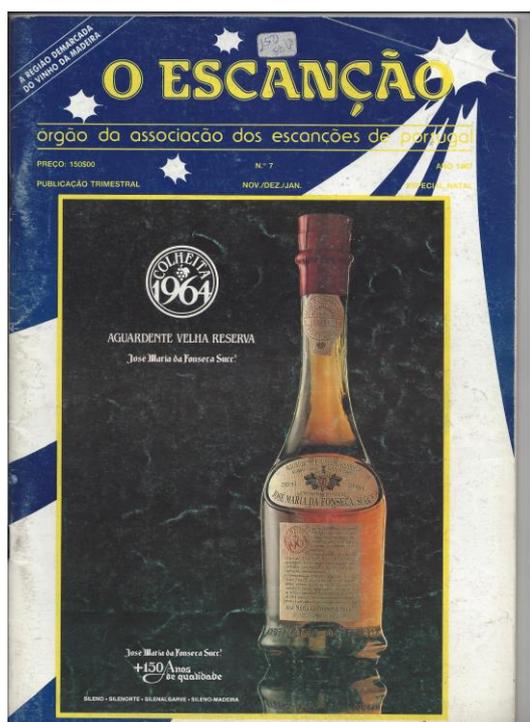


Fig. 22 – Capa revista 7 (1987, Novembro/Dezembro/Janeiro). Preço 150. Tiragem de 5000 exemplares

Na capa é-nos apresentado uma aguardente velha da casa José Maria da Fonseca, Setúbal, produzida a partir da colheita de 1964.

Os editoriais servem para reflectir sobre os profissionais. Na página 1, escreve-se que: “Da parte de quem, em princípio, deveria servir o Vinho e dignificar a Profissão e a Classe, e a sua própria Associação – Os Escanções, é deles que falo – são, também, lamentáveis e repetidas manifestações de sobrançeria, de ridícula manifestação de superioridade para com os colegas – quando não para com os próprios técnicos e Empresas – são, por fim, os

magros contributos e empenhamentos da esmagadora maioria dos Escanções na

dignificação profissional e na dinamização da Associação. Tudo isto, quantas vezes (mal) disfarçado sob um verniz, normalmente de qualidade duvidosa”¹⁶⁴.

Ainda nesse editorial é de realçar a “pedrada no charco” que representava o arranque do 1º. Curso de Escanções na Escola de Hotelaria e Turismo do Porto (EHTP, 1987), em relação ao marasmo que se fazia sentir no Algarve e na Madeira, onde a formação na área tinha sido esquecida, mas que se justificava pelo fluxo de turistas estrangeiros que aí acorriam. O artigo dá ainda conta das centenas de jovens já formados, que aguardavam cursos de reciclagem nas escolas de hotelaria da área de Lisboa, Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa (EHTL) e na Escola de hotelaria e Turismo do Estoril (EHTE). Já neste tempo percebia-se a necessidade de reciclar o ensino dos jovens escanções formados, nos últimos anos, nestas mesmas escolas. Era um tempo em que as novas tecnologias e a entrada na CEE desencadearam o aparecimento de novos conceitos, a criação de novas regiões, de novos estilos de vinhos, entre muitos outros.

O artigo fecha, desejando um ano de 1988 cheio de paz, deixando o desejo que os escanções sejam colocados no posto para que foram formados. Se havia aqueles que pareciam “ter chegado, visto e vencido”, a maioria tinha ocupação profissional subalterna ao seu perfil formativo. Noutro passo do artigo, Nelson Heitor acrescenta “Para não serem mal tratados os vinhos portugueses, os escanções teriam que criar uma base sólida inadiável de implantação nacional, urgente e prioritária.

Passados estes anos, continuamos à espera que as empresas se modernizam”.

Na hotelaria e restauração, hoje em dia, a nosso ver, continua a haver uma grande lacuna no serviço de vinhos em Portugal. Julgamos mesmo que seria necessário criar leis através das quais se obrigasse as empresas de restauração a prestarem um serviço adequado à formação que os escanções possuem. Estas, no geral, descumram o papel que os profissionais representam na promoção e elevação da qualidade do serviço de mesa.

164 - Este artigo do director da revista, Nelson Heitor, serve de reflexão actual, porque os problemas com que a AEP se defrontava, por parte dos escanções portugueses, seriam uma exagerada sobrançaria e a falta de carácter, defeitos que se reflectiam na postura profissional de alguns dos escanções da AEP. Podemos conjecturar que velhos problemas, dessa natureza, ainda hoje perpassam da postura de alguns sócios, não contribuindo em nada para a elevação do papel do escanção no seu fundamental princípio que é servir o vinho e na dignificação da classe e da AEP.

Nas páginas 3 e 4 publica-se uma “Entrevista com o Presidente da AEP”, Arménio de Jesus Fernandes. Cumpridos 6 meses à frente dos destinos da associação, o dirigente da Associação lamenta o desinteresse dos escanções por escrever sobre a sua atividade, declarando que “é uma falha séria que os escanções tenham uma participação muito reduzida em produção de artigos e textos para a sua revista. Que estes profissionais deveriam transmitir muito mais da sua profissão, da sua actividade (...). Gostaria, de facto, de a curto prazo, ver na Revista, colunas assinadas por Escanções”¹⁶⁵.

Este artigo serve, na actualidade, como um desafio para todos nós. Ao lermos estas linhas, os escanções de hoje, não deixam de ficar indiferentes à provocação, que é antiga, a de escrevermos artigos da especialidade para a revista. Falta formalizar uma comissão técnico-literária, formada por indicação dos sócios e que passaria a revisar os assuntos da classe, no intuito da valorização profissional/pessoal.

A página 5 tem por título, “O Cristal e o Vinho”, texto em que se escreve sobre a empresa Atlantis (1944) e, sabendo nós da importância do formato e volume do copo na apreciação de um vinho, é de todo o interesse referir o que se escrevia sobre uma empresa portuguesa neste campo à data da publicação. O artigo deixa o registo de que o cristal obtido em Alcobaça “era feito de areias importadas da Bélgica, com a junção em pequenas percentagens de zarcão, soda, potassa, nitrato de bário, borax, etc. Esta empresa, líder nacional na produção de vidros e cristais ainda em funcionamento, infelizmente não se modernizou e a maioria dos copos que hoje temos na restauração vêm da República Checa, da Áustria e da Turquia.

Na página 6, o artigo “O Museu Rural e do Vinho do Concelho do Cartaxo” (1985), apresenta a vida rural ribatejana, centralizada na temática da produção do vinho e na

165 - Deixamos a este respeito uma reflexão pessoal: os escanções têm na revista “O Escanção” um veículo privilegiado de informação, divulgação e coordenação das técnicas inerentes ao ofício; porquê não haver debates, colunas, artigos de opinião e esclarecimentos nesta? A formação de um *Conselho Técnico* seria uma base fundamental para esclarecer sobre procedimentos da profissão. As dificuldades de hoje não se comparam às do passado, porque as novas tecnologias ligam, num espaço global, todas as questões pertinentes do *mister*. Os pioneiros deram exemplo de resistência e tenacidade construtiva, apesar dos poucos meios e que dispunham. Hoje estamos afastados dos conteúdos da revista e nem sabemos com que fundamento muitos dos artigos surgem e que importância terão para o dia-a-dia do escanção no seu ofício.

recriação de uma taberna, ilustrando um dos espaços de consumo do vinho e a vida comunitária num espaço de convívio tão comum noutros tempos.

“A Garrafeira Particular” aparece nas páginas 9 e 10. Nesta entrevista a Lopo Cancellata de Abreu (1913-1990)¹⁶⁶, o entrevistado narra um episódio com a COPCON¹⁶⁷. Conta que foi abordado em sua casa por essa polícia, que tendo olhado com muito interesse para a sua garrafeira, levaram-no a “desfazer-se” do melhor que ela continha, bebendo os vinhos mais cobiçados com os filhos. Outra curiosidade, nesta entrevista, é o entrevistado contar possuir duas garrafas de Vinho do Porto, Duque de Bragança de 1815, aspecto revelador da alta qualidade da sua garrafeira.

Outro episódio destacado por Cancellata de Abreu é um jantar que teve em Luanda, com o então governador local, em que o acompanhamento da sopa foi um Madeira *Tarrantez* de 1870. Narra que alguns dos convivas deixaram o vinho nos copos, o que lhe causou grande perplexidade. Tal indignação chegou ao conhecimento do referido governador, que o levou à sua casa para lhe mostrar dez caixas desse *precioso néctar*. Agradado com a apreciação que Cancellata de Abreu fizera ao vinho, o governador oferecer-lhe-ia nesse Natal uma caixa desse *Tarrantez* de 1870.

Interessante será referir que, tanto nesta entrevista, bem como na rubrica sobre a “Empresa na Vinha e no Vinho”, nas páginas 16-18, com entrevista ao Sr. José Mesquita, gerente da Sileno¹⁶⁸, os entrevistados realçam o papel que um escanção tem para a afirmação e prestígio dos vinhos portugueses. Em vez de serem meros “abridores de garrafas” ou, em pior cenário, haver empregados de mesa que nem uma garrafa sabem abrir, rodando a garrafa e não o saca-rolhas, realça-se o papel importante do escanção no turismo português e na pedagogia que empresta ao servir o vinho e aconselhá-lo com a refeição. Ambos reconhecem que seria uma mais-valia para a elevação do turismo português, se houvesse um escanção ao leme do serviço do vinho nos restaurantes e nas unidades hoteleiras de referência, pela sua técnica e pelos estudos realizados.

166 - Foi médico e colaborou com a AEP. Profundo conhecedor de vinhos e gastronomia, tendo integrado júris de concursos nacionais e mundiais que a AEP e a ASI promoviam.

167 - O “Comando Operacional do Continente” foi uma polícia política de extrema-esquerda, uma estrutura de comando militar para Portugal continental, que teve início a 8 de Julho de 1974 e foi extinta a 25 de Novembro de 1975.

168 - Sociedade Distribuidora de Bebidas, Lda.

Na página 21 retoma-se um assunto iniciado na revista 3 e que teve continuidade na revista 5: “Aguardentes Velhas III – Destilação”. Esta rubrica diz respeito a diferentes recipientes e a diferentes processos para a destilação de uma aguardente. Assinada pelo mesmo autor dos seus antecessores, A. Pedro Belchior.

Já no artigo de Vítor Ponte Fernandes, nas páginas 33 e 34, intitulado “Escanções, que Desafio?”, aborda-se um triângulo profissional em que o vinho tem grande importância: cozinheiros, barmen e escanções. O texto trata das mais variadas utilizações do vinho em culinária por parte dos cozinheiros e apresenta uma lista de 125 cocktails à base de vinho para os barmen, alertando igualmente para as novas tendências dos *bares a vinho*. De seguida deixa uma lista de perguntas para os escanções, cujas respostas não podem ser encontradas no artigo. Digamos que o autor deixa liberdade interpretativa a quem lê o artigo. Mais: informa sobre o aprofundamento “aos novos produtos; aos novos consumidores” (supomos que sejam os novos vinhos e as novas tendências de consumo). O artigo deixa conselhos para o associado profissional, tais como: actualização; actividade profissional; responsabilidade de informar o consumidor; comunicar; receptividade a novos produtos; casamento entre vinho e comida; nova cozinha; vaidade do consumo; “Falar de Vinho”; informação de vinhos estrangeiros. Por fim acaba o artigo com a pergunta “terão os Escanções Portugueses encontrado algum interesse neste artigo???”. Não conseguimos perceber se o título do artigo contém um desafio para que os escanções apresentem propostas próprias ou se indica que os escanções estavam pouco participativos e que havia um certo desconforto entre associados.

Repare-se a atualidade do artigo, uma vez que ainda hoje os escanções portugueses se encontram perante o dilema aí levantado, a saber: a procura de informações sustentadas em literatura da especialidade e suportadas por factos científicos, para que se possam afirmar e ombrear com os demais “sommeliers” estrangeiros nas competições internacionais, a que concorrem.

O dossier seguinte (pág. 35-59) é sobre uma das mais prestigiadas regiões de vinhos de Portugal e um dos mais conhecidos vinhos mundiais – o Vinho da Madeira. No entanto,

este trabalho não apresenta, infelizmente, na nossa perspectiva, uma introdução histórica ao aparecimento do vinho na Ilha da Madeira. Na verdade, há registos históricos¹⁶⁹ muito interessantes, que poderiam ter sido lembrados, tais como:

1450 – O navegador veneziano *Alvise da Mosto*, conhecido por *Luís de Cadamosto*, informa sobre a introdução da casta *Malvasia Cândida* nos primeiros anos de colonização. Este navegador refere que «...de entre as várias castas, o Infante D. Henrique mandou plantar terrenos com Malvasia que foi enviada de Candia (capital da Creta) e que estão a se desenvolver muito bem...», e ainda tece elogios, no seu diário de viagens, à exportação de vinho e à sua boa qualidade.

1478 – Consta que George, Duque de Clarence, irmão de Eduardo IV, rei de Inglaterra, ao ser condenado à pena capital pela Câmara Alta, escolheu morrer afogado num tonel de Vinho Malvasia.

4 de Julho de 1776 – É a data da Declaração de Independência dos Estados Unidos da América e associada a ela está o Vinho da Madeira, porque foi o vinho escolhido, pelo seu primeiro Presidente, George Washington, para brindar nesse acontecimento.

Também podemos encontrar a referência ao Vinho da Madeira na literatura. Luís de Camões, autor da epopeia *d'Os Lusíadas*, quando fala em *vinhos odoríferos* (canto X, estância 4), apresenta um epíteto que muitos estudiosos camonianos associam à casta malvasia da Ilha da Madeira por este tempo.

Outro registo é o episódio, na obra *Henrique IV* de William Shakespeare, em que *Falstaff* é acusado de trocar a sua alma por uma perna de frango e um cálice de vinho da Madeira.

Um apontamento falta neste artigo e que faria sentido ter incluído é que o Vinho da Madeira teve regulamentação oficial de Denominação de Origem em 1907/1908, quando se iniciou esse processo não só para o Vinho da Madeira, mas para outros "vinhos generosos de tipo regional privativo"¹⁷⁰.

O texto continua com a apresentação dos diversos tipos de vinificação e as suas características de processo de envelhecimento.

169 - <http://www.ivbam.gov-madeira.pt/>

170 - <http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/vinha>

Seguidamente apresentam-se várias entrevistas, desde o Secretário do Governo Regional, passando pelo Presidente do IVM, à investigação a cargo da Direcção Regional da Agricultura, acabando nos produtores/engarrafadores/exportadores. Fala-se da quantidade de produção e a implicação que tem na economia da região, do controlo da qualidade e do apoio no terreno e fiscalização, das perspectivas futuras, do comércio e da C.E.E., de história, das casas produtoras e das suas actividades comerciais. Pergunta-se por fim qual o papel do escanção na divulgação do vinho e qual a sua importância para o serviço do vinho.

Em geral podemos salientar que a principal qualidade deste artigo foi desvendar a utilização de uvas americanas (Jacquez, Hebeumont e Caningham), na produção do vinho da Madeira, quando no rótulo apenas se apresentava a que a lei consignava. Fica-se a saber que era prática comum a utilização de diferentes castas de dúbia proveniência para preencher um lote específico.

Este trabalho jornalístico demonstra, acima de tudo, uma investigação profunda no terreno, de quem passou por inquirir os entrevistados, munido de informações documentadas. Nele podemos constatar que, por este tempo (1987), a maioria das vezes as uvas “de produtor directo” utilizadas não correspondiam às “castas nobres”¹⁷¹ indicadas no rótulo. Como sabemos, as castas vão dar as características em grau de açúcar ao vinho aprovado pelo IVDAM¹⁷².

Podemos constatar que estávamos longe do rigor e fiscalização a que hoje os vinhos são submetidos e isso muito se deve, em parte, ao rigor e seriedade que a União Europeia veio imprimir ao panorama da produção e comercialização que então se fazia e que acabou por produzir uma “revolução” na subida da qualidade dos vinhos produzidos em Portugal.

171 - O Vinho da Madeira tradicionalmente é apelidado pelo nome da casta que dá o tipo de vinho. Esta classificação está relacionada com o grau de açúcar que cada tipo de vinho contém. Os principais Madeiras conhecidos, independentemente do estágio a que são submetidos, são: Sercial (seco); Verdelho (meio-seco); Bual ou Boal (meio-doce); Mavasia (doce).

172 - Organismo certificador e responsável pelo controlo da qualidade do Vinho da Madeira (IVBAM - Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira).

Nas páginas 60 e 61 surge a rubrica “Tem a Palavra o Escanção”, dedicado a João Luís, escanção do Hotel Seteais em Sintra. Fica-se a saber que este escanção era, acima de tudo, chefe de mesa e chefe de banquetes e que tinha já experiência de vinte e cinco anos no exercício da profissão. Foi um autodidacta e gastou muito do seu tempo de lazer a actualizar-se na área, a expensas suas. Para além de cursos de línguas (francês, inglês e alemão), tirou também o curso de sub-chefe de mesa, chefe de mesa e escanção, tendo frequentado o 1º. Curso de escanção (1969), em Lisboa.

O escanção salienta a sua gratidão aos “mestres”, os profissionais que o ensinaram: Fernando Ferramentas, Benjamim Fernandes Teixeira e Gilberto Mira. Noutra parte da entrevista, reconhece o grande valor qualitativo que os vinhos portugueses começavam a apresentar neste tempo.

Em sua opinião os produtores e os agentes vitivinícolas deveriam apostar mais na promoção dos escanções e não na TV e nos jornais, pois são os escanções que mais promovem directamente os vinhos aos clientes, sobretudo estrangeiros. João Luís acha que os novos vinhos que surgem no mercado deveriam ser facultados à Associação dos Escanções de Portugal, para serem provados pelos seus associados. A entrevista termina com a sugestão de ementa de um jantar de Consoada e a combinação com os respectivos vinhos.

As páginas 71 e 72 apresentam-nos a rubrica “A Qualidade nos Vinhos”. Da autoria de Ana Maria Sousa Teixeira, este tema aborda a importância da cromatografia para análise química e controlo analítico da qualidade intrínseca de um determinado vinho. O tema é de máxima importância, porque, ao analisar os componentes de um vinho, são registados parâmetros dos componentes deste, pois, como se lê na rubrica: “Quando não confere esse padrão analítico, estamos perante um vinho desequilibrado, logo não conforme ou “não qualidade”.

De seguida fala da espectrofotometria, uma técnica baseada na *Absorção Atómica*, aplicada à determinação dos catiões, para obter informações preciosas acerca dos teores destes nos vinhos, o que, por si, já é um referencial para evitar doenças futuras, como as casses (férica e cúprica), por exemplo. Essa análise é essencial para o consumidor, a fim de evitar a presença no vinho de metais (chumbo e cádmio) poluentes e nocivos à saúde pública. Podemos deduzir que a genuinidade de um vinho é fruto da

procura da qualidade e exigência e da verdade do produto. Estes processos químico-técnicos revelam em pormenor a composição química do vinho e permitem obter vinhos de qualidade superior e mais equilibrados. Esses conhecimentos da composição química do vinho corrigem o equilíbrio entre componentes do vinho e, conseqüentemente, evitam fraudes relacionadas com os vinhos.

Se considerarmos o caminho feito desde então até hoje, verificamos que o artigo é como que uma premonição. Nele se insiste que as regiões devem lutar pela tipicidade, factor determinante para que o consumidor identifique a qualidade e a verdade do vinho. A autora acredita que, cada vez mais, se caminhará para um nicho de produção em pequena escala de “Vinhos de Quinta”, a par do que já se fazia em França com os “Chateaux” e “Domaines”.

A terminar, deixa um recado aos escanções, dizendo que têm a “responsabilidade” de, no “Serviço de Vinhos”, deixar no consumidor o juízo final desse vinho, já que “um mau serviço de vinhos pode “abafar” a qualidade de um vinho, enquanto que um “Bom Serviço” pode ainda realçar-lhe as virtudes.”

