

Com o patrocínio da FCT (Fundação para a Ciência e Tecnologia)

Instituto do Vinho do Porto ■ Universidade do Porto
■ Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

DIRECÇÃO:

Manuel Alberto Ramos Magães (Presidente em exercício do Instituto do Vinho do Porto)

José Augusto Novais Barbosa (Reitor da Universidade do Porto)

José Manuel Gaspar Torres Pereira (Reitor da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)

COORDENADOR:

Gaspar Martins Pereira (Coordenador do Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto/FLUP)

CONSELHO DE REDACÇÃO:

António Barreto (Instituto de Ciências Sociais/Universidade de Lisboa)

António Villela de Matos (Pró-Reitor da Univ. de Trás-os-Montes e Alto Douro/Documentação e Extensão)

Arlete Mendes Faia (Depart. de Indústrias Agro-alimentares/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)

Aurélio Araújo de Oliveira (História Moderna/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)

Carlos Alberto Brochado de Almeida (Arqueologia/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)

Carlos Melo Brito (Faculdade de Economia/Universidade do Porto)

Conceição Andrade Martins (Instituto de Ciências Sociais/Universidade de Lisboa)

Fernando Bianchi de Aguiar (Departamento de Fitotecnia e Eng. Rural/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)

e Alto Douro)

Francisco Ferreira Monteiro (Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar)

Francisco Ribeiro da Silva (História Moderna/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)

François Guichard (Universidade de Bordéus III/Centro de Estudos Norte de Portugal-Aquitânia)

Jean Lave (Social & Cultural Studies/Universidade da Califórnia - Berkeley)

João Rebelo (Departamento de Economia e Sociologia/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)

José Portela (Departamento de Economia e Sociologia/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)

Luis Miguel Duarte (História Medieval/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)

Norman R. Bennett (Departamento de História/Universidade de Boston)

Nuno Pizarro de Magalhães (Depart. de Fitotecnia e Eng. Rural/Univ.de Trás-os-Montes e Alto Douro)

Vital Moreira (Faculdade de Direito/Universidade de Coimbra)

SECRETARIADO:

Paula Montes Leal, Natália Fauvelle da Costa e Adelaide Gil

PROPRIEDADE:

Instituto do Vinho do Porto ■ Universidade do Porto ■ Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

EDIÇÃO:

GEHVID – Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto

Faculdade de Letras da Universidade do Porto ■ Apartado 55038 ■ 4150 PORTO Codex – PORTUGAL

Telefone e fax.: (02) 6077156 ■ E-mail: turgurio@mail.esoterica.pt

Composição: Edições Afrontamento

Impressão e Acabamento: Rainho & Neves, Lda.

Assinatura anual (2 números):

Instituições: 4000\$00; Individuais: 3500\$00

Preço deste número: 3000\$00

Tragem: 1200 exemplares

Depósito Legal: 98629/96

ISSN: 0873-3899

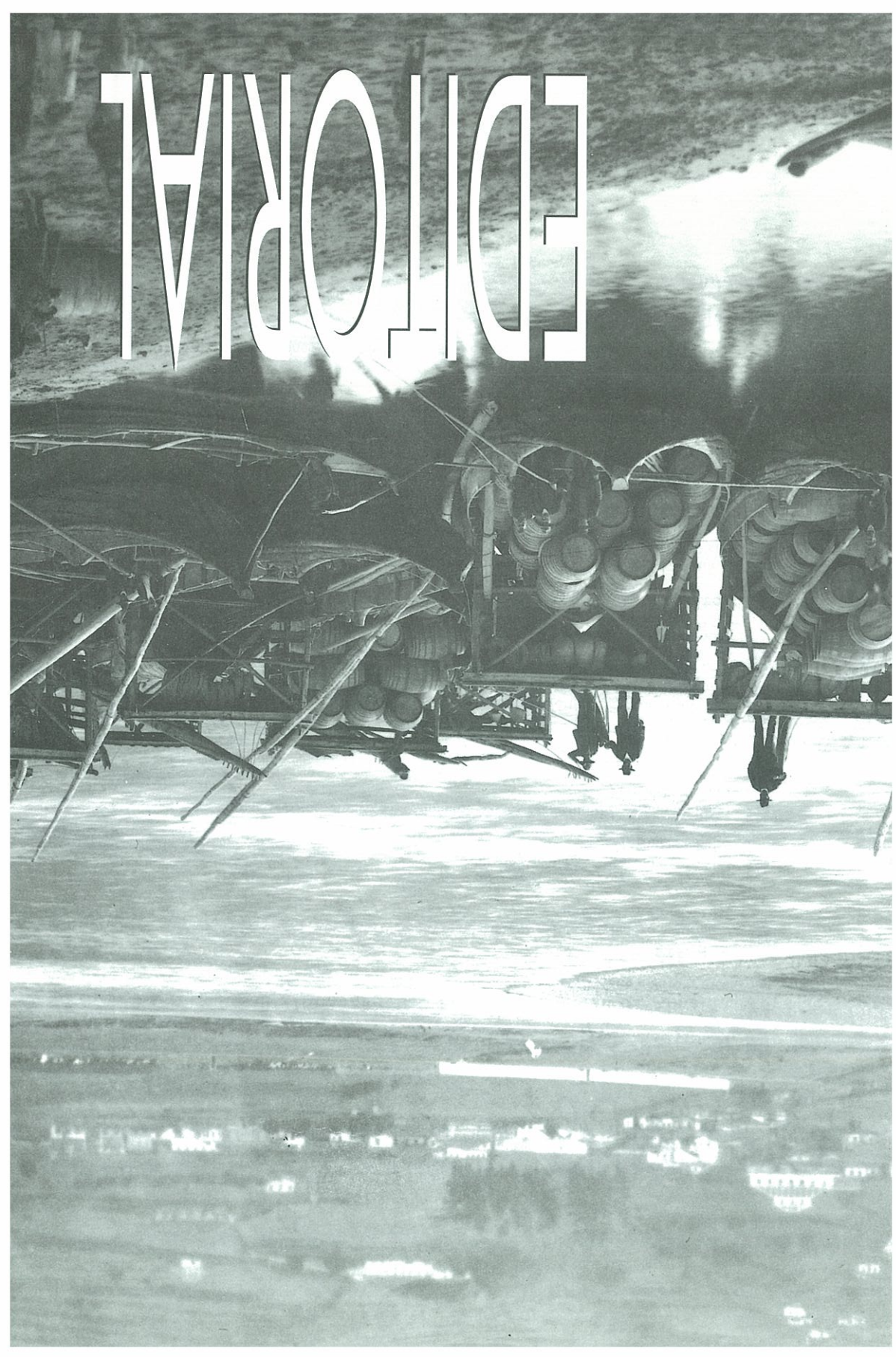
© Direitos reservados, de acordo com a legislação em vigor.

