

2002

# DOURO 13

ESTUDOS & DOCUMENTOS

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

“2001 ALTO DOURO VINHATEIRO  
PATRIMÓNIO  
MUNDIAL”

ACTAS DO II SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE HISTÓRIA E CIVILIZAÇÃO  
DA VINHA E DO VINHO  
«A VINHA E O VINHO NA CULTURA DA EUROPA»

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

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

**DIRECÇÃO:**

Jorge Monteiro (Presidente do Instituto do Vinho do Porto)  
José Ângelo Novais Barbosa (Reitor da Universidade do Porto)  
Armando Mascarenhas Ferreira (Reitor da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)

**DIRECTOR-COORDENADOR:**

Francisco Ribeiro da Silva (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 Vilela de Matos (Pró-Reitor da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro/Documentação e Extensão)  
Arlete Mendes Faia (Departamento 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 Engenharia Rural/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)  
Francisco Ferreira Monteiro (Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar)  
Gaspar Martins Pereira (História Moderna e Contemporânea/Faculdade de Letras da Universidade do Porto e Coordenador do Grupo de Projecto do Museu do Douro)  
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)  
Luís Miguel Duarte (História Medieval/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)  
Norman R. Bennett (Departamento de História/Universidade de Boston)  
Nuno Pizarro de Magalhães (Departamento de Fitotecnia e Engenharia Rural/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)  
Vital Moreira (Faculdade de Direito/Universidade de Coimbra).

**SECRETARIADO:**

Carla Sequeira ■ Eliana Brites Rosa

**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  
4051-452 PORTO PORTUGAL  
Tel.-fax.: 22 6077156  
E-Mail: gehvid@letras.up.pt

**Fotografia da capa:** «Douro em Flor». Foto Alvão (col. IVP).

**Composição:** Edições Afrontamento – Rua de Costa Cabral, 859, 4200-225 Porto

**Impressão e Acabamento:** Rainho & Neves Lda – Santa Maria da Feira

**Assinatura anual (2 números):**

**Instituições:** 19,95 €; **Individuais:** 17,46 €

**Preço deste número:** 14,96 €

**Tiragem:** 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

## Actas do II Simpósio Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho «A Vinha e o vinho na cultura da Europa»

### Sessão de homenagem a François Guichard

François Guichard 7  
Luís A. de Oliveira Ramos

Lettre à l'ami disparu 13  
Philippe Roudié

### A vinha e o vinho na literatura

Las palabras del vino en la Edad Media 17  
Antonio Álvarez Tejedor

Léxico español de útiles del vino 39  
Hermógenes Perdiguerro

### A vinha, o vinho e os mitos fundadores da civilização europeia

Los vinos de la comedia griega 49  
María José García Soler

Gli impianti de vinificazione negli insediamenti rurali della Venetia centrale 65  
Maria Stella Busana

### Imagens e representações em torno do vinho

La imagen del vino: vicio y virtud 87  
Alberto Ramos Santana

Representações do vinho e sociabilidades contextualizadas 101  
Dulce Maria da Graça Magalhães

Os territórios do vinho na Galiza. Contribuição à Geografia cultural do vinhedo e do vinho 113  
Xosé M. Santos

### Arquitecturas associadas à vinha e ao vinho

Cellars in town and countryside. Wine storage architecture and the social relations  
of production in East Central Europe 125  
Erich Landsteiner

From the grape to the vat: traditional buildings and installations for the production  
and storage of wine in Cyprus (18<sup>th</sup>-20<sup>th</sup> century) 135  
Euphrosyne Rizopoulou Egoumenidou

O Alto Douro Vinhateiro, uma paisagem cultural, evolutiva e viva 143  
Fernando Bianchi de Aguiar

## **A vinha e o vinho nas artes plásticas**

- O vinho Madeira. Valorização e importância económica e social através dos testemunhos da literatura e arte **155**  
Alberto Vieira

## **O vinho na religiosidade e na festa**

- Um senhor vinho para Vinho do Senhor. O fabrico e a comercialização dos Vinhos de Missa **175**  
Geraldo J. A. Coelho Dias

- El vino en la religión y en la fiesta **185**  
José Luis Lejonagoitia

## **Vinhas e vinhos da Europa e do Mundo: inovação, difusão, aculturação e confronto cultural**

- Adapting to international markets: Sherry, 1820-1900 **207**  
James Simpson

- Tabernas y viajeros en el siglo XIX **223**  
Diana Repeto García ■ Gonzalo Butrón Prida

- Estratégias de sucessão no negócio do Vinho do Porto **233**  
Henrique Gomes de Araújo

- Breve história dos viticultores engarrafadores e da Associação dos Viticultores Engarrafadores dos Vinhos do Porto e Douro (AVEPOD) **243**  
Luís Roseira

- Investigación de la historia de la vid «Riesling rojo» en la región Saale-Unstrut y las posibilidades de desarrollo de una variedad nueva a través de la selección por clonación **249**  
Klaus Epperlein ■ Manuela Matthes

- Vin, mondialisation et civilisation en Chine **255**  
Guillaume Giroir

- Colonización y viticultura. El caso de las Canarias, 1350-1550 **285**  
Antonio M. Macías Hernandez

- Manipulações e fraudes na produção e venda do vinho na época romana **297**  
Giulia Baratta

## **O enoturismo**

- Ethnographie et muséographie de la vigne et du vin, en France et en Europe. Bilan et perspectives **313**  
Claude Royer

## **Etnografia do vinho**

- Ranhados – uma aldeia duriense tradicionalmente ligado ao vinho **327**  
Sandra Raquel Rodrigues ■ Maria José Ferreira dos Santos ■ Pedro Brochado de Almeida



SESSÃO  
DE HOMENAGEM  
A FRANÇOIS GUICHARD



Luís A. de Oliveira Ramos \*

## François Guichard

Os relevantes serviços intelectuais prestados pelo Doutor François Guichard à cultura portuguesa, à Universidade do Porto, ao GEHVID – Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto e desde há muitos anos ao CENPA – Centro de Estudos Norte de Portugal/Aquitânia que, em França, no seu polo bordalês da Universidade Michel de Montaigne, ele dirige e que, em Portugal, funciona na nossa Faculdade de Letras, explicam a circunstância da homenagem especial que hoje lhe prestamos neste Simpósio Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho, onde ele figura como cientista e amigo tutelar. Desta maneira, investigadores, cientistas e universitários de ilustres e prestimosas instituições internacionais juntam-se aos colegas portugueses num acto de reconhecimento colectivo pelo trabalho desenvolvido ao longo de décadas, a respeito do tema central *A Vinha e o Vinho na Cultura da Europa*, no ano emblemático de 2001, em que o Porto é Capital Europeia da Cultura.

Enquanto universitário, pesquisador e promotor de iniciativas que ao assunto dizem respeito, conforme prova a história do CENPA e sobretudo como amigo e admirador da labuta científica, pautada pelo rigor e entusiasmo do nosso homenageado, é-me particularmente grato presidir a esta sessão da abertura do Simpósio, onde também apresento, ainda esta manhã, uma breve comunicação.

Felicito-te François Guichard, mas felicito principalmente todos nós que beneficiamos do teu saber e da tua estima, em cada dia ligada às tarefas em que te empenhas.

Para além desta declaração, aparentemente formal, subjaz quanto sei da actividade deste notável Director de Estudos do CNRS e sua obra, acerca da qual julgo imperativo produzir tão só observações essenciais.

\* Professor Catedrático da Faculdade de Letras da Universidade do Porto.

Natural de Nîmes, onde nasceu em 1946, licenciado e mestre pela Faculdade de Grenoble (1967-68) e agregado de Geografia (Paris, 1970), François Guichard foi professor efectivo do ensino liceal, antes de entrar para o CNRS – Centre Nationale de Recherche Scientifique, de França, para se consagrar em exclusivo à investigação e nomeadamente à preparação de uma tese de doutoramento sobre o Porto e a sua região.

Embora não se tenha consumado a sua entrada para o quadro de professores da Faculdade de Letras do Porto em 1974, por razões circunstanciais, a verdade é que, de 1975 a 1977, aqui trabalhou e prosseguiu a pesquisa a que se votava, criando perduráveis laços científicos e estabelecendo amizades sólidas no Porto.

Integrado na Maison des Sciences de l’Homme d’Aquitaine e a seguir na Maison des Pays Ibériques, laboratório comum do CNRS e da Universidade de Bordéus III, aí concluiu o doutoramento, implementou as relações com o nosso país e dirigiu um sem número de investigações relativas a Portugal. De par, assegurou o ensino sobre matérias portuguesas no prestigioso Instituto de Estudos Políticos de Bordéus, nas Universidades de Bordéus III (Letras e Ciências Humanas) e Bordéus I (Direito e Economia), onde teve a responsabilidade de uma formação específica sobre economia portuguesa.

Em Portugal cooperou nos Seminários de História Moderna e de História Contemporânea, na Faculdade de Letras; ensinou Geografia Humana, na Universidade Portucalense, durante anos.

Obra de cooperação por excelência traduziu-se na concepção e actividades do Centro de Estudos Norte de Portugal/Aquitânia, fruto de um convénio entre as universidades de Bordéus III e a Universidade do Porto, celebrado em 1979 e que veio até aos nossos dias através de variados presidentes franceses e reitores portugueses. De início pensado de parceria com o Prof. Pereira de Oliveira, da Universidade de Coimbra, que também ensinava no Porto, transformou-se em realidade graças à intervenção do Prof. Campos e Matos, Reitor da Universidade do Porto, e dos Profs. José António Ferreira de Almeida e Luís Oliveira Ramos, então responsáveis pelo Conselho Científico da Faculdade de Letras da mesma Universidade, em colaboração com os Profs. Joseph Perez e George Dupeux, respectivamente Presidentes da Universidade de Bordéus III e da Maison des Sciences de l’Homme d’Aquitaine.

Dinamizou o novel Centro a sua primeira Direcção, que ficou assim constituída:

*Director:* Luís de Oliveira Ramos (substituído por Eugénio dos Santos, quando Reitor da U.P., entre 1982-1985) – responsável pelo Polo do Porto

*Sub-Director:* François Guichard – responsável pelo Polo de Bordéus

*Secretário Geral:* Pereira de Oliveira (depois Rosa Fernanda Moreira da Silva)

Vogais: Joseph Perez – Presidente da Universidade de Bordéus III (depois Philippe Roudié) e Fernando de Sousa.

Na génese ligado á sua dissertação de doutoramento, o CENPA, com os seus polos no Porto e em Bordéus foi, nos anos 80, considerado instituição pioneira pelo Conselho da Europa. Teve incremento entrelaçando-se à concepção de estudos de maior ou menor tomo sobre as duas regiões e facilitando a sua concretização. Demais, procurou estimular as relações entre as ditas regiões e os dois países, levou a efeito ou apoiou trabalhos científicos realizados em comum pelas duas partes.

No que respeita a François Guichard, garanto que ascendem às dezenas as dissertações que orientou em Bordéus sobre os mais diversos temas respeitantes ao nosso país

Neste ano de 2001, a última grande parceria do CENPA-Porto acontecerá, ainda graças a Ghichard, com a revista *Lusotopie*, durante as 4.<sup>a</sup> Jornadas Internacionais desta publicação, dirigida por Michel Cahen (CNRS). Durante quatro dias a reflexão e a apresentação de resultados de pesquisa incidirá sobre um tema candente: *Porto 2001: Portugal na Longa Duração*. Trata-se de matéria de indiscutível actualidade, pois as vertiginosas mutações sociais do nosso tempo obrigam a uma profunda meditação sobre os problemas sensíveis e a procura de novos métodos para vencer os desafios de agora, em função do porvir. Daí a necessidade de investigar e inventar fórmulas originais e operativas ao pensar Portugal na longa duração.

Para os que sonharam e trabalharam ou trabalham na aventura do CENPA, esta prendeu-se, é certo, à pesquisa doutoral de François Guichard, mas alcançou um estatuto próprio, deu maior visibilidade à Universidade do Porto, de cuja Reitoria depende, projectou-se no ensino e na investigação da Faculdade de Letras.

Tal sucedeu ao introduzir a reflexão já acerca das metrópoles contra o poder das capitais, já o gosto pelas temáticas do vinho e das minorias religiosas ou ainda em virtude das Jornadas sobre *O Norte de Portugal e a Aquitânia* (1984); *A Identidade Regional* (1988); *O Poder Regional – Mitos e Realidades* (1993); *Articulação dos Territórios na Península Ibérica* (1998).

No âmbito da dinâmica do Centro nasceu, por iniciativa minha e graças à colaboração requerida a François Guichard e a Francisco Ribeiro da Silva, bem como a Armando Coelho da Silva, Gaspar Martins Pereira, Maria do Carmo Serén e Armindo de Sousa, a *História do Porto* (1994; 3.<sup>a</sup> edição, 2001).

Do Centro partiram ideias e iniciativas fomentadas pelo Doutor Ghichard que desaguaram no Seminário sobre as minorias Religiosas do Mestrado de História Moderna, superiormente dirigido e incentivado por João Francisco Marques na

FLUP; o GEHVID – Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto, fundado e animado por Gaspar Martins Pereira, ou ainda a sua anunciada *História do Douro*, etc. Demais, em qualquer destes empreendimentos François Guichard deixou a sua marca de cooperante científico, o traço da sua escrita, o vinco da sua colaboração amável mas exigente. Por razões óbvias não falo das ajudas a doutorandos, afinal, essenciais.

Daí este Simpósio do GEHVID (2001) constituir um acto expresso de homenagem a tão prestante homem de ciência.

Além disso, a operacionalidade do CENPA, se se traduz numa série de publicações (a última das quais sobre *O Contrabando e Outras Histórias*), fica clara na edição dos volumes das Actas das suas Jornadas, há pouco referidas, publicadas alternadamente no Porto e em Bordéus, para guardarem e permitirem a discussão dos estudos efectuados pelos seus membros mais activos.

Da sua vasta bibliografia constam diversíssimos artigos e variados livros, sendo os mais importantes consagrados a Portugal. Entre estes figura a densa tese, *Porto, la ville das sa région* (Bordeaux 1983, 1414 p.), depois editada pelo Centro Cultural Português de Paris, da Fundação Calouste Gullbenkian, em 1992. Antes escrevera *Amarante, un «concelho» du Nord-Ouest portugais* (Lisboa 1980, 207 p.); *Atlas demográfico de Portugal* (Bordeaux 1978; trad. Lisboa 1982, 79 p.); *Vins, vigneron et coopérateurs de Bordeaux et de Porto* (em colaboração com Ph. Roudié, Paris 1985, 139 p.); *Géographie du Portugal* (Paris 1990, 224 p.); *Porto, uma Cidade com Gosto* (Porto 1998); *Rótulos e Cartazes no Vinho do Porto* (Lisboa 2001). Em 1994, a meu convite, redigiu o originalíssimo capítulo sobre o Século XX da *História do Porto*, que dirigi. Em suma, deu à estampa uma colecção de livros e, no todo, mais de uma centena de trabalhos, em português e francês, onde se estuda a geografia, a economia, a sociedade e a história contemporânea de Portugal e sua inserção no mundo. Alguns estudos, deveras ricos, figuram em obras que organizou, co-dirigiu ou reuniu. É o caso de *Les Portugais en Aquitaine* (1990); *L'identité Régionale. L'idée de région dans l'Europe du Sud-Ouest* (1991); *L'Espagne et le Portugal dans la CEE* (1993); *Itinerarios Transfonterizos en la Peninsula Ibérica* (2000); *Articulation des territoires dans la Peninsule Ibérique* (2001).

No plano histórico, são de indiscutível interesse os textos que escreveu na *Encyclopédia Universalis* (Paris 1989) sobre *Portugal: le post-salazarisme* e nos Arquivos de Centro Cultural Português (Paris 1990) acerca do *Protestantismo au Portugal*.

Referência especial impõe-se a respeito da sua *Géographie du Portugal*, um livro onde as suas pessoais observações no domínio científico combinam com a expressa afirmação de uma imensa simpatia pelo país objecto de reflexão, daí em diante conhecido com precisão por franceses e francófonos.

A tese de doutoramento, fruto de intensa pesquisa, configura uma dissertação aprovada com a mais alta classificação, na Universidade de Bordéus III, dados os resultados a que chegou. Editada em dois grossos volumes, *Porto, la ville dans sa région*, divide-se em quatro livros com doze capítulos. Trata sucessivamente da «concentração humana», do «controlo económico do Porto sobre a sua região», do «papel do Porto na rede de ligações e trocas», da «prestação de serviços e difusão das ideias». Rica de desenvolvimentos e interrogações sobre as matérias versadas, o livro IV, no concernente à história próxima, debruça-se sobre o tema «Região objectiva e Região subjectiva». De resto, os últimos capítulos do dito livro merecem atenção particular em virtude da sua actualidade, visto que tratam de aspectos pouco ou nada estudados até então. Numa exploração pluridisciplinar, associa a geografia, a história, a sociologia e ainda a cultura e as mentalidades, dando ênfase ao «poder do espírito», onde aborda questões de natureza eclesiástica, medita sobre o catolicismo vivido e entra na história universitária, aspecto este bem dilucidado graças ao recurso a dados estatísticos.

Um geógrafo discutiria os densos capítulos consagrados à demografia, ao crescimento urbano, ao controlo do mundo rural, às potencialidades e aos problemas da indústria, aos transportes e comunicações. Do mesmo modo, os especialistas do Plano encontraram e encontram neste livro assunto para as suas reflexões críticas e novas propostas.

Sem embargo, o historiador e cidadão que sou, valoriza, nos volumes da tese, perspectivas ligadas à urgência de pensar as problemáticas contemporâneas da região, apresentadas na conclusão «Do regionalismo à regionalização», com a lucidez resultante do jogo pluridisciplinar, do conhecimento de Portugal e da visão exterior que François Guichard possuía a respeito da questão.

O tema não me parece ultrapassado, um dia ressurgirá, tanto mais que Guichard lembra que para existir uma metrópole regional viva não lhe pode faltar a irrigação sanguínea resultante de um estreito relacionamento com o mundo envolvente.

Ao finalizar, o autor diz o Porto «talvez um dos mais clássicos e um dois mais belos exemplos de metrópole regional» passível de um estudo a fazer, deixando assim extravasar a simpatia e o entusiasmo lúcido que consagrava a esta cidade.

Só a original sedução que se evola da versão historiográfica do século XX portuense, patente na *História do Porto*, ultrapassa em alguns dos seus aspectos a actualidade da dissertação de doutoramento. A ela se arrima nos aspectos geográficos, como não podia deixar de ser, mas inova e valoriza outras facetas da história da cidade, com inegável rigor e novidade.

François Guichard foi um dos últimos entusiastas do *Bulletin des Études Portugaises*, que tão relevantes serviços prestou à cultura no século XX, e desem-

penha funções de membro dos Conselhos de Redacção das revistas *Douro – Estudos & Documentos* (Porto) e *Sud-Ouest Européen* (Toulouse), *Lusotopie, enjeux contemporains dans le monde lusophone* (Paris), cujo Conselho Científico ultimamente dirigia. Além disso, renovou a Associação France-Portugal de Bordéus, durante os anos da sua presidência. Todos estes factos dizem bem do seu perfil e da sua estreita atenção às questões de Portugal e da Europa, entrevistas à luz do progresso e da democracia.

Reputado Director de Estudos do Centre Nationale de Recherche Scientifique (desde 1989), onde lhe tocava, a partir de 1984, a responsabilidade pelas linhas de investigação de «geografia» e de «Portugal» no laboratório do mesmo CNRS «UMR, TEMIBER/Maison des Pays Ibériques», de Bordeaux-Pessac, o Prof. François Guichard, especialista do Porto, estudioso de Portugal, atento às suas ligações ibéricas e plurinacionais, casou com a Dr.<sup>a</sup> Delfina Guichard, portuense de gema quanto genuína cidadã de Bordéus, e levou a cabo os seus estudos sob a égide da ciência, tornando-os impressionantes pelos laços de afecto que o unem a esta cidade e ao velho país que somos.

O Presidente da República, Doutor Mário Soares, fê-lo Comendador da Ordem do Infante D. Henrique e a Academia Portuguesa de História elegeu-o seu sócio. Figurava também entre os cavaleiros da Confraria do Vinho do Porto. Na obra em preparação, *Dicionário de Personalidades Portuenses do Século XX*, elaborado por Germano Silva e Luís Miguel Duarte, não faltará, estou certo, o nome de François Guichard, um portuense, sem dúvida.

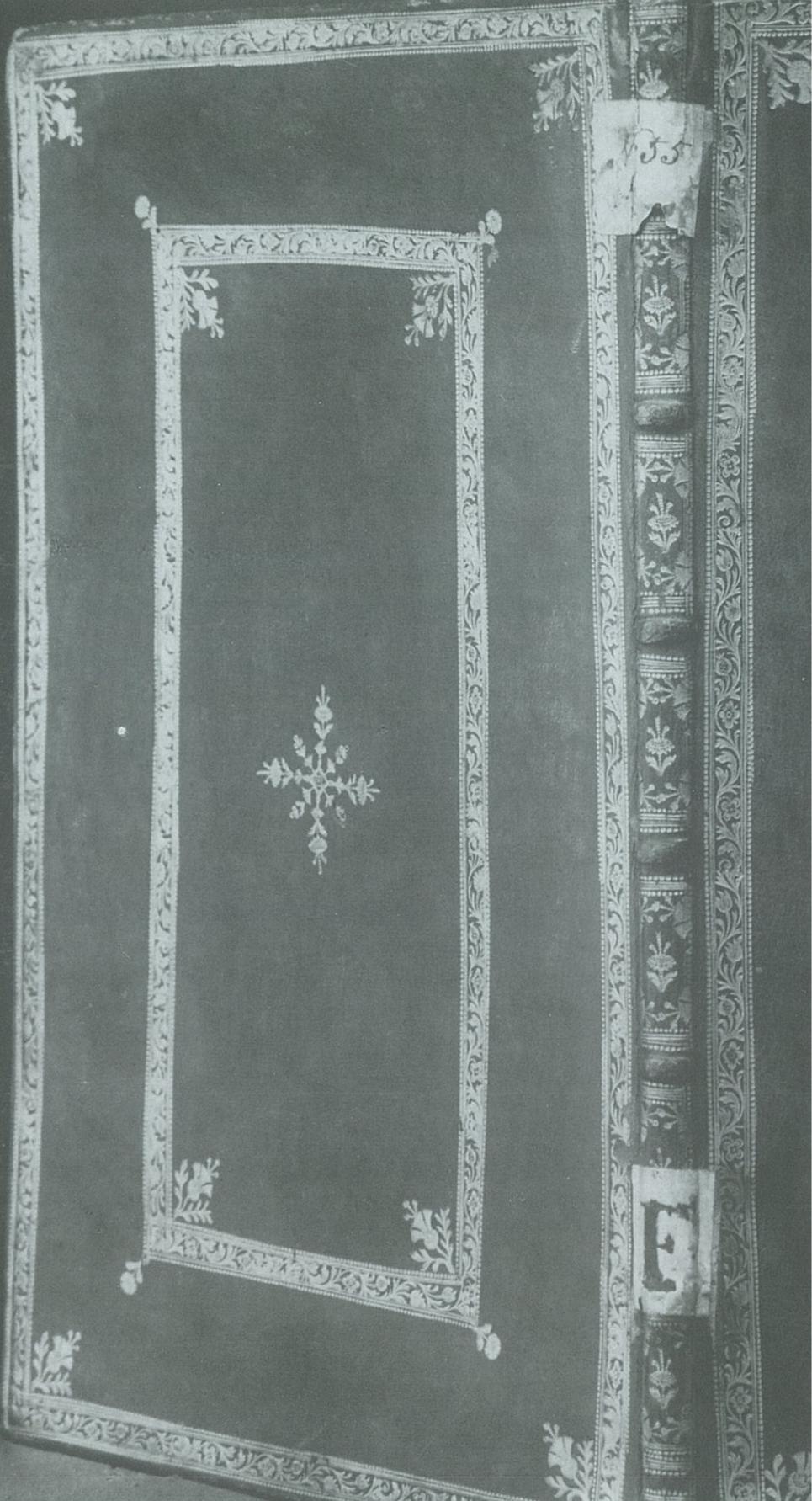
Por todas estas razões, o nosso homenageado possui um lugar maior no Porto, entre os seus confrades portugueses e na comunidade dos universitários-investigadores lusófilos que a França, paulatinamente, gera.

