

VINHO E TABERNAS DA REGIÃO DO VINHO VERDE (SÉCULO XVIII)

--

WINE AND TABERNS OF THE VINHO VERDE REGION (18th CENTURY)

António Barros CARDOSO

APHVIN / Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Portugal

abarroscardoso@sapo.pt

Resumo

As tabernas são hoje vistas como espaços que outrora serviram de lugares de sociabilidade, dos quais as cidades e vilas não prescindiram. No espaço da atual Região Demarcada dos Vinhos Verdes, influenciado pelos modelos organizacionais da cidade do Porto, já objeto de estudo sob este ponto de vista, afinal estamos em presença de uma das cidades mundiais capitais de grandes vinhedos (Douro e Verde), procuramos neste texto fazer um ponto da situação da pesquisa e investigação histórica sobre o tema, própria e alheia. Em 1755, sabemo-lo comercializavam-se no Porto vinhos cujas posturas emanadas do executivo municipal fixaram em 20 réis o preço de venda do vinho maduro fino, 15 réis o vinho maduro inferior e 10 réis o vinho verde. Nessa altura fixou-se igualmente um número total de 95 tabernas, das quais 80 vendiam vinhos de "vintém" (vinte réis) e 15 tabernas, os chamados vinhos de "quinze" (15 réis o quartilho), isto é, apenas vinhos verdes ou maduros inferiores. Esta divisão visou ultrapassar a tentação de fazer misturas de uns com outros e de as vender pelo preço mais elevado: 20 réis o *coartilho*. Recorremos ao método comparativo para, olhando a mesma qualidade tipológica de fontes, saber o que a este propósito se passou noutros centros urbanos que, muito embora não atinjam a dimensão espacial do Porto, foram igualmente marcados pelo vinho verde, nomeadamente Monção, Melgaço, Viana do Castelo, Ponte de Lima e Penafiel. Trata-se de parte de uma investigação em curso, que procuraremos continuar recorrendo a fontes dispersas pelos arquivos da região, centrando-nos cronologicamente no século XVIII. Seguiremos documentação de arquivos de âmbito familiar, cujo conteúdo documental permite complementar a documentação de carácter institucional a que, nesta fase, temos dado preferência.

Palavras-chave: vinho; tabernas; vinho verde

Abstract

Taverns are now seen as spaces that once served as places of sociability, which cities and towns did not do without. In the space of the current Demarcated Region of Vinhos Verdes, influenced by the organizational models of the city of Porto, already object of study from this point of view, after all we are in the presence of one of the world capital cities of great vineyards (Douro and Verde), we seek in this the text makes a point of the situation of the research and historical investigation on the subject, own and others. In 1755, as we know, wines were marketed in Porto whose positions issued by the municipal executive set the selling price of fine mature wine at 20 réis, 15 réis for less mature wine and 10 réis for green wine. At that time, a total number of 95 taverns was also established, of which 80 sold "vintém" wines (twenty réis) and 15 taverns, the so-called "quinze" wines (15 réis a "coartilho"), that is, only green wines or lower mature. This division aimed to overcome the temptation to make mixtures of one with the other and sell them for the highest price: 20 réis a "coartilho". We resorted to the comparative method, looking at the same typological quality of sources, to know what happened in this regard in other urban centers that, although they do not reach the spatial dimension of Porto, were equally marked by vinho verde, namely Monção, Melgaço, Viana do Castelo, Ponte de Lima, and Penafiel. This is part of an ongoing investigation, which we will seek to continue using sources scattered throughout the region's archives, focusing chronologically on the 18th century. We will follow documentation from archives of a family scope, whose documental content allows to complement the documentation of an institutional nature to which, at this stage, we have given preference.

Keywords: wine; taverns; green wine

1. As tabernas do Porto

Havia no Porto uma preocupação com a racional distribuição das tabernas no tecido urbano. Evitou-se sempre a concentração deste tipo de estabelecimentos no centro da cidade já que eram locais propensos à zaragata e à briga, quando o álcool turbava a razão dos seus frequentadores.