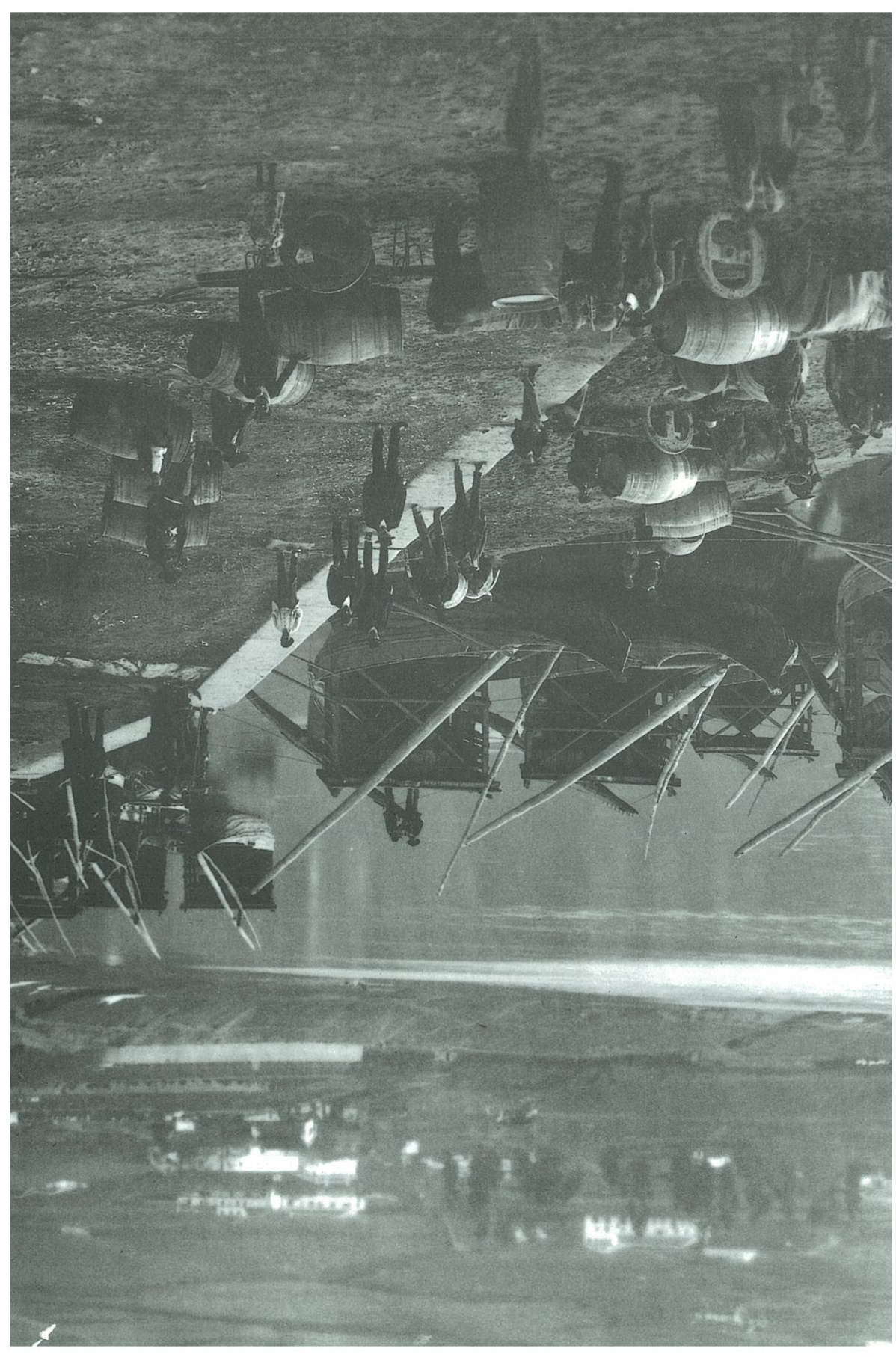
Todos os artigos são da exclusiva responsabilidade dos seus autores.