Philippe Roudié \*

## Lettre à l'ami disparu

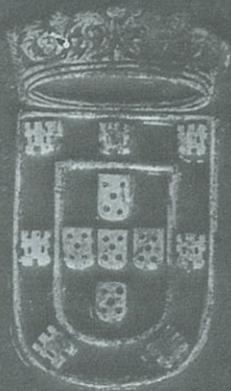
François, quand au mois de septembre 2001 notre Association a rendu un hommage à ta personne et à ton oeuvre, nous étions évidemment tous bien loin de nous douter que tu allais nous quitter si vite. Et pourtant c'est la une réalité d'ici-bas contre laquelle nous ne pouvons aller et qu'il est bien difficile de supporter. Car toute manifestation qui impliquait portugais du Nord et français du sud réunis ne pouvait pas, et ce depuis des décennies, se passer de ta présence, d'autant plus importante et souhaitée qu'elle était à la fois savante et discrète, et que tu en étais bien souvent l'initiateur. Car ton rôle n'était pas seulement celui d'incarner l'encyclopédie française sur le monde portuense en particulier et portugais en général; il était aussi et surtout celui d'un homme cultivé et intelligent, rigoureux et malicieux à la fois, géographe de formation et de coeur, humaniste lusitanisant de pratique, qui avait su créer autour de lui une dynamique pluridisciplinaire et consensuelle en faveur de son pays d'adoption. Que de chemins parcourus ensemble, à tous les sens du terme, que de complicité(s) où l'amitié ne le cédait en rien au sérieux du dialogue et à la collaboration scientifique. Nous nous sommes connus avant même ton arrivée à Bordeaux peu après que tu aies épousé le Portugal. Le courant est passé entre nous, quelques chanceux, géographes, historiens, linguistes... qui ont dès lors grâce à toi et à Delphine tourné leurs yeux curieux et souvent aussi leur plume vers ta ville de Porto et ses environs que tu nous as, pour la plupart d'entre nous, fait découvrir et aimer. Nous ne l'avons jamais oublié au point que si quelqu'un se laissait trop aller vers un ailleurs, tu le remettais sur la route de la Lusitanie, comme d'autres autrefois allaient vers Compostelle. Et c'est précisément ce chemin qui fut pour toi le dernier, et son retour un calvaire. Pour toi, chercheur protestant religieusement engagé, c'est sans aucun doute un symbole oecuménique. Aussi François tu nous manques mais si l'ont peut te demander un dernier service, préparez-nous une place non loin de toi dans le paradis des lusophiles et des géographes.

\* Professor da Universidade Michel Montaigne – Bordéus.



155

155



AVINHA  
E O VINHO  
NA LITERATURA

Reprodução de um livro com a capa gravada e com o escudo Real (Pertença da Real Companhia Velha)

Antonio Álvarez Tejedor \*

## Las palabras del vino en la Edad Media

“¿Qué vida es la de los que del todo carecen de vino?  
Fue creado para la alegría de los hombres.  
Alegría del corazón y bienestar del alma  
es el vino bebido a tiempo y con sobriedad”.

Así se escribe en el *Eclesiástico*<sup>1</sup> haciendo el honor de emitir juicios morales, favorables en su mayoría, a la maravillosa y venerada bebida.

La religión, la literatura y la civilización judía están repletas de referencias laudatorias al vino, que llega a su más alto grado de consideración cuando la nueva religión cristiana, al instituir uno de sus grandes misterios, el sacramento de la Eucaristía, toma el vino como uno de los elementos esenciales y lo convierte en sangre de Cristo.

Los griegos contaron al mundo que fue de origen divino la invención del vino. Las lágrimas del dios Dionisio, derramadas por amor, dieron lugar a la vid y al líquido rojo que goteaba de los frutos maduros. Era precisamente lo que le faltaba a la vida, el vino. Y con él se llenó el espíritu del hombre: la amistad, el amor, la poesía, el humor, la danza, la música, el teatro, etc., y gracias a él, al vino, los griegos instituyeron un simposio, el marco en que con el vino se lograba la inspiración y la deshinibición suficientes para conversar sobre todo lo que fuera digno de saberse o para dedicarse sanamente a otras actividades más lúdicas y sensuales<sup>2</sup>.

Y si los griegos comenzaron a cultivar la vid y a extender su cultivo por el Mediterráneo, los romanos intensificaron e incrementaron esta agricultura y

\* Universidad de Burgos (España).

<sup>1</sup> *Eclesiástico*, XXXI, 33-36. In NÁCAR, E. y COLUNGA, A., trad. – *Sagrada Biblia*. 15ª ed. Madrid: BAC, p. 744.

<sup>2</sup> Caballero López, José Antonio – *La vid, el vino y los ideales de cultura*. Actas de las I Jornadas Internacionales de expertos EN protección y promoción de bienes culturales. El itinerario cultural de la viña y del vino en los países del Mediterráneo. Logroño, 1999, p. 39.

aquella cultura, que poco a poco se fue haciendo cristiana. De tal manera que si el vino fue primero la alegría y remedio de males, y después un fiel y amoroso acompañante, acabó siendo además fuente de salud para el cuerpo, y medio y remedio de salvación para el alma.

En la Edad Media se produjeron en Europa un conjunto de circunstancias y acontecimientos que han configurado las raíces culturales más próximas y genuinas de la Europa que hoy conocemos. Durante los siglos IX al XIII vastas regiones de Europa van a ser ocupadas y reordenadas por pobladores cristianos que se hacen con un territorio inculto en unas ocasiones, ganado en dura batalla contra los moros en otras. Y entre la población que se asienta en estas nuevas tierras, ocupan un lugar principal los monjes de las diferentes órdenes medievales. En sus monasterios se había refugiado la cultura – la lengua latina como su medio de expresión – y el vino, como preciado legado heredado necesario para el Santo Sacrificio.

Por ello son los cluniacenses, premostratenses y cistercienses, depositarios de la cultura recibida y guardada en los escriptorios y bibliotecas monásticas, y conocedores y practicantes de las técnicas del cultivo de la vid – hacer los hoyos, podar, vendimiarse... – y de la elaboración del vino – pisar las uvas, remejer, trasegar y sacar en limpio... –, los que difundieron desde centroeuropa hasta el finis terre occidental la fe, la cultura y las técnicas agrícolas, especialmente las vitivinícolas.

Si los monjes medievales enseñaron a cultivar las viñas y a elaborar el preciado «espíritu de Ampelo», la cultura, el significado y los valores del vino de la tradición clásica – grecorromana y judeocristiana – encontraron en las abadías quienes los copiara y los cantara. Durante mucho tiempo ese canto fue en latín, la lengua de la cultura, y en modos de hacer cultos y, posteriormente, lo hicieron en las nuevas lenguas emergentes de las que eran fervientes cultivadores y propagadores los hombres y mujeres consagrados a Dios<sup>3</sup>. La providencial existencia, pues, de los monasterios explica la supervivencia de un tópico cultural eterno para nosotros los europeos – el vino – y explica también la creación de un conjunto de manifestaciones literarias singulares en cada caso.

Por eso no es de extrañar que el primer poeta conocido en romance castellano, el clérigo Gonzalo de Berceo ligado al Monasterio benedictino de San Millán de la Cogolla, reclame como premio para sí, por componer un texto en la nueva lengua, «un vaso de bon vino». Tenemos un singular triángulo: unos versos

<sup>3</sup> «El vino y el idioma claro de Castilla nacen juntos, en la penumbra reflexiva del monasterio, entre cantos gregorianos y hierbas medicinales para que Dios y su Santa Madre sean servidos. Las Glosas Emilianenses se despegan del latín y Gonzalo de Berceo, un pobre eremita borbotea los primeros vagidos en lengua romance». In Parrilla, J. Manuel – *El fulgor del vino en Castilla y León*. Ediciones Matriz, 2000, p. 12.

en una lengua nueva, un vaso de vino y paisaje y ambiente monacal. Berceo acaba de escribir en una lengua que «borbotea» todavía una historia sobre un santo, ¡monje benedictino!, Santo Domingo de Silos, y comienza así:

En nomne del Padre	que fiço toda cosa,
e de don Jhesu Christo,	fijo de la Gloriosa,
e del Spíritu Sancto	que equal d'ellos posa,
de un confessor sancto	quiere fer una prosa.

Quiero fer una prosa	en romanz paladino
en qual suele el pueblo	fablar con so vezino,
ca non só tan letrado	por fer otro latino,
bien valdrá, como creo,	un vaso de bon vino. (estrofas 1 y 2) <sup>4</sup>

Y ya desde entonces, si no lo estuvo antes, fueron de la mano el vino y la palabra o al menos el vino y los versos en castellano, y todo ello a la sombra de una abadía.

El vino, portanto, uno de los símbolos universales del mundo clásico, no sólo mantuvo su papel preponderante en el imaginario del hombre románico, sino que siguió siendo uno de los motivos religiosos, artísticos y sociales en el renacer de burgos y ciudades.

Premio, sangre de Cristo, causa de alegría y felicidad, remedio de dolores y penas, principio de innumerables bondades, fiel compañero en las fatigas y trabajos, cómplice en el amor, mediador en la amistad y, en exceso, origen de alucinaciones y desgracias, éstas son, entre otras cosas, las que, como los griegos o romanos del siglo primero, el hombre medieval veía en el licor procedente de la *vitis vinifera*, y así lo expresa en delicadas o desenfadadas canciones copiadas en manuscritos y códices medievales.

Esta comunicación, pues, se fija y analiza versos que, dedicados al vino, son versos cantados, es decir, están musicados. Aparte de que la melodía fuera también una parte del significante de la composición, en algunos casos, los *contrafacta*, el considerar el material musical puede ayudar a comprender mejor la intencionalidad de las obras analizadas. Y además de ser versos cantados, como esta actividad se extendía por todo el occidente – estos textos proceden de diversos manuscritos –, los versos están escritos en diferentes lenguas. El ritmo en nuestra exposición lo marcarán los diferentes valores y las variadas virtudes que tiene y se le reconocen al vino en la cultura europea.

<sup>4</sup> Dutton, Brian, ed. – *Gonzalo de Berceo. La Vida de Santo Domingo de Silos*. London: Tamesis Books Limited, 1978, p. 35.

## EL VINO ES SALUD

El vino tiene detrás de sí un historial mágico, sagrado y místico tal, que siempre ha sido valorado positivamente y se le ha reconocido poseer dotes incluso curativas. La famosa abadesa visionaria, Santa Hildegarda de Bingen (1098-1179), además de escritos teológicos y maravillosas melodías para alabar a Dios, escribió en latín un texto, conocido como *Causae et curae* (Terapéutica), en el que recoge el saber curativo del que se podía disponer en su época y donde se comprueba cómo en el seno de una comunidad monástica la creencia generalizada y común es que el vino no sólo es un elemento común, necesario y saludable de la dieta diaria, sino que tiene propiedades curativas para determinadas dolencias y siempre que se utilice con moderación.

*«Un hombre que sufre de una parálisis de gota contiene humores mal encauzados en su interior que son agitados como las olas sobre las aguas. Por eso, un hombre de esta índole no puede ser apacible y comedido en su carácter y su comportamiento. Debe tomar vino en ayunas, y si no puede conseguir vino, beber en ayunas cerveza de cebada o de trigo, y si no puede conseguir ninguna de estas cosas, cocer agua y pan, filtrarla a través de un paño y beberla templada. Esto debe hacerlo todos los días, para poder controlar las olas de los violentos accesos de gota. Pero, si un hombre de esta índole baja rápidamente de peso, debe beber cuando ya haya comido un poco; sin embargo, si está sano de cuerpo, debe beber en ayunas suficiente vino, cerveza o agua previamente cocida con pan, y entonces la gota se calmará en él»<sup>5</sup>.*

Y en otra geografía distinta, utilizado por otro santo diferente, pero continuando en el ambiente monacal encontramos el vino formando parte – ¿como excipiente? – de una pócima o jarabe salúfero. Se trata de Santo Domingo de Silos, quien al actuar como mediador curativo en una historia narrada por Grimaldo, recomienda a la pobre enferma que tome un preparado de vino con polvos procedentes de su santa tumba en Silos.

<sup>5</sup> Pawlik, Manfred, recopilador – *El Arte de sanar de Santa Hildegarda*. Girona: Tikal ediciones, p. 137. Y más adelante escribe: «El vino es la sangre de la tierra y está en la tierra como la sangre en el hombre. Guarda cierta semejanza con la sangre del hombre y por eso conduce su calor rápidamente, como una rueda, desde la vejiga hasta la médula, que impregna con un calor extremadamente abrasador, de tal modo que la médula aporta a la sangre un deseo ardiente. Por eso, el hombre que desee beber vino noble y fuerte debe mezclarlo con agua, para que se debilite un poco y se suavicen su fuerza y su calor»; *ibidem*, p. 163; o también: «El vino cura y alegra al hombre con su agradable calor y su enorme fuerza»; *ibidem*, p. 172.

«Una mujer llamada María, natural de la región vascona estaba enferma de fiebres cuartanas. Fue con su marido y su hijo al templo del apóstol Santiago buscando su sanación. Después de orar en dicho templo emprendió el viaje de regreso con la misma fiebre que antes. En su camino de regreso se hospedó en Carrión. Vio en sueños a la bienaventurada Virgen María, al arcángel Miguel, al apóstol Pedro y a innumerables santos. Todos iban vestidos de blanco. Entre ellos estaba Santo Domingo con un báculo de oro y un libro en la mano. Santo Domingo se presentó como abad de un monasterio llamado Silos y le dijo: "Mujer, si deseas ser curada de esta enfermedad, apresúrate a acudir al monasterio de Silos; así que llegues, pide a los monjes que viven en él que, mezclado con vino, te den a beber un poco de polvo del sagrado sepulcro y al instante serás librada de ella". El marido no creía nada y afirmaba que ni Santo Domingo, ni Silos existían. Una segunda noche Santo Domingo le reitera a la mujer el mensaje salutar. A la tercera noche, Santo Domingo la increpa: "miserable mujer ¿por qué no te apresuras a ir hasta la iglesia de Silos? De ninguna otra manera, en efecto, te verás libre de esta enfermedad". Finalmente, María, guiada por unos peregrinos, fue a Silos, llegó hasta el sepulcro y "pidió a los monjes polvos del santo sepulcro" y los bebió con el vino. Así que recobró la salud, dio gracias a Dios y a Santo Domingo y poco después regresó contenta»<sup>6</sup>.

Veamos ahora un texto en gallego-portugués, la cantiga de Santa María nº 351, en cuya última estrofa se habla de la salud recobrada por mediación de la libación del bendito vino. Aunque luego comentaremos el resto de la cantiga, sírvanos por ahora asomarnos al ambiente que se describe en la romería de la fiesta de Nuestra Señora de agosto, que tiene un final feliz gracias a la cata masiva de una cuba repleta de un magnífico vino: unos ríen sin parar, otros se hacen lenguas de la calidad del vino, otros recobran la salud:

E os que ante choravan començaron de ryir  
e beveron daquel vyo e juraron, sen mentir,  
que nunca atal beveran; e os enfermos guarir  
foron, quantos del beveron, e pois mui sãos seer.<sup>7</sup>

Ya lo hemos oído: los enfermos que bebieron, sanaron.

<sup>6</sup> Valcárcel, V. – *La «Vita Dominici Siliensis» de Grimaldo*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 1982, p. 499. Para la música de las cantigas ver Anglés, Higinio – *La música de las Cantigas de Santa María del rey Alfonso el Sabio*. Barcelona, 1943, 3 vol.

<sup>7</sup> Mettmann, W., ed. – *Cantigas de Santa María*. Madrid, 1981. Reedición en Edicións Xerais de Galicia, t. II, pp. 256-257.

## EL VINO ACOMPAÑA A LA FIESTA

El vino hace más locuaz al hombre tímido y apocado, y el vino es el mejor compañero cuando se reúnen los amigos o se recibe a unos invitados. No hay nada mejor para recibir a alguien importante que preparar una gran fiesta, donde además de abundante y buena comida no debe faltar el vino, que además de incitar a la conversación y a la alegría, supone un premio para la persona agasajada.

Alfonso X el Sabio en la *cantiga* nº 23 trata este tema. Una buena mujer de Bretaña prepara todo para recibir al Rey y se da cuenta de que le falta vino. Pero, igual que en las bodas de Caná Jesús convierte el agua en vino a instancias de su madre, María, aquí, la mujer devota de la Virgen Santa María, acude a ella y consigue de la Madre de Cristo que la preciada bebida no falte (ver apéndice musical, ejemplo nº 1).

Esta é como Santa María acrecentou o vyo no tonel, por amor da bôa dona de Bretanna<sup>8</sup>

*Como Deus fez vyo d'agua ant' archetecryo,  
ben assi depois sa Madr' acrecenteu o vinno*

Desto direi un miragre que fez en Bretanna  
Santa María por hûa dona mui se sanna,  
en que muito bon costum'e muita bôa manna  
Deus posera, que quis dela seer seu vezyo.  
*Como Deus fez vyo d'agua...*

<sup>8</sup> Mettmann, W., ed. – *Cantigas...*, t. I, pp. 166-167. El tema del acrecentamiento del vino por intervención sobrenatural es el que da forma también a uno de los milagros de San Millán de la Cogolla, tal como la escribe Gonzalo de Berceo. Hay elementos que se repiten lo pudiera hacer pensar en una cuentión de influencia de un texto en otro. La historia, que ocupa las estrofas 244 a 252 de la *Vida*, cuenta que un día se llegaron hasta el Monasterio de la Cogolla numerosas gentes, sanas y enfermas, para besarle las manos al santo. Aunque sus fieles eran muchos y el calor apretaba, los peregrinos fueron bien recibidos por un San Millán preocupado porque sólo tenía un poco de vino que le había sobrado. Aún así hizo sentar a todos en el prado y ordenó a su *architriclino* («despensero») que sirviera vino a todos, «que non desamparasse nin rico nin mezquino».

Bendisso él los vasos	con la sue santa mano,
ministrólis el vino	el so buen escanciano;
non ovo grand nin chico	nin efermo nin sano
que non tení el vino	delante sobejano. (estrofa 248)

Dutton, Brian, ed. – *Gonzalo de Berceo. La Vida de San Millán de la Cogolla*. London: Tamesis Books Limited, 1984, p. 131.

## CSM- Como Deus fez vynno d'agua

Transcripción: Higinio Anglés

*Esta é com o Santa Maria acrecentou vynno no  
tonel por amor da bôa dona de Bretanna*



Co-mo Deus fez vy-o d'a-gua an-t'ar - chete - cry - o,



ben - ssi de - pois sa Ma-dr'a - cre-cen - teu o vi - nno.



Des-to di-rei un mi - ra-gre que fez en Bre - ta - nna



San-ta Ma-ri - a por hû-a do-na mui se sa - nna,



en que mui-to bon cos - tu-m'ê mui-ta bô-a ma - nna



Deus po - se-ra, que quis de - la se - er seuve - zy - o.

Sobre toda-las bondades que ela avia,  
 era que muito fiava en Santa Maria;  
 e porende a tirou de vergonna un dia  
 del Rei, que a ssa casa vêera de camyo.  
*Como Deus fez vÿo d'agua...*

A dona polo servir foi muit' afazendada,  
 e deu-le carn'e pescado e pan e cevada;  
 mas de bon vÿo pera el era mui menguada,  
 ca tÿia senon pouco en un tonelcÿo.  
*Como Deus fez vÿo d'agua...*

E dobrava-xe-ll' a coita, ca pero quisesse  
 ave-lo, non era end' en terra que podesse  
 por d'airos nen por outr' aver que po el désse,  
 se non fosse pola Madre do Vell' e Menÿo.  
*Como Deus fez vÿo d'agua...*

E con aquest' asperança foi aa eigreja  
 e diss': "Ai, Santa Maria, ta mercee seja  
 que me saques daquesta vergonna tan sobeja;  
 se non, nunca vestirei ja mais lâa nen lÿo."  
*Como Deus fez vÿo d'agua...*

Mantenent' a oraçon da dona foi oyda,  
 e el Rei e ssa campanna toda foi conprida  
 de bon vinn', e a adega non en foi falida  
 que non achass' y avond' o riqu' e o mesquÿo.  
*Como Deus fez vÿo d'agua...*

Otra historia de reunión en la que se echa en falta al mejor invitado y que su presencia trae la alegría a todos es la antes mencionada cantiga 351 de Alfonso X el Sabio. En esta historia se cuenta cómo la intervención maravillosa de la Virgen hace que una cuba a la que se la suponía prácticamente vacía, dé vino en abundancia a todos los que hasta a ella quisieran acercarse, por lo que el buen vino estuvo presente en la romería para regocijo de todos (Ver apéndice musical, ejemplo nº 2).

## CSM-351 A que Deus avondou

Transcripción: Higinio Anglés

*Esta é com o Santa Maria acrecentou o vynno no  
cuba en Daconada, h'ua aldea que é preto de  
Palença*



A que Deusa - vondou tanto, que qui - so d'e - la na - cer,



ben po - d'avon - dar as ou-tras cousas, et fa - zer cre - cer.



E des - ta ra - zon mi - ra-gre mui fre - mo-so vos di - rei,



quemos - trou San - ta Ma - ri - a, com'eu en ver - dad' a - chei,



na ei - gre-j'a Da-co - na-da, h'û al - de-a que u sey



que é pre-to de Pa - len-ça; e o - y-de - m'ale - zer.

Esta é como Santa Maria acrecenteu ovinno na cuba en Daconada, hũa aldea que é preto de Palença<sup>9</sup>.

*A que Deus avoundou tanto, que quiso d'ela nacer,  
ben pod' avondar as outras cousas, et fazer crecer.*

E desta razon miragre mui fremoso vos direi,  
que mostrou Santa Maria, com' eu en verdad' achei,  
na igreij' a Daconada, hũ' aldea que eu sey  
que é preto de Palença; e oyde-m' a lezer.  
*A que Deus avoundou tanto...*

Ena ssa festa d'agosto mui gran gente ven aly  
por oyr toda-las oras, e é costumad' assy  
que tragen y pan e v̂o en carretas, e ben y  
o dan por seu amor dela a quenno que receber.  
*A que Deus avoundou tanto...*

Ond' avêo, non á muito tenpo, que ss' y ajuntou  
gran gent' a aquella festa, e cada ûu punnou  
en fazer grand' alegria: quen soube luitar, luitou,  
e quen soube chacotares bõos, y os foi dizer.  
*A que Deus avoundou tanto...*

Outros ar corrian vacas que fazian pois matar,  
que cozian en caldeiras grandes e yanas dar  
a pobres que as comessen. En tod' est' a lazerar  
ouve per força o v̂o, ca del foi grand' o beber.  
*A que Deus avoundou tanto...*

E pero que ben comía, non t̂yan que era ren,  
se daquele bõo v̂o non bevessen a seu sen;  
e porende foi mingando, ca aqesto sempr' aven:  
que du tollen e non pôen que á sempr' a falecer.  
*A que Deus avoundou tanto...*

<sup>9</sup> Mettmann, W., ed. – *Cantigas ...*, t. II, pp. 256-257.

Ond' hûa gran cuba chêa de vyo pararon tal  
 que, sse non foi a madeira, en el non ficou al.  
 Entonce disseron todos: «Se nos a Virgen non val,  
 copn coita deste bon vÿo nos poderemos perder”.  
*A que Deus avoundou tanto...*

E porend' aquela gente se quisera yr enton;  
 mas chegou ûu ome bôo, que lles diss' esta razon:  
 “Vaamos catar a cuba e tiremo-ll' o tapon  
 mais de ffond', e per ventura pod' y algun pouc' aver”.  
*A que Deus avoundou tanto...*

Enton log' aquella gente aa cuba sse chegou,  
 e o que lles diss' a questo ben per cima a catou  
 e achou-a toda chêa e a todos la mostrou,  
 e porend' a Virgen santa fillaron-ss' a bêeizer.  
*A que Deus avoundou tanto...*

E os que ante choravan començaron de ryir  
 e beberon daquel vÿo e juraron, sen mentir,  
 que nunca atal beberan; e os enfermos guarir  
 foron, quantos del beberon, e pois mui sâos seer.  
*A que Deus avoundou tanto...*

## EL VINO ES BUEN COMPAÑERO EN LA CONVERSACIÓN Y EN EL TRATO AMOROSO

El manuscrito 4660 de la Biblioteca del Estado de Baviera en Muchich es el conocido códice denominado popularmente Carmina Burana, en el que se recogen poemas de muy diversa autoría correspondientes cronológicamente al primer tercio del siglo XIII. Del tercer apartado temático – canciones de taberna y dados, o de los jugadores – nos fijaremos ahora en el poema número 200, que es un himno-salutación a Baco y un repaso a las cualidades, positivas en su mayoría, del vino.

## BACHE, BENE VENIES (CB-200)

1. Bache, bene venies gratus et optatus  
per quem noster animus fit letificatus  
Istud vinum bonum vinum  
vinum generosum  
reddit virum curialem probum animosum
2. Iste cyphus concavus de bono mero profluus  
si quis bibit sepius satur fit et ebrius  
Istud vinum bonum vinum.....
3. Hec sunt vas regia quibus spoliatur  
ierusalem et regalis babilon ditatur  
Istud vinum bonum vinum.....
4. Ex hoc cypho conscii bibent sui domini  
bibent sui socii bibent et amici  
*Istud vinum bonum vinum.....*
5. Bachus forte superans pectora virorum  
in amorem concitat animos eorum  
Istud vinum bonum vinum.....
6. Bachus sepe visitans mulierum genus  
facit eas subditas tibi o tu venus  
Istud vinum bonum vinum.....
7. Bachus venas penetrans calido liquore  
facit eas igneas veneris ardore  
Istud vinum bonum vinum.....
8. Bachus lenis leniens curas et dolores  
confert iocum gaudia risus et amores  
Istud vinum bonum vinum.....
9. Bachus mentem femine solet hic lenire  
cogit eam citus viro consentire  
Istud vinum bonum vinum.....
10. Aqua prorsus coitum nequit impetrare  
bachus illa facile solet expugnare  
*Istud vinum bonum vinum.....*

11. *Bachus numen faciens hominem iocundum  
reddit eum pariter doctum et facundum  
Istud vinum bonum vinum.....*

12. *Bache deus inclite omnes hic astantes  
leti sumus munera tua prelibantes  
Istud vinum bonum vinum.....*

13. *Omnes tibi canimus maxima preconia  
te laudantes merito tempora per omnia  
Istud vinum bonum vinum.....*

El vino da locuacidad, es bueno para las conversaciones y reuniones; el vino mitiga los dolores y quita las penas; el vino trae la alegría, el placer y la risa; y el vino es un buen aliado para el amor pues ablanda el corazón de las mujeres<sup>10</sup>.