Nas páginas 73 e 74, na rubrica “A Fonte do Escanção”, Ceferino Carrera vai “beber” ao Douro, num artigo baseado nos *Vinhos Comuns* e *Vinhos Especiais* desta região. Depois de uma breve explicação sobre o que os distingue e que características têm, Ceferino explica a situação geográfica, as sub-regiões e os distritos que abrange a Região Demarcada do Douro. Indica, ainda, as castas que se podem encontrar na região: doze brancas e catorze tintas. Hoje as recomendadas e autorizadas podem ser analisadas no IVDP¹⁷³.

Podemos ler na página 74 os “Tipos de Vinho do Porto”. O interesse deste artigo é que nos apresenta a explicação para cada tipo de Porto, o que permite perceber que na actualidade alguns deles foram eliminados e que outros rareiam, ainda que alguns desses tipos de Porto se continuem a encontrar em garrafeiras antigas, tais como: “Vinho do Porto de Novidade”; “Vinho do Porto Garrafeira” e “Crusted Vintage”.

173 - Instituto de Vinhos do Douro e Porto. Consulte <https://www.ivdp.pt/pagina.asp?codPag=17>

Gostaríamos de destacar, nas pp. 77 e 78, o artigo “O Vinho (Ao Longo dos Tempos)”, de Maria Helena Peres Marques Perdigão. Este parece mais um artigo de opinião do que um estudo sério sobre a importância do consumo do vinho, assunto abordado desde os primórdios da civilização até aos nossos dias.

No artigo, além de desenhar uma história do consumo do vinho, a autora discorre sobre uma série de funções do vinho, que discriminaremos de seguida. O vinho, para além de fazer parte da nossa dieta alimentar, corresponde a uma necessidade humana psicotrópica, transversal a todas as épocas e, como foi referido neste trabalho, identificador e marcador de diferença, entre os povos civilizados de então (acrescentamos nós, e de hoje, também) e os “outros”, aqueles que não têm como referência uma bebida que os agregue numa função psico-social e religiosa diferenciadora, independentemente do seu nível económico e dos factores sócio-culturais, ou o seu estatuto social. A boa-disposição mental provocada pelo seu consumo conduz à euforia e a uma espécie de libertação, em que os sentimentos que nos invadem, quotidianamente, de medo e de angústias “se apagam” para dar lugar a sentimentos de evasão para um mundo sem sofrimento, o que faz torná-lo apetecível¹⁷⁴. O vinho é um factor de união, de conjugação e de partilha. Desde as sociedades arcaicas que ele era exaltado pelos mais variados motivos: quer fosse um estímulo à guerra; quer levasse à tomada de decisões importantes sociais ou festins especiais (como hoje é à mesa de um qualquer restaurante ou num banquete).

Acaba o assunto com um elogio ao consumo moderado do vinho: “Consumido com moderação é um factor que contribui para o bem-estar, e é também, podemos afirmá-lo, um dos prazeres da vida!”

174 - Veja-se o que diz o artigo: “...eles (os homens) são capazes de romper a monotonia do dia-a-dia, dando-lhes uma explosão libertadora. Que só poderá existir através de uma substância exaltante e anestésiante que os faça violar os “tabus” do quotidiano e lhe dê a sensação fantástica de estarem em comunhão entre eles e, ao mesmo tempo, com as forças divinas, e isto porque sentem a alma mais leve, o coração mais aberto e a mente mais entorpecida!”

Revista nº. 8

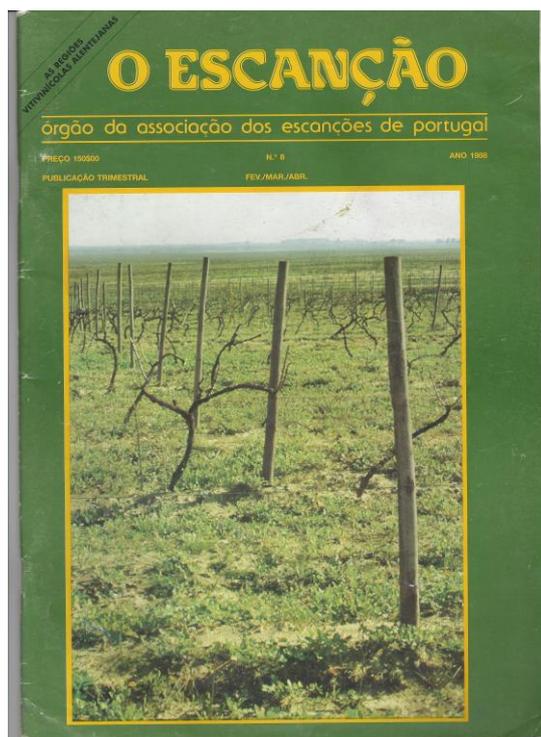


Fig. 23 – Capa revista 8 (1988, Fevereiro/Março/Abril). Na capa é-nos apresentado uma paisagem rural da região do Vinho Verde (Quinta do Miogo, em Guimarães?). Preço 150\$ (cento e cinquenta escudos). Tiragem de 5000 exemplares

No “Editorial” referem-se os dois anos de vida da Revista e o esforço que foi pôr em marcha esse projecto.

Menciona-se, também, a aderência dos *Sócios Protectores*, que rondavam os 130, assegurando a continuação da publicação, e o interesse

demonstrado por estes aos assuntos tratados. Ao apresentar projectos credíveis, a AEP transformara-se positivamente e consolidara em dois anos o que levava catorze anos a conseguir com o mesmo número de sócios protectores. Alude-se também ao empenho e colaboração que os técnicos ligados à viticultura/enologia davam à revista, com os seus temas pertinentes ligados à produção e qualidade dos vinhos portugueses.

Outro assunto referido é a participação de técnicos especializados, jornalistas, na valorização da revista, os quais, segundo Nelson Heitor, que assina o editorial, têm dado a sua preciosa colaboração na promoção da instituição, já que uma estrutura como era a AEP, sem recursos próprios, não tinha como fazer chegar ao conhecimento do grande público algumas iniciativas importantes, tal como o V Concurso dos Escanções, desta vez em Nelas, cujo vencedor iria representar Portugal, no ano seguinte (1989), em Itália no Concurso Mundial do Escanções (Le Concours du Meilleur Sommelier du Monde).¹⁷⁵

Analisando o que por este tempo se passava na produção de vinhos em Portugal, podemos constatar que começava a surgir com toda a força o aparecimento de “Vinhos de Quinta”, com muita qualidade de pequenos produtores-engarrafadores espalhados pelas regiões vitivinícolas nobres, denominados em “Sociedade Agrícola”. Nesta revista dá-se bom exemplo disso, mencionando-se várias empresas do sector.

175 - www.sommellerie-internationale.com/fr/asi_contests/

Logo na capa, embora não se identifique a foto no Editorial, aparece-nos, pela primeira vez, não uma marca de vinho, mas uma paisagem, que estamos em crer que é de uma vinha da região dos Vinhos Verdes, mais propriamente da Quinta do Miogo, em Guimarães, assunto referido na página 5 da revista. Trata-se de uma vinha em terreno plano e que apresenta, ainda, a condução desta em cordão simples e os esteios que seguram os arames são em madeira. Como se sabe, rapidamente este tipo de suporte em madeira vai dar lugar a cruzetas de cimento e a vinha a cordão duplo.

Para além desta quinta, também, na página onze, aparece outra propriedade do género, a Quinta do Côtto de Montez Champalimaud, Cidadelhe, Mesão Frio, na Região Demarcada do Douro. Um produtor-engarrafador aparece na página 31, a Quinta da Póvoa, Sangalhos, esta pertencente à Região Demarcada da Bairrada.

Continuando no mesmo assunto, vemos na página 63 a Herdade de Rio Frio, de Pedro D'Orey. Por esta data a região de Palmela e Montijo não estavam consideradas pela classificação VQPRD - DOC¹⁷⁶, mas sim como Vinho de Mesa, contudo, actualmente está reconhecida como "Península de Setúbal", IG¹⁷⁷.

Retomando a apresentação de produtores-engarrafadores, a revista apresenta na página 73 a Quinta do Noval (1715), situada no coração da Região Demarcada do Douro, que é, ainda hoje, uma referência mundial na produção de vinhos do Porto, muito especialmente o Vintage Nacional¹⁷⁸. Interessante neste artigo é a indicação de que, desde há três séculos, a Quinta do Noval tinha a divisa "A Melhor Qualidade". Lembremos que este artigo se refere unicamente à produção de Vinho do Porto, porque neste tempo a Quinta do Noval não produzia vinhos DOC Douro. Outro aspecto que salientamos do artigo é a referência que a Quinta do Noval foi a primeira casa a pirogravar as garrafas (1920), a exportar directamente os vinhos do Porto Vintage para

176 - Vinho de Qualidade Produzido em Região Determinada – Denominação de Origem Controlada

177 - A Portaria n.º 695/2009, de 29 de junho, aprovou os Estatutos da Região Vitivinícola da Península de Setúbal e regula a produção e comercialização dos vinhos produzidos na área geográfica da Indicação Geográfica (IG) «Península de Setúbal». http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/regulamentacao?newsId=6758&fileName=Portaria_346_2013.pdf

178 - Vinha nativa e não enxertada.

Inglaterra (1953) e a lançar no mercado os vinhos com designação 20 e +40 anos de idade, envelhecidos em cascos de carvalho (1964).

Finalizando o tema dos Produtores-Engarrafadores, a revista “O Escanção” apresenta na página 81 a Casa Manuel Poças (1918), produtor exclusivo de Vinhos do Porto, bebida produzida nas duas quintas que a família Poças possuía na Região Demarcada do Douro: Quinta das Quartas e Quinta de St^a. Bárbara. Os tipos de Vinho do Porto obtidos e comercializados com o nome “Poças” eram:

- Os Vinhos do Porto “Comuns”: Branco; Tawny; Ruby; Branco Seco (lote com idade mínima de envelhecimento de 3 anos)
- Os Vinho do Porto “Categorias Especiais”:
 - *Porto Reserva*. Hoje esta designação de Vinho do Porto é conhecido por *Porto Colheita* (Vinho do Porto obtido de um só ano de colheita e envelhecido por sete anos no mínimo em barrica), apesar de existirem no mercado os vinhos do Porto loteados¹⁷⁹ “reservas”: *Tawny Reserva* (5,6 anos de envelhecimento) e *Ruby Reserva* (4, 5 anos de envelhecimento).
 - Com *Indicação de Idade* (10 Anos, 20 Anos, 30 Anos e Mais de 40 Anos¹⁸⁰,
 - LBV (Late Botled Vintage);
 - Vintage.

Quanto aos temas técnicos da produção de vinho e o resultado dos estudos realizados um pouco por todo o país, na melhoria da qualidade do vinho até então produzido, a revista nº. 8 é muito profícua, pois apresenta-nos entrevistas e documentários muito interessantes. Mas parte deste assunto é disperso em questões marginais, o que a nosso ver não entusiasmava o leitor.

Na página 3 é referida “A Investigação na Vinha e no Vinho”, na Estação Vitivinícola de Dois Portos. Começa-se por indicar o enquadramento da estação na estrutura estatal e a sua organização interna, passando pelos responsáveis e o organograma das competências, para se chegar às linhas de pesquisa e de trabalho realizado, que é o que, tendo em conta a nossa investigação, nos interessa referir.

179 - Vinhos obtidos por mistura (lotes) de diferentes anos até se obterem o estilo desejado.

180 - Lote de vinhos provenientes de anos com qualidade superior e envelhecidos em barrica de carvalho (pipa de 534Lt.).

O entrevistado, Eng^o. Agrónomo Pedro Belchior, refere, nos aspectos vitivinícolas, a importância do “Programa de selecção massal e clonal”, ou seja, a importância de seleccionar as castas e estipular um limite à produção, para melhorar a qualidade. Para isso seria necessário resolver a condução da vinha e realizar um estudo de ampelografia. Havia uma profusão de castas e de nomes das mesmas castas pelo que era urgente resolver a sinonímia das mesmas. Estas, na opinião do autor do artigo, eram as grandes preocupações que comprometiam a recolha, produção e qualidade do vinho. Como observa, também davam trabalho o controlo de viroses e a falta de pessoal especializado ou indiferenciado para fazer face a doenças da vinha. Outros trabalhos prendem-se com o acabamento dos vinhos tintos e o seu envelhecimento, aspectos ainda por resolver, bem como, em relação aos vinhos brancos, apresentá-los com uma cor mais brilhante e com aromas mais frescos. Finalmente refere que trabalhava-se na microbiologia, a fim de resolver a fermentação maloláctica assunto, neste tempo, ainda por resolver. Falava-se na entrevista ainda sobre os métodos de análise na área do controlo da qualidade dos vinhos. O entrevistado só reconhece que, para se obter um produto final de qualidade, era necessário olhar às nossas condições ecológicas e incentivar à produção de vinhos VQPRD e ao marketing dos mesmos. Julga o Director da Estação, Pedro Belchior, que a CEE irá pôr condicionalismos à nossa integração nesse sentido.

Já na página 15, na reportagem “Alguns Aspectos da Vinificação em Tintos – Região Oeste”, aparecem-nos várias vertentes sobre a história, a caracterização produtiva da região, a tecnologia de fabrico (a selecção das castas, a escolha do porta-enxertos mais aptos ao clima e ao solo, da condução da vinha adequada, nos tratamentos aconselhados, etc.). Podemos afirmar, como refere o texto, que estão assegurados nestes factores 50% da qualidade do vinho, atendendo às condições exógenas, acrescentados de elementos como a data correcta para a vindima e o transporte conveniente, bem como o esmero do acompanhamento adequado na adega, com as técnicas de vinificação adequadas ao tipo de vinho pretendido, a fim de enaltecer ao máximo o vinho que se pretende.

Outros pontos que foram referidos, e quanto a nós relevantes para maximizar o potencial das massas vínicas, dizem respeito à obtenção de um vinho de grande qualidade – a matéria-prima, melhor dizendo: as castas recomendadas (que, como hoje

se sabe, estão adaptadas como nenhuma outra ao solo, clima e condições geográficas e amplitudes térmicas intrínsecas da região em apreço).

Podemos destacar do texto ainda os tratamentos fitossanitários, principalmente a aplicação do sulfuroso e a temperatura e condições a que a fermentação decorreu. O artigo termina com a referência à reestruturação da região vitícola como forma de potenciar o valor qualitativo da sub-região de um dado vinho, a par da tradição do mesmo e da tipicidade que este apresenta, bem como os critérios de comercialização, como forma de se afirmar num mercado muito competitivo, o que estava a acontecer com a entrada de Portugal na CEE (1986).

Na página 18 aparece-nos um depoimento da “Associação Portuguesa de Enologia”, da autoria de Bento Augusto de Carvalho, todo ele vocacionado para a divulgação da actividade de enólogo, nos mais variados graus de intervenção, para a produção, promoção, e defesa do vinho.

Na página 69 reaparece a rubrica “A Qualidade nos Vinhos” do número anterior (revista 7, página 71). Por lapso do autor que escreveu o artigo, deste não constavam parte do terceiro, quarto e quinto capítulos, pelo que o tema concluiu na revista 8.

O critério para considerar de qualidade um “Vinho de Mesa” é insuficiente para os parâmetros de exigência de um V.Q.P.R.D. Apesar da ausência de defeitos na análise sensorial a ambos, é óbvio que a selecção atribuída a vinhos de maior qualidade parte do pressuposto de que será mais apreciado pelo consumidor, porque se tal não acontecer ele elimina-o logo à partida.

Na página 9 aparece-nos a “Garrafeira Particular”, rubrica que dá conta da “moda” de uns quantos apaixonados, gente endinheirada ou da área e que tem facilidades de aquisição ou que recebe ofertas. Aí vão esses “endinheirados” desfiando as suas relíquias vnicas para a revista. O fundamento de uma garrafeira é o consumo de algumas raridades guardadas, para momentos especiais, e partilhadas com amigos e familiares. Neste artigo o entrevistado afigura-se um colecionador de vinhos, dizendo ter cerca de mil garrafas. Mais: informa quais as condições ideais para a conservação dos vinhos em garrafeira. A finalizar realça que a sua colecção era direccionada a vinhos portugueses, bem como a Vinhos do Porto e whiskies.

Alinhada com este assunto aparece-nos, na página 24, a rubrica “Comparemos, Provando – Os vinhos das nossas garrafeiras particulares”. Aí dá-se a conhecer a paixão

de constituir e manter uma garrafeira particular, assunto que interessa a muitos enófilos portugueses. Este artigo tem como propósito estabelecer relações de intercâmbio de tão “requeintado hábito” de agrupar numa cave particular o que de “sublime se produz, desde logo, na Vinha Portuguesa”.

No parágrafo seguinte incentiva-se os colecionadores de vinhos a agruparem-se, ficando Rui Moura Alves¹⁸¹ encarregue de estabelecer as bases de intercâmbio com outros colecionadores.

Neste artigo, Rui Moura Alves disponibiliza mesmo ajuda técnica, se algum associado solicitar, bastando para tal enviar fotografias da sua colecção privada. No texto adianta-se que, se houver um número de colecionadores que o justifique, haverá um 1.º encontro destes, a cargo do “nosso Amigo Rui Moura Alves - que amavelmente se propõe garantir o suporte desta actividade” (...)

A rubrica “Provar o Vinho” ocupa as páginas 21 a 23. Este artigo servia de pêndulo aos profissionais do sector, pois as provas de vinhos eram realizadas por várias escanções e alguns enólogos, o que garantia a qualidade de cada vinho. Estas análises auxiliavam os escanções portugueses a brilharem no seu local de trabalho, pois o léxico e a definição de parâmetros da prova, que eles aplicavam, serviam de exercício da sua função, demonstrando profissionalismo a quem os escutasse ou contasse com o seu serviço à refeição.

Nas páginas 35 a 58 aparece-nos o dossier “As Regiões Vitivinícolas Alentejanas”, desde logo referindo um nome incontornável na criação e afirmação da região DOC Alentejo: Francisco Colaço do Rosário (1935-2008). Nos primeiros parágrafos, depois de umas notas explicativas do seu percurso pessoal/profissional e de como se envolvem com a referida região, conta-se a sua ligação à Universidade de Évora, que, subsidiada pela Junta de Investigação Científica e Tecnológica criou o “Projecto da Viticultura do Alentejo”. Este trabalho foi realizado ao longo de vários anos de estudos, a fim de

181 - Enólogo conceituado dos vinhos da Bairrada.

fundamentar a criação da Região Demarcada no Alentejo¹⁸². Um marco desse trabalho deu-se em 1983, quando a tecnologia avançada na elaboração de vinhos e quando um estágio na Alemanha vieram revolucionar o controlo das fermentações, assunto determinante na obtenção de vinhos com qualidade.

A entrevista prossegue dentro da mesma linha de raciocínio. Salientámos que, no entender do entrevistado, tinha havido grandes pressões por parte do Poder Central para não apoiar a consagração da vinha alentejana, já que o Alentejo era visto como “O celeiro de Portugal”, opinião com que o autor não concordava, afirmando que a produção cerealífera no Alentejo: “...veio provocar a degradação e o empobrecimento dos solos, ao invés da promoção de culturas para as quais a Região tinha potencialidades. E a vinha é uma delas!”

Refere-se ainda na entrevista que estão criadas todas as condições para se produzirem vinhos em determinadas zonas vitícolas do Alentejo, com direito à denominação de origem, estando, ainda por este tempo, por serem aprovadas. Estava já criada uma Comissão Vitivinícola Regional e constava do projecto também a criação de uma Câmara de Provedores, sendo que as Adegas Cooperativas do Alentejo já tinham os referidos técnicos, bem como outras entidades e pessoas interessadas nesse trabalho de demarcação.

É interessante observar que, à luz dos nossos dias, esta região é das que mais adeptos agrega hoje e há poucos anos lutava para ter uma oportunidade de se poder afirmar, tal era então já a qualidade demonstrada de um modo geral como em concursos de vinhos, em que ganhou particular protagonismo.