SUMÁRIO

7	Editorial
9	Homenagem a Fernando Nicolau de Almeida Mensagem de José Maria Soares Franco
17	Estudos As confrarias báquicas: sua natureza e função associativa Geraldo J. A. Coelho Dias
25	Turismo rural e desenvolvimento na região do Douro — processos e (alguns) resultados da evolução recente do sector Manuela Ribeiro
51	O triângulo corporativo e os primeiros passos do Instituto do Vinho do Porto Fernando Peixoto
101	Os vinhos do Douro e os outros. Primeiros anos da organização corporativa Dulce Freire
127	Barqueiros – Pórtico do Douro vinhateiro Bernardino Vieira de Oliveira
161	O vinho e a economia agrícola romana (séculos III a. C. - I d. C.) Nuno Simões Rodrigues
179	«Loa em louvres do vinho»: um contributo para a geografia da produção e a história da apreciação do vinho em Portugal Rui Feijó
199	«Discurso Sobre o Paiz do Douro» de José Jacinto de Sousa Aurélio de Oliveira
235	Relatórios e notas de pesquisa Eslarecimentos sobre algumas inscrições depositadas no Museu Arqueológico de Salamanca Liborio Hernández Guerra
241	Aspectos da História Antiga de Longroiva João Viana Antunes ■ Pedro Baêre de Faria ■ Pedro Brochado de Almeida
253	Notícias
261	Agenda

EDITORIAL





«Embarque de vinhos no cais da Régua». Foto Emilio Biel, ca. 1905.

Esta era a revista que queríamos fazer, lugar de encontro de reflexões e pesquisas sobre o Douro, espaço de diálogo aberto, em que o território da história se torna património comum e lança pontes de debate com outros saberes. Neste número, ao completar três anos de publicação, DOURO – Estudos & Documentos assume, com novas colaborações, a vocação pluridisciplinar e interuniversitária que lhe definimos desde o início.

Apesar dos estudos históricos manterem ainda uma presença dominante, diversificam as temáticas, desde as análises arqueológicas, epigráficas e literárias da época romana feitas por João Antunes, Pedro Baêre de Faria e Pedro Brochado de Almeida, Líbório Hernández Guerra e Nuno Simões Rodrigues, à história local, com uma evocação do passado de Barqueiros por Bernardino Vieira de Oliveira, à história institucional, com estudos de Fernando Peixoto e Dulce Freire sobre a implantação do modelo corporativo nos anos trinta do nosso século. As confrarias báquicas mereceram a Geraldo Coelho Dias uma digressão pela história longa do culto do vinho, desde os tempos bíblicos aos nossos dias. Com a publicação de documentos inéditos do século XVIII, uma «loa em louvor do vinho», de 1706, e o «Discurso sobre o Paiz do Douro», de José Jacinto de Sousa, e com os respectivos comentários – de longo fôlego – de Rui Feijó e Aurélio de Oliveira, ficamos a saber mais sobre a geografia da produção e a apreciação do vinho no Portugal setecentista, bem como sobre a economia vinhateira do Douro na conjuntura do final desse século. As contribuições da sociologia e da etnografia trazem-nos outras perspectivas sobre a realidade regional, desde o turismo enquanto factor de desenvolvimento da região do Douro, aqui estudado por Manuela Ribeiro, ao folclore, que ressaltam de boa parte do artigo de Bernardino de Oliveira sobre Barqueiros.

Este número da revista aparece, saudavelmente, com uma participação alargada de novas colaborações exteriores ao GEHVID, vindas do Douro, do Porto, mas também de Lisboa e até de Valladolid. É bom sinal. Ao fim de três anos, DOURO – Estudos & Documentos começa a libertar-se da tutela da paternidade, para orgulho de todos nós que, no GEHVID e nas instituições que nos apoiaram, acreditámos neste projecto. Mas sabemos também que a consistência de qualquer projecto passa pela sua própria superação, na perspectiva da universalidade, abrindo ao máximo as fronteiras do círculo em que tende a fechar-se. O nascimento da Associação Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho, em que nos empenhámos, juntamente com colegas espanhóis e franceses, virá certamente propiciar novos contactos e trocas de conhecimentos numa rede de cooperação que facilitará o desenvolvimento de estudos comparados. Quer para o GEHVID quer para a revista DOURO – Estudos & Documentos e para todos os investigadores nos domínios da história e da cultura da vinha e do vinho será uma boa oportunidade para enfrentar novos desafios.