Na realidade, para lá das tabernas da Rua Chã, Ponte Nova, Rua da Biquinha, Largo de São João Baptista, Rua de São João Novo e Rua de Santa Ana, que tinham uma localização mais central, todas as outras ficavam estrategicamente localizadas junto das portas e postigos da muralha.

O traçado seco da muralha foi contemplado com dez tabernas. Salientamos que, apesar de ser menor a extensão do troço molhado da muralha, era aí mais intensa a concentração destes estabelecimentos. Tal localização indica a grande importância dos cais ribeirinhos, aí aportavam a maioria dos barcos oriundos dos portos nacionais e estrangeiros e quase todos os que desciam o Douro e era igualmente zona de descarga de boa parte das mercadorias que o Porto consumia ou reexportava, para o interior do país, para as colónias, Lisboa e portos europeus.

O grande número de marinheiros, mercadores, vendeiros, regatões e regateiras de todos os géneros apregoados nas ruas mais movimentadas da urbe, eram também os frequentadores das tabernas.

A todos, mas em particular aos marinheiros, as tabernas serviam os vinhos que aqueciam espíritos e ajudavam à confissão de mágoas, saudades ou infortúnios nos braços das prostitutas. Locais de convívio, onde se podia aconchegar o estômago, discutir negócios, falar de sortes e desaires e até praticar através dos jogos de azar, lícitos ou ilícitos¹. Tudo servia para fazer encurtar distâncias.

Mas, a cidade no século XVIII, estendeu-se para fora das muralhas que D. Afonso IV mandara erigir ainda no século XIV e a localização das tabernas acompanhou esse processo de crescimento. Com efeito, do lado exterior das portas e muito próximo de algumas delas, situavam-se tabernas *de vintém* e *de quinze* que recebiam os forasteiros, como por exemplo, as tabernas situadas entre a Porta Nova e a Fonte do Touro e entre esta e as que se localizavam a Fonte da Colher, que ainda hoje é possível ver em Miragaia, quase em frente da porta elemento principal do edifício da que Alfândega oitocentista. Nos caminhos que conduziam a áreas que desde tempos muito recuados formaram o "*hinterland*" do Porto, estabeleceram-se igualmente algumas tabernas. Mais nítidos são os casos da Rua Direita, atual Rua de Santo Ildefonso e do seu prolongamento pelo Poço das Patas, área correspondente ao atual Campo 24 de Agosto, ligação do Porto a terras de Penafiel. No mesmo caso, estão as tabernas do Bonjardim, de fora

¹ As casas de sorte parece não serem muito do agrado da Vereação que obrigou, por exemplo, em 1751 João Francisco Soares e José de Figueiredo a assinarem compromisso para não continuarem com as suas casas de sortes. AHMP, L. 81, *Vereações*, fls.292-292 v.

da Porta de Carros, da Fábrica e do Paraíso, que abasteciam a estrada de ligação ao norte, terras da Maia e Braga. Significativo era ainda o conjunto de tabernas que bordejavam a estrada de ligação à Póvoa de Varzim, no enfiamento da Porta do Olival a saber: Cordoaria, Ferradores (área da atual Praça Carlos Alberto), Cedofeita e Carvalhido.

1.1. Que vinho se servia nas tabernas da capital do Norte?

Em 1755, comercializavam-se no Porto vinhos cujos preços saíram da postura aprovada em reunião do executivo municipal, que fixou então em 20 réis o preço de venda do vinho maduro fino, 15 réis o vinho maduro inferior e 10 réis o vinho verde. Nessa altura fixou-se um número total de 95 tabernas, das quais 80 vendiam vinhos de "vintém" (vinte réis) e 15 vendiam vinhos de "quinze" (quinze réis o quartilho) isto é, vinhos maduros finos e inferiores e 15 tabernas que vendiam apenas vinhos verdes². Para evitar misturas de verdes com maduros e ultrapassar a tentação de as vender pelo preço dos vinhos de 15 ou mesmo de 20 réis o *coartilho*, insiste-se na clara separação entre vendas de vinhos maduros e verdes.