Ao ler o texto, percebemos que as zonas seleccionadas para a demarcação geográfica do território, os parâmetros de cultivo e a escolha das castas deveriam ser nomeadas para a condição de IPR¹⁸³. Como a referimos anteriormente, este projecto arranca

182 - No ano de 1988, como resultado do trabalho feito pelos produtores da ATEVA (1983) e instituições que tinham participado no projeto PROVA (1977), concretizou-se um dos grandes objetivos do setor: “foram reconhecidas pelo Decreto-Lei n.º349/88, as primeiras cinco zonas vitivinícolas alentejanas como aptas para a produção de VQPRD, com designação de Indicação de Proveniência Regulamentada (IPR): Portalegre, Borba, Redondo, Reguengos e Vidigueira”. Consulta online: <http://www.vinhosdoalentejo.pt/pt/vinhos/historia-dos-vinhos/>

183 - Indicação de Proveniência Regulamentada: Vinhos de regiões que, dentro de um prazo mínimo de cinco anos, têm de cumprir as regras de produção dos vinhos de qualidade, para serem classificadas como DOC.

definitivamente em 1983; passados cinco anos (1988) a região adquire estatuto superior (DOC) para as seguintes sub-regiões: Portalegre; Borba; Redondo; Reguengos e Vidigueira. Estes vinhos atestam tipicidade e muita qualidade, apoiados pelos produtores/viticultores locais, e, foram contemplados neste estatuto na primeira fase de candidatura. O entrevistado diz estar convicto de que outras se lhes seguiriam, como Évora, Granja e a de Pias/Moura¹⁸⁴.



Fig. 24 – O Escanção Manuel Moreira (2015), reconhecido na actualidade como um dos mais prestigiados escanções portugueses. Foi campeão em diversos concursos nacionais da AEP. Ao trabalho de consultoria em vários sectores ligados ao vinho e à restauração, soma ainda a colaboração com a revista WINE. É jurado em diversos concursos nacionais e internacionais e abraça vários projectos pessoais, ou com parcerias de outros escanções, na divulgação de provas de diferentes vinhos e os cuidados a ter no serviço de um vinho.

Capítulo IV Proposta de harmonização do vinho com a comida

184 - O que se veio a confirmar pouco tempo depois, em 1991, através da Portaria n.º943/91, que reconheceu mais três zonas vitivinícolas na região do Alentejo, na classe de IPR: Évora, Granja/Amareleja e Moura.

O vinho é uma bebida demasiado complexa para ser comparada com outra qualquer. Deve ser entendido como um alimento milenar, mas não pode ser consumido de qualquer maneira. É por excelência um complemento inseparável das iguarias e faz parte da mesa, de rituais religiosos e da dieta mediterrânea. Se as iguarias que se consomem podem agradar aos sentidos e saciar a fome, da mesma forma o vinho encerra nele o sucesso ou o insucesso de uma refeição. O seu consumo moderado leva a que se potencie o prazer do que se consome, de quem o desfruta e da companhia do repasto, tornando-o num momento especial

Neste capítulo vamo-nos colocar na actividade do escanção actualmente e abordar as temáticas das características do cliente e um estudo sobre a combinação dos vinhos com os alimentos habituais da mesa dos portugueses. Trata-se da função primordial de um escanção em exercício na sua função.

Poderíamos ir por outro caminho, como referir o percurso profissional do escanção até ser um especialista e um conhecedor de vinhos e de todas as bebidas, graças à aprendizagem em cursos nas Escolas de Hotelaria ou em exercício da função pelo menos há dez anos, bem como em contactos com empresas e provas que efectuam regularmente. Ainda, poderíamos acrescentar a sua palavra na selecção e compra das bebidas para os restaurantes ou garrafeiras onde trabalham, analisando a qualidade e os preços e condições dos fornecedores. Sabemos que, para além das marcas e qualidades que mais interessem à generalidade dos clientes, são gestores de caves e de garrafeiras onde trabalham. Elaboram as cartas de vinhos, de modo a que seja diversificada a oferta e colaborar na definição das bebidas a integrar em ementas de serviços especiais (banquetes, bufets e cocktails). Podemos também salientar a sua competência na gestão de aprovisionamento e armazenagem das bebidas e a organização da cave, mas onde este profissional demonstra o seu *savoir faire*, para além do referido, é o de levar ao cliente um vinho, independentemente das características estruturais, volume ou idade, é servi-lo no seu máximo esplendor, quer na temperatura adequada, quer na escolha do copo apropriado a cada um, bem como, este ser apreciado no seu melhor tempo de vida. Para completar este zénite

experiencial é sabê-lo “casar” com as diferentes iguarias¹⁸⁵ propostas. Aqui, sim! Está o seu sucesso ou não!... E onde se distingue este profissional

1. Factor psicológico da escolha de um vinho pelo cliente

Antes de aprofundarmos o estudo sobre a combinação dos vinhos com os alimentos, acção intrínseca do ofício de escanção, faremos uma análise das impressões das escolhas pessoais dos clientes, quando optam por beber um vinho, segundo as suas vivências culturais/sociais, faixa etária, nacionalidade e, em suma, experiência pessoal.

Assiste-se hoje, na arte culinária, a pretensão de inovar a qualquer custo. Os ditos “chefs” que nada são, para além de chefes de cozinha, em todo o mundo, cada vez mais têm a tendência de apresentarem combinações “ousadas”, onde, mais não acontece, que misturar ingredientes pouco usuais que originam combinações diferentes, mas carentes de todo e qualquer sentido gastronómico. Por vezes estas combinações alimentares do ponto de vista digestivo dão, aos clientes, reacções químicas, adversas e incómodas, por falta de estudos rigorosos nesse campo. Um cozinheiro não é um alquimista, nem muito menos, um estudioso formado num laboratório de bioquímica. Muito dessa ousadia leva ao extremo, pratos mal pensados e com problemas digestivos. Eles são alimentos sem gosto e harmonia sensorial, enfim, sem identidade e sem adeptos. Por esta razão, vemos muitos restaurantes com chefes de cozinha renomados a abrir e, em pouco tempo, a fechar. O resultado é muitas vezes banal e, mais do que isso, frustrante a preços pouco democratizados. O verdadeiro segredo é replicar iguarias aceites no senso comum de uma região, de um povo, ou de uma cozinha simples e acessíveis à apreciação de qualquer comensal exigente. É ousar mas com segurança, fruto do saber e experiência assertivas, percorrendo uma linha de rumo lógica e cujo denominador não é “fazer diferente” mas proporcionar novas

185 - Iguaria pode-se considerar um alimento levado ao estatuto de qualidade rara, devido à sua natureza biológica, à complexidade de elaboração, ao requinte da apresentação e à qualidade dos produtos, que contribuem para o seu sabor, aroma e paladar únicos.

formas de prazer insigne. O exemplo de um cozinheiro ou cozinheira é determinante a vontade de “recriar” e ouvi-los descrever os motivos que os levaram a fazer determinada selecção, perfeitamente consolidados em justificações lógicas e rigorosas, é já um exercício apaixonante que conduz de imediato a salivar e a antecipar uma emoção memorável.

2. O tipo de cliente apreciador de vinhos com comida

Podemos agrupar, através dos gostos dos clientes, vários tipos de apreciadores:

- Cliente Especialista
- Cliente Legalista
- Cliente generalista
- Cliente Radical
- Cliente Anarquista
- Cliente pragmatista
- Cliente Romântico
- Cliente inexperiente

O escanção tem aqui um papel de triagem no serviço que presta a estes diferentes “grupos” de gostos. Perspetivas diferentes/experiências gastronómicas diferentes. A maioria dos clientes podem não ter conhecimentos sobre a “haute cuisine” e dos “grandes vinhos”, mas têm o seu “próprio” gosto e sabem bem do que gostam e do que não gostam.

Cliente Especialista – Gastrónomo; Gourmet; Connaisseur; Gourmand

Neste primeiro grupo, poderemos considerar o dos “experts”: “habilitados” a novas descobertas, procuram novidades, combinações mais ousadas, proporcionadoras de emoções inesperadas, onde consigam tirar o máximo partido da combinação vinho/comida;

Cliente abastado ou jornalista da especialidade, frequentador da *Alta Gastronomia*.

Com conhecimentos de variadas cozinhas internacionais e de grande qualidade, bem como de vinhos famosos mundiais. O escanção é um elemento que terá que

acompanhar as melhores expectativas que este cliente procura. Não tem preocupação com o custo, mas sim na procura de novas emoções, através das novidades das propostas que temos para lhe apresentar. Há um misto de ousadia e exigência que é posto ao escanção para conseguir surpreender ao máximo e o cliente tirar o melhor proveito do binómio iguaria/vinho. É, conseqüentemente, bom o profissional, para o negócio e a gestão que representa e, sobretudo, para a vivência/experiência de quem usufrui deste repasto.

Este cliente espera a surpresa, apesar de fazer vincar o seu gosto pessoal, está, contudo, aberto a sugestões, mas muito desperto para a atuação do escanção e não perdoa a medianidade, porque quer, simplesmente, o melhor.

Cliente Legalista – Este grupo coloca tudo com muitas regras, como de uma ciência exata se tratasse. Tem uma posição tradicional, adquirida pelos clássicos de alguns livros da especialidade, ou por um estatuto *Belle Epoque* completamente *demodé*. Onde muitas vezes, tendencialmente, é apresentado longas listas de pratos, quase sempre com os mesmos vinhos ou com as mesmas castas de uma determinada região. Isto pode parecer completamente intimidativo! Tais listas são demasiado restritivas, focalizadas, quase exclusivamente, em vinhos franceses e italianos e, mais recentemente, chilenos, californianos ou australianos, que para o caso português não interessa.

Este tipo de cliente (sobretudo estrangeiro, visto que o nacional aprecia tradicionalmente os vinhos e pratos nacionais, como afirmamos), começa aceitar a opinião do profissional, desde que tenha a perceção que está entregue em boas mãos e que não o querem ludibriar.

Cliente Generalista – Este terceiro grupo é o mais numeroso. Recorre a iguarias menos sofisticadas e a vinhos da moda, logo com menos riscos de erro. Está aberto a sugestões do escanção. Olha o repasto como momentos lúdicos e olha o escanção como uma parte pedagógica e segue o seu conselho, desde que o preço do vinho esteja dentro de limites aceitáveis. Fala do vinho por entreposta reportagem ou leitura e fala como se a complexidade de um vinho fosse reduzida a meros aromas frutados ou florais e a especiados. Segue um género de qualidade vínica baseada na leitura da

rotulagem e sabe de cor alguns tópicos descritivos publicados acerca do vinho. Este tipo de cliente relata as características dos vinhos que leu e nunca os distingue efetivamente na sua vertente enogastronómica. A preocupação é encontrar um léxico simples que envolva sentimentos e emoções. O ponto importante deste tipo de cliente é tirar partido do momento e da companhia, passando bons momentos de convívio, em detrimento das texturas e sabores nessa relação de iguaria/vinho.

Cliente Radical – É aquele que toma uma sempre uma posição mais extrema, no que respeita à escolha do vinho. Sendo um amante inveterado do vinho, razoavelmente sério, tem neste ponto de vista, mesmo que seja, provavelmente, uma minoria, uma atitude inflexível. Estes apreciadores pensam que toda a escrita sobre a harmonização do vinho e do alimento, é apenas um passatempo, e que o assunto é um absurdo porque na maioria escolhem o vinho, independentemente do prato. Colocam sempre o gosto pessoal do vinho que desejam em 1º lugar e nunca em função da comida. Partilhamos esta opinião. Realmente a finalidade mais elevada para um vinho é poder acompanhar e combinar com o alimento apropriado, trazendo ao momento maior intensidade, sem que um perca em favor do outro.

Cliente Anarquista – Aventureiro e sem estilo próprio. Tudo vai com tudo ou só. Há uma tendência, generalizada desta opção, quer seja pelo preço caro dos vinhos (a copo sai mais em conta), quer seja pelas cozinhas novas que apareceram (molecular, fusão, baixas temperaturas, de autor, etc). Esta posição está na moda, e foi adotada por alguns escritores da especialidade, abafando o que era convencional e clássico. A tendência dos profissionais é: se o cliente quer beber vinho tinto com peixes, muito bem! Dizem. Ou se ele pretender beber Vinho Verde branco adamado com bife - muito bem! Aprovação imediata! Mas este conselho denota pouca experiência e falta de capacidade crítica ou conhecimento médio na área de vinhos. Alguns limites são úteis. Como na música e na pintura, aprende-se as regras, depois só aparece a criatividade e o domínio das técnicas, mas até chegar ao sucesso... pode nunca vir a ser reconhecido. Isto aplica-se certamente à harmonização do vinho e da comida: basear os nossos conhecimentos nos princípios básicos pode então permitir-nos fazer o *casamento*

audacioso e impar e daí retirar novos modos e sensações de *casar* o vinho com os alimentos.

Cliente Pragmatista – Para este perfil de cliente poucas combinações, entendem, que possam ser mal conseguidas e raramente contraproducentes ou desastrosas. Para ele a procura incessante de novas experiências é *madre de todas as cousas*, essa atitude leva-os, algumas vezes, a patamares surpreendentes. A experimentação é a chave do sucesso. Há, realmente, experiências que têm de ser repetidas até que encaixem, mas depois é muito gratificante repeti-las e registá-las para sugestões futuras. Este grupo vive de experiências práticas. É um cliente avisado e gosta de aprender e questionar a si mesmo. A sua maior formação advém do desafio prático de encontrar pontes entre vinho e comida que conduzam cada um ao ponto de fusão e é dessa descoberta que ele vai buscar o prazer gustativo dos dois elementos tão antagónicos como simbióticos.

Cliente Romântico – É observador perante um prato. Busca as sensações e impressões num quadro perfeito. Toma atenção às cores combinadas entre si e a sua distribuição se harmonizam o conjunto, como de uma pintura se tratasse. Inspira suavemente os aromas que o prato exala. Identifica aquele delicado aroma específico e fá-lo questionando quem o atende. É como que o despertar das sensações da infância do prato da avó ou da madrinha... depois ter a ajuda do escanção por entre vinhos clássicos possíveis, orientasse pelo *bouquet* que é libertado pelo vinho: a flores campestres; os frutos vermelhos ou de caroço e a flores delicadas... Dá-se bem com o toque mineral dos vinhos jovens e frescos, mas no mesmo registo aprecia os vinhos madeirizados, envelhecidos e complexos. A experiência é para ser repetida e vivida.

Cliente inexperiente – Este grupo deixa em aberto todos os cenários possíveis. Geralmente são casais jovens que encaixam neste grupo. É uma clientela sem grande poder de compra. Chegam com disponibilidade para novas experiências e deixam um bom desafio ao escanção: proporcionar, a preço reduzido, uma boa refeição e um vinho que supere a expectativa dos comensais. Este tipo de cliente coloca-nos o desafio em duas vertentes: a da aprendizagem pedagógica e da agradável refeição. Por

vezes são “pontes” de sabores e texturas que se realizam entre o vinho e comida que conduzem à superação, deixando no cliente a impressão de prazer devido à sensação gustativa.

As indicações do escanção vai orientá-los, nessa experiência, à descoberta da complexidade de um vinho, por mais barato que seja. Os aromas contidos nestes, tais como: os frutos ou flores, bem como o gosto mineral ou madeirizado. Esta descoberta dos vários aromas e complexidades, vão provocar estupefação e alegria e um antecipar do salivar e a emoção de principiante. A chave do sucesso para um bom desempenho profissional que virá, com o tempo a dar frutos à casa.

3. Considerações gerais sobre a combinação do vinho com a comida

Em modo de conclusão sobre a escolha psico-social do cliente na escolha do vinho, como observamos, é uma área onde há muitas opiniões divergentes, neste entendimento de combinações vinhos e comida, aparece-nos diferentes níveis de apreciação de quem pratica tal exercício. Um ponto de vista comum é aquele em que ao momento de uma refeição, o que se quer escolher como a estrela da festa, se o vinho se o alimento. De acordo com este ponto de vista, os grandes vinhos, combinam-se melhores com as iguarias relativamente simples mas de boa qualidade dos alimentos intervenientes, de sabores autênticos, mas sem intensidade; inversamente, os pratos com carácter complexo precisam de ser combinados com os vinhos mais simples. Para que os convivas reparem na qualidade de um dos elementos da refeição. Mas nada melhor do que: os grandes vinhos precisam de ser acompanhados com alimentos de primeira qualidade.

Julgamos que há alguns princípios de base na harmonização do vinho e comida, que é fundamental e útil para o profissional de hotelaria. Por exemplo: os vinhos brancos são geralmente melhores com peixes, e os vinhos tintos casam-se melhor com as carnes, sobretudo as vermelhas. Ao afirmar isto, acertamos 90% das regras dos vinhos com comidas. Não achamos que há, realmente, más combinações de vinho/comida, mas há umas melhores do que as outras. Também acreditamos, pela experiência pessoal adquirida, que neste campo de conjugações há uma maior certeza de conseguir acertar, tal é a abundância das combinações adequadas ou de muitas boas que

existem, depois há aquelas, que por vezes aparecem, as combinações excepcionais, como é o caso pessoal exemplar de um Bairrada Reserva com 7-8 anos com queijos azuis, ou com a Fogaça da Feira e doce de abóbora e Serra mole e “Colli” de frutos silvestres com um Porto LBV (Late Bottled Vintage) novo (6-8 anos).

Nós acreditamos que a apreciação do vinho é um caso excepcionalmente pessoal, porque os gostos e as preferências são tão variados quanto os povos que o produzem e as qualidades que existem. Não há nenhum vinho bom ou mau, apenas tipos diferentes de vinhos que são feitos de uma variedade de uvas com práticas viticulturais ancestrais, utilizando diversas técnicas de vinificação. Assim a regra empírica é apreciar, bebendo o que se gosta e não pelo que os outros pensam ou, pior ainda, ler as classificações ou seguir as modas ou tendências das celebridades. O profissional tem, unicamente, o cuidado de certificar-se de que o vinho está em boas condições sanitárias e organolépticas de ser apreciado e bebido complementando o que os clientes escolheram com prato, realçando os alimentos que vai comer.

Regras importantes em combinar as características principais do alimento ao vinho.

Os alimentos ricos como a carne vermelha e a carne de caça selvagem precisam de um vinho tinto encorpado para equilibrar a refeição. Os vinhos encorpados estão associados, frequentemente, com os níveis de taninos¹⁸⁶.

Os altos níveis de tanino reagem com os altos níveis da proteína, nestes tipos de alimentos, amaciando-os, tornando a digestão mais fácil. O tanino igualmente permite ao vinho envelhecer por tempo mais prolongado. Esta é uma das principais razões pelas quais vinhos com níveis inferiores de taninos (branco e tintos leves) têm de ser consumidos mais cedo. Os vinhos tintos ricos em taninos com o envelhecimento, suavizam e ganham equilíbrio, ao mesmo tempo que amadurecem, parte dessa aspereza combina-se com a matéria corante e decompõe-se, indo-se depositar em

186 - O tanino é a parte do gosto no vinho que é sentido nas papilas gustativas e que faz uma sensação de boca seca e áspera/rugosa. O Tanino pode vir de muitas fontes mas o mais comum, vêm das películas, gráinhas das uvas e da madeira de carvalho usado nos cascos, para o envelhecimento do vinho. Para experimentar o gosto do tanino basta, simplesmente, beber um copo do chá preto muito forte, sem açúcar e sente-se as papilas gustativas com uma rugosidade que a prende.

forma de sedimentos minúsculos na parte inferior da garrafa. Torna-se imperioso decantar estes vinhos e, antes de servi-los, convém deixar o vinho respirar por 30 a 60 minutos.

Vinhos com níveis de acidez mediana são uma combinação perfeita para as carnes brancas e peixes, porque os ácidos reagem com os óleos nos alimentos para balançar a influência no palato. Pode-se esperar grandes diferenças entre vinhos tintos leves e encorpados, há, igualmente, grandes variações nos vinhos brancos leves para os encorpados. Mas, conseqüentemente, os vinhos brancos acompanham melhor com este tipo de alimentos do que os tintos.

Como se pode observar, há muitas possibilidades de casamento de comida com os vinhos, cada um com níveis diferentes de acidez e de taninos. Esta multiplicidade e diversidade asseguram combinações infinitas de vinho com comida.

Depois apresentamos alguns quadros, atendendo às melhores práticas e a regras técnicas, no serviço de vinhos aos clientes, tendo como objectivo as boas harmonias/combinções dos vinhos com as iguarias, apresentando-as de uma forma inédita e dinâmica.