* * * * *

Depois de alguns atrasos na sua organização, este número da revista estava já nas mãos das Edições Afrontamento, pronto a entrar nas máquinas, quando recebemos a notícia do falecimento de Fernando Nicolau de Almeida, o enólogo que marcou profundamente a

história dos vinhos do Douro e do Porto desde os tempos difíceis do pós-guerra. Com notável pioneirismo, abriu caminho ao prestígio actual dos vinhos de mesa do Douro, com a criação do celebrado «Barca Velha», no início dos anos cinquenta. Bateu-se pela afirmação e garantia da qualidade de vinhos do Porto no País e no estrangeiro. Quase no fim da sua carreira, em 1982, foi o mentor e um dos fundadores mais entusiasmadas da Confraria do Vinho do Porto. Sensível e criativo, com um humor fino e desconcertante, Fernando Nicolau de Almeida foi, e continuará a ser, uma referência incontornável no sector a que se devotou durante mais de meio século. A sua memória dedicamos este número da revista, com uma evocação sentida da autoria do enólogo José Maria Soares Franco, seu discípulo distinto e continuador.

Gaspar Martins Pereira
(FLUP/GEHVID)



FERNANDO NICOLAU DE ALMEIDA

HOMENAGEM

Fernando Nicolau de Almeida: O Homem e a Obra

Em Maio de 1979, conheci, na Casa Ferreirinha, Fernando Nicolau de Almeida, quando ingressei na Direcção Técnica desta Empresa que hoje se designa por A. A. Ferreira, SA. Já antes muito tinha ouvido falar da sua pessoa porque não era de facto vulgar:

Técnico de grande prestígio, era muito conhecido pela obra que construiu com grande qualidade, rigor e profissionalismo ao longo de toda a sua vida. O seu nome era, pois, conhecido e respeitado dentro e fora de Portugal.

Percebi, desde cedo, que se tratava de um lutador, de «alguém» que pretendia da vida mais do que a rotina do «dia-a-dia».

Crear novos vinhos, potenciar a qualidade das uvas do Douro, divulgar os resultados deste apurado trabalho e promover a imagem e prestígio da Região Durense e das suas Denominações de Origem, Porto e Douro, foram as grandes prioridades da sua longa vida profissional.

Foi pioneiro na descoberta e na produção dos modernos Vinhos do Douro, então designados de Vinhos de Mesa para os diferenciar dos Vinhos do Porto.

Nos anos quarenta, iniciou os primeiros estudos com esse objectivo, surgindo a primeira colheita do «Barca Velha», a sua criação predilecta, em 1952.

Este vinho, produzido com lotes de uvas estudadas no Douro Superior, vinificado em condições que na época não eram fáceis de obter, e cuidadosamente controlado pela «sua» prova durante o estágio em pequenos cascos de madeira de carvalho, revolucionava, desde então, os Vinhos em Portugal. Desde logo atingiu este vinho grande notoriedade em Portugal e no estrangeiro, tendo sido considerado, ao longo destes 45 anos, como o mais emblemático dos vinhos Portugueses.

Ao lado deste lanço, mais tarde, as primeiras colheitas dos «Reserva Ferreirinha» e do «Vinha Grande». Ainda hoje, embora estes vinhos se mantêm alterações que a moderna Enologia permitiu, todos estes vinhos se mantêm fiéis ao seu criador, sendo produzidos com a mesma filosofia por ele sonhada. Fruto deste trabalho, surgiram, mais tarde, as condições para que a equipa que lhe sucedeu lançasse no mercado o «Esteva» que, juntamente com os anteriores, completa hoje uma diversificada gama de oferta de Vinhos do Douro. O actual prestígio de Denominação de Origem Douro muito deve ao seu entusiasmo, à sua capacidade criativa, ao seu trabalho de estudo e pesquisa, desenvolvido numa época em que no sector apenas se trabalhava o Vinho Generoso.

Mais tarde, na década de sessenta, depois de quase trinta anos trabalhando o Vinho do Porto nos métodos tradicionais da comercialização da época, foi também um dos pioneiros na criação de uma nova forma de produção deste

vinho, através da utilização exclusiva da «marca e engarrafamento na origem» em vez do tradicional comércio dominado na época pelo «negócio a granel».