Mas uma coisa foi a deliberação formal em sessão de Câmara, selada com as assinaturas da nobreza e povo da cidade, outra, bem diferente, foi a capacidade de fazer cumprir no terreno o que havia sido acordado. Aqui, as coisas parece que foram bem mais difíceis³. Por isso, logo em 1757, o alvará de criação da *Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro*, voltava a insistir neste ponto, é sinal claro que, pelo menos até aí, não se conseguiu circunscrever de forma efetiva o número de tabernas na cidade.

1.2. Os preços do vinho ao consumidor

Se havia género cujo preço variava ao longo do ano era o dos vinhos. Com regularidade, pelo menos duas vezes no ano, fixavam-se as posturas. Uma pelo São Martinho, após se conhecerem os quantitativos das novidades e se terem definido os novos preços para os vinhos velhos (colheita do ano anterior) e outra entre março e maio, altura em que se conheciam os preços dos vinhos novos na produção (SILVA, Francisco Ribeiro da, 2020, 169). O alvará régio de 1605, determinou mesmo que a revisão anual dos preços do vinho se fizesse regularmente de 4 em 4 meses, o que nem sempre foi cumprido. Não eram raras as pressões de grupos organizados para que fossem alterados os preços de venda ao *coartilho* nas tabernas da urbe.

² Senão de uma forma pouco sistemática. Por exemplo, o movimento do vendeiro Jorge Pereira, morador ao postigo da Forca, relativo ao ano de 1728, aparece nesse ano dividido em duas partes. Uma, relativa a vinhos maduros, escriturada de folhas 219 a 219 v., e outra escriturada de folhas 243 a 243 v., relativa exclusivamente a vinhos verdes, manifestados em seu nome pelo capitão André da Costa Alquimiri Ferreira, indicador de que próximo do Postigo da Forca (Lada) existiria uma das 15 tabernas que na cidade comercializava vinho verde. AHMP, L. 1343, *Imposição dos Vinhos*.

³ De facto, na vereação de 10 de setembro de 1755 ergueu-se a voz dos Juiz do Povo para requerer a suspensão e nulo efeito do alvará sobre as tabernas de número, com o argumento de que o mesmo não tinha passado pela chancelaria régia. Vereadores e Juiz de Fora negaram provimento ao requerimento do Juiz do Povo que agravou para o Senado da Relação. AHMP, L. 82, *Vereações*, fls. 313 v.-314.

De um lado, posicionavam-se os consumidores que procuravam fazer valer os seus direitos, exigindo através dos Procuradores do Povo, nas sessões da vereação camarária a descida dos preços ao consumo corrente, impugnando por vezes as posturas municipais aos vinhos. Do outro, os criadores-mercadores ou apenas armazenistas intermediários que, com o natural apoio de taberneiros e vendeiros de vinhos, pressionavam para que o preço descesse o menos possível:

Tabela I - Preços de aquisição de vinhos de ramo fixados pela Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, fora da região demarcada em (1757).

PREÇOS DE AQUISIÇÃO DE VINHOS DE RAMO FIXADOS PELA COMPANHIA GERAL DA AGRICULTURA DAS VINHAS DO ALTO DOURO, FORA DA REGIÃO DEMARCADA		
Proveniência dos vinhos	Preço de compra	Preço de venda
Terras entre o Porto e Arnelas	4000 réis /pipa	10 réis o quartilho
Terras entre Arnelas e Baião	5000 réis /pipa	12 réis o quartilho
Vinhos de Ancede	6000 réis /pipa	12,5 réis o quartilho
Vinhos de Barqueiros, Mesão Frio e Barrô	8000 réis /pipa	15 réis o quartilho
Vinhos do Alto Douro de fora da demarcação	12000 réis /pipa	1 vintém o quartilho

Fonte: CARDOSO, António Barros, 2003, Vol. I, p. 208.