Algumas iguarias portuguesas com proposta inédita de combinações com diferentes vinhos portugueses

Completando o estudo que vem sido apresentado, surge de seguida vários quadros, onde são apresentadas diversas iguarias agrupadas entre si sobre diversos alimentos e a tentativa de os combinar, associar ou, se preferirem, casar com diferentes vinhos.

Este estudo vem da minha experiência pessoal ao longo de mais de três décadas (ver página n.º 2) onde preconizei quatro grandes grupos de vinhos, que interligam com as iguarias em análise. É uma apresentação genuína e inovadora onde cabem todas as ligações desmultiplicadas que os vinhos podem ter com as comidas.

Estas “tentativas” de conciliação das iguarias com os vinhos são apresentadas de forma simples e concisa, em que nos aparece num determinado quadro, as mais variadas iguarias, o seu modo de confecção e principais ingredientes, secundado pelas

possibilidades de casar essa mesma iguaria com diferentes vinhos sugeridos. Sendo assim, vamos encontrar na rubrica do “Vinho Recomendado” as seguintes ligações: Combinação Excelente; Combinação Clássica; Combinação Regional e Combinação Inovadora ou Revolucionária

Combinação Excelente

Quando não há nos alimentos e no vinho nenhum elemento que se possa sobrepor ao conjunto da harmonia em degustação, podemos dizer que o equilíbrio entre o vinho e a comida é perfeita, logo excelente. É tão notório que não se pode retirar um dos dois sem que se perca algo de valor em termos de gosto e paladar. Isto quer dizer o prazer de boca e boa disposição estomacal que proporciona a quem o degusta.

Combinação Clássica

Tipo de combinação utilizada desde o Renascimento. As novas tendências criadas no tempo vieram a serem repetidas e aperfeiçoadas até chegar aos nossos dias. Hoje são tão ligadas historicamente falando, que quando se fala em determinada iguaria, vem, de imediato, o vinho que “classicamente” casa com ela.

Alguns exemplos clássicos:

- Vinho do Porto Vintage com queijo Stilton – Combinação criada pelos ingleses e que tem mais de 200 anos.
- Outro exemplo muito em voga. Beber o vinho branco doce Sauternes com foie-gras, criada pelos franceses há mais de 250 anos
- Ainda outro clássico. Beber Champagne Brut Millésimé ou Cuvée com Caviar,
- Entre nós é habitual bebermos “Vinho Fino”, como quem diz *Vinho do Porto*, com os doces de Natal. É já uma tradição clássica que recebemos como uma herança dos nossos pais e que vimos fazer aos nossos avós e vamos transmiti-los aos nossos filhos e netos.
- Outro clássico é acompanhar um consommé, bebendo um Madeira Verdelho. Este terá surgido nas cortes europeias na voga de então. Czar da Rússia e Luis XIV da França. Os aromas evoluídos da cozedura do caldo de carne, solicita um vinho com acentuada nobreza e longa capacidade para o envelhecimento, como é o caso do Madeira Verdelho Vintage ou 10 anos.

Este vinho não apresenta novidade, relativamente, a este consommé, já que se trata de uma ligação secular.

Sendo assim, o potencial deste vinho, longo e de aromas bem definidos em que o fermento e aromas a frutos gordos são notórios o que liga muito bem com toda a estrutura do consommé. Na boca um final seco e oxidado combina com os sabores ocres da cozedura das aparas e ossos durante horas.

Combinação Regional

É a mais consensual de todas as ligações de vinhos com alimentos, porque nela cabem as experiências conhecidas de todos, como por exemplo: lampreia à Moda do Minho com Vinho Verde tinto; Mariscada com Vinho Verde, especialmente o Alvarinho; Sardinhas assadas na brasa, com Vinho Verde tinto ou um tinto regional viril e rugoso; Capão com arroz de carqueja com vinho tinto do Douro; Leitão à Moda da Bairrada com Espumante Bruto ou vinho gaseificado; Chafana de cabra com vinho tinto da Bairrada; Cabrito assado no forno com vinho do tinto do Dão; Ensopado de Borrego com vinho do Alentejo. Enfim... são tantos os exemplos, porque temos, felizmente, esta riqueza enogastronómica invejável.

Combinação Inovadora ou Revolucionária

É conceito de um ensaio, numa linha de pensamento livre. Deixar espaço para novas abordagens àquilo que até hoje nunca foi ensaiado nem experimentado e muito menos escrito. É um desafio às sensações e experiências de cada um. Imagine-se a olhar para uma tela indecifrável e a tentar tirar sensações que ninguém mais sente... Coloque essa ideia numa experiência pessoal enogastronómica, na qual deixa-se, livremente, cada convidado entreter-se a encontrar os pontos comuns de sabores e sensações nunca alcançadas. O tema de conversa é à volta de um bom repasto, regado com vinho de boa qualidade e vivenciar experiências novas com velhas amigas. Por vezes em casamentos de vinho/alimento já são antagónicos entre si, que um terceiro ponto que se introduz pode resultar numa extraordinária experiência enogastronómica. Pode ser um molho, uma erva aromática, um vinho servido a

determinada temperatura, um apontamento decorativo, ou outro alimento que nada tem de familiaridade com aquele que se vai degustar

4. Proposta inédita de combinações de algumas iguarias portuguesas com diferentes vinhos portugueses

De seguida apresentamos um trabalho inédito agrupado em variados quadros, no âmbito da combinação enogastronómicas, iguarias portuguesas com vinhos portugueses e outras bebidas.

Quadro 1 – Petiscos tradicionais portugueses e os vinhos adequados.

IGUARIAS	TIPO DE PREPARO	PRINCIPAIS INGREDIENTES	DEGUSTAÇÃO	TIPO DE VINHO RECOMENDADO	VINHO RECOMENDADO				NOTAS	
					COMBINAÇÃO EXCELENTE	COMBINAÇÃO CLÁSSICA	COMBINAÇÃO REGIONAL	COMBINAÇÃO REVOLUCIONÁRIA		
MOELAS	Guisado	Cebola, alho polpa de tomate, cerveja, vinho branco,	Sabor picante e denso com um fresco aromático do vinho e cerveja	Meio corpo, aromático, seco fresco suave	Douro branco: Tabuaço, Alijó, Mesão Frio	Vinhos brancos e tintos rústicos regionais	Vinhos do Norte e Centro Interior	Espumante bruto com cerveja. Vinho Rosé seco com alguma agulha	Evitar vinhos taninosos. Servir a 7-8°C	
POLVO COM MOLHO VERDE	Cozido e marinado	Cebola, salsa azeite, vinagre, azeitonas (opcional)	Sabor acidulado e denso	Aromático, seco, macio fresco	Vinhos brancos: Verdes e da Estremadura. Roses Secos	Algarve branco seco	Vinhos tradicionais de zonas costeiras	Espumante Bruto do Alentejo	Servir a 7°C	
SARDINHAS, ENGUIAS, CARAPÁUS DE ESCABECHE	Marinadas em vinagre	Cebola, pimento, alho, cenoura vinagre e azeite	Sabor ácido, vegetal e fresco	Vinho vibrante. Intenso, jovem aromático, seco, refrescante	É uma combinação difícil... Água!	Qualquer vinho artesanal local é aceitável	Vinhos brancos novos rústicos, com ligeira oxidação	Contrapor o ácido com um Colheita Tardia jovem e bem frio (5°C)	Água é aconselhável de preferência com gás a 13°C	
ENGUIAS, PETINGA OU JAQUINZINHOS PANADOS	Fritos e panados	Farinha de trigo, óleo	Sabor crocante e seco com ligeira untuosidade	Leve, Jovem, aromático, seco, refrescante	Vinho Verde seco da sub-região do Lima ou Cávado (Casta Pedernã)	Bairrada branco novo	É uma iguaria apreciada no Litoral	Tinto novo de Pinhel ou Covilhã	Servir o branco a 7°C e o tinto a 14°C	
CHARCUTARIA	CHOURIÇO	Fumado ou assado	Carne de porco fumada	Um salgado seco e fumado	Leve, frisante, seco e vivo	Vinho Verde branco das sub-regiões de Ave e Cávado	Vinhos das terras frias e interiores	"vinho da adega"-tinto novo seco, leve	Aprece com um "revolucionário" bagaço se for grelhado	Servir a 7°C o branco. O Tinto a 14°C e o bagaço a 6°C
	MORCELA	Cozida e frita	Sangue de porco, alho, azeite, sal	Sabor fresco, seco e ocre salgado	Vinho novo, áspero e frisante	Vinho Verde tinto de Castelo de Paiva	Verde Tinto	Verde Tinto	Hoje em dia é considerado ousado servir um Verde Tinto	Apreciar o vinho a 12° C
	PRESUNTO	Curado e fumado	Perna de porco, salgada e curada em fumo	Aroma agradável, suave. Com textura macia e succulenta. A gordura é untuosa e sabor salgado.	Vinho Verde branco e novo com estrutura e frescura	Verde branco da Sub-região do Lima ou Monção	Vinho branco de Chaves (Ribeira de oura)	A mais Regional é com o Vinho dos Mortos de Boticas	Vinho tinto do Alentejo servido a 14°C	Apreciar o vinho branco a 7-8°C
	SALPICÃO	Curado e fumado	Lombo de porco curado e fumado	Aroma a frescura de campo, pimenta, louro cravinho, cominhos com um toque fumado	Vinho Verde com muita estrutura e pronunciado aroma	Alvarinho com estágio e toque abaunilhado da madeira a 8°C	Alvarinhode Melgaço a 8°C	Salpicão de Vinhais com Vinho de Valpaços tinto a 14°C	Vinho do Porto Branco (6°C) ou Madeira Verdelho (12°C)	Acompanhe este tipo de iguaria com broa de milho

Quadro 2 – Petiscos tradicionais portugueses e os vinhos adequados¹⁸⁷.

IGUARIAS	TIPO DE PREPARO	PRINCIPAIS INGREDIENTES	DEGUSTAÇÃO	TIPO DE VINHO RECOMENDADO	VINHO RECOMENDADO				NOTAS
					COMBINAÇÃO EXCELENTE	COMBINAÇÃO CLÁSSICA	COMBINAÇÃO REGIONAL	COMBINAÇÃO REVOLUCIONÁRIA	
PATANISCAS DE BACALHAU	Fritos	Bacalhau lascado, salsa, ovo, farinha de trigo	Sabor denso e cheio com sabor a óleo	Vinho suave e fresco mineralizado	Vinhos da Bairrada ou Ribatejo (Almeirim ou Santarém)	Vinho verde branco seco	Vinho Verde branco seco	Faça uma combinação, junte dois vinhos, em proporções iguais branco e tinto	Escolha vinhos fáceis e simples
CHAMUÇAS	Fritas ou em forno	Massa de arroz com legumes, carne moída e caril	Sabor exótico, crocante e fresco	Vinhos leves e delicados	Vinhos espumantes brutos - (7°C)	Vinhos de arroz 14°C	Não tem	Sirva com um Saké 22°C	
EMPADAS DE GALINHA	Forno	Galinha moída Farinha, ovos, leite, manteiga	Sabor pastoso e neutro	Vinhos leves, novos e suaves	Dão novo e Alentejo novo	Vinho verde branco seco	Qualquer vinho produzido na região de produção	Rosé seco e tranquilo	
PÉZINHOS DE COENTRADA	Cozidos e marinados	Pés de vitela, alho, coentros, azeite, cebola	Aromas intensamente frescos e sabor acidulado fresco	Vinhos brancos suaves, frescos e cheios, alcoólicos	Vinhos brancos do Alentejo de Reguengos ou Redondo (9-10°C)	Vinhos brancos do Alentejo (9-10°C)	Vinhos brancos do Alentejo (9-10°C)	Rosé vivo e adocicado do Alentejo (11°C)	

187 - Com estas pequenas entradas, muito ao gosto dos portugueses, devem ser servidos vinhos brancos da região do Vinho Verde, vinhos brancos secos e frescos, vinhos generosos/licorosos secos ou extra-secos (são vinhos cuja fermentação foi interrompida com a adição de aguardente vínica, também conhecidos como fortificados. Têm uma graduação entre os 16,5º e os 22º graus de álcool vínico. Os famosos vinhos generosos conhecidos no mundo são o Vinhos do Porto, o Vinho da Madeira, o Sherry (ou Xerez) e o Moscatel de Setúbal, entre outros), vinhos espumantes brutos ou extra-secos de qualidade e, eventualmente, rosés secos ou meio-secos

Quadro 3 – Mariscos crustáceos da costa portuguesa e os vinhos adequados.

IGUARIA	TIPO DE PREPARO	PRINCIPAIS INGREDIENTES	CARACTERÍSTICAS GUSTATIVAS	TIPO DE VINHO RECOMENDADO	VINHO RECOMENDADO			
					COMBINAÇÃO EXCELENTE	COMBINAÇÃO CLÁSSICA	COMBINAÇÃO REGIONAL	COMBINAÇÃO REVOLUCIONÁRIA
MARISCOS DE CONCHA: VIEIRAS AMEJOA BÚZIOS MEXILHÃO BERBIGÃO PERCEBES NAVALHAS BURRIÉS OSTRAS	Gratinado (depois de cozido)	Farinha de trigo, manteiga, natas	Com um aroma láctico e sabor denso e espesso envolvido num sabor a maresia e frescura	Vinho branco, meio corpo, novo, suave e meio seco	Bucelas estagiado ou Alvarinho tradicional	Bucelas estagiado	Bucelas estagiado	Espumante bruto estagiado ou Vinho Rosé meio seco e tranquilo
	Cozidos ao natural	Água aromatizada com alho francês e temperada com sal e piri-piri salsa azeite, gotas de vinagre ou sumo de limão	Aroma a frescura ionizada Sabor acidulado e denso	Aromático, meio seco, leve e fresco	Vinhos brancos: Vinhos Verdes e da Estremadura. Rosés adamados e frescos. Vinhos leves	Bucelas estagiado ou Algarve branco meio seco (Lagoa)	Vinhos tradicionais de zonas costeiras	Espumante extra-seco do Alentejo
	Marinados	Polpa de tomate, Cebola, pimento, alho, cenoura vinagre e azeite, vinho branco,	Sabor ácido e fresco	Vinho vibrante intenso, jovem aromático, seco e refrescante	Vinho verde seco (das Sub-regiões de Paiva, Sousa ou Amarante)	Bucelas novo Vinho verde seco	Bucelas novo Vinho verde seco	Vinho doce de mesa novo e leve (6°C)
	Salteados	Azeite, alho francês cebola, pimento, cenoura ervas aromática, vinho branco	Aromas intensos e vegetais. Sabor fresco e agradável	Leve, Jovem, aromático, seco, refrescante	Bucelas novo. Vinho Verde seco	Vinhos Verdes leve secos. Bucelas novo	Vinho Verde seco	Vinho doce de mesa novo e leve (6°C)
MARISCOS CRUSTÁCEOS: LAGOSTA LAVAGANTE SAPATEIRA SANTOLA NAVALHEIRA CAMARÃO GAMBAS	Gratinado	Farinha de trigo, manteiga, natas	Com um aroma láctico e sabor denso e espesso envolvido num sabor a maresia adocicada	Vinho branco, meio corpo, novo, suave e meio seco	Dão branco da Sub-região de Besteiros ou Terras D'Azurara Alentejo DOC de Reguengos	Vinho Verde meio seco e adamado	Vinho Verde meio seco e adamado	Moscatel de Setúbal ou de Favaais
	Cozidos ao natural	Polpa de tomate, Cebola, pimento, alho, cenoura vinagre e azeite, vinho branco,	Aroma a frescura ionizada Sabor acidulado moderado e denso	Vinho Verde branco e ovo com estrutura e frescura	Vinhos brancos: Vinhos Verdes e da Estremadura. Rosés adamados e macios. Vinhos leves	Vinhos Verdes da sub-regiões do Ave Monção	Vinho Verde adamado	Porto tónico
	Marinados	Polpa de tomate, Cebola, pimento, alho, cenoura vinagre e azeite, vinho branco,	Aromas frescos e perfumados. Sabor de mar de sensação fresca e agradável	Vinho vivo e fresco. Com estrutura	Vinho Verde Alvarinho (Melgaço)	Vinho Verde Alvarinho (Melgaço)	Vinho Verde Alvarinho (Melgaço)	Espumante bruto com sumo de laranja
	Grelhados	Alho, piri-piri, manteiga, azeite, vinho branco, sumo de limão	Aroma fresco com manteiga quente. Sabor intenso de frescura e picante agradável.	Vinho fresco mas com alguma estrutura macia	Douro branco reserva nova	Vinho Verde Alvarinho de Melgaço	Vinho Verde Alvarinho (Melgaço)	Alvarinho com sumo de laranja

Quadro 4 – Moluscos da costa portuguesa e os vinhos adequados¹⁸⁸.

IGUARIA	TIPO DE PREPARO	PRINCIPAIS INGREDIENTES	CARACTERÍSTICAS GUSTATIVAS	TIPO DE VINHO RECOMENDADO	VINHO RECOMENDADO				NOTAS
					COMBINAÇÃO EXCELENTE	COMBINAÇÃO CLÁSSICA	COMBINAÇÃO REGIONAL	COMBINAÇÃO REVOLUCIONÁRIA	
MOLUSCOS: POLVO, LULAS, CHOCO	Fritos (e panados)	Azeite, farinha, alho. Batata e legumes cozidos	Aromas fermentados e de sabor cheio e quente do azeite	Vinho bem estruturado e seco	Rosé de Touriga Nacional do Ribatejo	Tinto novo e macio do Dão	Vinho da casta Espadeiro Regional Minho	Vinhos branco secos estagiados em madeira.	
	Assados no forno (corados em azeite)	Azeite, alho. Batata e grelos ou nabiças (cosidas e depois salteadas com alho e azeite)	Aromas vegetais intensos. No sabor é cheio, pastoso, gordo e quente.	Vinho tinto rico em tanino redondo	Tinto novo e macio do Dão de Silgueiros ou Nelas	Tinto novo e macio do Dão de Silgueiros ou Nelas	Tinto novo e macio do Dão de Silgueiros ou Nelas	Espumante bruto rosé	
	Estufados, guisados ou feijoadas	Azeite, cebola, polpa de tomate, salsa, vinho branco, ervilhas ou feijão	Aromas discretos, mas agradáveis. Sabor prolongado fresco e agradável	Vinho branco com frescura e com corpo	Alentejo branco reservas novas	Vinhos brancos do Alentejo	Vinho tinto da Estremadura (Alenquer)	Dão <i>Clarete</i> ou tinto novo de Encostas de Aire	Se a guarnição for feijão o vinho tem de ser mais seco
	Grelhados	Alho, piri-piri, manteiga, azeite, vinho branco	Aromas notórios e frescos com notas tostadas. Sabor seco, denso e agradável	Vinho tinto com frescura e fácil	Vinho tinto de Óbidos, Arruda, Torres Novas	Vinho reserva branco do Algarve	Vinho reserva branco do Algarve	Vinho Verde tinto	

188 - Os mariscos acompanham-se, normalmente, com o mesmo vinho servido aos aperitivos (vinho branco seco, Vinho Verde seco ou espumante bruto). Caso sejam acompanhados por molhos picantes, para fazer um bom contraste de boca entre o sabor fresco e iodado do peixe, pode-se optar por um vinho branco suave e adamado.