Dirigindo a área técnica da empresa, utilizando os conhecimentos mais avançados da época, colaborou de uma forma decisiva na revolução que a Casa Ferreira decidiu efectuar, criando os actuais tipos de Vinhos do Porto que estudou e definiu para a marca Ferreira. A montante, na Região do Douro, foi estudando e seleccionando a matéria prima necessária para a sua produção, com esta nova realidade que sabia corresponder ao que o consumidor exigente mais apreciava.

E assim nasceram todos os Portos Ferreira, sendo de realçar pelo seu sucesso comercial os *Tawnies* velhos, D. Antónia (Reserva), Quinta do Porto (10 anos) e Duque de Bragança (20 anos) e os *Vintage*s Ferreira com o seu perfil muito próprio.

Estes tipos e estilo ainda hoje em dia se mantêm, com as alterações que o tempo e os novos conhecimentos ajudaram a apurar.

A sua obra pioneira na criação destes vinhos do Porto e do Douro marcará para sempre um passo importante na Região Duriense e no sector do Vinho do Porto, que a História certamente irá perpetuar.

Mas foi também um entusiasta promotor da imagem do Douro e dos seus vinhos. Muitas foram as vezes em que participei, e assim pude apreciar a forma como, em Portugal e no Estrangeiro, comunicava com os líderes de opinião, jornalistas, agentes, pessoas interessadas pelos vinhos em geral, e como no final ficavam encantados, por vezes fascinados, com a sua pessoa e a forma como divulgava a qualidade e o potencial do Douro, dos Vinhos do Porto e de Portugal.

Colaborou, desde o início, com o Instituto do Vinho do Porto, na sua Junta Consultiva, com o Grémio de Exportadores, mais tarde designado por Associação de Empresas de Vinho do Porto, e, por fim, na fundação, em 1982, da Confraria do Vinho do Porto, assumindo nesta, desde a sua fundação, o cargo de Chanceler. A sua acção foi decisiva e determinante na sua implementação e desenvolvimento.

Garantiu também a produção dos Vinhos Verdes, dos Vinhos do Dão e das Aguardentes Velhas, que completavam, à época, a gama de oferta comercial da empresa.

Como reconhecimento público da sua obra recebeu em 1990 a Comenda da Ordem de Mérito Agrícola e Industrial Portuguesa, em 1986 a Comenda de Mérito do Rio Grande do Sul do Brasil, em 1995 a medalha de Prata da Câmara Municipal do Porto, em 1996 a medalha de Ouro da Câmara Municipal de Gata, em 1988 o Diploma Honoris Causa do Curso de Enologia e, por fim, em 1996 foi-lhe concedido o Doutoramento Honoris Causa na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa.

Foi ainda Cônsul Honorário da República Dominicana, Sócio Honorário da

Associação Comercial do Porto, Presidente do Lawn Tennis Club da Foz e do Oporto Golf Club de Espinho.

Por detrás de toda esta actividade, e com o sucesso que se conhece, não podia deixar de estar um «Grande Homem». Na qualidade, empenho e honestidade com que exercia a sua actividade profissional. Na forma como allava ao seu profissionalismo uma grande cultura, completando a sua personalidade. Na sua maneira de ser, no trato simpático e agradável que cativava facilmente, na alegria com que vivia, no grande sentido de humor que punha em todos os acontecimentos e na generosidade com que partilhava os seus conhecimentos e experiências com os seus colaboradores.

Lembro-me de Fernando Nicolau de Almeida e ouço as histórias das suas 61 vindimas no Douro e de 61 anos na sala de provas, trabalhando os vinhos de uma Região de grande potencial, que ainda hoje reconhecemos árdua e difícil.

Na Região vivi com ele momentos únicos, procurando a qualidade nas uvas e controlando a sua vinificação. Contou-me, vezes sem conta, as suas aventuras, calcorreando o Douro, da Régua a Barca de Alva, comprando uvas, contactando lavadores, controlando as quintas onde a empresa vinificava...

Um dia, em conversa comigo, enumerava e comentava os diferentes meios que tinha utilizado para se deslocar na Região: a pé, a cavalo, de comboio e de carro. Pergunta-me então, de repente, fruto da inspiração do momento: «Só me falta utilizar o avião, quer vir comigo ao Douro "pelo ar"?»

Passada uma semana, acompanhados pelo Sr. Eng. Mário Flores e pelo seu filho João, inaugurávamos a «sua visita à vindima» de helicóptero (viagem histórica do Porto ao Pocinho), perante o espanto dos habitantes locais...

«Luís de Camões enganou-se nos *Lusíadas*, ao descrever a viagem dos Portugueses à Índia. Ele queria referir-se a esta nossa viagem aérea pelo Vale do Douro, bem mais difícil do que a de Vasco da Gama nas suas caravelas do Séc. XV», comentava comigo mais tarde com o seu habitual humor...

Na Sala de Provas e nos Armazéns trabalhou horas sem fim, executando lotes, experimentando diferentes hipóteses para cada um e estudando as melhores soluções para as questões técnicas do dia-a-dia.