## LA COMPAÑÍA DEL VINO NOS HACE A TODOS IGUALES

Se dice que la desnudez y la muerte iguala a ricos y pobres, y que en esas circunstancias todos somos iguales. Pues bien, en el poema 196 de los Carmina Burana, donde se describe el ambiente de la taberna, lugar de juego y diversión, el vino se hace protagonista animando a todos, y a todos por igual, sea cual sea su condición social.

### IN TABERNA QUANDO SUMUS (CB-196)<sup>11</sup>

1. *In taberna quando sumus,  
non curamus quid sit humus,  
sed ad ludum properamus,  
cui semper insudamus;  
quid agatur in taberna,  
ubi numus est pincerna,  
hoc est opus ut queratur  
sic quid loquar, audiatur.*

<sup>10</sup> El texto del himno *Bache, bene venies* en Arias y Arias, Ricardo – *La poesía de los goliardos*. Madrid: Gredos, 1970, p. 206-209. Los versos y la melodía de este ejemplo y de otros de los Carmina Burana en Clemencic, René y otros – *Carmina Burana*. München: Heimeran Verlag, 1979.

<sup>11</sup> Oroz Reta, José y Marcos Casquero, Manuel A. – *Lírica latina medieval I, Poesía profana*. Madrid: B.A.C., 1955, pp. 420-423.

2. Quidam ludunt, quidam bibunt,  
quidam indiscrete vivunt;  
sed in ludo qui morantur,  
ex his quidam denudantur,  
quidam ibi vestiuntur,  
quidam saccis induuntur.  
Ibi nullus timet mortem,  
sed pro Bacho mittunt sortem:

3. Primo pro numata vini;  
ex hac bibunt libertini,  
semel bibunt pro captivis,  
post hec bibunt ter pro vivis,  
quater pro Christianis cunctis,  
quinquies pro fidelibus defunctis,  
sexies pro sororibus vanis,  
septies pro militibus silvanis.

4. Octies pro fratibus perversis,  
nonies pro monachis dispersis,  
decies pro navigantibus,  
undecies pro penitentibus,  
tredecies pro iter agentibus.  
Tam pro papa quam pro rege  
bibunt omnes sine lege.

5. Bibit hera, bibit herus,  
bibit miles, bibit clerus,  
bibit ille, bibit illa,  
bibit servus cum ancilla,  
bibit velox, bibit piger,  
bibit albus, bibit niger,  
bibit constans, bibit vagus,  
bibit rudis, bibit magus.

6. Bibit pauper et egrotus,  
bibit exul et ignotus,  
bibit puer, bibit canus,  
bibit presul et decanus,  
bibit soror, bibit frater,

bibit anus, bibit mater,  
 bibit ista, bibit ille,  
 bibunt centum, bibunt mille.

7. Parum sexcente nummate  
 durant, cum inmoderate  
 bibunt omnes sine meta,  
 quamvis bibant mente leta.  
 Sic nos rodunt omnes gentes,  
 et sic erimus egentes.  
 Qui nos rodunt confundantur  
 et cum iustis non scribantur.

No podemos volver la cara y negar que en el texto anterior el vino es también el pretexto para la transgresión social, que el vino tiene, pues, un cierto carácter subversivo, más si se toma en exceso. Pero queremos señalar aquí que la tradición que hemos heredado sobre los valores del vino hace que ni en estos casos se estigmatice de manera grave la famosa bebida, tal como sí sucedería ahora con las llamadas drogas duras. Y esta permisividad o comprensión viene de antiguo.

En este poema no sólo se habla del beber, y del beber en compañía, sino que se habla del beber sin medida y de sus no deseables consecuencias. Pero en el último momento, en los últimos versos hay un momento de complacencia o de consentimiento con los bebedores: «*¡Quienes nos critican, confundidos sean / y su nombre no se escriba entre los justos!*»<sup>12</sup>. Es decir, que se vayan al infierno los que se ríen y aprovechan de un borracho.

Esta posición moral, este juicio, es concordante con lo que aparece referido en el *Eclesiástico*, donde el vino y su consumo es tratado con profusión y matizadamente, y allí se dice: «*En una reunión de bebedores no reproches a nadie / y no trates con desdén a uno mientras está ebrio. / No le ultrajes / ni le apremies con reclamaciones*»<sup>13</sup>.

Y es que en nuestra cultura occidental, de base grecorromana y judeocristiana, el consumo de vino siempre es bien visto, y aunque se denuesten los excesos en su consumo y las consecuencias desgraciadas que tiene la ebriedad, siempre hay un punto para el arrepentimiento y para la rectificación. Como le sucedió al infeliz monje, que bebió demasiado y entró en una fase angustiada de delirium

<sup>12</sup> Oroz Reta, José y. Marcos Casquero, Manuel A. – *Lírica...*, p. 423.

<sup>13</sup> *Eclesiástico*, XXXI, 41-42. In Nácar, E. y Colunga, A., trad. – *Sagrada Biblia*. 15ª ed. Madrid: BAC, p. 744.

tremens. Comenzó a ver monstruos y figuras terribles que le produjeron gran pavor, situación de la que la Virgen Santa María quiso librarle por la devoción que él le tenía<sup>14</sup> (Ver apéndice musical, ejemplo nº 3).

Alfonso X lo cuenta así en la *cantiga* 47:

Esta é como Santa María guardou o monge, que o demo quis espantar por lo fazer perder<sup>15</sup>.

*Virgen Santa María,  
guarda-nos, se te praz,  
da gran sabedoría  
que eno demo jaz.*

Ca ele noit' e dia punna de nos meter  
per que façamos erro, porque a Deus perder  
ajamo-, lo teu Fillo, que quis por nos sofrer  
na cruz paxon e morte, que ouvessemos paz.  
*Virgen Santa María,...*

E desto, meus amigos, vos quer' ora contar  
un miragre fremoso, de que fix meu cantar,  
como Santa María foi un monge guardar  
da tentaçon do demo, a que do ben despraz.  
*Virgen Santa María,...*

Este mong' ordyado era, segund' oy,  
muit', e mui ben sa orden tïia, com' aprendi;  
mas o demo arteiro o contorvou assy  
que o fez na adega beber do vy' assaz.  
*Virgen Santa María,...*

Pero beved' estava muit', o monge quis s' ir  
dereit' aa eigreja; mas o dem' a sair  
en figura de touro o foi, polo ferir  
con seus cornos merjudos, ben como touro faz.  
*Virgen Santa María,...*

<sup>14</sup> Esta es una historia muy famosa, pues aparece entre otros, en los poemas de Gautier de Coinci, esta desarrollada por Gonzalo de Berceo en el número XX de *Los Milagros de Nuestra Señora*, Montoya Martínez, Jesús, ed. – *Gonzalo de Berceo. El Libro de los Milagros de Nuestra Señora*. Granada: Universidad de Granada, 1986, pp. 168-174.

<sup>15</sup> Mettemann, W., ed. – *Cantigas ...*, t. I, pp. 237-238.

## CSM-47 Virgen Santa Maria

Transcripción: Higinio Anglés

*Esta é com o Santa María guardou o monge que o dem o quis espantar por lo fazer perder.*

5



Vir - gen San - ta Ma - rí - a, guar da - nos,

10



se te praz, da gran sa - be - do - ri -

15



a que en o de - mo jaz. E des - to, me - us a -

20



mi - gos, vosquer' o - ra con - tar un mi - ra -

25



gre fre - mo - so, de que fix meu can -

30



tar, co - mo San - ta Ma - rí - a foi un mon -

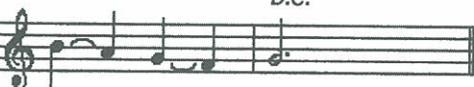
35

40



ge guardar da ten - ta - çon do de - mo, a que do

D.C.



ben des - praz.

Quand' esto viu o mnge, feramen s'espantou  
 e a aSanta Maria mui de rrijo chamou,  
 que ll' appareceu logu'e o tour' amêaçou,  
 dizendo: "Vai ta via, mui' es de mal solaz".  
*Virgen Santa María,...*

Pois en figura d' ome pareceu-ll' outra vez,  
 longu' e magr' e veloso e negro come pez;  
 mas acorreu-lle logo a Virgen de bon prez,  
 dizendo: "Fuge, mao, mui peor que rapaz".  
*Virgen Santa María,...*

Pois entrou na eigreja, ar pareceu-ll' enton  
 o demo en figura de mui bravo leon;  
 mas a Virgen mui santa deu-lle con un baston,  
 dizendo: "Tol-t', astroso, e logo te desfaz".  
*Virgen Santa María,...*

Pois que Santa María o seu mong' acorreu,  
 como vos ei ja dito, e ll' o medo tolleu  
 do demo e do vinno, con que era sandeu,  
 disse-ll': "Oy mais te guarda e non sejas malvaz".  
*Virgen Santa María,...*

## EL VINO ES BUEN COMPAÑERO DE LAS CANCIONES

Del códice de Ivrea<sup>16</sup>, que contiene polifonía del siglo XIV, queremos hacer una pequeña referencia al efecto euforizante que el vino tiene y cómo su presencia y la de unos amigos hace que toda la reunión cante. Se trata de un motete con un tenor (*Cis chans veult boire*) y dos partes o voces que cantan textos diferentes.

QUANT JE LE VOI / BON VIN DOIT / CIS CHANS

*Triplum:*

Quant je le voi ou voirre cler,  
 volentiers m'i vueil acorder;  
 et puis si chante de cuer cler;  
 cis chans veult boire.

<sup>16</sup> Harrison, F. Ll., ed. – *CODEX IVREA, Polyphonia Music of the 14 th Century*. Mónaco, 1968, vol VI.

*Duplum:*

Bon vin doit l'en a li tirer  
 et li mauvés en sus bouter.  
 Puis doivent compagnos chanter:  
 cis chans veult boire.

*Tenor:*

Cis chans veult boire.

Los clerici vagantes, los clérigos exclaustrados que recorrieron Europa en la Edad Media, no sólo conocían la tradición de poesía latina, sino que también conocían los ritos y la liturgia de la iglesia en aquellos momentos. Por ello, no es extraño que podamos encontrar un himno anónimo del siglo XII, que alaba las virtudes del vino en forma de prosa litúrgica y con una melodía propia de una prosa dedicada a la Virgen María, música que aparece copiada tanto en el códice Wolfenbüttel como en el códice burgalés de Las Huelgas<sup>17</sup>.

VINUM BONUM ET SUAUE

Vinum bonum et suave,  
 bonis bonum, pravis prave,  
 cunctis dulcis sapor, ave,  
 mundana letitia!

Ave! felix creatura,  
 quam produxit vitis pura;  
 omnis mensa fit segura  
 in tua presentia.

Ave, color vini clari;  
 ave, sapor sine pari;  
 tua nos inebriari  
 digneris potentia!

Ave, placens in colore;  
 ave, fragans in odore;  
 ave, sapidum in ore,  
 dulcis lingue vinculum!

<sup>17</sup> El texto se recoge en Oroz Reta, José y Marcos Casquero, Manuel A. – *Lírica...*, p. 398; la melodía se transcribe en ASENSIO, J. C. – *El códice de las Huelgas*. Madrid: Fundación Caja Madrid-Ediciones Alpuerto, 2001, pp. 277-278.

Ave, sospes in modestis,  
 in gulosis mala pestis!  
 Post amissionem vestis  
 sequitur patibulum.

Monachorum grex devotus,  
 omnis ordo, mundus totus,  
 bibunt ad equales potus  
 et nunc et in seculum.

Felix venter quem intrabis,  
 felix lingua quam rigabis,  
 felix os quod tu lavabis,  
 et beata labia!

Supplicamus, hic abunda  
 per te mensa fit fecunda,  
 et no, cum voce iucunda,  
 edducamus gaudia! Amén.

## EL VINO Y LA TRANSGRESIÓN MORAL

Finalmente, pondremos un ejemplo, en el que se habla no positivamente del vino sino que se toma una actitud posiblemente crítica con una forma de tomarse la vida, el culto al estómago. Estos son unos descarados versos de la obra número 211 de los Carmina Burana:

### ALTE CLAMAT EPICURUS

Alte clamat Epicurus:  
 «venter satur est securus;  
 venter deus meus erit,  
 talem deum gula querit,  
 cuius templum est coquina  
 in qua redolent divina”.  
 “Ecce deus opportunus,  
 nullo tempore ieiunus,  
 ante cibum matutinum

ebrius eructat vinum,  
cuius mensa et cratera  
sunt beatitudo vera”.

## FINAL

Hemos querido traer aquí algunos ejemplos de una tradición milenaria que ha llegado hasta nosotros a través de unos personajes y unas instituciones cultas: los monjes y los monasterios. El vino y su alta valoración moral y cultural nos ha llegado desde el mundo antiguo casi sin adulterar y lo ha hecho a través de una de las manifestaciones artísticas más directas, las canciones, y con voces en diferentes lenguas, que han coincidido siempre en decir lo mismo: *Alegría del corazón y bienestar del alma es el vino bebido a tiempo y con sobriedad.*



Hermógenes Perdiguero \*

## Léxico español de útiles del vino

Gracias a los estudios dialectales y etnolingüísticos realizados con profusión durante la segunda mitad del siglo XX podemos encontrar publicaciones que recogen tanto dibujos o fotografías de los objetos y útiles relacionados con el vino como aquellas palabras que en cada lugar se han venido empleando para denominar esos objetos. Aunque estos estudios han sido llevados a cabo con diferentes objetivos y no menor diversidad metodológica, al menos los de orientación lingüística se han guiado por los principios emanados de la escuela o corriente conocida como «Palabras y Cosas» (*Wörter und Sachen*). Esta orientación en la investigación dialectal, surgida a finales del siglo XIX frente a las teorías de los neogramáticos, se basa en la atención que H. Schuchardt, R. Meringer y J. Gilliéron dedicaron al análisis de los útiles materiales de la cultura y del vocabulario relacionado con ellos. De los trabajos seguidos con esta orientación destacan los Atlas Lingüístico-Etnográficos de diferentes regiones de la península ibérica; entre ellos ocupan un lugar especial el de Andalucía (ALEA) y el de Aragón, Navarra y La Rioja (ALEANR).

No queremos en esta ocasión presentar un estudio de este tipo en el cual se recojan los vocablos de los que los hablantes se sirven para denominar los útiles del vino en diferentes zonas con el fin de establecer isoglosas o de comprobar el grado de difusión de determinados útiles y vocablos. Los citados Atlas Lingüísticos y los estudios sobre áreas más reducidas, como el realizado por A. Álvarez Tejedor (1989), permiten observar estos fenómenos lingüísticos de interés tanto para la Dialectología como para la reconstrucción histórica de una lengua, tal y como supo ver el maestro de la Filología Española, don Ramón Menéndez Pidal, quien manifestó, tras su viaje por la provincia de Salamanca, que «*es preciso conocer las múltiples variedades dialectales que aún subsisten en España, y des-*

*lindarlas en el mapa para tener una idea del habla viviente que late debajo de la uniformidad literaria»<sup>1</sup>.*

Ejemplos de esta habla viviente lo encontramos en estudios como el citado de Álvarez Tejedor realizado sobre la provincia de Zamora: el útil para recoger la uva, recibe los nombres de *collero* y *esterquero*, vocablos que no se hallaban documentados, además de los nombres más conocidos de *canasta*, *cesto*, *cesta*, *cuévano*, *talega*, *talegón* y *asnal* (cf. Álvarez 1989: 172-173), relación que podríamos ampliar con otros estudios sobre el léxico vitivinícola de Castilla y León y en los que encontramos que el recipiente de mimbre utilizado para vendimiar se llama *carriego* (cf. Casanova 1994: 87).

Lo que queremos presentar aquí no es más que una pequeña muestra del cambio constante que se produce en las lenguas, cambio que tiene que ver con el progreso tecnológico experimentado en la actividad económica, pero no necesariamente ligado a él.

## 1. EL CAMBIO TECNOLÓGICO

Una de las ideas de la corriente «Palabras y Cosas» era que, como las palabras acompañaban a las cosas, la aparición de objetos nuevos traía palabras nuevas. En principio se podría aceptar esta idea, pero la lingüística ha insistido en que, aunque tengan que ver unos con otras, objetos y palabras son dos cosas bien diferentes y que, además, son múltiples los mecanismos que regulan la vida de las palabras. Veamos lo que está sucediendo en el ámbito relacionado con el mundo del vino y la lengua española o castellana sin olvidar la idea de Manuel Arandilla de «*que el hombre ve el mundo a través de la lengua y que una cultura, un modo de vida, va siempre ligado a un acervo lingüístico de tal forma que la desaparición de uno de los dos elementos supone como consecuencia inevitable la del otro*» (Arandilla, Arenales, Lara 1982: 11).

Publicaciones como la citada recogen imágenes y palabras correspondientes a una forma de trabajar la uva y de cuidar el vino en la Ribera del Duero burgalesa que, salvo algún caso excepcional, ya ha desaparecido. En *Tiempo de vendimia* se dice que los carros echan la uva en el *lagar*, formado por *paneras* de un metro de espesor y situado junto a la *pila del mosto* (cf. Arandilla, Arenales, Lara 1982: 13).

<sup>1</sup> Carta 11, de 18.10.1903 de Pidal a Unamuno. Cita tomada de la p. 701 correspondiente al artículo de M<sup>a</sup> J. Mancho y J. A. Pascual – «Conversaciones entre un misionero y un entomólogo del lenguaje: a propósito de la correspondencia entre Miguel de Unamuno y Ramón Menéndez Pidal», publicado en N. Delbecque y C. de Paepe – *Estudios en honor del profesor Josse de Kock*. Leuven University Press, 1998, pp. 693-703.

En la bodega del Real Sitio de la Ventosilla, no lejos de Aranda de Duero, ahora los tractores descargan la uva en una *tolva* con un *sinfín* o *rosca*, que transporta la uva hasta la *estrujadora* y *despalilladora*, y con una *banda peristáltica hidráulica* que lleva el mosto no a pilas sino a *depósitos* de 30.000 litros con *camisas* para controlar la fermentación. La *báscula* ha sustituido el trabajo del *arromanador*; en lugar de la *viga*, el *husillo* y el *pilón* se emplea una *prensa neumática* que no deshace la piel ni la pipa de la uva y hace innecesario cavar con *mochetas* y *despegar la coza* de la panera posterior para facilitar el paso del mosto hacia la *canaleta* que lo lleva al pilón.

Los *pozales* o *cubillos* y las *pellejas* u *odres* pequeños que servían para llevar el mosto del lagar a la bodega han cedido su paso a los tubos de acero que llevan el mosto a la *sala de homogeneización* para distribuir las partidas y tipos de uva y realizar las mezclas de acuerdo con las exigencias de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen.

En efecto, la forma y los medios de trabajar la uva han cambiado: la fermentación, antes condicionada por las variaciones climáticas, es ahora controlada, regulada e, incluso, adelantada por las *camisas* superiores e inferiores de los depósitos especiales. El enojoso lavado manual de las *cubas* se realiza ahora en un *tren de lavado de barricas*, el trasiego se lleva a cabo por medios mecánicos provocando la *precipitación* de las impurezas; y en una bodega actual encontramos un *dormitorio de barricas*, con *cunas* (antes las cubas se sujetaban con *cabrillas* o *poyos*) y *jaulones* de botellas, e, incluso, un *cementerio de botellas* de cada cosecha para poder comprobar la evolución del vino embotellado. En fin, la *enotecnia* – término incorporado al diccionario académico en 1899 – ha dejado de ser un «*arte de elaborar vinos*» (Casanova 1994: 137) para convertirse en una técnica de profesionales.

Con estos cambios hay, en efecto, palabras que tienden a desaparecer: como ya no se lleva el vino en pellejas del lagar a la bodega se olvida la acepción correspondiente de *tirador*<sup>2</sup> o de *hacer la tira* y también desaparece la de *alumbrador* «persona encargada de advertir a los tiradores del nivel del *tufo* o gases de la fermentación sirviéndose de la llama del candil». Lo mismo ocurre con *castillo* o «armazón de maderos cruzados empleados en la prensa de la uva» y, lógicamente, también desaparece *marrano* «madero del castillo». Idéntica suerte correrán tanto la voz zamorana *mejedor* «utensilio para remover la madre durante la fermentación» (Álvarez 1989: 181) como aquellas que también fueron empleadas Duero arriba, de las cuales *lagareta*, con las acepciones de «lagar pequeño» y «tolva-zarcera», es sólo un ejemplo.

<sup>2</sup> Acepción no recogida en el *DRAE*; el término registrado es *corito* 4. «Obrero que lleva a hombros los pellejos de mosto o vino desde el lagar a las cubas».

## 2. EL CAMBIO LEXICO

Sin embargo, no sólo perviven los vocablos correspondientes a esos útiles ya desaparecidos en la mente de aquellos que conocieron y/o practicaron la forma artesanal de la elaboración del vino; hay voces que tienen plena vitalidad en la actualidad, bien porque han pasado a formar parte del acervo patrimonial o bien porque han sufrido un proceso de cambio o de especialización tal que nos permite comprobar y mostrar que las palabras tienen vida propia y que siguen unos derroteros en ocasiones coincidentes con los objetos mientras que otras veces siguen derroteros muy dispares.

Un buen ejemplo lo encontramos con las palabras *azumbre* y *cuartillo*. Una rápida consulta a la última edición del diccionario académico (DRAE'92) nos permite recordar que *cuartillo* es la «cuarta parte de un(a) azumbre, equivalente a 504 mililitros» (ac. 2), mientras que *cuartilla* es la «cuarta parte de una cántara» (ac. 2), medida que como se sabe tiene ocho *azumbres*, es decir, poco más de 16 litros (1.613 centilitros).

Aunque el *DRAE* no incluye ninguna marca diacrónica que nos informe de que *azumbre* – voz de origen árabe (<*tumn* «octava parte») y documentada como tal en 1258 según el *DECH* – no se emplea en la actualidad; tampoco nos dice el diccionario académico que esta voz es muy poco conocida en la actualidad. Mayor vitalidad tiene la palabra *cántara*, pero probablemente dentro de no muchos años sea tan desconocida como *cuartilla* «cuarta parte de una cántara» y *azumbre*, octava parte de una cántara.

El mismo camino cabría esperar con la voz, derivada de *cuarto*, *cuartillo*, antes *quartillo* «cuarta parte de una açumbre», tal y como indicaba el Diccionario de Covarrubias de 1611. De hecho esta acepción ha desaparecido porque ahora se entiende por *cuartillo* «la cuarta parte de un litro», medida uniformadora y reductora de la diversidad en aras de la globalización y extendida gracias a la comercialización del vino en botellas de tres *cuartos*.

Siguiendo con los recipientes y medidas empleados para el vino, algo semejante a lo dicho sobre *cuartillo* sucede con *bota*, voz conocida en la actualidad en su acepción de «vasija de cuero para beber vino», acepción documentada en 1400 según el *DECH*, en la misma época en que también se documenta la de «cuba», en especial la usada en los barcos, de donde ha surgido la acepción de «medida de capacidad de las embarcaciones». *Bota* en la acepción de «recipiente grande para el vino» o «tonel» se ha empleado en portugués antiguo y en catalán. En castellano se documenta en el siglo XVIII otra acepción más: «especie de tinaja en que se hacía el vino» (cf. *DECH* s. v. *BOTA* I).

Si la diversidad de acepciones es reflejo de la versatilidad de las palabras para permitir designar nuevos objetos, la pervivencia de una de ellas tiene que ver

con la necesidad de los hablantes de diferenciar tamaños y materiales de los recipientes, lo cual explica la pervivencia del vocablo *bota*.

No sólo afecta a las palabras la desaparición de un material, sino que también les repercute fenómenos como la moda y la competencia, tal y como podemos comprobar con la voz *odre* «cuero, generalmente de cabra, para contener líquidos, como vino y aceite» que tuvo que luchar en el pasado con otros términos, según nos dice Corominas: «*Aunque cuero, pellejo, boto y zaque le han hecho fuerte competencia, ha sido al menos voz bien conocida en todas las épocas, y heredada por todos los romances, salvo el francés. Su empleo hubo de pasar fuerte crisis en el S. XVI a juzgar por una declaración de J. de Valdés<sup>3</sup>, pero en tiempo de Cervantes volvía a ser palabra de uso común*» (DECH, s. v. ODRÉ).

Hoy esta voz, como su derivado *odrina*, ha dejado de ser palabra de uso común, al igual que los sinónimos de *odre* –aunque podrían establecerse diferencias por el tamaño – *pellejo*, *pelleja*, términos documentados ya en Berceo y la voz *zaque* (del árabe *zaqq.*) «*odre pequeño*».

### 3. LOS PRÉSTAMOS LÉXICOS

En esta lucha por la supervivencia también intervienen los nuevos términos procedentes de otras lenguas. Si bien el diccionario académico no incluye ninguna marca lexicográfica para caracterizar el léxico científico-técnico del vino, quienes, como Francisca Bajo (2001), han rastreado en las sucesivas ediciones del DRAE los vocablos que, en mayor o en menor medida, tienen que ver con el vino, señalan, por un lado, que gran parte de este léxico se ha registrado desde el comienzo de la lexicografía y, por otro lado, que ha habido épocas en las que se ha incorporado nuevo léxico al diccionario académico.