Quadro 5 – Peixes¹⁸⁹ magros portugueses dos rios e costa portuguesa

IGUARIA	TIPO DE PREPARO	PRINCIPAIS INGREDIENTES	CARACTERÍSTICAS GUSTATIVAS	TIPO DE VINHO RECOMENDADO	VINHO RECOMENDADO				NOTAS
					COMBINAÇÃO EXCELENTE	COMBINAÇÃO CLÁSSICA	COMBINAÇÃO REGIONAL	COMBINAÇÃO REVOLUCIONÁRIA	
PEIXES MAGROS: SÁVEL FANECA LINGUADO PESCADA TAMBORIL PEIXE-ESPADA LINGUEIRÃO SALMONETE SAFIO CONGRO VERDINHOS	Grelhados e Corados	Sal, azeite. Pode acompanhar saladas, vinagrete maionese, batata cozida.	Aroma a mar, sabor fresco e acidulado	Vinho jovem, leve, de equilibrada acidez, aromas a fruta.	Vinhos verdes de transição: Basto e Baião	Vinhos simples, leves, secos e novos de regiões frescas	Vinhos do Litoral Norte	Rosé de Vinho Verde adocicado	O açúcar corta bem a acidez e queimado da iguaria
	Estufados	Azeite, cebola, alho, coentros, limão vinho branco	Aroma intenso e fresco, sabor agradável e citrino	Vinho elegante seco e mineral	Vinho de Bucelas novo	Vinhos do Douro brancos secos	Vinho Verde de Amarante ou Baião	Espumante bruto novo	
	Cozidos e escalfados	Maionese, puré de batata, legumes cozidos	Aromas secundários com alguma frescura. Sabor macio e fresco.	Branco leve, meio seco e macio	Palmela branco novo	Palmela branco novo	Palmela branco novo	Alentejo brancos novos, macios e frescos da Vidigueira e Reguengos	A suavidade fresca do vinho dá riqueza aromática ao prato
	(Corado e) Gratinado	Bechamel; natas queijo ralado, pão ralado	Aroma láctico cozido e neutro, sabor pastoso e macio	Vinhos do Douro brancos meio secos, com "Batonnage" ¹⁹⁰	Vinhos do Dão brancos reservas jovens	Vinhos do Douro brancos à moda antiga	Vinho branco do Algarve de Lagoa e Lagos	Vinho de novas tecnologias, com fermentações baixas e algum açúcar por desdobrar	

189 - Para peixes assados, estufados e em caldeiradas convém apresentar vinhos tintos ligeiros (ou mesmo encorpados, se a caldeirada for picante).

190 - A *bâtonnage* é uma prática muito antiga que consiste em levantar periodicamente as borras quando o vinho é mantido em contacto com elas durante longos períodos de tempo (4 a 12 meses). É bem sabido que através desta prática os vinhos ficam mais estáveis à oxidação e, por outro lado, resultam mais gordos e harmoniosos. É aconselhável fazer a *bâtonnage* em grandes volumes (depósitos de inox).

Quadro 6 – Peixes meio gordos dos rios portugueses e da costa portuguesa

IGUARIA	TIPO DE PREPARO	PRINCIPAIS INGREDIENTES	CARACTERÍSTICAS GUSTATIVAS	TIPO DE VINHO RECOMENDADO	VINHO RECOMENDADO			
					COMBINAÇÃO EXCELENTE	COMBINAÇÃO CLÁSSICA	COMBINAÇÃO REGIONAL	COMBINAÇÃO REVOLUCIONÁRIA
PEIXES GORDOS E FORTES: ATUM, BACALHAU, CHERNE SALMÃO, SARDINHA, LAMPREIA	Grelhados	Sal, azeite. Pode acompanhar saladas, vinagrete maionese, batata cozida.	Sabores frescos e vegetais	Vinho especiado com algum sabor a frutos acidulados tropicais	Vinho Verde Alvarinho da Sub-região de Monção (Melgaço e Monção)	Vinho Verde tinto	Vinho Verde Alvarinho	Vinho Verde tinto
	Salteados	Manteiga, limão, ovo e farinha (panar)	Notas vivas citrinas envolvidas com a manteiga fresca	Vinho notoriamente <i>alimonado</i> , vivo e sabor de exótico	Vinho Verde Alvarinho da Sub-região de Monção (Melgaço e Monção)	Vinho Verde Alvarinho da Sub-região de Monção (Melgaço e Monção)	Vinho Verde Alvarinho da Sub-região de Monção (Melgaço e Monção)	Vinho Rosé do Alentejo ou Algarve
	Cozidos em caldeiradas	Água com Ervas aromáticas e legumes frescos mal cozidos. Azeite, batata cozida	Sabor de mar e intenso sabor a peixe cozido	Vinho branco com corpo, de aromas complexos ou vinho tinto novo de meio corpo, macio e com ligeiro estágio.	Vinhos de Palmela, Dão ou Alentejo brancos estagiados ou tintos correntes macios.	Dão e Palmela Reservas brancos	Vinhos da Estremadura (Alenquer, Torres Vedras)	Vinhos tintos novos de Terras do Sado ou do Planalto Mirandês da casta Castelhão (Piriquita ou Tinta Roriz)
	Gratinado	No forno com molho Bechamel.	Aromas a notas tostadas adocicadas e aromáticas. Sabor denso, agradável e macio prolongado	Vinho com corpo, final macio longo e equilibrado	Dão branco Reserva Nobre	Vinho do Dão Reserva branco	Vinho do Dão Reserva branco	Vinho tinto sedoso do Dão ou Alentejo, novos
	Assados	<i>Fumet</i> ¹⁹¹ de peixes, tomate, ervas aromáticas, óleo, toucinho, vinho branco,	Aromas intensos com perfume tostado e alguma frescura complexa. Sabores prolongados, ricos, gordura bem casada e interligada com a estrutura da iguaria. Densa e prolongada sensação de espessura em boca	Vinho com muita estrutura e longo em boca. Jovem e tinto	Alentejo de monocasta Touriga Nacional, Alicante Bouchet ou Shiraz	Vinho do Dão tinto	Vinho do Dão tinto	Verde tinto

191 - É um caldo da cozedura das espinhas de peixes: pescada, linguado, linguado, tamboril, enguias, raia, bacalhau, etc., adicionado de legumes frescos e ervas aromáticas, como aipo, cebola, alho francês, hortelã, anis-estrelado, coentros, e especiarias, como cravinho-da-Índia, gengibre, caril, erva-doce, piri-piri, etc. A cozedura, para além da água, deve levar vinho branco.

Quadro 7 – Peixes portugueses gordos usuais na nossa gastronomia

IGUARIA	TIPO DE PREPARO	PRINCIPAIS INGREDIENTES	CARACTERÍSTICAS GUSTATIVAS	TIPO DE VINHO RECOMENDADO	VINHO RECOMENDADO				NOTA
					COMBINAÇÃO EXCELENTE	COMBINAÇÃO CLÁSSICA	COMBINAÇÃO REGIONAL	COMBINAÇÃO REVOLUCIONÁRIA	
PEIXES DE TEXTURA INTERMÉDIA: CARPA RODOVALHO PREGADO DOURADA ROBALO CARAPAU TRUTA RAIA CAÇÃO	Grelhados	Sal, azeite. Pode acompanhar saladas, vinagrete maionese, batata cozida.	Sabores frescos e vegetais	Vinho especiado com algum sabor a frutos acidulados tropicais	Vinho Verde Alvarinho da Sub-região de Monção (Melgaço e Monção)	Vinho Verde Alvarinho	Vinho Verde Alvarinho	Vinho Verde Alvarinho	Só Alvarinho
	Salteados e Corados	Manteiga, limão, farinha (panar)	Notas vivas citrinas envolvidas com a manteiga fresca	Vinho notoriamente <i>alimonado</i> , vivo e sabor de exótico	Vinho Verde Alvarinho da Sub-região de Monção (Melgaço e Monção)	Vinho Verde Alvarinho da Sub-região de Monção (Melgaço e Monção)	Vinho Verde Alvarinho da Sub-região de Monção (Melgaço e Monção)	Vinho Rosé do Alentejo ou Algarve	
	Cozidos em caldeiradas	Água com Ervas aromáticas e legumes frescos mal cozidos	Aromas primários e limpos. Sabor vegetal e fresco	Vinho de meio corpo, perfumado a frutas exóticas	Vinhos do Dão branco de exposição a Sul ou Douro branco de Cima Corgo	Dão Reservas brancos	Vinhos da Estremadura (Alenquer, Torres Vedras)	Vinhos Rosados de Terras do Sado	
	Gratinado	No forno com molho Bechamel.	Aromas a notas tostadas adocicadas e aromáticas. Sabor denso, agradável e macio envolvente	Meio corpo, com final desperto a notas citrinas e fresco	Bairrada branco Reserva	Vinho do Dão Reserva branco	Vinho do Dão Reserva branco	Vinho tinto leve e novo das Encostas de Aire	
	Assados	Fumet de peixes, tomate, ervas aromáticas, óleo, toucinho, vinho branco,	Aromas intensos e complexos. Sabor fresco, com algum volume e macieza	Vinho de Meio corpo, com final macio e agradável	Alentejo Reserva branco	Tintos novos do Dão e Palmela	Vinho Verde tinto	Vinho rosé meio seco e de castas nobres de Trás-os-Montes	

Quadro 8 – Diferentes carnes¹⁹² usuais na gastronomia portuguesa

IGUARIA	TIPO DE PREPARO	PRINCIPAIS INGREDIENTES	CARACTERÍSTICAS GUSTATIVAS DAS CARNES BRANCAS	TIPO DE VINHO RECOMENDADO	VINHO RECOMENDADO			NOTAS	
					SUGESTÃO PARA CARNES BRANCAS	COMBINAÇÃO REGIONAL OU CLÁSSICA	SUGESTÃO REVOLUCIONÁRIA		
CARNES BRANCAS	AVES: FRANGO GALINHA PEITO DE PERÚ	Grelhados	Molhos picantes ou Refrescados com vinho branco, sal, alho	Aroma agradável e sabor envolvente e fresco, com textura agradável	Vinho branco, meio corpo, novo, suave e meio seco. Tintos jovens e simples	Tintos do Ribatejo e Bairrada novos	Vinhos tintos artesanais novos 12-14°C	Dão e Alentejo brancos e macios (10°C)- se for Verão	
		Cozidos ou gratinados com molhos brancos	Legumes cozidos. Com molhos brancos: Farinha, leite manteiga,	Neutro fibroso macio	Aromático, seco, macio fresco	Dão e Alentejo, correntes e novos.	Não tem	Espumante Bruto do Alentejo	
	PORCO	Assados	Molho de carne, tomate, louro, óleo, banha, toucinho, vinho branco, madeira	Sabor com alguma densidade e envolvimento	Vinho tinto intenso e com carácter. Taninos novos.	Douro Grande Escolha ou Dão Reserva ou Garrafeira com estrutura longa e cheia	Espumante bruto. 7°C	Alvarinho, porque a fresca acidez casa bem com a gordura e o vinho tem corpo para a carne	
		Salteados e estufados	Bacon, ervilha, cebola, tomate, pimentos, óleo	Sabores frescos acidulados envolvidos no molho	Vinho tinto irreverente e com vivacidade e taninos frescos	Vinhos novos de Colares e do Douro de terras frias e altas Bairrada e Ribatejo novos	Não tem	Tinto novo de Chaves ou Açores. Os alimentos em "disputa" conjugam-se bem com a frescura.	Servidos a 14-15°C
VITELA			CARACTERÍSTICAS GUSTATIVAS DAS CARNES VERMELHAS		SUGESTÃO PARA CARNES VERMELHAS				
CARNES VERMELHAS	AVES: PATO PERNA DE PERÚ	Grelhados E salteados	Molhos picantes ou Refrescados com vinho branco, sal, alho	Sabor denso intenso, algum tostado, a textura da carne é Macia e sabor pronunciado	Vinhos tintos frescos, novos e taninos esféricos.	Dão, Palmela novos	Vinhos tintos correntes combinam com este tipo de iguarias	Vinho Rosé meio seco (Touriga Nacional)	
		Cozidos ou gratinados com molhos brancos	Legumes cozidos. Com molhos brancos: Farinha, leite manteiga,	Sabor agradável denso e macio	Vinhos de meia-idade e com corpo de taninos redondos	Vinhos do Alentejo e do Dão com 4 anos macieza e equilibrados	Vinho tinto macio do Alentejo servido a 14°C	Douro ou Dão Vinho branco com prolongado estágio em madeira (12 meses)	
	CABRITO BORREGO VACA BOI	Assados	Molho de carne, tomate, louro, óleo, banha, toucinho, vinho branco, madeira, brandy	Aromas complexos e intensos. Sabores prolongados, fortes e pastosos com final denso	Vinho tinto com aromas, intenso e evoluídos. Com carácter. Taninos arredondados, notórios e suaves. Estrutura longa e cheia.	Douro Reservas Especiais Bairrada Garrafeiras Dão Garrafeiras Alentejo Grande Reservas Com idade entre os 6-8 anos	É usual cada local usar o vinho característico da região. Tinto e do "melhor" para ocasiões festivas	Vinho do Porto Vintage de 10-15 anos, se o assado levar molho de frutos vermelhos (16°C)- Inverno	Se for Verão Acompanhe com um espumante Velha Reserva Datado
		Guisados e estufados	Bacon, ervilha, cebola, tomate, pimentos, óleo	Sabores vegetais e acidulados que casam bem com molho quente	Vinho tinto irreverente e com vivacidade Tanino frescos e despertos	Vinhos jovens com aromas frescos e sabores de fruta e secos Bairrada correntes e Ribatejo novos	Vinhos tintos com aromas frutados e com sabor fresco de taninos lácticos	Dão da sub-região da Serra da Estrela, Alentejo de Borba	

192 - Com carnes frias servem-se vinhos brancos macios e madeirizados ou tintos leves.

Quadro 9 – Diferentes carnes¹⁹³ de caça de penas, caça pequena e caça grossa¹⁹⁴

IGUARIA	TIPO DE PREPARO	PRINCIPAIS INGREDIENTES	CARACTERÍSTICAS GUSTATIVAS	TIPO DE VINHO RECOMENDADO	VINHO RECOMENDADO			NOTAS	
					SUGESTÃO IDEAL	COMBINAÇÃO REGIONAL OU CLÁSSICA	SUGESTÃO REVOLUCIONÁRIA		
CAÇA DE PENAS	PERDIZ CODORNIZ FAISÃO POMBO ROLA BRAVA PATO BRAVO PATO REAL	Grelhados	Molhos picantes ou Refrescados com vinho branco, sal, alho, tomate, pimentão, pimenta, óleo, ervas aromáticas	Aroma agradável e sabor envolvente e fresco, com textura agradável	Vinhos jovens. frescos. aromáticos – tintos com taninos macios mas frescos	Dão corrente e novo de Mangualde (Terras de azurara) ou de Nelas (Terras de Senhorim)	Vinhos rústicos do Interior de Portugal. Trás-os-Montes. Beiras. Alentejo.	Aprecie um branco ousado e forte. Invente	
		Cozidos ou gratinados com molhos brancos	Legumes cozidos. Com molhos brancos: Farinha, leite manteiga, cogumelos, noz-moscada,	Aromático. Neutro fibroso macio	Vinhos com aromas subtis e evoluídos. Vinho macios com estágio de meio corpo, com muito equilíbrio	Colares de anos bons 1997; 1992 (se lhe for possível um "Chão-de-Areia" mais antigo)	Alentejo de Évora, Évora, Redondo ou Reguengos. Robusto e esférico de 4-5 anos	Bairrada Reserva tinto de 1983 ou 1985 (por não ser da moda, mas estes vinhos têm muito potencial)	
		Salteados Estufados Guisados Recheados	Bacon, ervilha, cebola, tomate, pimentos, óleo, vinho tinto, Madeira, brandy, ervas aromáticas, carne moída,	Aromas frescos e aromáticos. Sabor com alguma densidade, envolvência e frescura especiada.	Aromas florais e mentolados. Com carácter, estrutura e potência. Um jovem da casta Touriga Nacional de taninos vivos.	Douro de Cima Corgo de Patamares virados a Sudoeste e de meia encosta. Com 2-3 anos e com pouca madeira.	Vinhos encorpados e tradicionais, onde habitualmente se encontra este tipo de caça em Portugal. Trás-os-Montes. Beiras. Alentejo.	Acompanhe a refeição com o vinho tinto da marinada	
		Assados	Azeite, toucinho, Molho escuro de carne e aromatizado com Madeira, louro, vinho branco.	Aromas delicados e nítidos Sabor fresco mas volumoso e macio envolvidos no molho	Vinhos de aromas complexos com estrutura e equilíbrio. Jovens	Dão Reservas com 3 anos Douro corrente com 2 anos	Ribatejo; Estremadura;	Vinho branco estagiado e doce, refrescado. Moscatel de Setúbal Superior 10 anos.	
CAÇA DE PÊLO	CAÇA PEQUENA: COELHO LEBRE	Grelhados	Condimentos e molhos picantes, refrescados com vinho branco, sal, alho, rosmaninho, alecrim	Sabor denso intenso, algum tostado, a textura da carne é Macia e sabor pronunciado	Vinhos aromáticos e vivos. Com sabor a frutos e taninos refrescantes	Douro Reserva novos Bairrada correntes	Este tipo de preparo é na época estival e é usual acompanhar vinhos tintos leves refrescantes	Exactamente o mesmo vinho que refrescou o molho dos grelhados	Ter a atenção de usar no molho um branco de qualidade
		Gratinados	Legumes cozidos. Com molhos brancos:	Sabor agradável denso, macio e longo	Aromáticos, Macios e frescos	Palmela; Terras do Sado com 2 a 3 anos	Esta iguaria é apreciada com vinhos elegantes	Douro de Resende ou Mesão Frio	
	CAÇA GROSSA: JAVALI VEADO	Salteados	Azeite, Farinha, leite manteiga – panados	Aroma mesclado da carne e do panado com a fritura. Sabor forte e fresco.	Vinho com aromas evolutivos bem equilibrados	Bairrada Reserva 1995 Dão Reserva 1998 Alentejo Reserva 2003 *	Vinhos encorpados e tradicionais. Trás-os-Montes. Beiras. Alentejo.	Pinhel, Figueira de Castelo Rodrigo; Valpaços; Chaves - Reservas	* Estes vinhos evoluem de diferentes maneiras
		Assados	Molho de carne, ervas aromáticas, cogumelos castanhas, frutos vermelhos e trufas. Aromatizado com Madeira, vinho branco e aguardente velha. Ligado com natas.	Aromas perfumados e complexos e intensos. Sabores prolongados, ricos, mousse interligada com a forte estrutura da carne.	Vinho sedoso com um longo acabamento, aromas de chocolate, geléia de frutos e notas tostadas com muita baunilha e caramelo.	Os grandes e raros vinhos do Douro e do Dão Entre os 12-15 anos ou mais	São vinhos Clássicos de momentos únicos e irrepetíveis. Guarde uma Obra de Arte na memória. E deixe a garrafa para recordar o momento	Neste quadro não se recria. O único vinho à altura do embate é um Porto Vintage de Grande Ano (1963; 1970;1977)	Ideal para o Inverno e jantar entre amigos
	Guisados Estufados Recheados Feijoadas	Bacon, ervilha, cebola, tomate, pimentos, vinho tinto, feijão branco,	Sabores fortes, acidulados e vegetais que casam bem com os molhos fortes e complexos	Tintos carnudos, potentes e frescos	Bairradas reservas jovens e alcoólicos	Ribatejo varietal	Alvarinho com 3 anos		

193 - A chanfana é um prato confeccionado com vinhos rudes e robustos da região da Bairrada. O vinho que acompanha bem esta iguaria é aquele que entra na confecção desse preparo.

194 - As carnes vermelhas de caça assadas, guisadas ou em pasta (tortas, *terrines* e empadas), servem-se acompanhadas com vinho encorpado. Estas carnes combinam bem com espumantes datados ou de estágio prolongado



**escanção
uma tradição milenária ao serviço do vinho**

Desde tempos remotos o escanção tem desempenhado importante papel na divulgação do vinho. Comprovam-no referências bíblicas e homéricas e, mais tarde, a sua alta posição na hierarquia das cortes medievais.
Hoje o escanção é um perito em enologia que à moderna indústria hoteleira dá o contributo da nobreza e antiguidade da sua função, simbolizada na tamboladeira com que prova os vinhos que recomenda.

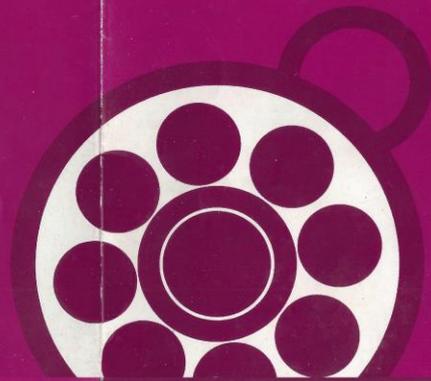
**échançon
une tradition millénaire au service du vin**

Depuis les temps les plus reculés l'échançon a joué un rôle important dans la divulgation du vin. Ainsi le prouvent les allusions que l'on trouve dans la Bible et dans les poèmes homériques, et, plus tard, sa haute position dans la hiérarchie des cours médiévales.
De nos jours, l'échançon est un expert en œnologie qui apporte à l'industrie hôtelière la contribution de la noblesse et de l'ancienneté de sa fonction, symbolisée par le tâte-vin, où il déguste les vins qu'il recommande.