«Falta-nos aqui um toque de classe neste lote de Vinho do Dao», diz-me em meados de 1982. Necessita «de qualquer coisa» mais... Vamos procurar mais outro vinho... mas vamos rápido!» Nessa tarde, sem me deixar quase respirar, partíamos para o Dao, no seu Jaguar dos anos sessenta, que muito estimava e que por esse motivo só utilizava em ocasiões muito especiais, para procurar «o» que entendia faltar no lote...

E quantas mais histórias me contou e quantas situações com ele vivi, sempre com um humor único, cheias de peripécias só possíveis em quem tinha uma forma simples, divertida e entusiasmada de trabalhar o vinho.

Foi uma vida rica, cujo «segredo» consistia no muito que sabia, na discrição que utilizava e no que acreditava ser possível realizar. Nunca se sentia totalmente satisfeito, certo de que se podia sempre fazer melhor...

«E se engarrásemos um Porto *Vintage* em ampolas de vidro totalmente fechadas, sem rolha de cortiça? Poderíamos conseguir um vinho para a eternidade?»

Espantado, uma vez mais, pela sua capacidade de inovação, nem tive tempo de reagir, pois logo de seguida pelo telefone garantia disponibilidade numa empresa da Marinha Grande para nos receber no dia seguinte e proceder ao ensaio de que se tinha lembrado... Ainda hoje avaliamos os resultados desta experiência única...

Em 1987, ao fim de oito anos de trabalho em conjunto, pretendendo muito justamente descansar, passou-me a responsabilidade da Direcção Técnica desta Empresa.

Continuei, contudo, a poder contar com a sua preciosa ajuda, com a sua grande disponibilidade e o mesmo entusiasmo de sempre, no trabalho que desde então temos desenvolvido, procurando aliar a modernização que os actuais conhecimentos permitem (na sempre possível melhoria da qualidade e na criação de novos vinhos) ao respeito dos critérios de rigor e perfeição que sempre nortearam a sua acção.

Considero-me, modestamente, um dos seus discípulos, pois muito aprendi com este Homem a «estar» no mundo da vinha e do vinho, a procurar sempre «mais e melhor» no trabalho criativo para o qual a nossa profissão nos desafia, a respeitar os «frutos» da Natureza e a ser rigoroso na apreciação das suas qualidades.

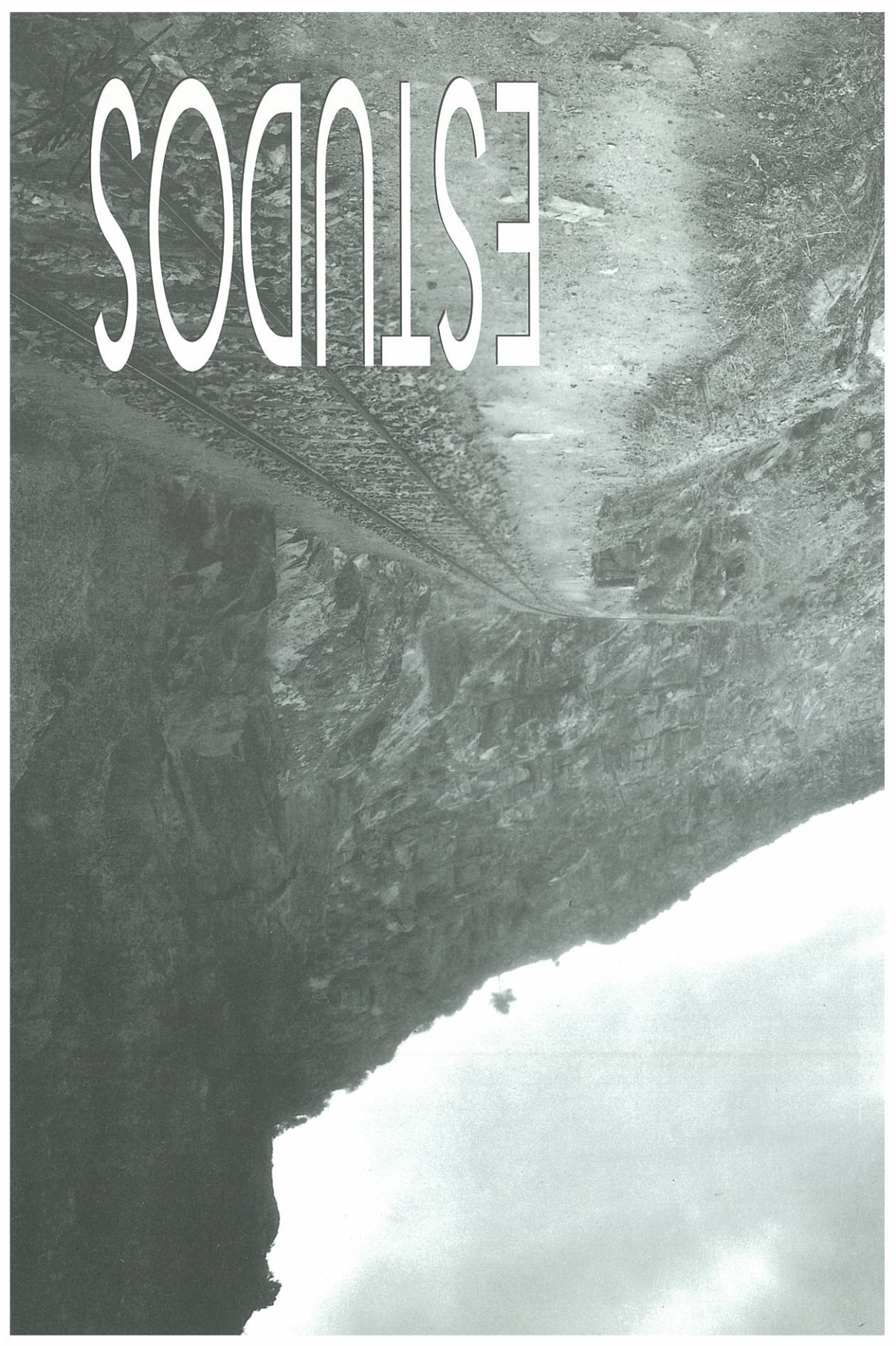
Comigo, e com os meus colegas da Direcção Técnica da A. A. Ferreira, SA, partilhou com um entusiasmo contagiante a sua experiência e saber, obtendo desta forma a certeza de que as suas criações enológicas, como o Barca Velha, continuariam sempre a ser produzidas com o garante da «sua» qualidade. No «lugar» onde seguramente está, continua certamente a zelar pela herança enológica, tão rica, que nos deixou.