Que haya aumentado un 35% el léxico del vino en las seis ediciones del DRAE publicadas entre 1869 y 1936 tiene relación con un resurgir de la enología en España y la innovación en el campo de la química que se produce a finales del siglo XIX, lo cual se refleja en la incorporación en la edición de 1869 de términos como *enología*<sup>4</sup>, *vinificación*, *fucsina* y, en relación con los envases, se

<sup>3</sup> «Odre y odrero...por lo que agora dezimos cuero y botero; a mí, aunque soy mal moxón, bien me contenta el odre, porque no es equívoco como el cuero, pero no lo osaría usar».

<sup>4</sup> *Enología* se introduce en 1869 como «arte de elaborar vinos», mientras que *enotecnia* se incorpora por primera vez en 1899 como «conjunto de conocimientos relativos a los vinos»; sin embargo, en la edición de 1925 las acepciones se intercambian pasando a ser la *enotecnia* el «arte de elaborar vinos», definición a la que se añade «y asesoramiento para la organización de su comercio» en la edición del DRAE de 1936.

introduce la *barrica bordelesa* en la edición de 1914. A ese período corresponden también vocablos tomados del francés y que se refieren a recipientes de gran tamaño como *fudre* (<*foudre*) y *bocoy* (<*boucaut*), vocablos conocidos en la provincia de Valladolid según el estudio de Martínez Bretones (1976), y que compiten con voces tradicionales como *tanque* y *cisterna*, de uso extendido, y con otras que parecen ser menos usuales como *moyo* y *pipa*, recipientes con una capacidad de 258 litros (16 cántaras, según Martínez Bretones 1976).

La *tarja* tenía una capacidad de 484 litros (30 cántaras). Esta voz, conocida en Aranda de Duero (cf. Arandilla, Arenales y Lara 1982: 170), es de origen francés (<*taja*) y no tiene que ver con *tarja* «moneda», «escudo» sino con la tablilla para llevar la cuenta del vino que se tomaba en la taberna, según el lexicógrafo francés Oudin, realizando tajos o muescas sobre ella (cf. *DECH*, s. v. TARJA). Es probable que de este uso se pasara a denominar el recipiente, aunque como tal no lo registran las sucesivas ediciones del diccionario académico que, en cambio, si han venido incorporando una acepción de la cual ha salido la frase *beber sobre tarja* con el sentido de «beber vino al fiado» y que cito como muestra de un cultura que ya ha desaparecido: «*Tarja. Se llama también un palo de madera, partido por medio con un encaxe à los extremos, para ir marcando lo que se saca, ò compra fiado, haciendo una muesca: y la mitad del listón se lleva el que compra, y la otra el que vende: y al tiempo del ajuste, se conforman las muescas de uno, y otro, para que no haya engaño en la cuenta*» (*Dicc. de Aut.*).

#### 4. EL USO DE LOS VOCABULOS

En relación con el léxico del vino, el diccionario de la Academia proporciona una información diatópica incompleta pero aceptable; sin embargo, tanto la información diacrónica como la información sobre la realidad de uso de este léxico contiene mayores lagunas. Si, en el caso de *tarja* no creo que haya dudas en que es una voz en desuso, al menos en la acepción relativa a los recipientes del vino y a la tablilla, el hecho de que el *DRAE* no marque como desusadas o arcaísmos muchas acepciones que lo están no nos ofrece garantías sobre el uso o desuso de una acepción, ya que su presencia sin marca lexicográfica no es sinónimo de uso actual.

Otros diccionarios o glosarios elaborados en fechas más recientes pero con la pretensión de recoger, con independencia de su uso, el léxico vitivinícola y convertirse en un diccionario terminológico, tampoco nos ofrecen mucha seguridad al respecto, porque tienden a incluir el mayor número posible de voces sin diferenciar los términos en desuso de los vocablos que se emplean

en la actualidad. Es lo que sucede en el *Diccionario del vino de Castilla y León* de Casanova (1994) donde, por ejemplo, encontramos *pellica* «piel de cabra salada y sin curtir de tres cántaras de capacidad» y *miedro* «medida de capacidad utilizada en León que hacía doce cántaras» junto a *carajillo* «café mezclado con licor».

Sucede esto con frecuencia, tal y como venimos observando, en los nombres relacionados con los recipientes y medidas del vino que corresponden a una elaboración y a una cultura del vino que desaparece. Aunque estas palabras constituyen una auténtica memoria histórica, es necesario que los diccionarios diferencien los arcaísmos y las voces en desuso de las voces actuales con el fin de proporcionar una información más fidedigna de la vitalidad de voces y acepciones. Pero hemos de ayudar a los lexicógrafos en esta tarea atreviéndonos, como he pretendido hacer aquí, a poner en duda la vitalidad actual de algunas voces relativas a los recipientes.

Por otro lado, tenemos que dar cuenta de la pervivencia y uso actual de voces documentadas desde la Edad Media y en varias lenguas romances. Es el francés la lengua en la cual se documenta por primera vez *tonel* (< del fr. ant. *tonnel*, diminutivo de *tonne* «tonel grande») y, según el *DECH*, del francés pasó a las lenguas de la península ibérica, apareciendo «por primera vez en un texto de autor lusitano o gallego, pues en estos idiomas era galicismo aún más antiguo: *tonelcynno ya aparece en el S. XIII en las Cantigas (23.3), y tonoeiro «tonelero» en 1318 en Mestre Giraldo» (DECH, s. v. TONEL).*

La historia del vocablo *barril* no se conoce muy bien, pero con la misma forma aparece en portugués, castellano, catalán, occitano, en francés antiguo y en los dialectos italianos y, como dice Corominas, «quizá venga Francia en todas partes». Emparentada con *barril* se halla la voz *barrica*, difundida también entre las lenguas románicas peninsulares: en textos franceses *barrica* se documenta en el siglo XV, en castellano no aparece hasta 1639 y en portugués es voz reciente, importada probablemente del francés. Pero no me interesa destacar tanto las raíces etimológicas como la relación que se observa en el léxico de los recipientes del vino como reflejo no sólo de ser lenguas hermanas sino también de la afinidad cultural y de la influencia que Francia ha tenido en el cultivo y en la comercialización del vino desde finales de la Edad Media.

El intercambio comercial ha servido, y seguirá sirviendo para el intercambio cultural y también lingüístico. Podremos incidir más en las diferencias o bien destacar las coincidencias entre países y culturas, pero la historia de la cultura del vino y el fluir de sus palabras son un ejemplo del contacto entre gentes desde siempre, a pesar de las fronteras políticas, las rayas o márgenes de los ríos. Felizmente esto no es un inconveniente para la diversidad, puesto que, como dice el refrán, «cada cuba huele al vino que tiene».

## BIBLIOGRAFÍA

- ÁLVAREZ TEJEDOR, A. – *Estudio lingüístico del léxico rural de la zona Este de la provincia de Zamora*. Salamanca: Universidad de Salamanca, 1989.
- ARANDILLA, M.; ARENALES, R. y LARA, F. – *Tiempo de vendimia*. Burgos: Servicio de Publicaciones del Consejo General de Castilla y León, 1982.
- BAJO SANTIAGO, F. – «El léxico científico-técnico del vino en el DRAE en Bargalló y otros». In *Las lenguas de especialidad y su didáctica. Actas del Simposio Hispano-Austriaco*. Tarragona: Universitat Rovira i Virgili, 2001.
- CASANOVA TODOLÍ, U. de – *Diccionario del vino de Castilla y León*. Salamanca: Amarú Ediciones, 1994.
- COROMINAS, J. y PASCUAL, J. A. – *Diccionario crítico etimológico Castellano e Hispánico (DECH)*. Madrid: Gredos, 1980-1991, 6 t.
- COVARRUBIAS, S. de – *Tesoro de la lengua castellana o española*. 4ª edición. Edición ad litteram de Martín de Riquer. Barcelona: Ed. Alta Fulla, 1998.
- MARTÍNEZ BRETONES, Mª V. – *El léxico vitivinícola de la provincia de Valladolid*. Universidad de Valladolid, 1976. Memoria de Licenciatura mecanografiada.
- RAE – *Diccionario de Autoridades*. Edición facsímil de 1726-39. Madrid: Gredos, 1990.
- RAE – *Diccionario de la Lengua Española*. 21ª ed. Madrid: Gredos, 1992.



A VINHA, O VINHO  
E OS MITOS FUNDADORES  
DA CIVILIZAÇÃO EUROPEIA



María José García Soler \*

## Los vinos de la comedia griega\*\*

La comedia griega es un género asociado desde sus mismos orígenes a la fiesta y a Dioniso, el dios del vino, del éxtasis y del delirio místico, pero también del teatro. En tres fiestas cívicas dedicadas a él (las Dionisias ciudadanas – a finales del mes de marzo –, las Leneas – entre enero y febrero – y las Dionisias rurales – en diciembre) tenían lugar los certámenes de tragedia y comedia en los que se presentaron las obras de los grandes dramaturgos griegos. En ocasiones la presencia del dios llega a la propia escena cómica, ya que existe un cierto número de obras que contienen su nombre en el título (*El nacimiento de Dioniso*, *Sémele o Dioniso*, *Dioniso*, etc.), en otras es uno de los personajes de la trama (por ejemplo, en las *Ranas* de Aristófanes) y otras muestran una fuerte influencia del ambiente y los temas dionisiacos<sup>1</sup>. Con todo, es raro que se presente el consumo del vino en la escena, debido principalmente al limitado número de actores, lo que hace que los *sympósia* tengan que ser descritos por algún personaje o adopten una forma que no es la usual<sup>2</sup>.

Lo cierto es que la comedia es probablemente el género que mejor nos permite conocer la vida de la Atenas de los siglos V al III a.C., al presentar a sus personajes en las situaciones cotidianas más corrientes. En ella son frecuentes las menciones a la comida y la bebida, unas veces mostrando cómo era la situación contemporánea y en muchos casos reflejando las aspiraciones más o menos inalcanzables de buena parte de la población, en particular en una serie de fragmentos de comedias en donde encontramos lo que se ha dado en llamar la «utopía gastronómica». Pertenecen a obras de autores del último tercio del

\* Universidad del País Vasco.

\*\* Este trabajo ha sido realizado en el marco del Proyecto de Investigación UPV 106.130-HA092/99, financiado por la Universidad del País Vasco.

<sup>1</sup> Sobre la presencia de Dioniso en las obras de la Comedia Ática cf. Wilkins, J. – *The Boastful Chef: The Discourse of Food in Ancient Greek Comedy*. Oxford, 2000, pp. 223-8.

<sup>2</sup> Bowie, E. L. – «Wine in Old Comedy». In Murray, O.; Tecuçan, M., eds. – *In vino veritas*. Oxford, 1995, pp. 113-5.

siglo V a.C.<sup>3</sup>, contemporáneos o un poco anteriores a Aristófanes, en las que aparece lo que Degani describe como la «*versión plebeya de la aristocrática Edad de Oro*», el mito popular del país de Jauja. El marco de la acción dramática es un ambiente en el que todo se produce sin la intervención del hombre y hay una abundancia maravillosa de todas las cosas buenas: ríos de caldo se desbordan por doquier, llevando en su corriente trozos de carne; los panes se amasan por sí mismos; tordos asados revolotean suplicando ser comidos y los trozos de pescado saltan espontáneamente a la boca de los comensales. La descripción de un derroche de comida semejante se explica precisamente como una suerte de protesta ante la crítica situación económica y política de Atenas a finales del siglo V a.C., que en los platos atenienses tenía su reflejo en las mucho menos lujosas gachas de harina de cebada.

Curiosamente, en estas descripciones maravillosas la presencia del vino parece bastante limitada, aunque ello puede deberse sin más a que el azar ha hecho que no hayan llegado hasta nosotros un mayor número de pasajes en los que se hablaba de él. Salvo las once obras completas de Aristófanes y algunas de Menandro, la comedia ática nos es conocida sólo a través de fragmentos recogidos por otros autores, de forma que en esta selección han influido poderosamente los intereses de los transmisores. Por este motivo sólo podemos hacer suposiciones sobre la importancia real de los temas gastronómicos en este género, aunque a tenor de lo conservado parece que debió ser bastante grande.

Por lo que se refiere al vino, Teleclides (fr. 1 K.-A.) describe cómo «*fluía por todos los torrentes*», utilizando un tópico literario que, junto al de los ríos de leche y miel, encontramos a lo largo de toda la literatura griega. En las *Bacantes* de Eurípides (141-3) uno de los prodigios de Dioniso es que hace brotar un manantial de vino y, según Luciano, corría en ríos en los territorios situados más allá de las Columnas de Hércules (VH I 7), en las Islas de los Bienaventurados (VH II 13) y en el mundo que existía en los tiempos de Crono (Sat. 7), que es en cierta forma para la mentalidad griega lo que para nosotros la Edad de Oro<sup>4</sup>. En

<sup>3</sup> Cratino, fr. 176 K.-A.; Crates, fr. 16 K.-A.; Teleclides, fr. 1 K.-A.; Ferécates, fr. 113 y 137 K.-A.; Nicofonte, fr. 21 K.-A.; Metágenes, fr. 6 K.-A. Un análisis detallado de estos fragmentos puede encontrarse en Ceccarelli, P. – *L'Àthènes de Périclès: un «pays de cocagne»? L'idéologie démocratique et l'autómatos bios dans la comédie ancienne*. «Quaderni Urbinati de Cultura Classica». N° 54 (1996), pp. 109-159, Langerbeck, H. – *Die Vorstellung vom Schlaraffenland in der alten attischen Komödie*. «Zeitschrift für Volkskunde». N° 59 (1963), pp. 203-4, y especialmente en el detallado trabajo de Pellegrino, M. – *Utopie e immagini gastronomiche nei frammenti dell'Archaia*. Bolonia, 2000, donde se estudian también algunos otros fragmentos de temática similar. Sobre el papel de la gastronomía en la comedia cf. Baldry, H. C. – *The Idler's Paradise in Attic Comedy*. «Greece and Rome». N° 22 (1953), pp. 49-60, Fauth, W. – *Kulinarisches und Utopisches in der griechischen Komödie*. «Wiener Studien». n. F. 7 (1973), pp. 39-62, y en especial la obra de Wilkins, J. citada en la nota 1.

<sup>4</sup> Cf. Pellegrino, o. c., p. 78.

el Tártaro, presentado por Ferécates (fr. 113 K.-A.) como un lugar lleno de maravillas, unas bellísimas muchachas llenan las copas de los muertos con embudos, vertiendo en ellas vino *anthosmías* tinto, sobre el que volveremos más adelante. En otro fragmento (137 K.-A.) este mismo comediógrafo presenta a un personaje que afirma que Zeus hará llover *kapnías*, citado también por Platón el Cómico (fr. 274 K.-A.) y Anáxandrides (fr. 42, 71 K.-A.)<sup>5</sup>.

La escasa presencia del vino en la utopía gastronómica se ve ampliamente compensada en otros numerosos pasajes en los que se abren diversas posibilidades de estudio. Muchas de estas referencias tienen que ver con dos aspectos: uno es el modo en que el vino se consume; el otro, quién es el bebedor de vino. En cuanto al modo de consumo abundan las informaciones que reflejan, de forma directa o indirecta, el único considerado socialmente aceptable en Grecia, mezclado con agua y bebido en el marco del *sympósion*, que es, literalmente, la ocasión en que se bebe en compañía. Los comediógrafos hacen frecuentes alusiones a las proporciones en que podía realizarse la mezcla, coincidiendo unas veces con las que encontramos en otros autores (principalmente en poetas líricos, como Alceo y Anacreonte) y otras veces fuera de lo que podemos suponer que se consideraba normal, nada raro teniendo en cuenta las características de un género como es la comedia<sup>6</sup>.

También da mucho juego en el desarrollo de la acción cómica la presencia de personajes que beben vino, pero que están excluidos del *sympósion* y quedan en cierta forma al margen de la vida social, como son los esclavos, por su condición de no-ciudadanos, y las mujeres, obligadas por la norma social a permanecer en casa y no frecuentar los banquetes, algo impropio de una ateniense decente. Según la comedia, para ellas cualquier ocasión es buena para emborracharse, bebiéndolo en cantidades excesivas y, por supuesto, sin mezclar o en mezclas inaceptablemente fuertes y haciendo además gala de una resistencia al vino puro muy superior a la de los hombres. En realidad aquí tenemos sólo uno más entre los numerosos defectos que «adornan» al sexo

<sup>5</sup> El significado preciso del término, derivado de *kapnós*, «humo», ha planteado problemas de interpretación. Aunque el lexicógrafo Hesiquio lo define como «vino ahumado» y sabemos que éste era uno de los tratamientos que usaban los antiguos (especialmente los romanos) para acelerar el envejecimiento, parece poco probable que sea éste el sentido con el que lo toman los comediógrafos de los siglos V a III a.C. Más bien da la impresión de un uso metafórico, como sucede cuando Dioscórides (V 142) y Plinio (XXXVII 118) emplean este mismo término para un tipo de jaspe «de color ahumado». En este sentido tenemos que señalar que en Aristóteles (GA 770b 20) y Teofrasto (HP II 3, 2 y CP V 3, 1) se encuentra una variedad de uva que recibe los nombres de *kápneos*, *kápneios*, *kapnéos*, cuya característica principal es la de presentar racimos de color variable, blancos, tintos o mixtos. Para una información más completa sobre éste y otros vinos citados a lo largo de este trabajo cf. García Soler, M. J. – *Algunos nombres de vinos en griego antiguo*. «Habis». N° 30 (1999), pp. 389-401.

<sup>6</sup> García Soler, M. J. – *El arte de comer en la antigua Grecia*. Madrid, 2001, p. 294 y n. 58.

femenino en la comedia, llevado al extremo con la creación del personaje de la vieja borracha<sup>7</sup>.

Frente a estas posibilidades de estudio hemos optado por centrar la investigación en el vino en sí mismo. En primer lugar, a través de las obras de Aristófanes y de los fragmentos conservados de la comedia ática, intentaremos determinar cómo son las características que preferían los antiguos, teniendo siempre en cuenta que nos movemos en un ámbito restringido, tanto desde el punto de vista geográfico como desde el punto de vista cronológico, ya que estas fuentes nos informan de los gustos de la población ateniense entre los siglos V y III a.C. Con todo, esto es algo que conviene matizar con cuidado, ya que en la época clásica Atenas, apoyándose en su hegemonía política a raíz de la derrota de los persas en las Guerras Médicas y sobre todo en su enorme prestigio cultural – que se mantuvo incluso cuando ya había perdido el poder político –, era el centro del mundo griego y al puerto del Pireo llegaban mercancías procedentes de todo el Mediterráneo, de manera que un estudio dedicado a esta ciudad supone abarcar en realidad un ámbito mucho mayor de lo que en principio podría parecer.

Teniendo todo esto en cuenta, la primera pregunta que nos podemos hacer es cómo era el vino que gustaba a los griegos antiguos. De las informaciones que obtenemos de los comediógrafos, en muchos casos confirmadas también por otros autores, podemos decir que sus preferencias se inclinan por un tinto aromático, denso (más adecuado para soportar dignamente la mezcla con agua) y, sobre todo, envejecido, características en las que encajaban bien los vinos de Tasos, Lesbos y Quíos, situados en primera posición por su calidad. Llama la atención que, a pesar de que en muchos casos la trama se desarrolla en la ciudad de Atenas y seguramente bebían vinos locales, sin embargo estén prácticamente ausentes los del Ática y ninguno de ellos figure citado por su nombre en los fragmentos conservados. Tenemos constancia de que en la región había viñas, aunque, al menos a lo largo del siglo V a.C., la situación no debió ser particularmente favorable para su cultivo, ya que el territorio fue

<sup>7</sup> Son numerosos los pasajes en los que se muestra el amor por el vino de las mujeres: Aristófanes, *Nu.* 555-6, *Lys.* 195-209, *Th.* 735-7, *Ecc.* 14-5, 227, fr. 364 K.-A., Cratino, fr. 299 K.-A., Ferécrites, fr. 76 y 152 K.-A., Antífanos, fr. 58 K.-A., Axionico, fr. 5 K.-A., Eubulo, fr. 124 K.-A., Alexis, fr. 172 K.-A., Batón, fr. 3 K.-A. Cf. Bowie, o. c., pp. 117-9; Lissarrague, F. – «Le vin des satyres». In Garrier, G., ed. – *Le vin des historiens. Actes du 1<sup>er</sup> symposium Vin et Histoire, 19, 20 et 21 mai 1989*, Suze-la-Russe, Université du Vin, 1990, pp. 49-63; Frontisi-Ducroux, F. – «Qu'est-ce qui fait courir les ménades?» In Fournier, D.; D'Onofrio, S. eds. – *Le ferment divin*. París, 1991, pp. 147-166; Finnegan, R. – *Women in Aristophanes*. Amsterdam, 1995, cap. 6: «Female Weakness for Drink», pp. 121-131; Thiery, P. – «Le palais d'Aristophane ou les saveurs de la Polis». In Thiery, P.; Menu, M. eds. – *Aristophane: La langue, la scène, la cité. Actes du colloque de Toulouse, 17-19 mars 1994*. Bari, 1997, pp. 173-4.

invadido primero por los persas durante las Guerras Médicas y más tarde, durante la guerra del Peloponeso, por los espartanos, que asolaron los campos<sup>8</sup>. Las escasas noticias que tenemos hacen suponer que eran vinos corrientes, no destinados al envejecimiento; probablemente debían ser del tipo del *tr'yx*, el vino nuevo aún no completamente fermentado que Aristófanes asocia con el modo de vida campesino (*Paz* 535, 576, *Nubes* 50) y tal vez incluso de baja calidad, como indica el hecho de que Alexis (fr. 286 K.-A.) se refiera al del demo de Decelia con el término *óxos*, que es el vinagre, empleado como coloquialismo muy expresivo para el vino malo<sup>9</sup>. Por otra parte, sabemos que en la región realmente se producía vinagre, ya que Aristófanes cita el del demo de Esfeto (*Pluto* 720) y uno de los personajes de *Acarnienses* (35-6) se lamenta por tener que comprarlo, cuando antes del comienzo de la guerra cada uno producía el suyo.

Frente a las escasas referencias al vino joven, el añejo es frecuentemente citado en la comedia ática en medio de los mayores elogios. En esto no hacen sino seguir una tradición que comienza en Homero y que continuará a lo largo de toda la antigüedad: cuando en la *Odisea* (III 391-2) Telémaco va a visitar a Néstor para pedirle noticias de su padre, éste lo agasaja con vino de diez años. Dioscórides (V 6, 1) afirma que los vinos viejos son nocivos para los nervios, aunque son más agradables al gusto, y aconseja tomarlos en pequeña cantidad y aguados. Para Ateneo de Náucratis (I 26a), en cambio, «no sólo es más apropiado para la degustación, sino también para la salud», porque facilita la digestión, hace más roja la sangre y da sueños tranquilos.

Del mismo modo que en español y en otros idiomas se usan para el vino expresiones del tipo de «viejo» o «envejecido», también en la comedia abundan los términos que establecen paralelos entre la naturaleza humana y la naturaleza del vino. En ocasiones se le da el calificativo de *géron*, que se usa para el hombre viejo, mientras que otras veces la relación se establece por medio de metáforas, como hace Menandro (*Dysc.* 946) cuando habla de un vino «ya cano», e incluso se puede llegar al extremo de describirlo como un anciano desdentado: «Será cuanto podríamos desear, será también muy placentero, sin dientes, ya rancio, maduro, maravillosamente viejo»<sup>10</sup>. Al mismo tiempo se establecen también

<sup>8</sup> Aristófanes, *Ach.* 183. Tucídides, II 16, 1, 19 y 21, 2.

<sup>9</sup> Cf. Eupolis, fr. 355 K.-A., Eubulo, fr. 65 y 136 K.-A., Antífanes, fr. 250 K.-A. En Dífilo (fr. 83 K.-A.) aparece la expresión *oxínes oínos* (cf. Hermipo, fr. 88 K.-A., Plutarco, *Mor.* 732). Cf. Hunter, R. L. – *Eubulus. The Fragments*. Cambridge, 1983, pp. 150-1; Arnott, W. G. – *Alexis. The Fragments: A Commentary*. Cambridge, 1996, p. 783.

<sup>10</sup> Alexis, fr. 172, 3-5 K.-A. (cf. Plauto – *Poen.* 700). Sobre el fragmento de Alexis cf. Arnott, W.G., o. c., pp. 505-6, y *Studies in Comedy, II: Toothless Wine*. «Greek Roman and Byzantine Studies». N° 11 (1970), pp. 43-7. Eubulo, fr. 121 K.-A. Epínico, fr. 1 K.-A.

comparaciones en las que se insiste sobre las semejanzas y las diferencias entre el anciano y el vino añejo, con clara ventaja para este último. Así, un personaje de Eubulo se pregunta admirado por qué las heteras prefieren el vino con muchos años, pero los hombres jóvenes. La respuesta la da otro comediógrafo, Alexis, que lo explica porque éste al envejecer se vuelve desagradable y muere, mientras que aquél nos pone contentos<sup>11</sup>.