**a millenary
tradition at the service of wine**

From the remotest times the cupbearer (sommelier) has been mentioned as an important figure when wine is served or referred to. He is spoken of in the Bible, in Homer, and later, in Medieval days occupies a high position at the courts of Kings and nobles. Nowadays the sommelier, or wine butler, is an expert in enology, whose role in the modern hotel trade is of the greatest importance, his ancient and noble tradition being symbolised by the wine taster cup with which he tests the wines that he recommends.

associação
dos escanções
de
portugal



**o que é
a associação
dos escanções de portugal?**

Uma associação cultural, de âmbito nacional, que agrupa os profissionais do serviço de vinhos e outras bebidas em estabelecimentos hoteleiros e similares.

O seu objectivo é o estreitamento das relações entre os escanções, com os amigos do vinho e com organizações e empresas ligadas à produção e comercialização de bebidas.

A Associação dos Escanções de Portugal conta entre as suas actividades:

- promoção e divulgação dos produtos vînicos nacionais e de outras bebidas.
- cursos de especialização, conferências, palestras e colóquios sobre temas profissionais.
- iniciativas visando estimular a formação profissional dos seus membros.
- visitas de estudo no país e no estrangeiro, principalmente a centros vitivinícolas.
- divulgação da profissão, suas técnicas e deontologia.
- intercâmbio com associações estrangeiras congêneres.

**qu'est-ce que
l'association
des échançons du portugal?**

Une association culturelle, à l'échelle nationale, groupe les professionnels du service des vins et autres boissons dans les établissements hôteliers et similaires.

Son objectif est de resserrer les relations entre les échançons entre eux, et entre ces derniers et les amis du vin et les organisations et entreprises liées à la production et à la commercialisation des boissons.

Parmi les activités de l'Association des Échançons du Portugal, nous mentionnerons:

- la promotion et la divulgation des produits vîniques nationaux et autres boissons.
- les cours de spécialisation, conférences, causeries et colloques sur des thèmes professionnels;
- les initiatives visant à stimuler la formation professionnelle de ses membres.
- les visites d'étude dans le pays et à l'étranger, principalement dans les centres vitivinícolas.
- la divulgation de la profession, de ses techniques, et de sa déontologie;
- les échanges avec les associations étrangères congêneres.

**what is
the association
of the sommeliers of portugal?**

A cultural association which unites all those who are specialists in serving wines and other drinks in hotels, restaurants and similar establishments. Its aim is to strengthen the bonds between sommeliers, wine-lovers and organisations and firms connected with the production and marketing of wines and other beverages.

The Association of the Sommeliers of Portugal includes among its activities:

- promotion and publicising of national vinous products and other beverages.
- specialisation courses, conferences, lectures and colloquiums.
- initiating steps for the specialised training of its members.
- study visits in Portugal and abroad, mainly to wine-growing centres.
- making known the techniques and ethics of its members.
- contact with foreign associations of a similar kind.

Fig. 25 – Prospecto desdobrável da apresentação da AEP – 1986

Considerações Finais

Ao longo deste trabalho demonstrámos que o “encarregado de verter o vinho” possuía um alto estatuto social e cargo de nível superior. Nele apresentámos um vislumbre da grandiosidade do estatuto do seu ofício ao longo da história, cargo esse replicado um pouco por todo mundo ocidental, nos nossos dias, quando se servem repastos cuidadosamente elaborados e acompanhados de bons vinhos.

Quanto à revista *O Escanção*, “veículo” de informação a todos os escanções portugueses (sócios pagantes), serviu ao longo da sua existência como promotor de técnicas e gentes ligadas ao ofício.

Compete-nos destacar o trabalho produzido pelo seu primeiro director, Nelson Heitor (1986-1994) e pelo jornalista Santos Mota, que, desde a sua entrada como redactor (1992) e mais tarde, também, como director (1994), até à sua última publicação (2012), registou *in loco* os acontecimentos de interesse para a classe dos escanções portugueses na revista da AEP. Elaborou documentários de inegável interesse profissional e histórico para a profissão e para os associados da AEP. Santos Mota publicou um livro - *O Admirável Mundo do Vinho* (2014) - sobre o seu trabalho na AEP enquanto jornalista e observador do mundo do vinho.

Outro vulto que compete referir neste trabalho é o de Ceferino Mariño Carrera, que colaborou com a revista ao longo da sua existência, com assuntos técnicos e profissionais. Repare-se que dificilmente, à época, havia em Portugal informações sobre os assuntos tratados por ele, devido à inexistência de revistas ou livros da especialidade em português, além de que os publicados em língua estrangeira na sua maioria não circulavam em Portugal. Ele, com a tenacidade que se lhe reconhece, transcreveu periodicamente para a revista os temas abrangentes do mundo do vinho: países, regiões, casas produtoras, castas, métodos, características, assuntos técnicos com que todos os dias o escanção se deparava no seu trabalho. Era através das suas publicações que os escanções tinham conhecimento dos mais variados temas, tudo informações úteis para o dia-a-dia de um escanção e para quem viesse a participar em concursos europeus e mundiais da “sommellerie internationale”.

A concluir este trabalho deveremos salientar o papel primordial do vinho na história da alimentação do Mundo Ocidental, assunto que detalhámos na I parte da nossa dissertação. Analisámos igualmente o papel do Escanção na sociedade portuguesa ao longo da sua história, figura presente em multifacetados cenários, todos eles ligados às elites vigentes. Há fortes indícios de que este ofício, carregado de códigos e formalismos convencionais, conformes à época em que se vive, seria de alto relevo e máxima confiança. É um ofício que, na sua actuação quotidiana, representa o serviço a alguém cujo relevo do seu cargo social é de tal importância que substanciou a existência do mito e que levou a uma ordem e consequência que não é mesurável.

Neste trabalho, que não passa de um microcosmos histórico, procurámos evidenciar o papel do Escanção na concretização dos destinos da sociedade, em particular no capítulo II, especialmente dedicado à corte portuguesa. Os escanções sempre estiveram presentes nas grandes decisões que orientaram o país, desde os primórdios da nossa história, como podemos analisar, ao conhecer o seu papel na Idade Medieval e Idade Moderna portuguesa.

Hoje, se pudéssemos analisar com rigor o serviço de vinhos dos escanções portugueses na Idade Contemporânea, iríamos descobrir que as grandes decisões de carácter político/social foram tomadas na presença destes profissionais, quer numa sala de jantar de um hotel ou à mesa de um restaurante, de forma discreta. O sentido de “serviço” e de “missão” do profissional encerra-se no princípio ético de que um Escanção é aquele que “não ouve, não vê, não sabe”. O escanção não serve “alguém”, serve *um senhor* e a esse deve todo o seu empenho, o seu saber e cuidado.

A nosso ver, o vinho faz jus ao valor simbólico do alimento por excelência da nossa história. Toda a complexidade vivencial/alimentar do homem civilizacional ocidental não seria a mesma, se ele não estivesse presente. Nenhum alimento foi tão enaltecido e tratado como o vinho. Para essa distinção muito contribuíram gerações de altos dignatários e profissionais dedicados ao *escanciá-lo* nos mais variados cenários, de que tratámos alguns.

Em suma, esperamos ter alcançado o principal propósito do nosso trabalho: salientar o papel do escanção na história, na sociedade e na arte de servir o vinho.

Esperemos, com o nosso estudo, ter dado a conhecer o indesmentível prestígio que a função de escanção acumulou ao longo da história, esperando capitalizá-lo, para o

futuro, com a aderência de novos elementos que, ao escolher este nobre ofício, saibam preservar este património, como aqueles que os antecederam.



Fig. 26 – O escanção português José Carlos Santanita é uma figura em destaque no mundo dos vinhos. Diretor geral da *Wine Senses*, é um dos profissionais mais respeitados do Brasil em vinhos e gastronomia. Fundador de projetos reconhecidos internacionalmente como a *Wine Education* da Herdade do Esporão e Quinta d’Aveleda no Brasil. Mentor e organizador da *Caravana dos Vinho do Tejo*, *Portugal Wine Expert* e *Master of Port Brasil*. Formou mais de 5000 profissionais e enófilos nesse país, tendo alguns destes reconhecido valor internacional.

Bibliografia

Amaral, José Duarte (1994), *O Grande Livro de Vinho*, Círculo de Leitores, Mem Martins.

André, Jacques (1958), *Pline L' Ancien – Histoire Naturelle*, Les Belles Lettres, Paris.

Azevedo, Maria José (1997), *A Alimentação em Portugal na Idade Média*, Tipografia Lousanense ed., Coimbra.

Barbosa, João Morais (1982), *D. Duarte, Leal Conselheiro*, Casa da Moeda ed., Lisboa.

Brandão, Frei Francisco (1650), *Monarchia Lusytana, Quinta Parte*. (Consulta Online: http://purl.pt/14191/4/res-780-v_PDF/res-780-v_PDF_24-C-R0150/res-780-v_0000_Obra%20Completa_t24-C-R0150.pdf)

Bíblia Sagrada (1993), Difusora Bíblica, Franciscanos Capuchinhos, Lisboa.

Bluteau, Raphael (1712-1728), *Vocabulario Portuguez & Latino*, Colégio das Artes da Companhia de Jesus, Coimbra, vols. I-VIII. [Consulta online: <http://purl.pt/13969/3/>; Seguido do livro 3 – Consulta online: http://purl.pt/13969/3/l-2773-a/l-2773-a_item3/index.html#/542]

Branco, Maria João Violante (2012), *D. Sancho I*, Círculo de Leitores, 7ª. ed., Lisboa.

Calepino, Ambrósio (1550), *Dictionarivm*, Ioan. Gryphius Venetiis excudebat ed., Veneza, Itália. [Consulta online: https://books.google.pt/books?id=vhyNplFGW9kC&printsec=frontcover&hl=pt-PT&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false; ou ainda: https://archive.org/details/bub_gb_vhyNplFGW9kC]

Calepino, Ambrósio (1556), *Latinae atqve Adeo Etiam Graecae Lingvae Dictionarivm*, Hieronymvm Cvrionen ed., Basileia, Suíça. [Consulta online: https://archive.org/details/bub_gb_Ymp0pcP7ss8C]

Cândido, Maria Regina (2012), “Banquete Grego: entre o ritual da *philia* e o prazer do luxo”, in Carmen Soares e Paula Barata Dias (coords.), *Contributos Para a História da Alimentação na Antiguidade*, Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra, Coimbra:25-32. [Consulta online: <https://digitalis-dsp.uc.pt/jspui/bitstream/10316.2/5574/7/Contributos%20para%20a%20hist%C3%B3ria%20da%20alimenta%C3%A7%C3%A3o%20na%20antiguidade.pdf?ln=pt-pt>]

Carrera, Ceferino Mariño (1999), *Sua Excelência o Champagne e os Nobres Espumantes Naturais Portugueses*, Colares Editora, Sintra.

Carrera, Ceferino Mariño (1999), *Vinhos de Portugal, Da Vinha ao Vinho, Variedades e Regiões*, Colares Editora, Sintra.

Carrera, Ceferino Mariño (2002), *História da Primeira Região Demarcada*, Colares Editora, Sintra.

Carrera, Ceferino Mariño (2007), *A Arte de Beber Vinho do Porto*, Colares Editora, Sintra.

Carte, Thomas (1851), *The Life of James Duke of Ormond*, vol. I, Oxford, London.
[acessível online:
https://books.google.pt/books?id=1NVpAAAAMAAJ&printsec=frontcover&hl=pt-PT&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q=Butler&f=false (digitar na busca da net: 29-132, correspondendo à p. do livro impresso: 17-121;
Outra pesquisa: <https://archive.org/details/lifeofjamesdukeo01cart>; ou, ainda, esta pesquisa: <https://archive.org/details/lifeofjamesdukeo01cartuoft>]

Carvalho, Bento de (1982), *Guia dos Vinhos Portugueses*, Editorial Presença, Lisboa.

Carvalho, Bento de, Correia, Lopes (1978), *Vinhos do Nosso País*, Junta Nacional do Vinho, Lisboa.

Castro, João Bautista de (1762), *Mappa de Portugal antigo et Moderno*, Tomo I, Lisboa.
[Consulta online: http://purl.pt/22133/4/ca-611-p/ca-611-p_item4/ca-611-p_PDF/ca-611-p_PDF_24-C-R0150/ca-611-p_0000_rosto-b_t24-C-R0150.pdf].

Coelho, Maria Helena da Cruz (2011), *D. João I*, Círculo de Leitores, 7ª. ed., Lisboa.

Cunha, Mafalda Soares da (2011), “Mesa e Aprovisionamento da Casa dos Duques de Bragança, Orgânica Interna e Cerimonial”, in Ana Isabel Buescu e David Felismino (eds.), *A Mesa dos Reis de Portugal*, Círculo de Leitores, Lisboa: 64-81.

Dalby, Andrew (2003), *Food in the Ancient World. From A to Z*, Routledge, London and New York.

Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea da Academia das Ciências de Lisboa, (2001), Edições Verbo, Lisboa.

Fabião, Carlos (1998), “O Vinho na Lusitânia: reflexões em torno de um problema arqueológico”, *Revista Portuguesa de Arqueologia* 1: 169-194.

Garcia Soler, María José (1994), “El Vino en la Antigua Grecia, Formas de Elaboración y Consumo”, in Juan Santos (coord.), *La Rioja, el vino y el Camino de Santiago - Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vid y el Vino*, Fundación Sancho el Sabio, Ephialte, Instituto Municipal de Estudios Iconográficos de Vitoria-Gasteiz (ed.), Bastida, Rioja Alavesa: 133-142. [Consulta online: <https://ehu.academia.edu/Mar%C3%ADaJoseGarcia>, seguido de: [https://ehu.academia.edu/Mar%C3%ADaJoseGarcia;file:///C:/Users/Pinho/Downloads/El_vino_en_la_antigua_Grecia_formas_de%20\(1\).pdf](https://ehu.academia.edu/Mar%C3%ADaJoseGarcia;file:///C:/Users/Pinho/Downloads/El_vino_en_la_antigua_Grecia_formas_de%20(1).pdf)].

Garcia Soler, María José (2010), “La consommation du vin en Grèce ancienne: idéalisation et Réalité”, *KTÈMA* 35:39-49.

Garcia Soler, María José, (2012), “La Presencia de la Gastronomía en la Literatura Griega”, in Carmen Soares e Paula Barata Dias (coords.), *Contributos para a História da Alimentação na Antiguidade*, Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra ed., Coimbra: 11-22.

Gomes, Rita Costa (2011), “Os Convivas do Rei e a Estruturação da Corte (séc.s XIII a XVI)”, in Ana Isabel Buescu e David Felismino (coords.), *A Mesa dos Reis de Portugal*, Círculo de Leitores, Lisboa: 26-43.

Gomes, Saul António (2011), "Donationes Cvstodiantvr: Donationes Servenjvr" - Da memória e praxis arquivística do Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça em tempos medievais”, *Hvmanitas*, vol. LVII:245-269.[Consulta online: https://digitalis-dsp.uc.pt/bitstream/10316.2/28026/1/Humanitas57_artigo8.pdf?ln=pt-pt]

Gonçalves, Francisco Esteves (1986), *Dicionário do Vinho*, Novotipo ed. , Cacém.

Gonçalves, Iria (2011), “A Mesa Itinerante dos Nossos Primeiros Reis”, in Ana Isabel Buescu e David Felismino (coords.), *A Mesa dos Reis de Portugal*, Círculo de Leitores, Lisboa: 286-303.

Grimal, Pierre (1992), *Dicionário da Mitologia Grega e Romana*, trad. de Victor Jabouille, Difel, 2ª. ed., Lisboa.

História e Memórias da Academia Real das Ciências de Lisboa (1819), Tomo VI, part. II, Academia Real de Ciências, Lisboa: 185-186 . [Também consulta online: https://books.google.pt/books?id=9BOAAAAYAAJ&pg=PA186&lpg=PA186&dq=oven%20do%20rei&source=bl&ots=x_GS8HnV8P&sig=mMFRGhC087-FSP9qP84hH1Zrqrk&hl=pt-

[#v=onepage&q&f=false](https://books.google.pt/books?id=UI1fAAAACAAJ&printsec=frontcover&hl=pt-PT#v=onepage&q&f=false); Também pode ser consultado a partir deste link: <https://books.google.pt/books?id=UI1fAAAACAAJ&printsec=frontcover&hl=pt-PT#v=onepage&q&f=false>

: Outra consulta: <https://archive.org/details/historiaememori06lisbgoog>].

Homem, Armando Luís de Carvalho (1990), “O Desembargo Régio (1320-1433)”, *História Medieval-5*, Instituto Nacional de Investigação Científica, Centro de História da Universidade do Porto, ed. Universidade do Porto, Porto.

Labaredas, José (1995), *Carson I. A. Ritchie, Comida e Civilização, de como a História foi influenciada pelos gostos humanos*, Assírio e Alvim ed., Lisboa.

Lachatre, Maurice (1865), *Nouveau Dictionnaire Universel*, Docks de la Librairie, Paris
(Acessível online:
<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k506777/f2.item.r=escanz.zoom>)

Lavrador, Luís (2015), “Vinho, Néctar dos Homens e dos Deuses”, in Norberto Santos e Fernanda Delgado Cravidão (coords.), *Gastronomia e Vinhos*, Minerva ed., Coimbra: 217-226.

Lima, Luís et alii (2015), *Manual Técnico de Vinhos*, ed. Turismo de Portugal, Lisboa.

Lopes, Rodolfo et alii (2008), *Plutarco, Obras Morais, No Banquete*, Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos Universidade de Coimbra, Coimbra.

Lourenço, Frederico (2005), *Homero. Odisseia*. Livros Cotovia, 5ª ed., Lisboa.

Marques, Gonçalo Nuno Ramos Maia (2012), “Entre Beneditinos Brancos e Negros: Cister e o Vinhos do Minho”, José Mattoso, coord., *Actas do Congresso Internacional “Mosteiros Cistercences – Passado, Presente e Futuro”*, Alcobça. (Consulta online: https://www.academia.edu/3133703/Entre_Beneditinos_Brancos_e_Negros_Cister_e_o_Vinho_do_Minho;
file:///C:/Users/Pinho/Downloads/Entre_Beneditinos_Brancos_e_Negros_Ciste.pdf)

Martins, João Paulo (2006), *O Vinho em Portugal, Saberes de Ontem e de Hoje*, ed. Clube do Coleccionador dos Correios (CTT), Lisboa.

Martins, João Paulo (2016), *Vinhos de Portugal 2015*, Oficina do Livro ed., Alfragide.

Martins, Pedro Ribeiro (2013), “Pseudo-Xenofonte, A Constituição dos Atenenses”, *Tradução do Grego, Introdução, Notas e Índices*, Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos, Imprensa da Universidade de Coimbra ed. Coimbra. [Consulta online: <https://digitalis-dsp.uc.pt/jspui/bitstream/10316.2/2392/7/pseudo%20xenofonte.pdf?ln=pt-pt>].

Mayson, Richard (2001), *O Porto e o Douro*, Quetzal Editores ed., Lisboa.

Mayson, Richard (2005), *Os Vinhos e Vinhas de Portugal*, ed. Publicações Europa-América, Mem Martins.

Mattoso, José, (2013), *D. Afonso Henriques*, Círculo de Leitores, 8ª. ed., Maia.