Por tudo isto, pelo que fez pelos Vinhos do Porto e do Douro, pelo mestre de Enologia que foi para os enólogos da equipa técnica desta empresa e pela obra construída que consagra nos vinhos que ofereceu ao consumidor algumas das maiores riquezas da Natureza e do trabalho do Homem, aqui fica um grande «muito obrigado» a Fernando Nicolau de Almeida.

José Maria Soares Franco
(Director Técnico da A. A. Ferreira, SA)



SOONISE ESTUDOS



«Rio Tua no Tralhariz». Foto Alvão, ca. 1940. Arquivo do Instituto do Vinho do Porto.

As confrarias báquicas: sua natureza e função associativa**

Geraldo J. A. Coelho Dias *

DOURO – Estudos & Documentos, vol. III (6), 1998 (2º), 17-24

As Confrarias Báquicas são uma realidade de nosso tempo que cada vez mais se espalha nos países produtores de vinho e que não deixa de cativar o público. É que aquilo que, aos olhos desprevenidos do leigo na matéria, poderia não passar dum exibicionismo folclórico e exótico ao contemplar a variedade das vestes, ao examinar as insígnias das confrarias, representa, de facto, um contributo generoso para a promoção e valorização do vinho das diversas terras e, como tal, faz de cada confraria báquica um símbolo vivo da produção vinícola do seu país, uma afirmação da sua identidade regional. Deste modo, logo à partida, ressalta a mais-valia extraordinária que as Confrarias Báquicas dão ao secular cultivo da vitivinicultura, à promoção e venda do vinho que, sendo fruto da terra, da videira e do trabalho do homem, na realidade, também «alegra o coração do homem» (Sl. 103,15), como diz a Palavra inspirada da *Bíblia*, ajudando a estabelecer convívio e a muitos garantindo, socialmente, o trabalho e o sustento.

1. A DIMENSÃO SAGRADA E MEDICINAL DO VINHO

Percorrendo as civilizações antigas, no 3º milénio antes de Cristo, podemos acompanhar a evolução da Europa Mediterrânica através da trilogia da sua alimentação básica: trigo, azeite e vinho. O vinho era, de facto, uma bebida fortificante, alimentícia, cujo trato e cultivo

mereceu ao homem mediterrânico particular interesse e carinho, aliás, a exemplo do que se verificara nas civilizações da Mesopotâmia e do Médio Oriente.