No quadro mostra-se uma clara hierarquização dos vinhos consumidos no Porto. No Porto, consumia-se vinho de *vintém*, produzido em áreas circundantes da região demarcada em 1757, vinhos de 15 réis o quartilho, produzidos nas imediações de Mesão Frio, Barqueiros e Barrô, na margem sul do Douro, vinhos de Ancede que embora produzidos já na região entre Baião e Arnelas, eram de melhor qualidade e por isso atingiam os 12,5 réis o quartilho, os vinhos de entre Arnelas e Baião, vendidos a 12 réis o quartilho, com toda a certeza maduros que aparecem designados como "*maduro inferior*" e finalmente os verdes produzidos entre Arnelas e o Porto, designados como de "Entre-os-Rios para baixo", cujo preço de venda é então fixado em 10 réis o quartilho.

Os vinhos verdes consumidos no Porto ao longo da primeira metade de setecentos tiveram origem muito diferente e o seu valor comercial esteve sempre abaixo do preço dos vinhos maduros. O preço mais baixo fixado ao vinho verde, 4 réis o quartilho, foi acordado na vereação de 23 de abril de 1701⁴ e não ultrapassou os 14 réis, embora com mais frequência se tenha situado nos 10 réis o quartilho, sobretudo a partir de 1720.

a) Em Penafiel

Nas estalagens e tabernas, em Penafiel, Ponte de Lima, Viana e Monção o panorama não foi muito diferente do Porto, quer no plano da regulamentação quer na venda de vinho atavernada, como não diferiu entre estas e outras localidades da Região dos Vinhos Verdes. Em Penafiel, por exemplo, em 1757, a Câmara fixava também o preço dos vinhos verdes e maduros

⁴AHMP, L. 65, Vereações, fls.237 v.

que se vendiam na feira de São Martinho. Os primeiros por preço de 8 réis e os segundos e 18 réis o quartilho⁵.

Nessa altura, havia em Penafiel 25 comerciantes de vinho que, obrigatoriamente pagaram o Real de Água, dos seus manifestos de vinhos verdes e maduros. O grande comerciante de vinhos era então Manuel Pereira Dias, residente em Piedade de Cima, onde hoje se encontra erigido o Santuário em honra de Nossa Senhora da mesma invocação, nas cercanias da cidade do vale do Sousa.

Sabemos que as principais tabernas eram a de Maria Josefa, situada de frente da Misericórdia e que a de Bernardo Vieira, em Cimo de Vila, que concorria com o estalajadeiro Manuel Freire, que também aí se encontrava estabelecido, bem como com a taberna de Josefa Pinheiro, situada à Nossa Senhora da Ajuda, no centro histórico de Penafiel e ainda com a taberna da rua da Quelha Larga, hoje rua da Misericórdia, igualmente no centro da cidade, e que pertencia a Caetano Gomes.

Ainda no largo do Chafariz havia outra taberna de Manuel Ribeiro e ainda uma outra, situada ao Carvalhal, explorada por uma taberneira, de nome Orélia do Vale⁶.

b) Na vila de Ponte de Lima

Pelo menos desde 1440 que se conhece um primeiro regulamento dos preços a usar nas estalagens. Encontra-se nos capítulos gerais das Cortes de Lisboa. Por ele, o estalajadeiro fornecia, sem cobrar, tudo o necessário, lenha para fazer de comer, água, pratos e outras coisas indispensáveis para servir à mesa. As candeias também eram por ele fornecidas, mas pagas pelo hóspede (BRITO, p.e e Cunha, "O Archeologo Português", Lisboa: Museu Ethnographico Português. - S. 1, Vol. 15, n.º 1-12 (Jan.-Dez. 1910), p. 12).

Se o hóspede fosse portador das carnes e do vinho, pagaria meio real ao estalajadeiro.

Sobre as tabernas em Ponte de Lima nos tempos medievais algumas notícias mostram já que a sua localização acompanhou as portas e arruamentos do burgo onde se concentravam pessoas e mercadorias (ALMEIDA, Carlos Brochado de, RODRIGUES, Sandra, 2007, p.193). Ou seja, a estratégia de localização das tabernas e estalagens nas vilas e cidades do Verde parece ser idêntica nas Épocas Medieval e Moderna.