Moréri, Louis (1725), *Le Grand Dictionnaire Historique ou Le Mélangé Curieux de l’Histoire Sacrée et Profane*, Tomo III, Chez Les Libraires Associés eds., Paris. [Consulta online: http://books.google.pt/books?id=uB14WHOg8lgC&dq=nicola+throgmorton+sommelier&hl=pt-PT&source=gbs_navlinks_s
https://books.google.pt/books?id=tTCtrsrDvxgC&pg=PA733&lpg=PA733&dq=Mathieu,+Ma%C3%A9tre+%C3%89chanson+de+France.&source=bl&ots=5TD_U4lMGc&sig=hScngqbCJU0_XilbPtVbtm05a10&hl=pt-PT&sa=X&ved=0ahUKEwiKo4aWpo_LAhXBvRQKHTB3B-4Q6AEIjAB#v=onepage&q=Mathieu%2C%20%C3%89chanson%20France.&f=false].

Mota, Santos, (2014), *O Admirável Mundo do Vinho, Testemunhos de um Jornalista Enófilo*, Chiado ed., Lisboa.

Nascentes, Antenor (1932), *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa*, Livraria Francisco Alves, Rio de Janeiro. [Consulta online: <https://archive.org/details/AntenorNascentesDicionarioEtimologicoDaLinguaPortuguesaTomol>]

Oliveira, António Resende de (1994), *Depois do Espectáculo Trovadoresco*, Colibri ed., Lisboa.

Pereira, Ana Marques (2011), “Ofícios de Boca” na Casa Real Portuguesa” – (séc.s XVII-XVIII)”, in Ana Isabel Buescu e David Felismino (coords.), *A Mesa dos Reis de Portugal*, Círculo de Leitores, Lisboa: 82-99

Pereira, G. (1902), *Garcia de Resende, Cronica de El-Rei D. João II*, Bibliotheca de Clássicos Portugueses ed., Lisboa.

[Pesquisa online publicado em 2010:

https://archive.org/stream/chronicadeelreid00rese/chronicadeelreid00rese_djvu.txt

Ou esta pesquisa de texto edição crítica: Verdelho, Evelina “Vida e Feitos d’El-Rei Dom João Segundo”, Centro de estudos de Linguística Geral e Aplicada (CELGA), UC,

<http://www.uc.pt/uid/celga/recursosonline/cecppc/textosempdf/01vidafeitos>]

Perfeito, J. C. Valente (1935), *A Arte de Beber o Vinho do Pôrto*, Instituto do Vinho do Pôrto publ., Litografia Nacional ed., Porto,

Pinheiro, Ana Elias (2008), *Xenofonte, Banquete, Apologia de Sócrates*, Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra ed., Coimbra. [Consulta online: <https://pt.slideshare.net/Ehlsinore/banquete-33131424>; https://digitalis-dsp.uc.pt/jspui/bitstream/10316.2/2407/9/xenofonte_banquete_apologia_de_socrate_s.pdf?ln=pt-pt]

Piponnier, Françoise (2001), “Do lume à mesa: Arqueologia do equipamento alimentar no fim da Idade Média, Cap. XXX”, in Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari (coords.), *História da Alimentação, 2. Da Idade Média aos Tempos Actuais*, Maria Graça Pinhão e Catarina Gândara (trads.), ed. Terramar 2, Lisboa: 123-132

Pizarro, José Augusto de Sotto Mayor (2011), *D. Dinis, Os Anos da Afirmação*, Círculo de Leitores, 7ª. ed. Lisboa.

Quitério, José (1987), *O Livro de Bem Comer*, Assírio e Alvim ed., Lisboa.

Quitério, José (2010), *Escritores à Mesa (e Outros Artistas)*, Assírio e Alvim ed., Lisboa.

Resende, Garcia de (1752), *Chronica dos Valerosos, e Insignes Feytos del Rey Dom Ioam II, Vida e Feytos del Rey*, Officina Manoel da Sylva, Lisboa. [Consulta online: <http://purl.pt/24718> seguido da pesquisa: <http://purl.pt/24718/3/#/130>]

Riera-Melis, Antoni (2001), “Sociedade Feudal e Alimentação (Séculos XII-XIII), Cap. XXII”, in Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari (coords.), *História da Alimentação, 2. Da Idade Média aos Tempos Actuais*, Maria Graça Pinhão e Catarina Gândara (trads.), ed. Terramar 2, Lisboa: 11-29

Salvador, José António, Ramos, Luís (1989), *O Livro dos Vinhos*, Editorial Fragmentos, Lisboa.

Saraiva, Francisco de São Luís (1880), *Obras Completas*, Imprensa Nacional, Lisboa.

Silva, António Morais (1789), *Diccionario da Lingua Portuguesa*, Officina de Simão Thaddeo Ferreira ed, Lisboa. [acessível online: <http://www.brasiliana.usp.br/handle/1918/00299210#page/553/mode/1up> - (digitar na busca o nº de p. 553, correspondendo à pág. impressa 529);

Silva, António Morais (1831), *Diccionario da Lingua Portuguesa* Tomo I, Ls. A-E, Lisboa 4ª. Ed., p.p 549, 735, 770. [Consulta online: https://books.google.pt/books?id=OkZDAAAAYAAJ&printsec=frontcover&hl=pt-PT&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false]

Simões, Nuno (1932), *Os Vinhos do Porto e a Defesa Internacional da Sua Marca (Subsídio Para o Estudo da Questão)*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.

Soares, Carmen (2012), “Arte Culinária em Xenofonte, Platão e Aristóteles”, in Carmen Soares, Paula Barata Dias (coords.), *Contributos para a história da alimentação na antiguidade*, Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra, Coimbra: 35-46. [Consulta Online: <https://digitalis->

[dsp.uc.pt/jspui/bitstream/10316.2/5574/7/Contributos%20para%20a%20hist%C3%B3ria%20da%20alimenta%C3%A7%C3%A3o%20na%20antiguidade.pdf?ln=pt-pt](https://digitalis-dsp.uc.pt/jspui/bitstream/10316.2/5574/7/Contributos%20para%20a%20hist%C3%B3ria%20da%20alimenta%C3%A7%C3%A3o%20na%20antiguidade.pdf?ln=pt-pt)

Soares, Carmen (2013), “O riso homérico”, in N. Crespo, *Prontuário do Riso*. Tinta da China, Lisboa, 47-61.

Soares, Carmen (2014), “Pão e Vinho Sobre a Mesa. Um “Clássico” da Alimentação Portuguesa”, in Carmen Soares e Irene Coutinho de Macedo (coords), *Ensaio Sobre O Património Alimentar Luso-Brasileiro*, eds. Imprensa Universidade de Coimbra, Coimbra: 17-50. [acessível online: [https://digitalis-](https://digitalis-dsp.uc.pt/bitstream/10316.2/34018/7/EnsaioPatrim%C3%B3nioAlimentar_artigo2.pdf)

[dsp.uc.pt/bitstream/10316.2/34018/7/EnsaioPatrim%C3%B3nioAlimentar_artigo2.pdf](https://digitalis-dsp.uc.pt/bitstream/10316.2/34018/7/EnsaioPatrim%C3%B3nioAlimentar_artigo2.pdf)]. E ainda este link: xaspes ou este:

https://www.academia.edu/9215787/P%C3%A3o_e_vinho_sobre_a_mesa_um_cl%C3%A1ssico_da_alimenta%C3%A7%C3%A3o_portuguesa_in_Ensaio_sobre_o_Patrim%C3%B3nio_Alimentar_Luso-brasileiro_coordenado_de_Carmen_Soares_e_Irene_Coutinho_de_Macedo_Coimbra_Imprensa_da_Universidade_de_Coimbra_2014_pp._17-50._DOI_10.14195_978-989-26-0886-0_1]

Tallevant, D. Guillaume Tirel (1680), *L'Ecole Parfaite des Officiers de Bouche*, Chez Jean Ribou París [O termo Sommelier foram realizadas consultas online: L'origine du mot «Sommelier»:

http://www.musee-boissons.com/pages/m_metiers_sommelier.html#mcsommellerie].

Tristão, Rodolfo (2010), *À Descoberta do Vinho*, Prime Books ed., S. Pedro do Estoril.

Veloso, Maria Teresa Nobre (2000), *D. Afonso II, Relações de Portugal com a Santa Sé Durante o Seu Reinado*, ed. Arquivo da Universidade de Coimbra, Coimbra

Ventura, Leontina Domingos (1992), *Nobreza de Corte de D. Afonso III*, Faculdade de Letras de Coimbra ed., FLUC, Coimbra.

Ventura, Leontina Domingos (1996), “D. Afonso III e o desenvolvimento da autoridade régia”, in Maria Helena da Cruz Coelho, Armando Luís de Carvalho Homem (coords.), Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques (dirs.), *Nova História de Portugal*, vol. III: *Portugal em Definição de Fronteiras (1096-1325). Do Condado Portucalense à crise do século XIV*, Presença, Lisboa: 133-142.

Ventura, Leontina Domingos (2012), *D. Afonso III, Os Laços da Proximidade*, Círculo de Leitores, Maia.

Vilar, Hermínia Vasconcelos (2011), *D. Afonso II, Um Rei Sem Tempo*, Círculo de Leitores, Maia.

Verdier, Yvan (1992), *Master Of Port*, Lacombe-Pingaud ed., Vinho do Porto Osborne, Paris.

Viterbo, Joaquim de Santa Rosa de (1798), *Elucidário das Palavras, Termos, e Frases*, Tomo I, ed. Oficina de Simão Thaddeo Ferreira, Lisboa.

Webgrafia

<https://alemdovinho.wordpress.com/category/vocabulario/>

<https://campanha.clubevinhossabores.pt/>

<http://www.falandodevinhos.com/>

<http://www.infovini.com/#tab2>

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/regulamentacao>

<https://www.ivdp.pt/pagina.asp?codPag=17>

<http://pingasnocopo.blogspot.pt/>

<http://osvinhos.blogspot.pt/>

<https://copod3.blogspot.pt/>

<http://www.revistadevinhos.pt/vinhos/show.aspx?vinho=14633>

<http://simplesmentevinho.pt/blog/>

<http://vinhoportovintage.blogspot.pt/>

<http://oinosemmisterio.blogspot.pt/>

<https://www.scancio.com/>

<http://vinhoportovintage.blogspot.pt/>

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/55/>

<http://www.vinhosdoalentejo.pt/pt/vinhos/historia-dos-vinhos/>

Anexos

ECHANSON, (Grand) ou grand **BOUTEILLER DE FRANCE**: Officier de la couronne, qui présente à boire au Roi dans les jours de cérémonie, comme au festin du sacre, & autres solemnitez: ce que font les Gentilshommes servans aux jours ordinaires: Voici ce que l'on peut recueillir des anciens titres touchant l'ordre & la suite de ces Officiers.

I. Hugues étoit Bouteiller de France l'an 1060. sous le Roi Henri I.

II. Engenoul possédoit cet office en 1065. & en 1067.

* Adam exerçoit la charge d'Echançon en 1067.

III. Renaud étoit Bouteiller de France en 1069.

IV. Gui jouissoit de cette charge en 1071. & 1074.

V. Hervé de Montmorency l'exerçoit en 1075. & 1079.

VI. Adelard en faisoit les fonctions l'an 1085.

VII. Lancelin étoit pourvû de cette charge en 1086.

VIII. Payen d'Orléans la possédoit en 1106. & 1107.

IX. Gui de Senlis, II. du nom, Seigneur de Chantilli, fut en crédit auprès du Roi Louis le Gros, & étoit Bouteiller de France en 1108. & 1111.

X. Gilbert de Garlande exerçoit cette charge en 1114. & en 1121.

XI. Louis de Senlis avoit cet office en 1130.

XII. Guillaume de Senlis, surnommé *le Loup*, Seigneur de Chantilli, succéda à Louis son frère, en la charge de Bouteiller de France, qu'il exerça depuis l'an 1131. jusqu'en 1147.

XIII. Gui de Senlis III. du nom, Seigneur de Chantilli, fut Bouteiller de France après son père, jusqu'en 1188.

XIV. Gui de Senlis IV. du nom, succéda à son père en cette charge l'an 1188.

XV. Robert de Courtenay I. du nom, Seigneur de Champignelles, fut pourvû par le Roi Louis VIII. de la charge de Bouteiller de France, qui étoit alors la seconde de la couronne l'an 1223.

XVI. Etienne de Sancerre, Seigneur de saint Briffon, possédoit cet office en 1248.

XVII. Jean de Brienne, dit *d'Aves*, étoit Bouteiller de France l'an 1258.

* Ferri de Verneuil, Maréchal de France en 1272. étoit Echançon de France l'an 1288. suivant les titres de la chambre des comptes.

* Mathieu, Seigneur de Marly, Chevalier, est qualifié Maître Echançon de France par son épitaphe & mourut en 1305.

XVIII. Gui de Châtillon III. du nom, Comte de saint Paul fut pourvû de la charge de Bouteiller de France par le Roi Philippe le Bel en 1296.

* Erard de Montmorency, Seigneur de Conflans, étoit Echançon de France en 1309. & 1321.

XIX. Henri IV. du nom, Sire de Sully, succéda au Comte de saint Paul, en la charge de grand Bouteiller de France en 1317. & fut établi Gouverneur du Royaume de Navarre en 1329. dont il eut l'administration jusqu'en 1334.

* Pierre de Chantemesle, étoit Maître Echançon du Roi en 1325.

XX. Miles VI. du nom, Sire de Noyers, Maréchal & Porte-oriflamme de France, étoit Bouteiller de France en 1336. & en 1343.

* Gilles, Seigneur de Soiecourt, exerçoit la charge d'Echançon de France en 1328. & vivoit encore en 1344.

* Bryant III. du nom, Sire de Montejan, étoit Echançon de France en 1346. & 1351.

XXI. Jean III. de Châlon, Comte d'Auxerre & de Tonnerre, faisoit la fonction de grand Bouteiller de France, au sacre du Roi Jean l'an 1350. & posséda cet office jusqu'à sa mort, qui arriva l'an 1364.

XXII. Jean II. Comte de Sarrebruch, & Sire de Commerçon, fut pourvû de la charge de grand Bouteiller de France en 1364. & mourut vers l'an 1383.

XXIII. Enguerrand VII. Sire de Coucy, Comte de Soissons, rendit de si grands services à Charles VI. que ce Roi le voulut honorer de la charge de Connétable de France, après la mort de Bertrand du Guesclin; mais il s'en excusa & accepta seulement celle de grand Bouteiller de France vers l'an 1384.

* Gui Seigneur de Coufaa, fut retenu grand Echançon de France en 1385.

* Louis de Giac, fut Echançon de France, depuis l'an 1386. jusqu'en 1396.

XXIV. Jacques de Bourbon, Seigneur des Preaux, fut institué grand Bouteiller de France en Juillet 1397. & prêta serment pour l'office de premier Président lai en la Chambre des comptes de Paris au mois d'Août suivant, prétendant que cette charge appartenoit au grand Bouteiller, quoiqu'il n'en fût point fait mention dans ses lettres.

* Charles de Savoisy, Seigneur de Seignelay, fut grand Echançon de France depuis 1397. jusques en 1413.

XXV. Guillaume de Melun IV. du nom, Comte de Tancarville, fut pourvû de la charge de grand Bouteiller de France, & de celle de premier Président en la Chambre des comptes l'an 1402.

XXVI. Pierre des Essars succéda au Comte de Tancarville en la charge de grand Bouteiller de France, & de premier Président Lai en la Chambre des comptes par lettres du mois de Juillet 1410. Il eut la tête tranchée en 1413.

XXVII. Waleran de Luxembourg III. du nom, Comte de saint Paul, fut pourvû de cet office en Octobre 1410. à la place de Pierre des Essars, & fait Connétable de France en 1411.

XXVIII. Jean Sire de Croy & de Renty, s'attacha aux intérêts de Jean Duc de Bourgogne, qui lui procura la charge de grand Bouteiller de France en 1411.

XXIX. Robert de Bar, Comte de Marle & de Soissons, prêta le serment de cet office l'an 1413. & fut aussi reçu premier Président Lai en la Chambre des comptes de Paris.

* Jean de Craon, Seigneur de Montbazou, fut établi grand Echançon de France, en la place de Charles de Savoisy, l'an 1413.

XXX. Jean II. Seigneur d'Estouteville reçut les provisions de la charge de grand Bouteiller de France en 1415. après la mort de Robert de Bar.

XXXI. Jean de Neuchâtel, Seigneur de Montagu, fut nommé grand Bouteiller de France en 1418. puis destitué, & ensuite rétabli en 1424.

* Nicolas Mabry, faisoit la fonction de grand Echançon de France en 1419.

* Philippe de Courcelles exerçoit cet office en 1421.

XXXII. Jacques de Dinan, Seigneur de Beaumanoir, étoit grand Bouteiller de France en 1427.

XXXIII. Louis I. Sire d'Estouteville, possédoit cette charge l'an 1443.

XXXIV. Antoine de Châteauneuf, Seigneur de Lan, grand Chambellan, & Bouteiller de France, fut arrêté prisonnier dans le Château d'Usson en Auvergne l'an 1466. & échappa de cette prison deux ans après.

XXXV. Jean du Fou, Gouverneur de Touraine, étoit premier Echançon du Roi en 1469.

XXXVI. Charles de Rohan, Seigneur de Gié, exerça cette charge depuis 1498. jusques en 1516.

XXXVII. François de Baraton, fut grand Echançon après Charles de Rohan jusques en 1519.

XXXVIII. Adrien de Hangest, Seigneur de Genlis, lui succéda en 1520. & en fit la fonction jusques en 1533.

XXXIX. Louis de Bueil, Comte de Sancerre, fut pourvû de cette charge l'an 1533.

XL. Jean IV. Sire de Bueil, Comte de Sancerre, grand Echançon de France, mourut en 1638.

XLI. Jean V. Sire de Bueil, Comte de Marans, grand Echançon, mourut en 1665.

XLII. Pierre de Perrien, Marquis de Crenan, fut pourvû de cette charge, par la démission du Comte de Marans son beau-frère & est mort en 1671.

XLIII. Louis de Beaupoil de S. Aulaire, Marquis de Lanmary & de Chabannes, fut reçu grand Echançon, par la démission du Marquis de Crenan.

XLIV. Marc-Antoine Front de Beaupoil, Marquis de Lanmary, a été reçu grand Echançon le 3. Septembre 1702. après la mort de son père. * P. Anselme, *bibl. des grands Officiers de la Couronne.*

Anexo 2 – Lista dos Escanções (também conhecido como Copeiros)

Escanção de D. Sancho I, *João Fernandes de Lima, o Batissela*, 1195¹⁹⁵

Escanção de D. Afonso II, Martim Pires, 1217¹⁹⁶. (ver nota de rodapé); Gomes Viegas (1222)¹⁹⁷

Escanção de D. Sancho II, volta a aparecer Gomes Viegas¹⁹⁸ (1229); João Fernandes de Lima, 1236, (poderá ser o mesmo que D. Sancho I ou, como costume, o ofício passava de pai para filho hereditariamente. O texto não é claro para podermos tirar a conclusão devida). Também na revista “O Escanção” da 1ª Série defendia Padre Moreira das Neves, p. 5, que houve outro escanção de D. Sancho II um tal Martim Martins, mas não encontrámos documentos que comprovem esta afirmação.

Gostaria de referir o aparecimento de Copeiros-Mores na corte afonsina. O primeiro registo é de um João Fernandes (1195), no reinado de D. Sancho I e tem como tarefa a baixela do serviço de mesa e, obviamente, do serviço de vinhos. O espaço onde era guardado o material era conhecido como Copa. Este ofício volta a aparecer com o reinado de D. Sancho II (1236)¹⁹⁹, mas não há registo do seu executante.

Escanções de Afonso III: Miguel Fernandes²⁰⁰ e Nicolau Sarraça, ambos, também, são apontados como Escanções e eichões em 1271²⁰¹. Outros como Pedro Esteves deu lugar a Lourenço Martins (1279). O cargo de escanção era superior ao de copeiro, digamos que era o seu superior hierárquico.

Com Afonso III²⁰² encontramos o copeiro-mor, Pêro Fernandes (1258) e ainda, os seguintes copeiros: Pero Martins (1249-1256), Pero Fernandes (1256-1278), Gonçalo Martins (1256-1267), Domingos Peres de Braga (1271-1279) e Pêro Martins. Estes ditaram o fim de uma ocupação que vão ser substituídos por Copeiros-Mor.

Escanção da rainha (1261), refere um só Copeiro Real, João Peres.