Quem, como a *Bíblia*, soube transmitir a mensagem da importância do vinho para a vida do homem? Não podemos deixar de trazer aqui à colação aquele emblemático texto do livro do *Gênesis* (9,18-27) onde, em aparente anedota etiológica, se faz a defesa da crença do monoteísmo javeísta contra a pagã divinizadora das forças da natureza e se tenta desmitologizar a origem do vinho, atribuindo-a à inventiva e trabalho do homem. É nesse sentido que a *Bíblia* projecta para a Proto-História da Humanidade, para o reinício dos tempos pós-diluvianos a história da bebedeira de Noé ou, como se diria hoje, para o começo do Neolítico, quando o homem deixou de ser recollector para se tornar sedentário, cultivando as terras. O patriarca Noé, salvo por Deus do castigo do Dilúvio, terá empreendido para a nova humanidade a tarefa da plantação da vinha. Na alegria da colheita, terá experimentado, pela primeira vez, os efeitos inebriantes deste delicioso néctar. Apesar da narrativa etiológica do *Gênesis*, o Povo de Israel não deixou de apreciar o vinho e, mesmo reconhecendo os malefícios no excesso do seu consumo, valorizou o vinho em múltiplas dimensões, relacionado com a vida, a alimentação, a alegria, a felicidade, o prazer, tomado como sinal religioso da Aliança de Deus com o Seu povo e símbolo da alegria do banquete escatológico no Reino de Deus. Para o homem bíblico, a idílica expressão «habitar debaixo da vinha» (Mq. 4,4; Zc. 3,10; I Re. 5,5; I Mcb. 14,12) com uma «mulher fecunda» (Sl. 127,3) era símbolo premonitório de felicidade e de paz! O cristianismo não se afastou desta visão quase sagrada do vinho e Jesus elevou-o a elemento sacramental para que o sacrifício do Seu sangue se perpetuasse em rito de eterno memorial: «Bebel todos, porque isto é o meu sangue, o sangue da Nova Aliança» (Mt. 26,27-28).

Mas a Antiguidade também descobriu as qualidades profiláticas e medicinais do vinho, a ponto de S. Paulo recomendar ao seu discípulo Timóteo a conveniência dum moderado copo de vinho «por causa do estômago e das

frequentes fraquezas» (I Tm. 5,23).

Não é, por isso, de admirar que algumas religiões atribuíssem aos deuses a sua origem, sobretudo no que toca ao vinho que sustenta, cura e alegria o homem. Assim, para os gregos, Dionísio era o deus do vinho e, para os romanos, lá estava o deus Baco, prazenteiro e folgazão, inebriado com os etílicos aromas e deliciosos sabores do vinho, convidando os mortais para uma experiência gustativa. Em Roma, a aproximação do culto de Baco aos mistérios de Dionísio levou a excessos de licenciosidade e subversão, degenerando nas chamadas orgias de fraternidade e amor, até que, por razões, morais, religiosas e políticas, a ponto de um senato-consulto do ano 186 a.C. proibiu as festas *Bacanais* (Tito Lívio – *Ab Urbe condita*, XXXIX, 8,3-19,7). Desde então, o culto de Baco ficou conotado com erotismo e

subversão moral e social, o que, naturalmente, veio adulterar a imagem e o culto inicial deste deus do parreão romano, mas sem conseguir diminuir o apreço que os romanos tinham pelo vinho.

Os romanos conheciam um verdadeiro ciclo do vinho com as festas respectivas. Em meados de Agosto, a 19, por altura das vindimas, celebravam as *VINALIA RUSTICA*, associando o culto de Júpiter, Pai dos deuses e fonte de todo o bem, a Vénus, deusa do amor e da alegria. A 11 de Outubro festejavam as *MEDITRINALIA*, palavra derivada de *medeor* = curar, quando se provava o vinho novo e se armazenava em grande vasilhas chamadas «*dolia*» e ânforas. Depois, a 23 de Abril, celebravam as *VINALIA PRIORA*, festas das primícias do vinho em honra de Júpiter.

Foram os romanos, sem dúvida, quem mais desenvolveu o cultivo e a técnica de fabricação e conservação do vinho. Ninguém melhor do que eles saboreou o vinho no que ele tem de prazer e de regalo; ninguém como eles explorou e estudou o carácter medicinal e curativo do vinho.

2. O ESPÍRITO ASSOCIATIVO E AS CONFRARIAS

O homem tem como que uma instintiva necessidade associativa, que o leva a fazer a família, a alargar a sociedade.

No longo processo da humanização e da auto-realização, o homem, logo que fez a divisão do trabalho, criou a diversidade das tarefas e profissões. Nelas encontra a satisfação da complementaridade e torna-se, como que por necessidade, não mesmo por instinto, associativo: associativo no modo de viver em matrimónio para se perpetuar na família; associativo no modo de viver em aldeias ou cidades para se ajudar e defender criando a *Pólis*; associativo no modo de comportar-se para se sentir unido e favorecido dos deuses instituindo religiões; associativo no modo de se realizar em profissões para se complementarizar nos trabalhos e garantir o progresso social.

Gregos e romanos conheceram diversas formas de associação cultural, religiosa, política e profissional. Dos gregos são conhecidas as *liturgias*, os trabalhos assumidos comunitariamente para certas realizações de interesse comum na defesa, no bem público da *Pólis*, isto é da cidade onde habitavam. A palavra *LITURGIA*, enquanto expressão do serviço voluntário em honra de Deus, pelo seu carácter comunitário, mereceu ser assumida pelo culto cristão, como termo técnico a indicar as grandes reuniões religiosas do povo cristão ao serviço e em honra do seu Deus.

Os romanos bem cedo criaram os *Collegia*, agremiações de solidariedade com fins sociais e caixa comum em relação aos membros que os integravam.