Otra característica que aprecian mucho en él los comediógrafos es su aroma, que con frecuencia hace que se compare o incluso se identifique con el néctar, alimento de los dioses, siguiendo una imagen que se inició ya en Homero y que en la poesía helenística se convierte en un cliché<sup>12</sup>. En algunos casos llega a sustituir a la palabra «vino», como sucede en un fragmento de Alexis (124 K.-A.) en el que menciona «una crátera [...] llena de blanco néctar nacido hace mucho tiempo, espumeante», lo que nos lleva a recordar ese vino de cabeza cana de Menandro<sup>13</sup>. Una imagen similar aparece en Arquéstrato de Gela (fr. 190 SHell), referida concretamente al vino de Lesbos y ampliada con la frase «la líquida cabellera coronada con blanca flor». Este comentario trae a la mente, evidentemente salvando las distancias, la flor blanca de vinos como el de Jerez, que le confiere sus especiales características gracias a la llamada «crianza bajo velo»<sup>14</sup>. Sobre la superficie se crea una capa de color blanco, de levaduras de flor, pertenecientes al género *Saccharomyces*, que lo protege y reduce el grado de alcohol y la acidez. Tenemos constancia además de que los antiguos conocían los efectos que sobre el vino tenían los diversos tipos de flores, que podían estropearlo, dándole una consistencia acuosa y un sabor poco agradable al paladar, pero también identificaban la «flor blanca» como indicio de estabilidad. Para Plinio y Soción es un buen augurio, mientras que la roja anuncia que será de corta duración y la negra y la amarilla que será flojo<sup>15</sup>.

<sup>11</sup> Eubulo, fr. 122 K.-A. (cf. ALEXIS, fr. 284 K.-A.). ALEXIS, fr. 280 K.-A.

<sup>12</sup> Aristófanes, *Ach.* 194-6, fr. 688 K.-A. Eubulo, fr. 121 K.-A. Homero, *Il.* IV 2-3, *Od.* IX 359. Teócrito, VII 153. Calímaco, fr. 399 Pfeiffer.

<sup>13</sup> En Antífanos (fr. 234 K.-A.) lo que aparece es un recipiente lleno «de baco nacido hace mucho tiempo, sombreado de espuma». Cf. Antífanos, fr. 172 K.-A.

<sup>14</sup> Cf. Allen, H. W. – *A History of Wine. Great Vintage Wines from the Homeric Age to the Present Day*. Londres, 1961, p. 63. Salviat, F. – «Le vin de Thasos. Amphores, vin et sources écrites». In Empereur, J.-Y.; Garlan, Y., eds. – *Recherches sur les amphores grecques, Actes du colloque international, Athènes 10-12 septembre 1984*, BCH Suppl. XIII, 1986, p. 179.

<sup>15</sup> Plinio, XIV 136. Soción, en *Geoponica*, VII 15, 6. Sobre las flores del vino cf. Suárez Lepe, J. A.; Inigo Leal, B. – *Microbiología enológica. Fundamentos de vinificación*, Madrid, 1992, pp. 344-7 y 541-4. Sobre la flor en los vinos antiguos cf. Billiard, R. – *La vigne dans l'antiquité*. París, 1913, pp. 532-3; Tchernia, A. – «Archéologie expérimentale et goût du vin romain». In *II Col·loqui Internacional d'Arqueologia Romana. El vi a l'antiguitat: economia, producció i comerç al Mediterrani occidental (Badalona 6/9 de Maig de 1998)*. Badalona, 1998, pp. 507-8; Tchernia, A.; Brun, J.-P. – *Le vin romain antique*. Grenoble, 1999, pp. 128-132.

Una nueva comparación con el néctar aparece en Hermipo (fr. 77 K.-A.), referida a un tipo particular llamado *saprías*, que tiene un aroma a violetas, a rosas y a jacintos. El término no se vuelve a documentar, pero resulta bastante explícito, ya que está creado a partir del adjetivo *saprós*, que significa «estropeado por el tiempo», «pasado», «podrido». Aunque en general tiene un sentido claramente negativo, en el caso del vino adquiere, sin embargo, una connotación positiva, siguiendo la propuesta de Allen (*op. cit.*, pp. 67-9), un poco lo que sucede con el adjetivo español «rancio». Con *saprós* se caracteriza el vino añejo de Quíos, uno de los más apreciados de la antigüedad, o el vino «sin dientes» de Alexis<sup>16</sup>. Andrew Dalby propone una interpretación del término *saprías* aproximándose al sentido de podredumbre que indica la raíz y piensa que podría tratarse de un vino hecho con uva sobremadurada, atacada por la podredumbre noble. La dificultad que encontramos para aceptar esta propuesta es que *saprós* no aparece nunca como calificativo de la uva, como sería esperable en estas condiciones, sino del vino<sup>17</sup>.

En cuanto al aroma del *saprías*, sorprenden esas notas florales en un vino añejo, aunque existen algunos vinos modernos que también las conservan<sup>18</sup>. Son también características del *anthosmías*, cuyo nombre está formado precisamente sobre *ánthos*, que significa «flor». Es ese vino tinto que se sirve en el Tártaro en el que los muertos de Ferécates pasan el tiempo en medio de la mayor abundancia, de gran calidad, aromático y apto para ser envejecido (cf. Aristófanes, *Pluto* 807, fr. 351 y 688 K.-A.). Por la raíz del término puede ponerse en relación con los vinos «que huelen a flores» que citan los poetas líricos Alcman (*PMG* fr. 92) y Jenófanes (fr. 1, 6 West), si bien Saara Lilja<sup>19</sup> no descarta que se trate realmente de vinos aromatizados con pétalos de flores. De hecho este tipo de bebidas está documentado en autores como Aristón de Ceos (*DSA V* fr. 23) y el gastrónomo romano Apicio (*I* 4, 1) y es frecuente en la antigüedad el uso de diversos aditivos para hacer más agradables los vinos envejecidos. Con este fin se les podía añadir miel, flores y esencias perfumadas<sup>20</sup>, pero su uso no está documentado en textos anteriores al siglo IV a.C.

<sup>16</sup> Fililio, fr. 23 K.-A. Alexis, fr. 172 K.-A. Eupolis, fr. 478 K.-A.

<sup>17</sup> Dalby, A. – *Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece*. Londres-Nueva York, 1996, p. 101. García Soler, o. c., pp. 402-3. Una hipótesis similar se plantea en el caso de otro vino citado también por los comediógrafos, el *psithios*, que puede relacionarse con *psithé*, «destrucción». Cf. García Soler, M. J. – *Un oscuro nombre de vino: 'psithios'*. «Eikasmós». N° 8 (1997), pp. 167-170.

<sup>18</sup> Mijares, M. I. – «La cata o degustación». In *Enciclopedia del Vino*. Barcelona, 1987, Vol. I, p. 29. Peynaud, E. – *El gusto del vino*. Madrid, 1987, p. 43.

<sup>19</sup> *The Treatment of Odours in the Poetry of Antiquity*. Helsinki-Helsinki, 1972, p. 112-3. Cf. DALBY, o. c., p. 242.

<sup>20</sup> García Soler, o. c., pp. 291-2.

Aunque en la comedia encontramos diversos nombres que hacen referencia a características de los vinos, como estos que estamos viendo, sin embargo la mayor parte de ellos tienen una vinculación con alguna región específica<sup>21</sup>. Un repaso por la geografía de los vinos de la comedia griega pone de relieve la importancia de la producción de las islas del Egeo, especialmente las situadas al noreste, entre las que destacan Tasos, frente a la costa de Tracia, y Lesbos y Quíos, frente a la costa de Asia Menor. En Grecia continental los centros principales se encuentran en el Peloponeso y en Tracia, que también en la actualidad son importantes regiones vinícolas.

El Peloponeso destaca por su gran número de viñedos, así como por la calidad y la diversidad de su producción, repartida sin embargo de forma bastante desigual. Las zonas principales son Acaya y la región de Nemea, en la Argólida, donde estaba situada la antigua Fliunte, citada en un fragmento del comediógrafo Antífanos (fr. 233 K.-A.). En él recoge una lista de diversos productos acompañados de su lugar de origen, entre los que figuran Fliunte y su vino. De él no hace ningún comentario que nos permita tener una idea al menos aproximada de cómo era, pero el resto de los productos citados no deja dudas sobre su calidad, porque todos ellos eran muy apreciados: el pescado de Sición, el queso de Sicilia y la apreciadísima anguila de Beocia, el gran amor de los *gourmets* griegos.

Muy distinto es el caso del vino de Corinto, que Alexis (fr. 292 K.-A.) no duda en calificar de «tormento». No es el propio Alexis sino un autor posterior, Ateneo de Náucratis (I 30f), de finales del s. II d.C., que transmite este fragmento, quien da la explicación de un juicio tan negativo: porque es *sklerós*. En griego este adjetivo significa «seco», «falta de humedad», pero, como sucede actualmente en varias lenguas europeas, se emplea con relación al vino para indicar la sensación de sequedad o astringencia que deja en la boca o una cierta aspereza.

Yendo hacia el norte encontramos el de Magnesia, una franja costera de Tesalia, al que se refiere el comediógrafo Hermipo (fr. 77 K.-A.) como «un dulce regalo». En la actualidad en esta región se produce un blanco seco con la denominación *Anhialos*, que tiene unas características particulares derivadas de la proximidad de los viñedos al mar, aunque es difícil suponer que pueda ser un descendiente del alabado por el comediógrafo.

Las regiones de Grecia continental más apreciadas en la antigüedad por sus vinos eran Tracia y Macedonia, que gozaban de un prestigio apoyado en una

<sup>21</sup> Una excelente visión de conjunto de los vinos griegos en la antigüedad la podemos encontrar en Brock, R. – «Athenaeus on Greek Wine». In Braund, D.; Wilkins, J., eds. – *Athenaeus and his World. Reading Greek Culture in the Roman Empire*. Exeter, 2000, pp. 455-465, con un repaso cronológico de las fuentes. Para un panorama de los vinos griegos actuales cf. Kourakou-Dragonas, S. – *Wine in Greece*. Atenas, 1987, y Lambert-Gócs, M. – *The Wines of Greece*. Londres-Boston, 1990.

larga tradición, ya que, según Homero (*Od.* IX 196-7, 205-211), era de Ismaros el que Ulises utilizó para embriagar a Polifemo y poder escapar de su cueva, un tinto suave, dulce como la miel, denso y muy aromático (la perfección hecha bebida), según el Cíclope una gota de néctar y ambrosía (359). De toda esa zona dice Ateneo de Náucratis (I 31b-c) que era *hedýoinos*, «productora de buenos vinos», aunque las menciones de la comedia griega muestran una preferencia particular hacia la Península Calcídica, en Macedonia. De ella salen a su vez tres prolongaciones que recuerdan los dedos de una mano. En la actualidad la zona principal por su producción vinícola es la de Neos Marmaras, en Sithoni, la península central, pero antiguamente los centros más importantes se encontraban en las otras dos. En Kassandra, la más occidental, estaba Mende, donde están documentados los viñedos más antiguos del noreste del país. Allí se producía un vino apreciado, que Fililio (fr. 23 K.-A.) e Hipóloco (en Ateneo de Náucratis, IV 129d) citan junto a los mejores de Grecia y un personaje de Menandro (fr. 224 K.-A.), al enumerar los varios componentes de un banquete de lujo, no duda en incluirlo junto al de Tasos y las anguilas. Por otra parte, Ps.-Demóstenes (*Contra Lácriso* 10) lo menciona entre los productos que se exportaban a la región del Mar Negro. Sobre la importancia de este comercio resulta bastante ilustrativa la anécdota que cuenta Ateneo de Náucratis (XI 784) sobre Casandro de Macedonia, que en el siglo IV a.C. encargó al escultor Lisipo que diseñara un ánfora especial para el vino de Mende, por la gran cantidad en que era exportado.

La explicación de esta calidad se encuentra en su delicadeza, que lleva al comediógrafo Cratino a referirse a él, en un fragmento (195 K.-A.) lleno de dobles sentidos, como si se tratara de un muchacho joven. Uno de los personajes de la obra lo describe como un *oinískos hapalós kai leukós* – un «vinillo tierno y blanco», literalmente, utilizando un adjetivo, *hapalós*, que se suele emplear sobre todo para referirse a la carne –, tan delicado que tiene ciertas dudas de que sea capaz de admitir una mezcla de tres partes de agua por una de vino, aunque expresado de una forma tan ambigua que tiene un claro doble sentido de carácter obsceno. También Hermipo (fr. 77 K.-A.) lo cita acompañado de otros vinos excelentes, al mismo tiempo que le atribuye un gran poder diurético: «[...] hasta los mismos dioses se mean en sus mullidos lechos» por su causa... probablemente por la cantidad en que lo beben. Fuera de la comedia y sin estos dobles sentidos, encontramos la confirmación de la delicadeza del vino de Mende en el peripatético Fenias de Éreso (*DSA IX*, fr. 40).

En la prolongación oriental, Aktí, también es objeto de grandes elogios el vino de Acanto, que Anfis (fr. 36 K.-A.) califica como *krátistos*, «el mejor» – empleando un superlativo que expresa principalmente una idea de excelencia, de superioridad – en un fragmento en el que un personaje reprocha a otro que, siendo de esta ciudad, no tenga un carácter conforme al vino del que es compa-

triotra y sea, en cambio, *stryphnós*, un adjetivo utilizado sobre todo para referirse a las frutas, que equivale aproximadamente a «acerbo», aunque también para el vino sirve para indicar un sabor fuerte y ácido.

Mayor variedad encontramos si centramos la atención en las islas que rodean la costa griega y las que se sitúan frente a Asia Menor. En los comediógrafos no hay referencias a Creta, que, ya en época romana, será famosa por su vino de pasas<sup>22</sup> y en la actualidad tiene una gran importancia, conservando variedades autóctonas muy antiguas, y de las islas jónicas sólo hay alusiones a Léucade, donde debía producirse un tipo no particularmente apreciado según el comentario de Eubulo (fr. 129 K.-A.), que se limita a citarlo junto a un «vinillo simplemente bebible». Sabemos además por Ateneo (I 33b) que estaba tratado con yeso, con el fin de clarificarlo de sustancias mucilaginosas, avivar su color y aumentar su acidez, de donde se deriva un efecto conservante<sup>23</sup>. Aunque esta práctica se encuentra documentada en Teofrasto (*Lap.* 67), en el siglo IV a.C., tenemos constancia de ella principalmente en autores romanos, como Plinio (XIV 120), Columela (XII 20, 8) y Paladio (XI 14, 3), o griegos de época romana como Dioscórides (V 6, 5) y Ateneo.

Son más abundantes las menciones a vinos procedentes de diversas islas del Egeo. Junto a la costa oriental de Grecia y situada frente al Ática y Beocia, se encuentra Eubea, donde en la actualidad se produce principalmente *retsina*, un vino ligero, blanco o rosado, al que durante la fermentación se le agrega resina de pino de Alepo en pequeñas cantidades que luego se retiran y le dan un sabor característico<sup>24</sup>. Entre los comediógrafos, el vino de esta isla lo cita Alexis en un breve fragmento (fr. 303 K.-A.) en el que no se incluye ningún comentario particular. Sin embargo el pasaje ha sido recogido por Ateneo de Náucratis (I 30f) inmediatamente después de aquél en el que se rechaza el vino corintio por su aspereza (Alexis, fr. 292 K.-A.) y de una forma tal que puede llevar a pensar que tal vez tengan esta característica en común, si bien queda sólo como una suposición, sin datos que lo confirmen de forma más clara. Por otras fuentes antiguas tenemos constancia de la importancia de la producción vinícola de Eubea, ya desde la época de Homero, que le dedica el calificativo de *polystáphylos*, «la que produce mucha uva» (II. II 537), y todavía Plinio (XIV 76) menciona el *Oreticum*, producido en la zona más septentrional de la isla.

Al norte de Eubea están situadas Esciatos y Peparetos, pertenecientes al archipiélago de las Espórades Septentrionales, donde se producían vinos muy apreciados. El de Esciatos lo describe Estratis (fr. 64 K.-A.) como un tinto que

<sup>22</sup> Políbio, VI 2, 3. Dioscórides, V 6, 4. Plinio, XIV 81, XX 208. Marcial, XIII 106.

<sup>23</sup> Billiard, o. c., pp. 499-500. Tchernia; Brun, o. c., pp. 116-7.

<sup>24</sup> Sobre el uso de la resina desde la Antigüedad hasta la Época Moderna cf. Lambert-Gócs, o. c., pp. 165-174.

fluye en abundancia invitando a beber; lo menciona además con agua en una proporción del 50%, una mezcla más bien fuerte para la mentalidad griega<sup>25</sup>, por lo que debía tener cierta consistencia. En cuanto al de Peparetos (la actual Skópelos) se da la paradoja de que, según el propio dios del vino, convertido en personaje de una comedia de Hermipo (fr. 77 K.-A.), es adecuado para dárselo a los enemigos, mientras que Aristófanes (fr. 334 K.-A.) lo cita junto al pramnio, el de Quíos, el de Lesbos y el de Tasos (es decir, los mejores de Grecia) por sus características como afrodisiaco. Además en Ps.-Demóstenes (*Contra Lácrito* 10) figura, junto a los de Mende, Tasos y Cos, entre los vinos que se exportaban al Ponto Euxino y Sófocles (*Ph.* 548) y Heraclides del Ponto (*FHG II Const.* XIII) dan a la isla los calificativos de *eúbotrys*, «de buenos racimos», y *eúoinos*, «de buen vino»<sup>26</sup>. Por otra parte, hay que tener en cuenta la tradición mitológica, según la cual fue Estáfilo, hijo de Dioniso y Ariadna, quien colonizó esta isla, en la que había un importante culto a este dios<sup>27</sup>.

La dificultad de reconocer en este compañero de los vinos más estimados el mismo que rechaza de forma tan clara Hermipo disminuye considerablemente, como hacen notar Doulgéri-Intzessiloglou y Garlan, si tomamos en consideración un comentario de Plinio (XIV 76) bastante ilustrativo. Este autor dice del vino de Peparetos que era el preferido del rey Ptolomeo, si bien no era muy renombrado porque no era agradable de beber hasta el sexto año. Debía tratarse, por tanto, de un vino de alta calidad que se dejaba envejecer, pero las mismas características que permitían el proceso de envejecimiento harían también que fuera poco agradable al paladar antes de alcanzar su punto óptimo. En cuanto a la producción de vino en la actual Skópelos, hasta mediados del siglo XX era muy abundante, siendo el principal artículo de exportación de la isla, pero la llegada de la filoxera en 1928 supuso un golpe del que no ha llegado a recuperarse<sup>28</sup>.

De las Cíclades los comediógrafos mencionan sólo Naxos, también relacionada en el mito con el dios Dioniso, porque fue allí donde encontró a Ariadna, abandonada después de haber ayudado a Teseo a vencer al Minotauro y salir del laberinto. El vino de esta isla aparece citado en un fragmento de Éupolis (fr. 271 K.-A.) junto con las almendras que se producían allí, famosísimas por su gran calidad<sup>29</sup>, y, aunque no contamos con una descripción de sus características,

<sup>25</sup> Cratino, fr. 196 K.-A. Arquipo, fr. 2 K.-A. Timocles, fr. 22 K.-A. Sófilo, fr. 4 K.-A. Alexis, fr. 232 K.-A. *Com. Adesp.*, fr. 101 K.-A.

<sup>26</sup> Herbst, R. – «Peparethos», *RE* XIX 1, 1937, cc. 552-3.

<sup>27</sup> Herbst, o. c., c. 557. Bruneau, Ph. – *Peparethia*. «Bulletin de Correspondence Hellénique». N° 111 (1987), pp. 472-3. Doulgéri-Intzessiloglou, A.; Garlan, Y. – *Vin et amphores de Péparéthos et d'Ikos*. «Bulletin de Correspondence Hellénique». N° 114 (1990), pp. 364-6.

<sup>28</sup> Doulgéri-Intzessiloglou; Garlan, o. c., pp. 367-8.

<sup>29</sup> Cf. Frínico, fr. 73 K.-A.; Ateneo, II 52b.

probablemente también el vino era apreciado. Apoya esta consideración Ateneo (I 30f) al afirmar que el poeta lírico Arquíloco (fr. 290 West) lo compara con el néctar y, ya que época romana, Clemente de Alejandría (*Paed.* II 30, 2) lo incluye en una lista de vinos de lujo. Lo que no sabemos es si esta bebida de gran calidad se corresponde con el biblino, que el historiador Demo de Delos (*FGH* 396 fr. 13ab) relaciona con esta isla. Era éste un vino de larga tradición, citado por primera vez en *Los trabajos y los días* de Hesíodo (589) y con un origen sobre el que ya los propios autores antiguos tenían muchas dudas, como queda reflejado en las diversas explicaciones que proponen apoyándose en su nombre y que tienden a situarlo en Tracia. Semo es el único autor que señala que se deriva de un río de la isla de Naxos y, aunque no contamos con el apoyo de otros testimonios antiguos, Lambert-Gócs señala que en ella hay un pueblo en la parte occidental que se llama Biblos. Probablemente, como opinan algunos estudiosos, en realidad no había una relación directa entre el biblino y una determinada zona geográfica, sino que más bien procedería de un tipo de uva que podía cultivarse en diversos lugares<sup>30</sup>.

Al otro lado del Egeo, en el archipiélago de las Espórades orientales, se encuentra Icaria, que también aparece asociada con un vino de larga tradición como es el pramnio, aunque esta relación no queda reflejada en los comediógrafos sino en los historiadores. De hecho, la única mención del vino de Icaria en la comedia ática se la debemos a Anfis (fr. 40 K.-A.) y es de nuevo simplemente una de esas listas en las que figuran productos diversos con su lugar de origen. El pramnio es uno de los vinos griegos de calidad que tiene una historia más larga, ya que está documentado por primera vez en Homero (*Il.* XI 639), más tarde lo citan Aristófanes (*Eq.* 85-6, 105-8, fr. 334 K.-A.), en el siglo V a.C., y los historiadores Semo de Delos (*FGH* 396 fr. 6) y Epárquides (*FGH* 437 fr. 1), en los siglos III y II a.C., y todavía Dioscórides (V 6,4) en época de Nerón alude a él como uno de los nombres dados al vino de pasas. Del pramnio de Icaria dice Epárquides que era «seco, duro y con una fuerza extraordinaria», coincidiendo con el comentario que hace Ateneo de Náucratis (I 30b-c) a un pasaje de Aristófanes que no cita (fr. 688 K.-A.), según el cual «al pueblo ateniense no le agradan ni los poetas ásperos y obstinados ni los vinos pramnios, que hacen que se encojan las cejas y la tripa». También en Frínico (fr. 68 K.-A.) hay una comparación similar, cuando afirma de la poesía de Sófocles que no es *glýxis* ni *hypóchytyos* (que eran vinos dulces<sup>31</sup>), sino pramnio.

<sup>30</sup> Olck – «Bíblinos oínos», *RE* III 1, 1897, cc. 404-5. Salviat, o. c., p. 188. Dalby – *Siren Feasts*, p. 95, y «*Topikos oinos: The Named Wines of Old Comedy*». In Harvey, D. y Wilkins, J., eds. – *The Rivals of Aristophanes. Studies in Athenian Old Comedy*. Londres, 2000, p. 402.

<sup>31</sup> Ateneo, I 31d-e.

El hecho de que Ateneo, citando a Aristófanes, utilice el término en plural encaja bien con las noticias que tenemos de otros autores en el sentido de que se producía también en Lesbos, Latoreia y Efeso<sup>32</sup>, aunque no eran tan famosos como el de Icaria. Sucede, sin embargo, que éste no puede ser el que cita Homero, ya que hasta el siglo VIII la isla no fue colonizada por los milesios y todo apunta a que la relación entre esta región y el vino no se documenta de forma clara antes del siglo IV, cuando Icaria alcanza una cierta reputación como zona vinícola. Por este motivo varios autores opinan que, como sucede con el biblino, con «pramnio» se designa un tipo de vino independiente de cualquier vinculación geográfica<sup>33</sup>.

En otra de las Espórades orientales, la isla volcánica de Lemnos, se producía un vino a partir de la uva *Lemnía* que cita Aristófanes (Paz 1162). Según Lambert-Gócs, que destaca la importancia vinícola de la isla en la actualidad, todavía queda en ella una variedad que es su descendiente directa, llamada precisamente *limnió*, con la que se elabora un tinto seco ligero de color rojo intenso<sup>34</sup>. Señala este autor que, sin embargo, tras el ataque de la filoxera el tipo predominante es el moscatel de Alejandría.

He dejado para el final los tres vinos más grandes de la antigüedad, no sólo por las informaciones que de ellos ofrecen los comediógrafos (que son más abundantes con diferencia que las relativas al resto de los que ya hemos visto), sino por su amplia presencia en la literatura griega, que refleja una importancia que corroboran también los hallazgos que ha aportado la arqueología.

El vino de Tasos, isla situada al norte del Egeo, frente a la costa tracia, es considerado unánimemente un artículo de lujo, desde Aristófanes (fr. 364 K.-A.), que lo presenta, puro, como la pasión de una vieja borracha, hasta Clemente de Alejandría (Paed. II 30, 2), que lo incluye en una lista de vinos de calidad, es decir, desde el último cuarto del siglo V a.C. hasta el siglo III d.C., aunque su época de mayor esplendor son en realidad los siglos IV y III a.C. Hacia el siglo II empezó a perder terreno frente a nuevos centros de producción que fueron famosos en época romana, como Rodas y Cos. En la Edad Media el retroceso se agudizó ante el avance cada vez mayor del cultivo del olivo y actualmente está

<sup>32</sup> Efipo, fr. 28 K.-A. Alcifrón de Meandro, in Ateneo, I 31d. Plinio, XIV 54.

<sup>33</sup> Allen, o. c., pp. 38-42. Salviat, o. c., p. 188. Unwin, T. – *Wine and the Vine. An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*. Londres, 1991, p. 97. DALBY – *Siren Feasts*, p. 95, y «*Topikos oinos*», p. 40. Para una información más completa sobre el vino pramnio cf. Meyer, E. – *Pramnios, Pramnios, Prámneios oinos*, RE Suppl. XIV, 1974, c. 477; Papalas, A. J. – «Pramnian Wine and the Wine of Icaria», *Platon* 34-35, 1982-83, pp. 49-54.