Escanção-mor de D. Dinis, D. Lourenço Martins

195 - Gomes 2011:29. Também Vilar 2011:203. Nesta última página a autora refere que o escanção de Afonso II, Martim Pires, (Fevereiro de 1218) doa vários imóveis ao mosteiro de Alcobaça.

196 - Veloso 2011:203

197 - Serrão e Marques: 108

198 - Idem.

199 - Ventura 1992:133

200 - Idem, p. 230.

201 - Idem, p.282. Também Azevedo 1997:134

202 - Ventura 1992:134

Copeiro de D. Dinis, Domingos Peres (1270)²⁰³

Copeiro de D. Dinis, Pero Pais (1279)²⁰⁴

Copeiro de D. Dinis, João Domigues (1317)²⁰⁵

Escanções e copeiros de D. Dinis, Miguel Fernandes e Pero Salgado²⁰⁶

Copeiro, Vasco Anes, - D. João I, 20 de Maio de 1388

Copeiro, Gomes Lourenço, - D. João I, 28 de Setembro de 1427²⁰⁷

Escanção-mor Melo (Copeiro-mor) é transmitido por hereditariedade no reinado de D. João III (1521-1557)²⁰⁸

Francisco de Sousa Meneses, Copeiro-mor de D. Henrique, 18 de Setembro de 1479 (Revista "O Escanção" 1ª Série, p. 31)

Lourenço de Brito, Copeiro-mor de D. Manuel II (Revista "O Escanção" 1ª Série, p. 31)

Garcia de Albuquerque, Copeiro-mor de D. João III, 1528-1550 (Revista "O Escanção" 1ª Série, p. 31)

Gomes de Melo, Copeiro-mor de D. Duarte, (Revista "O Escanção" 1ª Série, p. 31)

Anexo 3

Estatutos da Associação dos Escanções de Portugal

Ministério da Educação Nacional

Inspeção do Ensino Particular

Por despacho ministerial de 24 de Março de 1972:

Aprovados os estatutos da Associação dos Escanções de Portugal, com sede em Lisboa, na Rua do Duque de Palmela, 2, 2º, esquerdo.

Inspeção-Geral do Ensino Particular, 5 de Abril de 1972. Pelo Inspector-Geral, o Adjunto, Algino Rodrigues Pinto Fernandes.

Diário da República 25 de Abril de 1972

203 - Brandão 1650:139. (Consulta Online: http://purl.pt/14191/4/res-780-v_PDF/res-780-v_PDF_24-C-R0150/res-780-v_0000_Obra%20Completa_t24-C-R0150.pdf)

204 - Brandão 1650:129. (Consulta Online: http://purl.pt/14191/4/res-780-v_PDF/res-780-v_PDF_24-C-R0150/res-780-v_0000_Obra%20Completa_t24-C-R0150.pdf)

205 - idem.

206 Idem, p.272

207 - Ventura 1992:133,134. Ventura afirma que o copeiro recebia 1500 libras e o cozinheiro 950 libras.

208 - GOMES 2011: 42

Capítulo I

Constituição e Finalidades

Artigo 1.º

1. Regulada pelos presentes Estatutos, é constituída uma associação cultural de âmbito nacional sob denominação de «Associação dos Escanções de Portugal», que poderá utilizar a abreviatura «A.E.P.».
2. A sede da Associação é em Lisboa, na Rua Sousa Martins, nº 9-B, podendo esta ser transferida, a todo o tempo, para outro local em território português.
3. A Associação, mediante simples deliberação da Direcção, poderá criar delegações regionais nas zonas do território nacional onde o número dos seus sócios o justifique.

Artigo 2.º

1. O objectivo da associação é agrupar os profissionais do serviço de vinhos e outras bebidas nos estabelecimentos Hoteleiros Restaurantes e Similares, para aperfeiçoamento dos seus conhecimentos e estreitamente das relações entre si, com os amigos do vinho e com as organizações ligadas à produção e comércio de bebidas, especialmente dos vinhos portugueses.
2. A associação não tem fins lucrativos e é completamente estranha a assuntos políticos e religiosos ou de carácter reivindicativo no que se refere às relações de trabalho.

Artigo 3.º

Dentro dos objectivos que visa, as principais actividades da associação serão as seguintes, sem prejuízo de outras que venham a ser consideradas oportunas ou convenientes:

- a) Promover um mais amplo conhecimento das bebidas, especialmente dos produtos vínicos nacionais, por todos os meios possíveis;
- b) Promover cursos de especialidade, podendo ser pedida a colaboração das entidades oficiais, se tal for julgado necessário, e colaborar em cursos organizados por outras entidades;
- c) Promover conferências, palestras, colóquios e outras reuniões de carácter cultural, genérico e especializado;

- d) Organizar iniciáticas que estimulem a melhor formação profissional dos associados, quer no âmbito da Associação, quer com a intervenção de outras entidades;
- e) Organizar visitas de estudo, tanto no país como no estrangeiro, bem como outras excursões de carácter, cultural, nomeadamente a centros vitivinícolas;
- f) Organizar reuniões de confraternização entre os seus associados e seus familiares;
- g) Criar um órgão de imprensa destinado a servir a cultura e a divulgação técnica e deontológica entre os seus associados;
- h) Editar trabalhos sobre temas relacionados com os fins da Associação;
- i) Organizar e manter uma técnica e de cultura geral;
- j) Manter contactos com associações similares estrangeiras.

Capítulo II

Categorias e Admissão de Sócios

Artigo 4.º

1. A Associação é integrada por associados ou membros efectivos, protectores, colaboradores, aderentes e de honra.
2. São membros efectivos os profissionais que já exerçam ou se preparem para exercer a actividade de escanção, e que possuam uma categoria profissional de hotelaria para obtenção da qual tenham frequentado uma disciplina de vinhos em Escola Hoteleira. Estes sócios detêm a plenitude dos direitos de associado, sendo os únicos elegíveis para os cargos sociais.
3. São sócios ou membros protectores as empresas produtoras ou comerciais de bebidas, organismos oficiais e associações ligadas aos mesmos produtos, que contribuam para a valorização da associação.
4. São sócios ou membros colaboradores as pessoas especializadas em questões vinícolas ou relacionadas com outras bebidas, que trabalhe, nos organismos oficiais e nas empresas da produção ou do comércio de bebidas, e que disponham a contribuir com o seu saber para o aperfeiçoamento dos escanções.
5. São sócios ou membros aderentes todos os sócios que não estejam incluídos nas categorias acima designadas.

Compete à direcção aprovar a admissão dos membros aderentes, sob proposta apresentada por um mínimo de dois sócios efectivos. Entre a apresentação e a eventual aprovação de cada proposta medearão, pelo menos, trinta dias, período durante o qual será exposta, em local acessível aos sócios, para que estes possam sobre ela se pronunciar.

6. São sócios ou membros de honra os profissionais com reconhecido contributo para a promoção e divulgação da Associação, bem como todas as pessoas ou organismos que tenham contribuído para o prestígio da A.E.P. e da profissão de Escanção. A admissão destes sócios será da competência da Assembleia Geral sob proposta da Direcção.

Artigo 5.º

A admissão dos sócios é da competência da Direcção, e deverá ser feita mediante proposta de um (1) sócio efectivo.

A admissão dos sócios de honra é, todavia da competência da Assembleia Geral, segundo proposta da Direcção.

Capítulo III

Dos Fundos

Artigo 6.º

1. Constituem receitas da associação, entre outras que possam ser obtidas:
 - a) O valor das jóias das quotas pagas pelos sócios;
 - b) O produto da venda de distintivos, cartões de identidade e dos estatutos, obrigatoriamente entregues a todos os sócios;
 - c) As importâncias dos donativos e subsídios regulares ou eventuais.
2. O valor das jóias e das quotas dos sócios serão fixados pela Assembleia Geral.
3. A associação pode receber doações, legados, e heranças a benefício do inventário.

Capítulo IV

Direitos dos sócios

Artigo 7.º

1. Os sócios efectivos, desde que cumpram os respectivos deveres, têm todos os direitos previstos nestes estatutos.
2. Todos os sócios têm o direito de assistir e participar nas manifestações levadas a efeito pela associação cuja natureza não seja reservada a sócios efectivos.
3. Para fins deliberativos o voto é reservado a sócios efectivos.

Artigo 8.º

1. Os sócios efectivos que se encontrarem desempregados, em missão militar até posto de primeiro-cabo, ou reformados, poderão requerer por escrito à Direcção a suspensão do pagamento das suas quotas.
2. Os sócios que não sejam devedores de quotas vencidas ou que contribuam com subsídios regulares poderão solicitar à Direcção o exame da escrita, dentro do prazo de oito dias antes da data marcada para a realização da Assembleia Geral Ordinária. Os mesmos sócios, quando num número mínimo de vinte, poderão requerer a convocação de Assembleia Geral, para a apreciação de qualquer assunto determinado que esteja dentro do objectivo da associação.

Capítulo V

Deveres dos Sócios

Artigo 9.º

1. São deveres dos associados:
 - a) Pagar pontualmente, quando a isso sujeitos, as suas quotas e ter a sua situação de sócio devidamente regularizada.
 - b) Cumprir as disposições destes Estatutos e as determinações emanadas da Assembleia Geral e da Direcção.
 - c) Desempenhar, gratuitamente e com a maior dedicação, os cargos para que forem eleitos ou designados.

- d) Pedir, por escrito, a sua demissão quando não pretendam continuar a ser sócios e participar as mudanças de residência, local de trabalho, categoria profissional e qualquer informação pedida pela Direcção.
- e) Ter comportamento correto em todos os seus actos e em especial nas relações com os restantes associados, de forma a dignificar a Associação e a sua profissão.
- f) Quando nas dependências sociais ou em actos promovidos pela Associação, obedecer a qualquer ordem dada pelos directores ou pelo encarregado do serviço, cumprindo-a imediatamente, não obstante o direito que lhes assiste de apresentação posterior de reclamação à Direcção ou à Assembleia Geral.

Capítulo VI

Penalidades

Artigo 10.º

1. As penalidades que podem ser impostas aos sócios, qualquer que seja a sua categoria, são, pela ordem da sua gravidade, as seguintes:
 - a) Advertência;
 - b) Suspensão;
 - c) Eliminação;
 - d) Expulsão.
2. Incorrem na pena de advertência os sócios que não cumpram o estabelecido nos presentes Estatutos e no Regulamento Interno, que desobedecerem às determinações da Direcção ou que tomem atitudes menos correctas, quando daí não resulte prejuízo para o prestígio da associação.
3. Incorrem na pena de suspensão os sócios que, por qualquer maneira, concorram para o descrédito da associação ou que tenham sofrido três advertências pelo mesmo motivo.
4. Incorrem na pena de eliminação os sócios que no decorrer de um semestre não tenham pago as quotas respectivas e que, avisados por escrito pela Direcção, as não tenham satisfeito dentro do prazo de quinze dias.

5. Incorrem na pena de expulsão, não podendo voltar a ser sócios, todos os que tenham sofrido duas suspensões pelo mesmo motivo ou três por motivos diferentes, desde que a Associação Geral reconheça o fundamento destas sanções.

Incorrem também na pena de expulsão os sócios que pelo seu comportamento acarretem o desprestígio da associação.

Artigo 11.º

1. As penas de advertência, suspensão e eliminação são da competência da Direcção.
2. A pena de expulsão só pode ser imposta pela Assembleia Geral, sob proposta da Direcção ou do Conselho Fiscal, que organiza o respectivo processo, devendo a decisão ser tomada em escrutínio secreto, por maioria absoluta de votos dos sócios presentes.

Capítulo VII

Órgãos da Associação

Artigo 12.º

1. São órgãos da Associação a Assembleia Geral, a Direcção e o Conselho Fiscal.
2. Para a realização de tarefas determinadas, poderão ser estabelecidas, por iniciativa da Assembleia Geral ou da Direcção, comissões especializadas.

Capítulo VIII

Assembleia Geral

Artigo 13.º

1. A Assembleia Geral, órgão soberano da Associação, é composta pelos sócios efectivos, aos quais cabe exclusivamente o direito de voto.
2. Às reuniões da Assembleia Geral podem estar presentes as demais categorias de sócios da Associação.
3. A Mesa da Assembleia Geral é constituída por um presidente, um vice-presidente e um secretário.

Artigo 14.º

1. À Assembleia Geral compete, além de outras funções previstas nestes Estatutos e na lei geral, o seguinte:
 - a) Eleger a respectiva mesa, cujo mandato durará três anos;
 - b) Eleger e destituir os membros da Direcção e do Conselho Fiscal;
 - c) Decidir sobre a alteração dos estatutos e sobre os actos considerados de grande importância.

2. A Assembleia Geral é convocada por meio de avisos postais enviados aos sócios e também colocados nas salas da associação, com a antecedência mínima de oito dias, devendo constar do aviso o dia, hora, local de reunião e respectiva ordem do dia.

Artigo 15.º

1. A Assembleia Geral não pode deliberar sem a presença de metade, pelo menos, dos sócios efectivos no pleno gozo dos seus direitos, mas pode fazê-lo uma hora depois da marcada com qualquer número de sócios. Salvo os casos em que a lei exija outro número, as deliberações são tomadas por maioria absoluta dos sócios presentes.
2. A Assembleia Geral reúne em sessão ordinária todos os anos até fins do mês de Abril, para a aprovação e votação do relatório e contas da Direcção relativas ao exercício do ano anterior, que se fará acompanhar do parecer do conselho fiscal.
3. A Assembleia Geral reúne extraordinariamente quando o seu presidente o entender, quando seja requerida pela direcção ou pelo conselho fiscal, ou ainda a pedido de um mínimo de vinte sócios efectivos ou protectores, sendo a necessária neste último caso a presença do mínimo de quatro quintos dos requerentes.

Capítulo IX

Direcção

Artigo 16.º

1. A Associação é administrada por uma Direcção, composta de 5 membros eleitos pela assembleia geral que constituirão a Comissão Executiva com duração de 3

- anos. Esta é formada por um presidente, um Vice-Presidente, um Tesoureiro e dois secretários, competindo aos mesmos a designação dos respectivos cargos.
2. Todos os membros poderão ser reeleitos.
 3. A assembleia geral poderá também eleger para a Direcção um Presidente Honorário escolhido entre os sócios de qualquer categoria.

Artigo 17.º

Compete à Direcção:

- a) Promover todos os actos que a Associação foi criada;
- b) Deliberar sobre a admissão e a irradiação de associados;
- c) Propor à Assembleia Geral a contribuição e a mensalidade a pagar pelos sócios, bem como as suas alterações;
- d) Pedir a convocação da Assembleia Geral ao seu Presidente sempre que o achar necessário;
- e) Apresentar trimestralmente ao Conselho Fiscal os balancetes e, anualmente, as contas com balanço;
- f) Apresentar anualmente à Assembleia Geral as contas com o balanço e o relatório das actividades efectuadas.

Capítulo X

Conselho Fiscal

Artigo 19.º

Compete ao Conselho Fiscal:

- a) Examinar toda a escrita da Associação sempre que o julgue necessário, e, pelo menos, uma vez por ano.
- b) Assisitir, quando o entender conveniente, às reuniões da Direcção;
- c) Dar o seu parecer sobre o relatório e contas da Direcção e requerer a reunião extraordinária da assembleia geral, se julgar necessário.

Capítulo XI

Dissolução

Artigo 20.º

A dissolução da Associação efectuar-se-à nos casos determinados na lei e, quando for resolvida pela Assembleia Geral, a liquidação será feita de acordo com as disposições legais e nos termos que forem fixados.

Capítulo XII

Disposições Transitórias

Artigo 21.º

Os sócios admitidos até à realização da primeira assembleia geral considerados sócios fundadores.

Anexo 4

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/30>

Denominações DO, DOP,DOC, IG, IGP, Vinho Regional, Vinho.

Vinho

Os vinhos destinados ao consumo humano que não se enquadram nas designações atrás referidas são considerados vinhos. Tem de cumprir com as disposições nacionais e comunitárias em vigor.

Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho de 22 de Outubro, com as alterações introduzidas pelo Regulamento (CE) nº 491/2009 do Conselho de 25 de Maio

Actual reconhecimento oficial da qualidade dos vinhos comuns (vinho que resulta da fermentação total ao parcial do seu mosto) na CE. Designam-se:

DO – Denominação de Origem

Esta designação é aplicável a produtos cuja originalidade e individualidade estão ligados de forma indissociável a uma determinada região, local, ou denominação tradicional, que serve para identificar o produto vitivinícola, sendo considerada:

- Origem e produção nessa região ou local determinado
- Qualidade ou características específicas, devidas ao meio geográfico, factores naturais e humanos.

Para beneficiar de uma Denominação de Origem, todo o processo de produção é sujeito a um controlo rigoroso em todas as suas fases. As castas utilizadas, os métodos de vinificação, as características organolépticas são apenas alguns dos elementos verificados para a atribuição desse direito cabendo às Entidades Certificadoras efectuar o controlo, de forma a garantir a genuinidade e qualidade dos vinhos.

Decreto-Lei nº.212/04, de 23 de Agosto, art. 2º, alínea a)

DOP - Denominação de Origem Protegida

Designação comunitária adoptada para designar os vinhos com Denominação de Origem aos quais é conferida protecção nos termos estabelecidos na regulamentação e que integram um registo comunitário único.

Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho de 22 de Outubro, com as alterações introduzidas pelo Regulamento (CE) nº 491/2009 do Conselho de 25 de Maio

DOC – Denominação de Origem Controlada

Vinhos provenientes das regiões produtoras mais antigas e, por isso, sujeitos a legislação própria (características dos solos, castas, vinificação, engarrafamento).

Menção tradicional específica que pode ser utilizada em Portugal na rotulagem dos produtos com denominação de origem. A referência a esta menção dispensa a utilização de Denominação de origem protegida (DOP).

Decreto-Lei nº.212/04, de 23 de Agosto, art. 8º, alínea a)

IG – Indicação Geográfica

Designação é aplicável a produtos com direito a indicação geográfica produzidos numa região específica cujo nome adoptam, elaborados com, pelo menos, 85% de uvas provenientes dessa região e de castas previamente estabelecidas. À semelhança dos vinhos com denominação de origem, são controlados por uma entidade certificadora.

Decreto-Lei nº.212/04, de 23 de Agosto, art. 2º, alínea b)

IGP – Indicação Geográfica Protegida

Designação comunitária adoptada para designar os vinhos com Indicação Geográfica aos quais é conferida protecção nos termos estabelecidos na regulamentação e que integram um registo comunitário único.

Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho de 22 de Outubro, com as alterações introduzidas pelo Regulamento (CE) n.º 491/2009 do Conselho de 25 de Maio

Vinho Regional

Menção tradicional específica prevista para a rotulagem dos vinhos com direito a indicação geográfica. A referência a esta menção dispensa a utilização de Indicação Geográfica Protegida (IGP). Por vezes são produzidos em regiões DOC, mas como não respeitam alguma regra de produção ou elaboração não são catalogados como tal. No vinho regional é admitido incluir 15% de vinho proveniente de outras regiões, utilizar castas e tipos de garrafas não autorizadas nos vinhos DOC ou encurtar os tempos de estágio. A referência à menção Regional dispensa a utilização de Indicação Geográfica Protegida (IGP).

Para denominar os vinhos regionais utiliza-se a região de onde estes provêm: “Minho”; “Transmontano”, “Duriense”; “Beiras” com as sub-regiões “Beira Alta”, “Beira Litoral” e “Terras de Sico”; “Tejo”; “Lisboa” com as sub-regiões “Estremadura” e “Alta Estremadura”, “Península de Setúbal”, “Alentejano”, “Algarve”, “Terras Madeirenses” e “Açores”.

Decreto-Lei n.º.212/04, de 23 de Agosto, art. 8º, alínea b)

Anexo 5

Consulta <http://janeladecheiros.blogspot.pt/p/aromas-do-vinho.html>
http://www.vinhosdoalentejo.pt/detalhe_conteudo.php?id=53

O ESCANÇÃO NA HISTÓRIA, NA SOCIEDADE
E NA ARTE DE BEM SERVIR O VINHO

Vítor Manuel de
Pinho Pereira

UNIVERSIDADE DE COIMBRA