Aqui, no século XVIII as estalajadeiras e vendeiras de vinho também localizaram os seus estabelecimentos junto das principais entradas da vila, sobretudo na Porta Nova e rua com o mesmo nome, na rua do Souto, na rua de São João de Dentro, na rua do Pinheiro e na rua de Merim, artérias com muito movimento. Fora da cerca de muralhas nos arrabaldes de São João e de Além da Ponte também se podiam encontrar tabernas. Neste último caso, a principal casa pertencia a Maria Domingues e nela se podia comer postas, pão e, claro, aí se vendia vinho ao quartilho.

⁵ Arquivo CMPNF/B/A/001-II.V.4, fls. 60.

⁶ Arquivo CMPNF/Liv. 1513.

Pelo menos entre 1721 e 1729, o número de mulheres taberneiras em Ponte de Lima foi sempre inferior ao dos homens. No século XIX, as mulheres do Minho, face a uma forte emigração masculina (sobretudo para o Brasil) trabalham mais fora do seu domicílio e desempenham papel de relevo na vida económica local. Nas “vendas” ou tabernas vendiam vinho, pescado e pão aos viajantes que passavam em Ponte de Lima, proporcionando-lhes repouso e retempero de suas forças.

A Câmara impunha as regras e as obrigações: Deviam dar postas de carne e de peixe e vinho aquartilhado aos que entrassem nos seus estabelecimentos, cama, bem como a palha e cevada para os cavalos ou mulas em que se transportassem os viajantes. Quando esses viajantes eram pessoas gradas e numerosos os hóspedes, a solidariedade entre estalajadeiras e taberneiras levava-as a emprestarem, umas às outras, lençóis, cobertores ou travesseiros enfronhados. As vendeiras de Ponte de Lima eram notadas por quem percorria estradas e caminhos e aqui encontrava, na comida, o conforto do corpo e na malga de Vinho Verde, a alegria do espírito.

Na transição do século XVII para o século XVIII, em Ponte de Lima taberneiros e tabernas seguiam a localização das estalagens e procuravam explorar as principais vias de acesso que ligavam a vila a Viana e ao Porto pelas Portas do Souto e pela Porta Nova. Do outro lado do Lima sobretudo no já referido lugar de Além da Ponte, em Arcozelo e em São João da Ribeira por onde seguia a estrada para Valença e Monção (ARAÚJO, Jorge, In “Atas do 1º Congresso Internacional Vinho Verde – História, Economia, Sociedade e Património”, APHVIN/GEHVID – Associação Portuguesa de História da Vinha e do Vinho, Confraria do Vinho Verde, Porto, 2010, p.219-236).

Também as havia na estrada para Ponte da Barca e na estrada para Braga. Vendiam sobretudo os vinhos de “seu cutelo” - vinhos isentos de impostos pelo costume antigo que reservava aos moradores da vila e arrabaldes o direito de primeiro aí venderem anualmente os vinhos de sua lavra, antes que os de fora da terra aí pudessem vir vender os seus.

Também havia quem cumulativamente com outra atividade profissional (sapateiro, escrivão, alfaiate, tecelão, surrador, barqueiro, etc.) vendesse vinho aquartilhado na respetiva tenda (ARAÚJO, Jorge Filipe, In “Vinho Verde – História e Património – History and Heritage”. Porto: APHVIN/GEHVID - Associação Portuguesa de História da Vinha e do Vinho, 2015, p.76).

c) As tabernas de Viana

Aqui conhece-se o primeiro regimento das albergarias em 1790. Nele se estabelece que haveriam de ter do melhor vinho, podendo por isso cobrar mais dois réis por quartilho, em cima do preço corrente nas vendas ordinárias⁷.

Com o melhor Vinho Verde, sabe-se também qual era a ementa que pouco variava em todos os estabelecimentos da urbe da foz do Lima. Assim, os pães haveriam de o dar ao cliente

⁷ Arquivo Municipal de Viana do Castelo - Livro de Registo de Licenças de Tabernas Livro – 1986, fls. 1.

pelo preço comum, deveriam servir carne cozida a 15 réis acima do seu custo pelo arrátel. Se a carne fosse guisada, o preço subia para vinte réis e se levasse presunto acresceria o preço do mesmo. Já se fosse galinha assada ou guisada, o preço era de 45 réis. Por um frango grande ou pequeno, assado ou guisado, pagava-se 25 réis, ao passo que o arrátel de arroz guisado custava ao cliente 40 réis.