<sup>34</sup> Kourakou-Dragonas, o. c., p. 55. Simó, V. – «Historia del vino». In *Enciclopedia del Vino*. Barcelona, 1987, vol. I, p. 277. Kelepikis, A. – «Grecia y Chipre». In *Enciclopedia del vino*. Barcelona, 1988, vol. V, p. 299.

lejos de su antigua reputación de gran productor de vinos, que contaba incluso con una legislación específica que regulaba rigurosamente su exportación, sin paralelos en la antigüedad<sup>35</sup>.

El panorama que presenta la comedia ática no deja dudas sobre su altísima categoría, reflejada en ocasiones por aparecer citado junto a otros artículos de lujo o, más explícitamente, en comentarios como el de un personaje de Antídoto (fr. 4 K.-A.) que afirma: «*Cuando lo bebo al momento me pongo bueno*»<sup>36</sup>.

Su característica más destacada es el aroma, tan intenso que, según una de las *Asambleístas* de Aristófanes (1118-9), es preferible a cualquier perfume, porque dura en la cabeza durante mucho más tiempo<sup>37</sup>. Se trata además, de acuerdo con la información de Hermipo (fr. 77 K.-A.), de un tinto con aroma a manzanas, algo que llama la atención por lo que sabemos sobre el proceso de elaboración de este vino y porque, como dice Arquétrato de Gela (fr. 190 *SHell*) a finales del siglo IV a.C., «*es excelente para beber, siempre que esté envejecido con muchas bellísimas estaciones de años*». Según la descripción de Florentino en *Geoponica* (VIII 23) era un vino generoso, preparado con uva madura y asoleada (algo frecuente en la antigüedad) y con el añadido después de la fermentación de cierta cantidad de mosto cocido. Teofrasto (*Od.* 51) señala que el que se ofrecía en el pritaneo de Tasos llevaba pasta de harina de trigo y miel que se echaban en las tinajas, «*de modo que de una tomara el vino el perfume y de la pasta de trigo la dulzura*»<sup>38</sup>.

Este particular aroma del vino de Tasos descrito por Hermipo ha llamado poderosamente la atención de Allen (*op. cit.*, pp. 65-6), que afirma que sólo tiene noticia de otro vino con bouquet de manzana, el blanco de Saint Pourçain, descrito así en el siglo XII. Este mismo autor cuenta después su propia experiencia con un vino moderno comprado en Tasos, en el que todavía pudo encontrar ese mismo sabor, que atribuye a la influencia del terreno.

Junto al vino de Tasos uno de los más apreciados es el de Lesbos, «la rica en granos de uva» (Arquétrato, fr. 186 *SHell*), cuyas cualidades y altísima calidad

<sup>35</sup> IG XII Suppl. 347. Una información exhaustiva sobre todos los aspectos relacionados con el vino de Tasos se puede encontrar en el completísimo artículo de Salviat, F., citado en la nota 14, así como en Garlan, Y. – *Vin et amphores de Thasos*. Atenas, 1988. A. Dalby («*Topikos oinos*», pp. 398, 400-1) considera que, aunque no hay constancia de una legislación similar en otras partes de Grecia, sin embargo la producción de tipos de ánforas específicos para algunas ciudades vinícolas, así como el sellado de las ánforas y la presencia de motivos relacionados con el vino en sus monedas, sugieren un interés público por parte de sus dirigentes. Cf. Grace, V. R. – *Amphoras and the Ancient Wine Trade*. Princeton, 1961. (Agora Picture Book n° 6).

<sup>36</sup> Fililio, fr. 23 K.-A. Efipo, fr. 28 K.-A. Antífanos, fr. 138 y 238 K.-A. Eubulo, fr. 121 K.-A. Alexis, fr. 277 K.-A. Menandro, fr. 224 K.-A.

<sup>37</sup> Cf. *Lys.* 195-206, *Pl.* 1020-1, Clemente de Alejandría – *Paed.* II 30, 2.

<sup>38</sup> También Epinico (fr. 1 K.-A.) describe una bebida que se preparaba el rey Seleuco a base de vino añejo de Tasos, harina de cebada y miel del Ática. Cf. Catón, *R.R.* 109.

alaban sin reservas las fuentes antiguas. La opinión unánime de los griegos queda claramente expresada por un personaje del comediógrafo Alexis que afirma: «No hay ningún otro vino más agradable de beber que la bebida de Lesbos» (fr. 276 K.-A.). Y es probablemente el mismo que en otro fragmento propone establecer una exención de impuestos para favorecer su importación en Atenas y al mismo tiempo condenar a severas penas al que se atreva a exportar incluso una cantidad ridícula (fr. 278 K.-A.). Una consideración similar se aprecia en Clearco (fr. 5 K.-A.), que lo compara con el de Marón, el sacerdote de Apolo que regaló a Ulises aquel vino espléndido con el que emborrachó al Cíclope, así como en otros comediógrafos<sup>39</sup>.

El más apreciado es el envejecido, del que Eubulo afirma «que destila néctar» (fr. 121 K.-A.) y cuya cabeza, como ya hemos visto, está «coronada con una blanca flor» (Arquéstrato de Gela, fr. 190 *SHell*), que es señal de calidad en un vino. En la isla de Lesbos se elaboraba un tipo de pramnio que aparece mencionado en Efipo (fr. 28 K.-A.), con el único comentario de que encanta al personaje lo cita y se presta fácilmente a ser bebido en exceso. Tomando como apoyo a Dioscórides (V 6, 4), que presenta el pramnio como un vino de pasas, Allen (*op. cit.*, p. 40) lo relaciona con otro que también aparece citado junto a éste, el *prótopos* o *pródromos*, que era famoso en Lesbos. Según la descripción de Pólux (VI 17) se trataba de un vino de yema, elaborado con el mosto que fluía espontáneamente de las uvas antes del prensado, de donde se deriva su nombre, muy apreciado por su sabor muy dulce, por lo que se almacenaba en ánforas y no se mezclaba con el mosto de prensa. Plinio (XIV 85) lo sitúa en la categoría de los *dulcia*, aunque le da el calificativo de *austerum*, por lo que podríamos definirlo como un vino generoso seco. Según este autor (XIV 74) se caracterizaba por un sabor salado natural debido a la proximidad de las viñas al mar.

Un hecho notable en el caso del vino de Lesbos es el largo tiempo que dura su prestigio, ya que todavía en época romana Oribasio (*Coll. med.* V 6, 45) lo presenta como uno de los mejores vinos de color pajizo (¿tiene que ver tal vez con la «blanca flor» de Arquéstrato?) y aún en el siglo XVI Pierre Belon afirmaba que los vinos de esta isla eran considerados los mejores del Egeo. En 1820 William Turner habla del tinto de Lesbos, con cuerpo y de sabor dulce, y en la actualidad se produce un tinto semi-seco.

En dura pugna con los de Tasos y Lesbos, quizá el de Quíos es el más apreciado de la antigüedad, en particular el de la zona que recibía el nombre de Ariusia, de suelo calcáreo y unas especiales condiciones climáticas debidas a su

<sup>39</sup> Fililio, fr. 23 K.-A. Antifanes, fr. 172 K.-A. Efipo, fr. 28 K.-A. Alexis, fr. 277 K.-A. Batón, fr. 3 K.-A. Clemente de Alejandría (*Paed.* II 30, 2) lo incluye en la ya citada lista de vinos de lujo dándole el adjetivo *eúpnous* para destacar su aroma.

orografía, con unas elevaciones en la parte oriental, cerca de la costa. De allí procedía, según Estrabón (XIV 1, 35), el mejor vino de Grecia. Como señala Lambert-Gócs, los relatos de diversos viajeros occidentales entre los siglos XVI y XIX muestran que se mantuvo la tradición vinícola en Ariusia al menos hasta 1821, cuando los turcos atacaron la isla y destruyeron sus viñedos. De lo poco que se pudo recuperar se ocuparon más tarde el ataque de la filoxera, que alcanzó la isla en 1892, y la fuerte emigración a comienzos del siglo XX, por lo que en la actualidad la producción es bastante reducida y en muchas ocasiones se limita al ámbito familiar.

Los comediógrafos áticos, sin embargo, dan buena muestra de la importancia que el vino quiota tuvo en la antigüedad. En opinión de Dioniso, convertido en un personaje de Hermipo (fr. 77 K.-A.), es el único capaz de superar al de Tasos, afirmación que apoya dedicándole los epítetos «irreprochable», de resonancias épicas, y «libre de daño». Aristófanes (fr. 225 K.-A.) lo considera una bebida propia de las mesas siracusanas, que representan para la mentalidad griega el paradigma del lujo gastronómico<sup>40</sup>, y en diversas ocasiones aparece junto a sus rivales más directos y a otros vinos considerados también de gran calidad (por ejemplo, Eubulo, fr. 121 K.-A.). En una de ellas se menciona concretamente el quíos añejo (Fililio, fr. 23 K.-A.), quizá el mismo que Epílico (fr. 7 K.-A.) cita filtrado, aunque esto es algo que sólo podemos suponer, dada la brevedad del fragmento. Poco encontramos, en cambio, en los comediógrafos sobre sus características particulares, salvo en Aristófanes (fr. 334 K.-A.), que lo cita junto a otros vinos de un efecto afrodisiaco, por lo que para conocer mejor el vino de Quíos tendremos que recurrir a otros autores, como Teopompo (FGH 115 fr. 276), que afirma que la isla fue la cuna de la viticultura y el lugar donde por primera vez se elaboró vino tinto, o Ateneo de Náucratis (I 32f-33a), que menciona tres variedades producidas en Ariusia, un vino seco, uno dulce y uno de características intermedias que recibía el nombre de *autókratos*.

Este repaso por los autores de la comedia ática muestra claramente el interés de los griegos por el vino, que se refleja no sólo en el gran número de pasajes en que lo encontramos citado (a veces incluso como centro de la acción dramática), sino en la cantidad de detalles que ofrecen, que nos permiten conocer sus gustos. Las preferencias se inclinaban por los grandes vinos de las islas del Egeo, unos vinos envejecidos, «con una blanca cabellera», aromáticos y densos, capaces de producir el placer más intenso en aquellos que podían beberlos.

<sup>40</sup> Cf. Platón, R. 404d, *Epist.* VII 326b-c; Alexis, fr. 24 K.-A. Collin-Bouffier, S. – *La cuisine des grecs d'Occident, symbole d'une vie de tryphé?* «Pallas». N° 52, 2000, pp. 195-208.

Maria Stella Busana \*

## Gli impianti di vinificazione negli insediamenti rurali della *Venetia* centrale

La raccolta e l'analisi comparata della documentazione relativa agli edifici abitativo-produttivi scavati nella campagna veneta tra la fascia collinare e quella lagunare (corrispondente al settore centrale della *X regio* augustea), alcuni dei quali inediti ovvero noti da brevi descrizioni, consentono di delineare alcuni caratteri dell'insediamento rurale di epoca romana in una regione che è finora rimasta ai margini del dibattito scientifico in corso da alcuni decenni sull'argomento. Marginalità che contrasta con la relativa consistenza della documentazione, conseguente a una attenta tutela del territorio e ad una diffusa sensibilità alle tracce del passato, e con il fatto che questa regione sia stata oggetto, a partire dagli anni '80, di importanti studi generali di topografia storica (che ne hanno ricostruito l'organizzazione stradale e le divisioni agrarie e hanno realizzato la carta archeologica dei rinvenimenti finora conosciuti tra la preistoria e l'età tardoantica), nonché di numerose ricerche, anche di alto livello metodologico, relative a contesti territoriali specifici<sup>1</sup>. Di recente pubblicazione sono anche alcuni contributi specificatamente rivolti allo studio delle *villae* della Cisalpina e della *X regio*, da parte rispettivamente di D. Scagliarini Corlaita (1997) e di M. De Franceschini (1998): in essi, tuttavia, viene rivolta ancora una limitatissima attenzione alla documentazione della *Venetia* centrale. Le cause vanno ricondotte a un'obiettiva difficoltà di interpretazione dei dati, parziali e incerti, ma anche alla carenza, per questo ambito territoriale, di ricerche-modello, programmate e mirate, che abbiano indagato uno o più complessi nella loro estensione totale e secondo i criteri dell'archeologia moderna, affiancando allo scavo l'indagine

\* Università degli Studi di Padova.

<sup>1</sup> Si veda *Misurare la terra. Il caso Veneto 1984*, per le divisioni agrarie, Bosio – *Le strade romane...*, per il sistema stradale della *X regio*, i quattro volumi della Cav 1988, 1990, 1992, 1994, per la documentazione archeologica. Tra le indagini di settori specifici del territorio si segnala in particolare il Progetto Alto-Medio Polesine-Basso Veronese, condotto dalle Università di Padova e di Lancaster, per gli importanti approfondimenti metodologici, i cui risultati sono stati pubblicati prevalentemente nella rivista «Quaderni di Archeologia del Veneto».

sul territorio, volta a ricostruirne gli aspetti fisiografici e antropici: due approcci che risultano assolutamente complementari in questo settore della ricerca, dal momento che l'insediamento rurale è un fenomeno legato in modo pressoché esclusivo alla possibilità di sfruttare una porzione più o meno vasta di terra, per soddisfare il fabbisogno interno e talora per trarne profitto<sup>2</sup>.

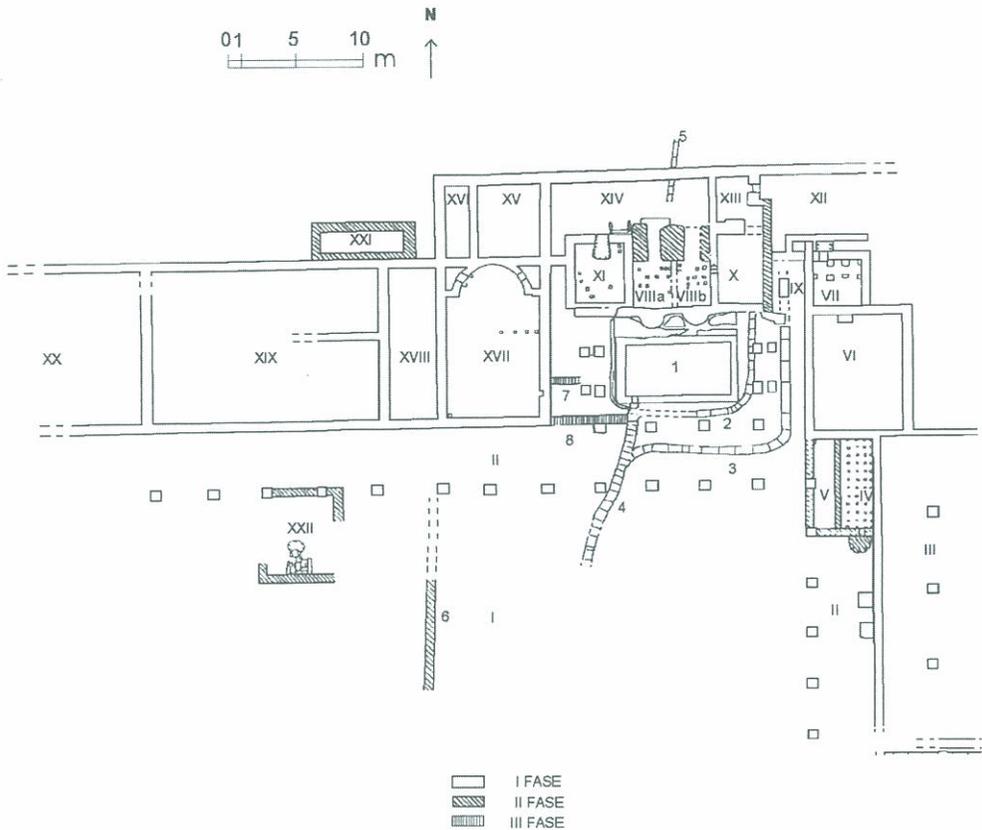
Della quarantina di complessi presi in considerazione, quasi tutti situati in un contesto di pianura e risalenti agli inizi del I sec.d.C., circa la metà sono stati indagati su un'estensione significativa, ma meno numerosi sono quelli in cui sia possibile ricostruire con certezza lo schema planimetrico, accertare la destinazione degli ambienti e degli impianti produttivi, usufruire di studi sui materiali, così da precisare la datazione dell'impianto e delle sue trasformazioni, oltre che conoscere gli aspetti della vita quotidiana, delle attività economiche e dei rapporti commerciali<sup>3</sup>.

Gli insediamenti rustici presi in esame offrono una limitata casistica relativa agli impianti produttivi, peraltro spesso costituita da resti di dubbia interpretazione.

Le testimonianze più significative riguardano proprio la più redditizia delle produzioni agricole: quella del vino<sup>4</sup>.

Tra le testimonianze più significative vi è il *torcularium* di una villa di notevoli dimensioni (caratterizzata da uno schema a U con fronte principale lungo 65 m)

- <sup>2</sup> Tale interesse è da tempo coltivato invece nella *Venetia* orientale, come dimostrano gli Atti della IX Settimana di Studi Aquileiesi sul tema *Il territorio di Aquileia nell'antichità* (1979) e l'importante contributo di Monika Verzár-Bass nell'indagine promossa dall'Istituto Gramsci sul tema *Società romana e impero tardoantico* (Verzár-Bass – *Le trasformazioni agrarie...*, pp. 647-685).
- <sup>3</sup> Il presente articolo intende fornire alcuni risultati di una ricerca presentata nel volume *Architetture rurali nella Venetia romana*, Collana «Le rovine circolari» diretta da Francesca Ghedini, Lorenzo Braccesi e Irene Favaretto, pubblicata da L'Erma di Bretschneider (Roma) (BUSANA – *Architetture rurali...*); sull'argomento si veda anche Busana – *Aspetti tipologici nelle fattorie...*, pp. 245-247; Busana – *Ruri aedificiorum rationes. Elementi...*, pp. 223-239; BUSANA – *Indesiamenti rurali...*, pp. 507-538; Busana – *Strutture produttive...*
- <sup>4</sup> Ancora aperto è il dibattito sulle possibilità di riconoscere gli impianti destinati alla produzione del vino e dell'olio, che spesso utilizzavano le stesse strutture; allo stato attuale degli studi, le differenze sembrerebbero riguardare la superficie di spremitura (*ara*) e la vasca di raccolta (*lacus*), entrambi di dimensioni maggiori negli impianti di vinificazione, la seconda anche duplice in quelli per la produzione dell'olio (*structile gemellar*); a questi elementi si possono accompagnare una serie di altri indizi, come la presenza di un numero elevato di doli, soprattutto interrati (*dolia defossa*), dove si svolgeva parte del processo di fermentazione e invecchiamento del vino, ovvero di *molae oleariae* e di *trapeta* per la frangitura delle olive (cfr. Brun – *L'oléiculture et la viticulture...*, pp. 512-537, che presenta la discussione del Simposio organizzato nel 1991 su tema *La production du vin et de l'huile en Méditerranée* (1993), e Rossiter – *Pressing issues...*, pp. 597-602, che recensisce gli Atti dello stesso Simposio). Di grande utilità risultano i due contributi di S. Pesavento Mattioli sulle tracce indiziarie della presenza di una produzione di vino (Pesavento Mattioli – *Gli apporti dell'archeologia...*, pp. 391-408, con una sintesi sui principali rinvenimenti della Cisalpina) ovvero di olio (Pesavento Mattioli – *Produzione e commercio dell'olio...*, pp. 221-230, in riferimento alla documentazione dell'Italia), sulla base delle indicazioni letterarie e delle testimonianze archeologiche.



**Figura 1** – Planimetria della villa romana di Portogruaro (Ve) – Marina di Lugugnana. Nel settore meridionale dell'ala orientale, a destinazione rustica, si collocava nella prima fase edilizia il *torcularium*, costituito da una superficie spremitura (*ara*) (2) e dalla vasca per la raccolta del mosto (*lacus*) (1); la base 3 era forse connessa alla manovra del torchio (da Busana 2002).

scavata a Marina di Lugugnana, nell'agro meridionale di *Iulia Concordia* (Fig. 1); la villa venne utilizzata dall'età augustea alla fine del II sec.d.C., ricevendo agli inizi del II sec. una ristrutturazione che comportò l'obliterazione dell'impianto vinicolo in vista di un potenziamento della produzione cerealicola: riconversione che evidentemente non fu sufficiente a contrastare la crisi economica e a consentire il mantenimento di un complesso di così notevoli dimensioni<sup>5</sup>.

L'impianto produttivo consisteva in un piano di mattoni con un bordo in cocciopesto inclinato verso una vasca quadrata (lato di m 2), costruita in frammenti laterizi e pietre legate con malta (ma forse, in origine, rivestita con lastre di pietra), dotata di un foro sul lato meridionale. L'ipotesi avanzata dagli archeologi è che si trattasse di un impianto per la lavorazione dell'uva, costituito dalla piattaforma

<sup>5</sup> Cfr. *La villa romana di Marina di Lugugnana*; Busana – *Architetture rurali nella Venetia*, pp. 333-337.



**Figura 2** – Portogruaro (Ve) – Marina di Lugugnana. Piano in mattoni e vasca del *torcularium* della villa romana (da *La villa di Marina di Lugugnana* 1987).

per la spremitura dei grappoli o delle vinacce (*ara*) e dalla vasca di raccolta del mosto (*lacus*)<sup>6</sup> (Fig. 2).

I resti conservati danno luogo tuttavia a molte incertezze interpretative, a partire dalla difficoltà di stabilire con sicurezza se il piano in mattoni funzionasse come *calcatorium* per la pigiatura dei grappoli oppure come *torcularium* per la torchiatura meccanica delle vinacce, ovvero se fosse utilizzato lo stesso impianto per le due fasi di lavoro<sup>7</sup>.

Il problema non è di poca importanza per la valutazione economica dell'inse-diamento, dal momento che – secondo l'opinione degli studiosi – la presenza di un torchio era indicativa di una produzione su scala commerciale superiore a quella derivante dalla semplice pigiatura dell'uva, benché quest'ultima producesse il vino migliore<sup>8</sup>.

<sup>6</sup> L'ipotesi è supportata dai risultati della flottazione di campioni di terra prelevati all'interno della vasca, che hanno restituito numerosi semi d'uva (cfr. *La villa romana di Marina di Lugugnana*, p. 27; Pesavento Mattioli – *Gli apporti dell'archeologia...*, p. 397).

<sup>7</sup> Rossiter 1981, p. 350. Nelle ville dell'area vesuviana (la villa della Pisanella a Boscoreale, la villa di Oplontis, la villa dei Misteri e gli impianti della *regio* II, *insula* 5 a Pompei), non sono documentati *calcatoria* separati dai *torcularia*: l'uva si pigiava direttamente sull'ara del torchio e immediatamente dopo si spremano le vinacce (cfr. BRUN 1993, p. 523).

<sup>8</sup> Rossiter – *Wine and oil processing...*, pp. 348-349.

Nell'ipotesi che si trattasse di un *torcularium*, l'analisi delle strutture superstiti sembrerebbe escludere l'eventuale impiego di un torchio a leva tradizionale, sia del tipo a verricello, sia del tipo a vite, data l'assenza di tracce relative alle pietre di base (*lapides pedicini*), nonché agli incassi per i pali verticali (*arbores*) che sostenevano l'albero orizzontale del torchio (*prelum*) e per quelli che sostenevano il meccanismo per abbassare il *prelum* (*stipites*)<sup>9</sup>. E' invece plausibile l'ipotesi che fosse impiegata una variante del torchio a leva, del tipo di quelli documentati dal Brun nella Gallia meridionale, con il *prelum* ancorato solamente al muro e azionato mediante pesi (tipo greco-ellenistico) oppure sostenuto anche da un'impalcatura mediana ancorata al soffitto e azionato attraverso un verricello o un meccanismo a vite (tipo italico)<sup>10</sup> (Fig. 3). In tal caso, la base quadrangolare

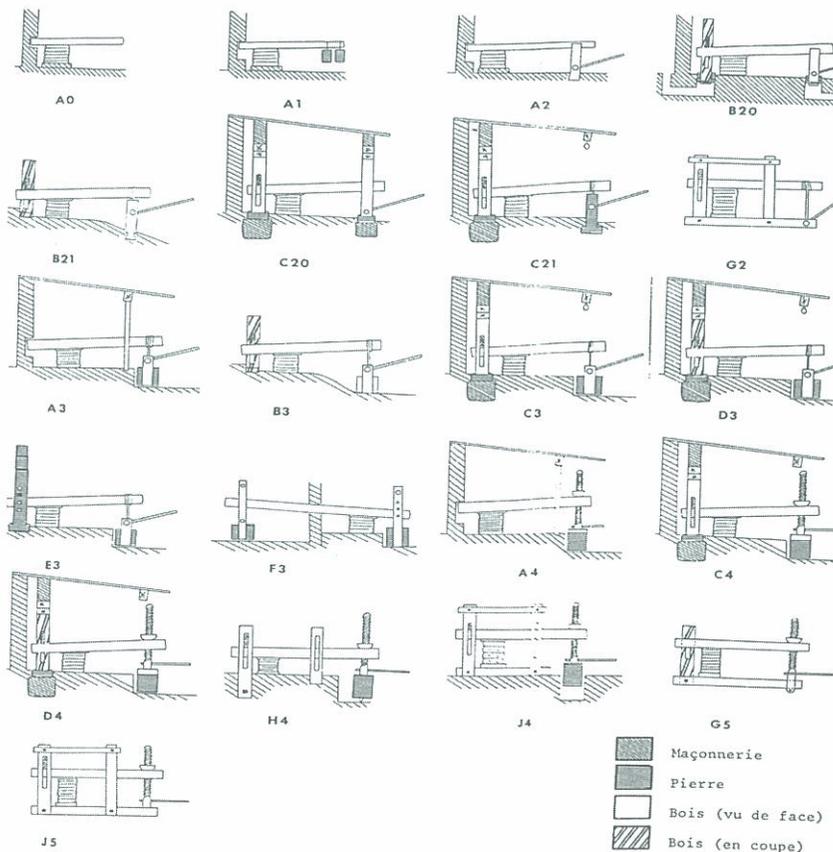


Figura 3 – Tipologia di torchi a leva elaborata da J.-P. Brun. I tipi A0-A4 potrebbero essere stati utilizzati nel *torcularium* di Marina di Lugugnana (da Brun 1986).

<sup>9</sup> Sulle parti che costituivano il torchio a leva e sul funzionamento dell'impianto si veda Medri – *La ricostruzione...*, pp. 243-250.

<sup>10</sup> Brun – *L'Oléiculture et la viticulture...*, pp. 185-186, fig. 4.

in mattoni realizzata sul lato opposto della stanza, a m 4 di distanza dal piano di spremitura ed esattamente in asse con esso, potrebbe in qualche modo essere connessa al meccanismo di manovra del *prelum*<sup>11</sup>. Il dislivello presente di regola tra la superficie di spremitura e l'area di manovra del *prelum* poteva invece essere ottenuto sopraelevando la prima con una base di legno: in tal modo troverebbe una spiegazione plausibile il dislivello esistente, nell'impianto di Marina di Lugugnana, tra il piano in mattoni e il bordo della vasca, quest'ultimo più alto di m 0.25.

Un'altra ipotesi è che fosse impiegato un torchio mobile a vite diretta<sup>12</sup>, più semplice ma ugualmente efficace, del tipo documentato recentemente nella fattoria di S. Pietro in Casale, nell'agro bolognese<sup>13</sup>: una difficoltà in questo caso potrebbe essere la posizione dell'impianto, addossato al muro perimetrale dell'edificio e alla vasca, cosicché le possibilità di manovra del meccanismo a vite sarebbero state piuttosto ridotte.

Un impianto per la lavorazione dell'uva potrebbe essere stato anche il piano rinvenuto a S. Pietro in Cariano-loc. Mattonara, probabilmente pertinente ad una villa situata nella fascia pedecollinare dell'agro di Verona (Valpolicella)<sup>14</sup>. Il pavimento, realizzato parte in cocciopesto, parte in schegge di pietra, inglobava fino all'orlo, nel settore rivestito in cocciopesto, un grande dolio (Fig. 4).

Frequente è il rinvenimento, nel contesto di edifici rustici, di simili doli inseriti nel terreno (in genere solo la parte inferiore dei contenitori) o entro banconi di calcestruzzo: essi sono generalmente interpretati come depositi per prodotti liquidi (olio e, soprattutto, vino), anche sulla base dei riferimenti presenti negli agronomi Columella (XII, 18, 5: *dolia demersa*) e Palladio, ancora nel IV-V sec.d.C. (I, 18: *dolia obruta*)<sup>15</sup>. Lo scopo dell'interramento dei doli, associato ad una chiusura il più possibile ermetica del coperchio, era quello di creare delle condizioni di temperatura ottimali durante il processo di fermentazione e di evitare il contatto con l'aria, come ci testimonia un passo di Macrobio nei *Saturnaliorum convivium*<sup>16</sup>.

Nei settori rustici delle fattorie meglio conosciute, i contenitori giacciono solitamente in posizione ravvicinata tra loro e sono presenti in un numero elevato, com-

<sup>11</sup> Cfr. Medri – *La ricostruzione del torchio...*, p. 243.

<sup>12</sup> White – *Greek and roman technology*, pp. 69-70.

<sup>13</sup> Ortalli 1 – *Insediamiento rurale...*, p. 195, fig.157-158. Dell'impianto si conservavano le tracce di un basamento quadrato in conglomerato utilizzato come piano di torchiatura e di un dolio in cui confluiva il mosto, mentre le parti lignee dell'impianto non sono sopravvissute.

<sup>14</sup> Cfr. Busana – *Architetture rurali*, pp. 354-355.

<sup>15</sup> Cfr. Brun – *L'oléiculture...*, pp. 532-533; Rossiter – *Pressing issues...*, p. 599. Tali contenitori potevano conservare anche derrate alimentari.

<sup>16</sup> Macr. sat. VII, 12, 15: *Agricolae dolia, non contenti sub tecto reposuisse, defodiunt et operimentis extrinsecus inlitis muniunt, emovescentes in quantum fieri potest a vino aeris contagionem* – «I contadini non si limitano a porre i doli in luogo coperto, ma li sotterrano e ne spalmano esternamente il coperchio a protezione, nell'intento di evitare al vino per quanto possibile il contatto con l'aria».



**Figura 4** – S. Pietro in Cariano (Vr) – loc. Mattonara. Il pavimento in cocciopesto con il dolio interrato (da Busana 2002).

preso tra alcune unità (da 5 a 16 nella documentazione emiliana)<sup>17</sup> ed un centinaio, in alcune grandi aziende agricole dell'Istria (la *villa* di Val Catena a Brioni Maggiore) e dell'Italia centrale (le *villae* di Settefinestre e di Boscoreale-Contrada Pisanella).

Considerata invece la condizione isolata e la situazione di totale interro, il dolio di S. Pietro in Cariano sembrerebbe piuttosto confrontabile con i grandi contenitori inseriti nel pavimento di *torcularia*, i quali funzionavano come *lacus* di raccolta del mosto, soprattutto – secondo l'opinione prevalente degli studiosi – del prodotto derivante dalla fase iniziale della spremitura<sup>18</sup>.

Non si può quindi escludere che il piano in cocciopesto di S. Pietro in Cariano costituisse una piattaforma per la pigiatura manuale dell'uva o, meno verosimilmente, per la spremitura meccanica delle vinacce e il dolio un serbatoio di raccolta<sup>19</sup>.

Per quanto riguarda i *dolia defossa*, sia con funzione di raccolta del mosto che di conservazione del prodotto durante il processo di fermentazione, va peraltro osservata una indubbia sporadicità dei rinvenimenti nel territorio della Venetia, soprattutto se confrontata con la documentazione della vicina *Histria*. Tale situa-

<sup>17</sup> Scagliarini Corlaita – *La villa romana...*, p. 20; ORTALLI – *L'insediamento rurale...*, p. 191.

<sup>18</sup> Rossiter – *Wine and oil processing...*, p. 352, nota 21.

<sup>19</sup> Vale la pena di ricordare che un dolio costituiva il *lacus* per la raccolta del mosto anche nel torchio in dotazione alla citata fattoria bolognese di S. Pietro in Casale.

zione, piuttosto che risultare da una lacunosità della documentazione, va probabilmente ricondotta alla pedologia del terreno, diffusamente caratterizzata da un alto grado di umidità; non è un caso che l'unica attestazione di questo tipo sia emersa nella zona pedecollinare della Valpolicella, dove il terreno risulta particolarmente asciutto per la natura carsica del substrato<sup>20</sup>. Ciò significa, peraltro, che l'assenza di questo tipo di attrezzature non costituisce un indice di scarsa produzione vinaria, che sarebbe del resto contraddetta dalle fonti letterarie; evidentemente la raccolta e la conservazione del mosto avveniva in contenitori tenuti fuori terra, probabilmente realizzati, più spesso e più precocemente rispetto all'opinione comune degli studiosi, in legno (tini, botti, barili), secondo un uso ampiamente attestato dalle fonti e documentato nelle regioni di tradizione celtica<sup>21</sup>.

Sulla base di elementi indiziari, in realtà molto labili, è stata suggerita una possibile attribuzione ad un impianto di vinificazione anche per il vasto ambiente VI (m 7.50 x 9.50) del vicino insediamento di S. Pietro in Cariano-loc. Ambrosan, una grande villa con impianto ad U<sup>22</sup> frequentata dall'età augustea al VI sec. d.C.<sup>23</sup> (Fig. 5).

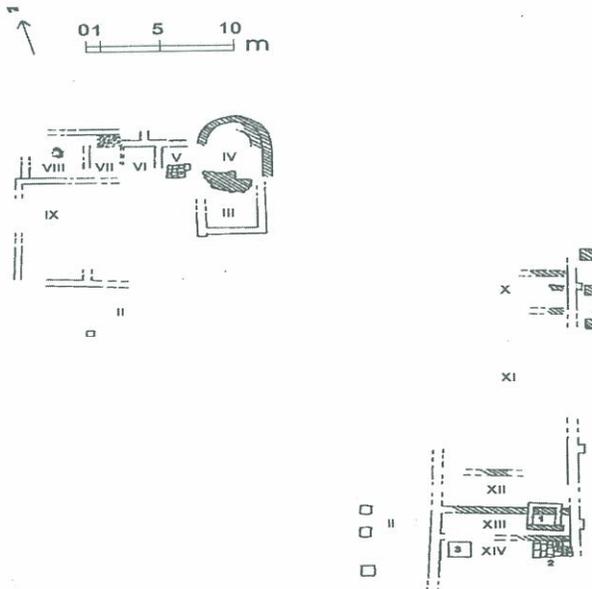


Figura 5 – S. Pietro in Cariano (Vr) – loc. Ambrosan.  
Planimetria della villa romana (da Busana 2002).

<sup>20</sup> La natura carsica del territorio ha consentito la predisposizione di ampi magazzini a doli interrati nelle *villae* dell'*Histria*.

<sup>21</sup> Per una sintesi sui numerosi problemi inerenti questo genere di contenitori, si vedano i contributi di Baratta – *Le botti: dati e questioni*, pp. 109-112 e di Desbat – *Le tonneau antique...*, pp. 113-120.

<sup>22</sup> Cfr. Cavalieri Manasse – *S. Pietro in Cariano...*, p. 67; Pesavento Mattioli – *Gli apporti dell'archeologia...*, pp. 396-7.

<sup>23</sup> Cfr. Busana – *Architetture rurali...*, pp. 344-351.

Il vano era originariamente pavimentato in mosaico di tessere bianche bordato da una fascia nera e presentava una piccola fossa rettangolare rivestita con lastre di pietra presso la parete settentrionale. Quest'ultimo elemento, in particolare, ha consentito di stabilire un confronto con una serie di ambienti pavimentati in laterizi, in cocciopesto o in mosaico, dotati di un vaschetta semisferica o rettangolare, che sono stati interpretati da tempo come *torcularia*: un numero consistente di esempi è attestato in Emilia Romagna (tra cui un mosaico bianco con fascia nera rinvenuto a Forlimpopoli), ma risulta documentato anche nell'agro aquileiese (*villa* di Joannis) e nell'Italia centrale<sup>24</sup>.

Il Rossiter concorda nel ritenere che possa trattarsi di impianti permanenti per la lavorazione dell'uva, realizzata – in assenza di tracce che attestino l'utilizzo di un torchio – mediante un sistema non meccanico (*calcatoria*)<sup>25</sup>. Un analogo processo di lavorazione attraverso pigiatura su piattaforme, da cui il mosto confluiva in cisterne poste a quota inferiore, e di qui in doli per la fermentazione, sarà del resto l'unico previsto dallo scrittore *de re rustica* Palladio in epoca tardoantica (PALLAD. I, 18).

Occorre sottolineare, però, che nell'edificio di S. Pietro in Cariano, a causa della lacunosità delle strutture, non è stato possibile verificare la presenza di altri elementi riscontrati negli esempi extraregionali, in particolare un cordolo in cocciopesto lungo il perimetro del pavimento e una leggera pendenza del piano verso la vaschetta<sup>26</sup>. Non si possono pertanto escludere altre interpretazioni del vano VI e della fossa realizzata al suo interno, che potrebbe, ad esempio, essere stata una sepoltura pertinente all'ultima fase di frequentazione del sito, considerato che sul piano ribassato di uno degli ipocausti (ambiente XVII) sono state riconosciute le tracce di una capanna in legno.

Ad attività produttive potrebbero essere state connesse anche le strutture messe in luce nei primi del '900 a S. Martino Buonalbergo-loc.Palù, nella fascia collinare dell'agro di Verona<sup>27</sup>. Il complesso viene descritto come una serie di 8-10 vani adiacenti, che presentavano caratteri omogenei nelle dimensioni (mq 10) e nella tecnica («muricciuoli» con spessore di m 0.30-0.60 in pietra, rivestiti all'interno con intonaco rosso, e pavimenti musivi di tessere bianche), ai quali erano addossate 4-5 vasche.

Considerata la non esclusiva pertinenza ad ambienti residenziali delle pavimentazioni musive e l'ottimo stato di conservazione, fino ad un'altezza di m 1,

<sup>24</sup> Ruggini – *Economia e società nell'Italia...*, pp. 530-533 (per gli esempi emiliano-romagnoli); Strazzulla Rusconi – *Scavo di una villa rustica...*, cc. 4-5 e Pesavento Mattioli – *Gli apporti dell'archeologia...*, pp. 397-398 (per il caso di Joannis); Rossiter – *Wine and oil processing...*, pp. 248-349 (per gli esempi centroitalici).

<sup>25</sup> Rossiter – *Wine and oil processing...*, p. 348.

<sup>26</sup> Cfr. Cavalieri Manasse – *S. Pietro in Cariano...*, p. 67.

<sup>27</sup> Cfr. Busana – *Architetture rurali...*, pp. 337-339.

dei «muricciuoli» rivestiti di intonaco rosso, da interpretare forse come resistente cocchiopesto, una sequenza così numerosa e omogenea di vani potrebbe essere attribuibile, oltre che ad un quartiere abitativo (*cubicola*), anche ad un impianto produttivo di considerevoli dimensioni.

Un'ipotesi suggestiva, in attesa della necessaria verifica archeologica, è che in parte costituissero anch'essi degli ambienti per la pigiatura dell'uva con i connessi *lacus* per la raccolta del mosto.

Nessuna indicazione riguardo al tipo di impianto utilizzato per la produzione del vino possediamo invece per il *torcularium* rinvenuto nel 1904 nell'ambito della prestigiosa villa individuata a Sarego-Ca'Quinta, nella zona pedecollinare dell'agro di *Vicetia*, ma la cui destinazione fu ritenuta certa per la presenza di molti «grani d'uva» e di una condotta di scarico in piombo<sup>28</sup>.

Al termine di quest'analisi degli impianti produttivi connessi alla vinificazione, per lo più identificati sulla base di indizi, vale la pena di sottolineare alcuni provvisori risultati, che costituiscono delle ipotesi di lavoro da verificare con le future ricerche.

Innanzitutto, sembrano emergere, soprattutto nel comprensorio collinare veronese, indicazioni significative a favore di una lavorazione dell'uva entro vasche o vani di ampie dimensioni. Ad una prima fase di pigiatura con i piedi doveva probabilmente seguire una seconda fase di torchiatura meccanica, come induce a pensare il numero assai elevato di contrappesi da torchio rinvenuti in Valpolicella e in Val d'Illasi (oltre che in Val Belluna), tra i quali, però, solo alcuni sono attribuibili ad epoca antica<sup>29</sup>. Anche sotto il profilo dei sistemi produttivi, l'insediamento rurale della *Venetia* potrebbe presentare strette analogie con quello dell'*VIII regio*, dove sono stati individuati numerosi ambienti con funzione di *calcatoria/torcularia* (oltre al caso di Forlimpopoli, nei territori di Bologna, di Reggio Emilia, di Forlì, di Ravenna e di Modena)<sup>30</sup>. Forti legami esistono anche con i più tardi impianti di vinificazione (II-IV sec. d.C.) messi in luce nella Gallia settentrionale, lungo la valle della Mosella, dove risultano associati contrappesi da torchio in pietra

<sup>28</sup> Cfr. Giarolo – *La villa romana di Casa Quinta...*, pp. 13-16; Pesavento Mattioli – *Gli apporti dell'archeologia...*, p. 397; Busana – *Architetture rurali...*, pp. 355-358.

<sup>29</sup> Cfr. Liverani – *Termini muti di centuriazione...*, pp. 111-127 e *Resti di torchi di tradizione...*, pp. 53-59 (per i manufatti della Valpolicella); Di Lucia Coletti – *I cosiddetti 'cippi di centuriazione'...*, pp. 115-121 (per i contrappesi della Val Belluna, forse utilizzati per una produzione di olio dalle noci); Pesavento Mattioli – *Gli apporti dell'archeologia...*, p. 398 (in generale). Una conferma dell'interpretazione di analoghi cippi come contrappesi da torchio per la spremitura delle vinacce viene ora dalla documentazione del territorio bresciano meridionale, dove sono state individuati 31 esemplari, concentrati nelle zone a vocazione vinicola della Franciacorta, della pianura meridionale e del lago di Garda; anche tra questi, sono tuttavia attribuibili con certezza ad epoca romana solo alcuni esemplari rinvenuti in prossimità di *villae* (come il contrappeso reimpiegato a Manerbe) (cfr. Morandini – *Contrappesi da torchio nella Venetia...*, pp. 195-201).

<sup>30</sup> Cfr. Pesavento Mattioli – *Gli apporti dell'archeologia...*, p. 397.

a vasche e vani, posti a livelli diversi, rivestiti con cocchiopesto impermeabilizzante e dotati di una fossetta circolare per facilitare la raccolta del mosto<sup>31</sup>.

In secondo luogo, quando scavi estensivi hanno consentito di verificarlo, gli impianti permanenti per la lavorazione dell'uva sono risultati presenti nell'ambito di insediamenti di grandi dimensioni e di notevole pregio architettonico (S. Pietro in Cariano-loc.Ambrosan, Sarego-Ca' Quinta, Marina di Lugugnana), a conferma che anche nel territorio veneto la viticoltura costituiva una delle attività economiche che richiedeva maggiori investimenti, ma anche che risultava maggiormente redditizia, sia in ambito pedecollinare, sia in contesti quasi lagunari<sup>32</sup>. Tale risultato economico trova del resto una spiegazione nelle numerose attestazioni letterarie che celebrano la fama del vino prodotto, in particolare quello *Raeticum*.

E' interessante poi constatare che i riferimenti delle fonti riguardano segnatamente i territori in cui sono emerse le tracce di una produzione vinicola (il settore collinare e pedecollinare dell'agro veronese e vicentino e la pianura meridionale di *Iulia Concordia*)<sup>33</sup>. Per l'ambito veronese, peraltro, anche la documentazione epigrafica viene a confermare l'importanza dell'attività economica, grazie non solo ad un'iscrizione rinvenuta a Passau, che nomina un *negotians vinarius* della *gens Tenatia*, residente a *Tridentum*, ma originario del *pagus Arusnatium*, ma anche ai recenti risultati degli studi sugli apparati epigrafici presenti in anfore Dressel 6A, che trasportarono il vino a partire dalla fine del I sec.a.C e per quasi tutto il I sec.d.C.: tra i bolli compaiono infatti servi di un *Gavius*, la *gens* che a Verona venne onorata con un arco<sup>34</sup>.

Da non trascurare è infine il persistere di una rilevante attività vitivinicola anche in epoca moderna nelle zone che ebbero anche anticamente un'analogha vocazione: il criterio della «continuità produttiva», che ritorna anche nel settore della cerealicoltura, si configura pertanto come un importante elemento metodologico nello studio dell'economia antica, fornendo un'utile chiave di lettura nell'interpretazione delle tracce delle antiche installazioni produttive.

<sup>31</sup> Cfr. Baratta – *Vini d'annata...*, pp. 86-93.

<sup>32</sup> Alla redditività della viticoltura, che formò la ricchezza della classe senatoria romana dal II sec.a.C., fanno frequentemente riferimento le fonti letterarie, oltre naturalmente agli scrittori *de re rustica*.

<sup>33</sup> Per le numerose fonti relative all'attività vinicola del territorio veronese tra I sec.a.C e VI sec.d.C., area di produzione del famoso *vinum Raeticum*, si rimanda a Buchi – *La vitivinicoltura cisalpina...*, pp. 373-386; alla feracità del territorio concordiese ancora in epoca tardoantica, fonte di approvvigionamento di grano e di vino per i depositi del re Teoderico, fa riferimento Cassiodoro (*Var.*, XII, 26).

<sup>34</sup> A bollare le anfore sono i servi *Expectatus*, *Romanus*, *Licinus*, *Primus* (cfr. Pesavento Mattioli – *I commerci di Verona...*, pp. 313, 318; Pesavento Mattioli – *Anfore: problemi e prospettive...*). Anche per il trasporto del vino, così come per la sua conservazione, dovevano essere tuttavia frequentemente utilizzate le botti (soprattutto a partire dal II sec.d.C.), attestate dalle fonti letterarie e iconografiche, con scene di trasporto delle botti su barche o su carri nell'ambito di monumenti funerari, tra cui la stessa stele di *P. Tenatius Essimnus* (cfr. Cipriano – *Considerazioni sul commercio del vino...*, pp. 410-411; Tchernia – *Le tonneau, de la bière au vin...*, pp. 121-129).

Uno degli aspetti più interessanti emersi dall'analisi degli impianti produttivi messi in luce negli insediamenti della *Venetia* centrale consiste nei resti di strutture connesse ad attività ustorie interpretabili come essiccatoi di prodotti agricoli, impianti che risultano molto diffusi in Britannia e nella Gallia setten-trionale, dove sono stati studiati rispettivamente dal Morris e dal Van Ossel<sup>35</sup>.

Una funzione di essiccatoi è innanzi tutto ipotizzabile per le strutture presenti in corrispondenza degli angoli meridionali dell'ampio granaio isolato della villa di Villabartolomea-loc.Venezia Nuova, situata nella pianura veronese meridionale (Valli Grandi Veronesi) e frequentata tra l'età augustea e il VI sec.d.C.<sup>36</sup>. Si tratta di due vani conformati a U, coperti da un piano di argilla cotta e dotati di un'apertura verso l'interno del magazzino: uno schema che trova confronti abbastanza puntuali con alcuni essiccatoi rinvenuti in Britannia<sup>37</sup> e nel territorio della Gallia settentrionale<sup>38</sup>, dove risulta assai diffusa la stessa soluzione di collocare le installazioni all'interno di magazzini<sup>39</sup>. Gli impianti potevano svolgere una duplice funzione: l'essiccazione diretta dei prodotti e la riduzione dell'umidità all'interno del granaio.

Anche nella villa di Torre di Pordenone, situata nell'agro concordiese setten-trionale e utilizzata tra l'età giulio-claudia e il V sec.d.C.<sup>40</sup>, i vani II e III, costruiti in appoggio al grande ambiente I dotato in origine di un pavimento sopraelevato mediante pilastri, si prestano ad una funzione di essiccatoi diretti e indiretti di prodotti agricoli<sup>41</sup>. Pur in assenza di confronti tecnico-planimetrici puntuali con la casistica nota soprattutto in ambito provinciale, a causa del precario stato di conservazione delle strutture e degli effetti dello scavo, il rinvenimento di residui carboniosi all'interno del vano III e l'effettiva necessità di ridurre l'umidità all'interno dell'ipotizzato magazzino, costruito in una zona acquitrinosa e perciò di

<sup>35</sup> Morris – *Agricultural buildings...*, pp. 5-21, 83-107; Van Ossel – *Établissements ruraux de l'Antiquité...*, pp. 137-151. Il Van Ossel analizza 41 esempi di essiccatoi, quasi tutti di epoca tardoimperiale, riferendosi alla classificazione elaborata dal Morris.

<sup>36</sup> Cfr. Busana – *Architetture rurali...*, pp. 368-377.

<sup>37</sup> Morris – *Agricultural buildings...*, p. 97 (Hambleton, Bucks), fig.13c-e, p. 170. Il Morris definisce l'impianto «tuning fork furnaces» per la particolare forma a diapason.

<sup>38</sup> Van Ossel – *Établissements ruraux de l'Antiquité...*, pp. 137-141, fig. 3-4. L'impianto costituisce il tipo B «fours à chambre basse et à canaux de chauffe périphériques» della tipologia recentemente proposta dallo studioso.

<sup>39</sup> Van Ossel – *Établissements ruraux de l'Antiquité...*, p. 142.

<sup>40</sup> Cfr. Conte, Salvadori, Tirone – *La villa romana di...*; Busana – *Architetture rurali...*, pp. 326-331.

<sup>41</sup> Nel recente volume sulla villa di Torre di Pordenone si avanza l'ipotesi che il magazzino a pilastri sia l'esito della riconversione utilitaria di un impianto termale, attuata in epoca tardoantica, e che i vani II e III, in origine probabilmente dei *praefurnia*, siano stati trasformati in «piattaforme per l'imballaggio e il carico delle merci», direttamente collegati ad uno scalo fluviale sul Noncello (cfr. Conte – *Lo scavo e il complesso architettonico...*, pp. 43-46; Salvadori, Tirone – *Le tracce della residenza...*, pp. 160-161).