Uma posta de peixe ou bacalhau cozido com molho custava 25 réis e também havia serviço a pedido. Neste caso os estalajadeiros de Viana eram obrigados a fazer de comer aos hóspedes do que eles por si mandassem comprar, pagando-lhe o hóspede o gasto que se fizesse⁸.

Quanto às dormidas “se levará por uma cama de colchão enxergão e travesseiro de linho fino com renda ou franja, já com colcha de seda - 60 réis”. Dormir em cama mais ordinária, de colchão com enxergão coberto de chita, custava só 40 réis. O preço descia para 20 réis se a pernoita acontecesse numa cama guarnecida de lençóis de estopa e manta.

Já ao hóspede que quisesse quarto fechado (apartamento) guarnecido com mesa e cadeiras, o estalajadeiro poderia cobrar mais 20 réis por dia⁹.

d) A taberna em Monção

Vejamos o que, pela mesma altura se passava em Monção. Os preços do vinho a praticar nas tabernas da vila eram dados a conhecer aos taberneiros várias vezes no ano, como acontecia nos restantes centros urbanos. Aqui acontecia a revisão de preços sobretudo pelo São João e pelo São Martinho¹⁰. Apesar disso, eram muitos os que não cumpriam e eram penalizados por venderem os vinhos acima das posturas¹¹.

Em 1791, no vizinho e antigo concelho de Valadares, vendiam-se duas qualidades de vinho, a preço distinto, e aquartilhado: O “vinho bom” e o “botado” (corrompido)¹². Foi grande nestas terras a preocupação com a entrada de vinhos de fora do termo de Monção nas tabernas da vila, pela “muita abundância de vinhos que havia no termo de Monção e ser fruto da lavoura que nele existia” nos alvares do século XVIII¹³. É que, mostrava a experiência, que os vinhos de fora do termo de Monção eram misturados pelos taberneiros com os bons do termo da vila e vendidos como se todos fossem bons e pelo maior preço que estes atingiam.

⁸ Idem, *Ibidem*.

⁹ Idem.

¹⁰ Arquivo Municipal de Monção - Livro de Acórdãos da Câmara - 1.A.20.2.4, fls. 74 v.

¹¹ Arquivo Municipal de Monção - Livro de Acórdãos da Câmara - 1.A.20.2.7, fls. 80 v.

¹² Arquivo Municipal de Monção - Livro de Acórdãos da Câmara de Valadares 1791.

¹³ Arquivo Municipal de Monção - Livro de Acórdãos da Câmara de Valadares 1791.

Em 1713 a vigilância das entradas de vinho em Monção continuava. A importância do vinho levou a dar juramento aos quadrilheiros (pólcias) para não escoltarem pessoas que pudessem transportar ilicitamente vinhos não manifestados para a vila¹⁴.

Em 1733 havia em Monção 10 vendeiros de vinho. Todos foram chamados nessa altura à Câmara. Pasmem-se! verificou-se que nenhum tinha licença nem dos almotacés nem da edilidade para o exercício da sua atividade. Acabaram por isso condenados por venderem vinho de fora do termo, acima do preço fixado¹⁵.

Estipulou-se na mesma altura que se os taberneiros e vendeiros de Monção que não encontrassem vinhos maduros do termo da vila os pudessem mandar vir de fora, observando, no entanto, o preço de venda, ao quartilho, fixado pela Câmara.

As regras impostas aos taberneiros em 1736 impedia-os de vender vinho novo antes do São Martinho. A Câmara determina que ninguém, fosse de que qualidade social fosse, poderia nisso praticar sob pena de 6000 réis de multa e 30 dias de cadeia e pelo documento percebe-se que havia quem, mesmo assim, prevaricasse.

O cuidado em Monção para que os taberneiros não misturassem nas suas tabernas vinhos de qualidades e preços diferentes, vendendo aos frequentadores misturas de vinho, por preço do vinho melhor, levou a que em 1749 se proibissem os taberneiros de terem abertas simultaneamente pipas de vinho de duas qualidades¹⁶.

2. Reflexões finais

Como se pode ver, as práticas nas cidade e vilas da Região dos Vinhos Verdes, no que toca à regulamentação da atividade comercial dos vinhos atavernados, reproduzia-se. Tais normas comerciais acabaram por persistir no tempo. Um sinal ainda hoje visível dessa persistência encontra-se no adorno das portas das tabernas com um ramo de loureiro, ao qual também se associa por vezes um garrafão de vinho, elementos identitários da taberna, com origens na atividade de fiscalização do Almotacé. Era através destes elementos que reconhecia os lugares onde se vendia vinho, a fim de exercer as suas obrigações de vigilância. Isto, no tempo em que a taberna autonomizada, ainda se confundia com outros lugares de venda. Nessa altura, estava ainda longe a especialização comercial que hoje conhecemos.

Bibliografia

AHMP-Arquivo Histórico Municipal do Porto, L. 81, *Vereações*.

AHMP-Arquivo Histórico Municipal do Porto, L. 1343, *Imposição dos Vinhos*.

AHMP-Arquivo Histórico Municipal do Porto, L. 82, *Vereações*.

¹⁴ Arquivo Municipal de Monção - Livro de Acórdãos da Câmara - 1.A.20.2.4, fls. 105 v.

¹⁵ Arquivo Municipal de Monção - Livro de Acórdãos da Câmara - 1.A.20.2.7, fls. 112 v.

¹⁶ Arquivo Municipal de Monção - Livro de Acórdãos da Câmara - 1.A.20.2.10.

AHMP-Arquivo Histórico Municipal do Porto, L. 65, *Vereações*.

Arquivo Câmara Municipal de Penafiel - CMPNF/B/A/001-IV.4.

ALMEIDA, C. B., RODRIGUES, S. (2007). *Ponte de Lima. Uma Vila Histórica do Minho*. Ponte de Lima: Município de Ponte de Lima.

ARAÚJO, J. F. (2010). *O Comércio de Vinhos em Ponte de Lima (1680-1720)*. In "Atas do 1º Congresso Internacional Vinho Verde – História, Economia, Sociedade e Património": APHVIN/GEHVID – Associação Portuguesa de História da Vinha e do Vinho, Confraria do Vinho Verde, p.219-236.

ARAÚJO, J. F. (2015). *Vendeiras e Estalajadeiras: as mulheres do vinho em Ponte de Lima no início do século XVIII*. In "Vinho Verde – História e Património – History and Heritage". Porto: APHVIN/GEHVID - Associação Portuguesa de História da Vinha e do Vinho.

Arquivo Câmara Municipal de Penafiel - CMPNF/Liv. 1513.

Arquivo Municipal de Viana do Castelo - Livro de Registo de Licenças de Tabernas Livro – 1986.

Arquivo Municipal de Monção - Livro de Acórdãos da Câmara - 1.A.20.2.4.

Arquivo Municipal de Monção - Livro de Acórdãos da Câmara - 1.A.20.2.7.

Arquivo Municipal de Monção - Livro de Acórdãos da Câmara de Valadares 1791.

Arquivo Municipal de Monção - Livro de Acórdãos da Câmara - 1.A.20.2.10

BRITO, P.C. (2010). *Os pergaminhos da Câmara de Ponte de Lima*. In: "O Archeologo Português", Lisboa: Museu Ethnographico Português. - S. 1, Vol. 15, n.º 1-12 (Jan.-Dez. 1910).

CARDOSO, A. B. (2003). *Baco & Hermes – O Porto e o Comércio Interno e Externo de Vinhos do Douro (1700-1756)*. Porto: GEHVID – Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto, 2 Vol.

SILVA, F. R. (1982). *O Porto e o seu Termo – Os Homens, as Instituições e o Poder (1580-1640)* Porto: Câmara Municipal do Porto, 2 vols.