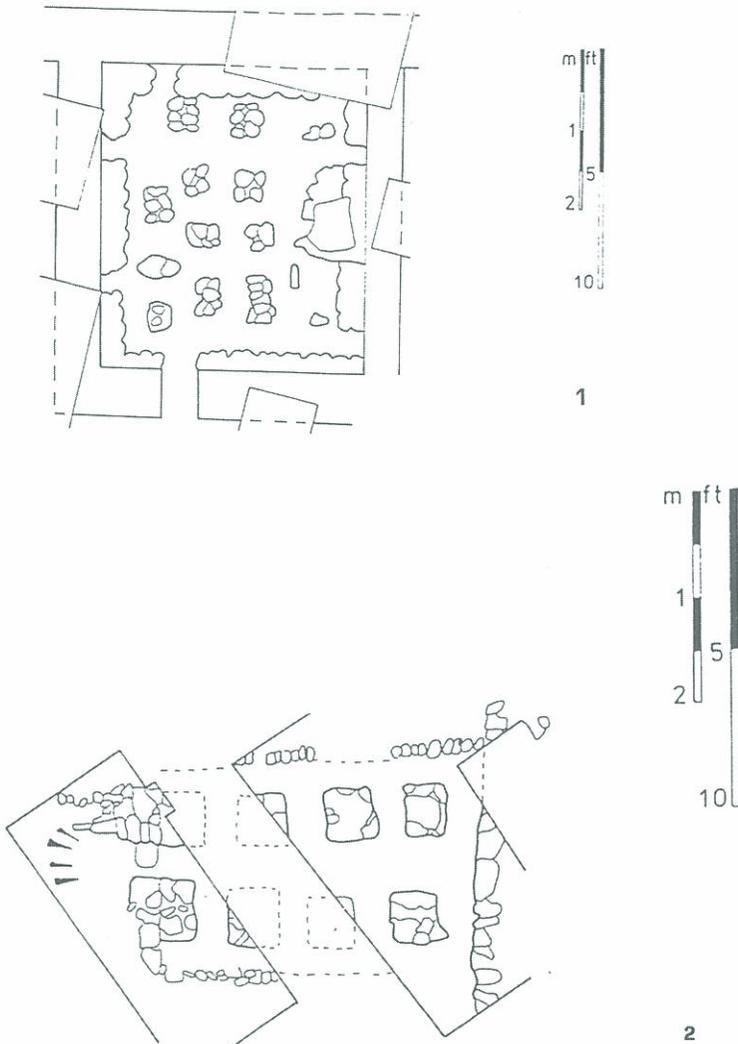
per sé dotato di numerosi soluzioni tecniche di drenaggio, costituiscono indizi probanti<sup>42</sup>. Assai convincente risulta peraltro l'accostamento proposto da A. Conte con l'edificio B del complesso di Emptinne-Champion (Gallia Belgica), inserito nello studio dello stesso Van Ossel: si tratta di un esteso ipocausto (oltre mq 80), realizzato tra il 250 e la sua interpretazione come sala domestica riscaldata o come impianto agricolo.

Infine nel citato insediamento di S. Pietro in Cariano-loc.Ambrosan sono stati rinvenuti otto ambienti ipocausti interrati, affiancati in sequenza paratattica, in parte intercomunicanti, i cui piani pavimentali, sostenuti da *pilae* in laterizi e tufo, dovevano essere in mattoni (come verificato nel vano IV) o in legno (Fig. 6). Il numero elevato dei vani, realizzati in più fasi durante la lunga vita del complesso rurale (I-VI sec.d.C.), e il loro carattere tecnico-architettonico essenziale inducono a ritenere che facessero parte del settore rustico-produttivo dell'insediamento, costituendo nello specifico un complesso di essiccatoi.



**Figura 6** – S. Pietro in Cariano (Vr) – loc. Ambrosan. L'essiccatoio IV e il vano V della villa romana (da Cavalieri Manasse 1985).

<sup>42</sup> Cfr. Conte – *Lo scavo e il complesso architettonico...*, pp. 43-44; Van Ossel – *Établissements ruraux de l'Antiquité...*, p. 145.



**Figura 7** – Essiccatoi di tipo «pillared» documentati in Britannia:  
1. Winterton; 2. Great Casterton (da Morris 1979).

I vani di S. Pietro in Cariano presentano caratteristiche analoghe agli impianti definiti dal Morris «pillared drying rooms» (Fig. 7), attestati nell'isola britannica, non invece finora nelle Gallie: ipocausti e *praefurnia* scavati direttamente nel terreno e pavimenti (in tegole, pietra o legno) poggianti su *pilae*<sup>43</sup>.

Più complesso si presenta il problema di stabilire quali prodotti fossero essiccati negli impianti identificati. I dati archeologici della Britannia e delle Gallie

<sup>43</sup> Morris – *Agricultural buildings...*, pp. 104-105 (Hambleton, Bucks; Great Casterton, Leics; Eccles, Kent; Winterton, Humberside), fig.13a-b, p. 170, fig.23a-24b, pp. 181-182.

sembrano dimostrare che la maggior parte delle installazioni erano utilizzate per il trattamento di cereali, ma anche di legumi, o per affumicare la carne. Altri studiosi, avendo verificato attraverso sperimentazione diretta il basso rendimento degli impianti nell'essiccazione di cereali (3 h e mezzo di funzionamento di un impianto di medie dimensioni – mq 9 ca. – per essiccare 50 kg di grano), hanno invece proposto che essi servissero per il maltaggio dell'orzo, in vista della fabbricazione di birra<sup>44</sup>. L'interpretazione prevalente rimane tuttavia per ora quella tradizionale, nonostante le fonti non ricordino esplicitamente la pratica dell'essiccazione dei cereali, pur facendo riferimento a grano e farro abbrustolito<sup>45</sup>.

Nel caso di Venezia Nuova, situata in un territorio a prevalente coltura cerealicola e probabile centro di produzione della famosa *alica* (specie di farro celebrato dalle fonti per il suo valore nutrizionale), è altamente probabile che gli essiccatoi fossero impiegati proprio a questo scopo. L'uso e lo sviluppo degli impianti sarebbe pertanto legato al processo di conservazione a lungo termine dei cereali, e soprattutto del farro, che necessitava di una maggior essiccazione dopo il raccolto. Tale procedimento impediva infatti la germinazione, pur mantenendo intatto il potere germinativo, e difendeva il cereale dai parassiti e dalle muffe. Per evitare la propagazione dei parassiti era inoltre richiesta una temperatura bassa (max.15°) e costante, assicurata dalle pareti spesse del granaio, e una bassa umidità (max.11 %), ottenuta anche mediante gli essiccatoi<sup>46</sup>.

Analoga destinazione poteva avere l'impianto di Torre di Pordenone, considerata la possibile diretta relazione tra essiccatoio e magazzino e la vocazione cerealicola della zona, situata al passaggio tra l'area magredile e le terre irrorate dalle acque di risorgiva.

Una diversa destinazione è invece possibile proporre per gli essiccatoi della villa di S.Pietro in Cariano-loc. Ambrosan. La specializzazione del territorio della Valpolicella nella produzione del vino, destinato non solo al consumo locale, ma anche all'esportazione, e la peculiarità degli impianti individuati, che non trova confronti in altri insediamenti rustici della Cisalpina, consentono infatti di ipotizzare che tali impianti fossero connessi alle fasi della vinificazione.

E' risaputo che i Romani erano soliti sottoporre il vino all'azione del calore e del fumo, che accelerava il processo di invecchiamento e favoriva la conservazione del prodotto. Tale processo si compiva nelle *apothecae*, ambienti collocati al di sopra dei locali riscaldati (forno, cucina, *tepidarium*, *caldarium*), dal cui calore e

<sup>44</sup> Van Ossel – *Établissements ruraux de l'Antiquité...*, pp. 143-144.

<sup>45</sup> Plinio il Vecchio riferisce che, per convincere la gente a mangiare farro abbrustolito, assai più sano, Numa decretò che solo il farro tostato era puro per i sacrifici e istituì i *Fornacalia*, feste per la torrefazione del farro (Plin. nat. XVIII, 2); l'agronomo Columella ricorda che il grano abbrustolito (*torrefactum triticum*) fa ingrassare più in fretta rispetto all'orzo i cavalli sani, ma troppo magri (Colum. VI, 30, 1).

<sup>46</sup> Van Ossel – *Établissements ruraux de l'Antiquité...*, p. 143.

fumo erano raggiunti, come attesta Columella<sup>47</sup> e come confermano le strutture messe in luce nelle numerose ville rustiche della regione stabiana<sup>48</sup>.

Tuttavia, le fonti testimoniano che l'invecchiamento del vino, racchiuso in botti, veniva ottenuto anche in celle appositamente riscaldate, denominate *fumaria*, utilizzate – riferisce Columella – anche per essiccare la legna<sup>49</sup>. Tale procedimento veniva adottato nelle regioni alpine, come racconta Plinio, dove si usava accendere dei fuochi nelle celle affinché il freddo non rallentasse la fermentazione del vino, recchiosó in botti<sup>50</sup>; tuttavia doveva essere diffuso anche nelle regioni mediterranee, dal momento che Marziale fa riferimento al vino che deve il suo invecchiamento al fuoco dei *fumaria* di Marsiglia<sup>51</sup>.

Nell'interessante trattato *Costruzioni enotecniche*, scritto nel 1910 da S. Mondini, si considera il fattore più importante nella costruzione delle cantine di elaborazione del vino proprio la possibilità di regolare la temperatura degli ambienti, innalzandola e abbassandola di molto, poiché tanto l'alta che la bassa temperatura, come gli sbalzi di temperatura o il mantenimento della temperatura costante, costituiscono dei mezzi efficacissimi per determinare alcune modificazioni del prodotto<sup>52</sup>. Con la temperatura elevata, in particolare, «*si facilita la decomposizione dello zucchero nella fermentazione lenta, si ottiene un più sollecito sviluppo di profumo nel vino, una decolorazione, ovvero un cambiamento più rapido della sua tinta*»; a tale scopo si prevede, oltre ad altri accorgimenti, la presenza di «*una stufa o di un sistema di riscaldamento, che al bisogno possa permettere il riscaldamento dell'ambiente alla temperatura voluta*»<sup>53</sup>.

E' possibile quindi che i *fumaria* presenti nella villa rustica della località Ambrosan avessero la funzione di garantire una sicura e completa fermentazione del mosto

<sup>47</sup> Colum. I, 6, 19: *Apothecae recte superponentur his locis, unde plerumque fumus exoritur, quoniam vina celerius vetustescunt, quae fumo quodam genere praecoquem maturitatem trahunt* – «I magazzini dove si ripone il vino a invecchiare sarà bene farli sopra quei luoghi donde esce il fumo, perché invecchia più presto quel vino che dal fumo trae una specie di precoce maturità».

<sup>48</sup> Crova – *Edilizia e tecnica rurale...*, pp. 130-136.

<sup>49</sup> Colum. I, 6, 19: *Fumarium quoque, quo materia, si non sit iam pridem caesa, festinato siccat, in parte rusticae villae fieri potest iunctum rusticis balneis* – «Nella parte rustica della fattoria si può fare anche un essiccatoio, dove la legna che sia stata tagliata da poco tempo si asciughi in fretta, e si può unirlo ai bagni dei servi». Peraltro, al di sopra dei *fumaria*, si rendevano disponibili una serie di *apothecae*, che potevano ugualmente essere utilizzate per l'invecchiamento del vino e di altri prodotti.

<sup>50</sup> Plin. nat. XIV, 27: *Magna est collecto iam vino differentia in caelo. Circa Alpes ligneis vasis condunt circularisque cingunt, atque etiam hieme gelida ignibus rigorem arcent* – «I metodi per conservare il vino una volta fatto differiscono grandemente a seconda del clima. Nelle regioni alpine lo si racchiude in recipienti di legno rinforzati con cerchiature e persino, nel pieno dell'inverno, lo si preserva dal gelo accendendo dei fuochi».

<sup>51</sup> Mart. X, 36: *Inproba Massiliae quidquid fumaria cogunt, accipit aetatem quisquis ab igne cadus, a te, Munna, venit* – «Tutto ciò che questa squaldrina di Marsiglia immagazzina nelle sue celle affumicate, tutte le botti che devono al fuoco il loro invecchiamento, tutto ciò tu l'invi in dono, o Munna».

<sup>52</sup> Cfr. Mondini – *Costruzioni enotecniche*, pp. 142-148.

<sup>53</sup> Cfr. Mondini – *Costruzioni enotecniche*, pp. 144-145.

e quindi una certa e abbondante produzione di vino oltre al suo invecchiamento. Non si può escludere che tali impianti fossero anche legati alla produzione specifica del *vinum acinaticium* citato da Cassiodoro, il passito per cui il territorio veronese era famoso; le fonti non forniscono conferme in tal senso mentre la pratica dei moderni produttori di vino della zona prevedono interventi di «deumidificazione» controllata degli ambienti in cui sono conservate le uve<sup>54</sup>. Un'altra possibilità è che servissero per fare il vino cotto, il *defrutum* o la *sapa*, ottenuto facendo bollire il mosto in contenitori di piombo posti sopra il fuoco, ma non a contatto diretto con la fiamma (COLUM. XII, 19-20); tale prodotto, destinato a molteplici usi, veniva soprattutto utilizzato per rendere più dolci e gustosi i vini deboli.

Il sistema è quindi documentato dalle fonti, benché l'archeologia non ne abbia finora identificato sicuri esempi, anche per l'ambiguità interpretativa degli ipocausti, tradizionalmente connessi ad impianti termali. Lo conferma il caso della cantina di Piesport, città della Gallia settentrionale lungo la citata valle della Mosella, dove un vano riscaldato, in passato interpretato come impianto termale, è stato definitivamente attribuito dagli studiosi a *fumarium* per l'invecchiamento del vino (Fig. 8)<sup>55</sup>.



**Figura 8** – Piesport (Germania). Il *fumarium* dell'insediamento rurale di Piesport (da Gilles 1987).

<sup>54</sup> Le ricette fornite da Columella per ottenere il vino dolce e il vino passito non prevedono l'essiccazione artificiale dei grappoli, ma solo naturale mediante l'esposizione al sole (Colum. XII, 27, 39).

<sup>55</sup> Brun 1993, p. 182 ; Baratta 1996, p. 92. Il riscaldamento artificiale degli ambienti in cui si riponevano i tini, se non direttamente dei tini stessi, allo scopo di favorire la fermentazione del mosto in caso di clima freddo o la rifermentazione del vino, era del resto praticato sino a pochi decenni fa anche nella pianura veneta.

La presenza di tali installazioni nelle ville di Venezia Nuova, di Torre di Pordeone e di S. Pietro in Cariano, indipendentemente dalla loro destinazione produttiva specifica, costituisce, ad ogni modo, un'ulteriore conferma della capacità economica degli insediamenti di maggior estensione documentati nella *Venetia* centrale.

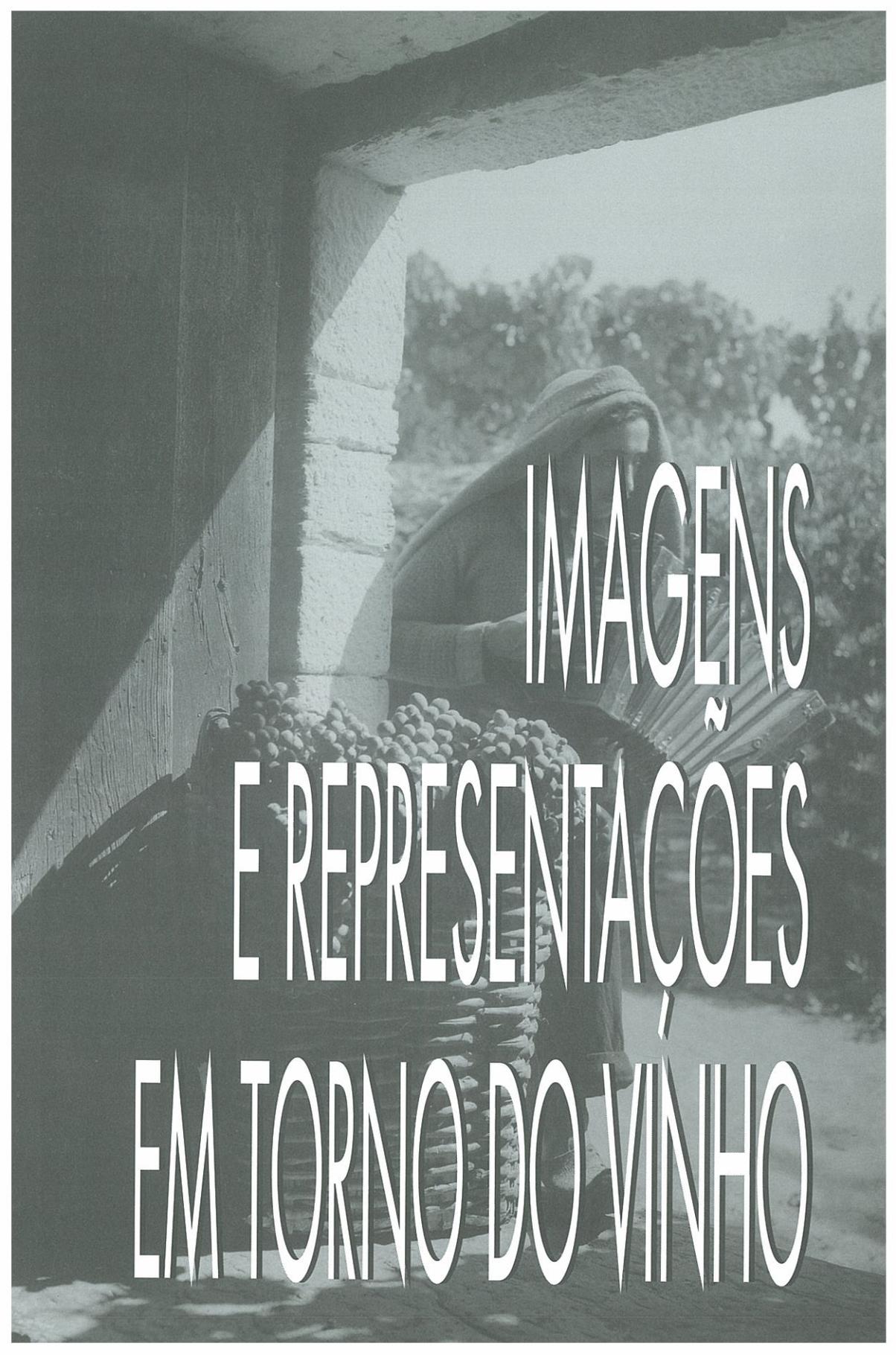
In conclusione, anche dall'analisi delle strutture produttive presenti negli insediamenti della *Venetia* centrale sembra emergere lo stretto legame di quest'area con i precedenti e coevi complessi presenti nell'ambito padano e con i più tardi impianti realizzati nelle province settentrionali, probabile indice di una trasmissione di esperienze e di un'attenta selezione delle tecniche produttive.

## BIBLIOGRAFIA

- BARATTA, G. – «Le botti: dati e questioni». In *Techniques et économie antiques et médiévales: le temps de l'innovation*. Colloque international, C.N.R.S., Aix-en-Provence, 21-23 mai 1996. Paris, 1997, pp. 109-112.
- BARATTA, G. – «Vini d'annata». *Archeo*. XI, 12, n° 142 (1996), pp. 86-93.
- BOSIO, L. – *Le strade romane della Venetia e dell'Histria*. Padova, 1991.
- BRUN, J. P. – «L'oléiculture et la viticulture antiques en Gaule d'après les vestiges d'installations de production». In *La production du vin et de l'Huile en Méditerranée de l'Age du Bronze à la fin du XVIème siècle*. Symposium International, Aix en Province-Toulon, 20-22 novembre 1991. BCH, suppl. XXVI (1993), pp. 177-190.
- BUCHI, E. – «La vitivinicoltura cisalpina in età romana», in *2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino*. S. Michele all'Adige, Trento, 1996, pp. 373-386.
- BUSANA, M. S. – «Insediamenti rurali nella Venetia. Caratteristiche planimetriche e funzionali». In *Abitare in Cisalpina. L'edilizia privata nelle città e nel territorio*, Atti della XXXI Settimana di Studi Aquileiesi, Aquileia-Grado, 23-26 maggio 2000. AAAA, XLIX, 2001, pp. 507-538.
- BUSANA, M. S. – «Strutture produttive negli insediamenti rurali della Venetia». In *Insediamenti e strutture rurali nell'Italia romana. Bilanci e aggiornamenti. Italia Centro-Settentrionale*, IV Congresso di Topografia Antica, Roma, 7-8 marzo 2001, c.s.b.
- BUSANA, M. S. – *Architetture rurali nella Venetia romana*. Roma, 2002.
- BUSANA, M. S. – «Aspetti tipologici nelle fattorie della Venetia centrale», in *Optima via*, Atti del Convegno Internazionale di Studi, «Postumia. Storia e archeologia di una grande strada romana alle radici dell'Europa», Cremona, 13-15 giugno 1996, a cura di G. Sena Chiesa e E. Arslan. Cremona, 1998, pp. 245-247.
- BUSANA, M. S. – *Ruri aedificiorum rationes. Elementi per lo studio dell'insediamento rurale nella Venetia*. «Campagna e paesaggio nell'Italia antica». ATTA. N° 8 (1999), pp. 223-239.
- Carta Archeologica del Veneto*. A cura di L. Capuis, G. Leonardi, S. Pesavento Mattioli, G. Rosada. Modena, 1988, I.

- Carta Archeologica del Veneto*. A cura di L. Capuis, G. Leonardi, S. Pesavento Mattioli, G. Rosada. Modena, 1990, II.
- Carta Archeologica del Veneto*. A cura di L. Capuis, G. Leonardi, S. Pesavento Mattioli, G. Rosada. Modena, 1992, III.
- Carta Archeologica del Veneto*. A cura di L. Capuis, G. Leonardi, S. Pesavento Mattioli, G. Rosada. Modena, 1994, IV.
- CAVALIERI MANASSE, G. – *S. Pietro in Cariano (VR). Impianto rustico in loc. Ambrosan*, «QuadAVen». I, (1985), pp. 65-69.
- CIPRIANO, S. – «Considerazioni sul commercio del vino in età romana», in *2500 Anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino*. S. Michele all'Adige, Trento, 1996, pp. 409-418.
- CONTE, A. – «Lo scavo e il complesso architettonico», in CONTE, A.; SALVADORI, M.; TIRONE, N. – *La villa romana di Torre di Pordenone. Tracce della residenza di un ricco dominus nella Cisalpina Orientale*. Roma, 1999, pp. 17-53.
- CONTE, A.; SALVADORI, M.; TIRONE, N. – *La villa romana di Torre di Pordenone. Tracce della residenza di un ricco dominus nella Cisalpina Orientale*, Roma 1999.
- CROVA, B. – *Edilizia e tecnica rurale di Roma antica*. Milano, 1942.
- DESBAT, A. – «Le tonneau antique : questions techniques et problème d'origine», in *Techniques et économie antiques et médiévales: le temps de l'innovation*, Colloque international, C.N.R.S., Aix-en-Provence, 21-23 mai 1996. Paris, 1997, pp. 113-120.
- DI LUCIA COLETTI, C. – *I cosiddetti «cippi di centuriazione» della Val Belluna*. «QuadAVen». VIII (1992), pp. 115-121.
- GIAROLO, D. – «La villa romana di Casa Quinta in Comune di Sarego». *BollMusVicenza*. I, 1 (1910), pp. 13-16.
- GILLES, K. J. – «Die Spätromische Großkelteranlage von Piesport, in *Funde und Ausgrabungen im Bezirk Trier 19*», *Kurtrieri-Schen Lahrbuch 27* (Trier 1987), pp. 53-59.
- La villa romana di Marina di Lugugnana*. [S.l.]: Soprintendenza Archeologica del Veneto – Gruppo Archeologico del Veneto orientale, 1987.
- LIVERANI, P. – «Resti di torchi di tradizione romana in Valpolicella», *Annuario storico della Valpolicella* (1987-88), pp. 53-59.
- LIVERANI, P. – «Termini muti di centuriazione o contrappesi da torchio», *MEFRA*, n° 97 (1987), pp. 111-127.
- MEDRI, M. – «La ricostruzione del torchio», in *Settefinestre. Una villa schiavistica nell'Etruria romana, II. La villa nelle sue parti*. A cura di A. Carandini. Modena, 1985, pp. 243-250.
- Misurare la terra: centuriazione e coloni nel mondo romano. Il caso veneto*. Modena, 1984.
- MONDINI, S. – *Costruzioni enotecniche*. Milano, 1910.
- MORANDINI, F. – «Contrappesi da torchio nella Venetia et Histria: il caso bresciano. Nota preliminare», *QuadAVen*, XIII (1997), pp. 195-201.
- MORRIS, P. – «Agricultural buildings in roman Britain», *BAR British Series*. Oxford, n° 70 (1979).
- ORTALLI, J. – «L'insediamento rurale in Emilia centrale». In *Il tesoro nel pozzo. Pozzi-deposito e tesaurizzazioni nell'antica Emilia*. A cura di S.Gelichi e N.Giordani. Modena, 1994, pp. 169-222.

- PESAVENTO MATTIOLI, S. – «Anfore: problemi e prospettive di ricerca». In *Produzione ceramica in area padana tra il II secolo a.C. e il VII secolo d.C.*, Atti del Convegno internazionale, Desenzano, aprile 1999, c.s.
- PESAVENTO MATTIOLI, S. – «Gli apporti dell'archeologia alla ricostruzione della vitivinicoltura cisalpina in età romana». In *2500 Anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino*. S. Michele all'Adige, Trento, 1996, pp. 391-408.
- PESAVENTO MATTIOLI, S. – «Produzione e commercio dell'olio nell'Italia romana: la documentazione archeologica». In *Il dono e la quiete. Il mare verde dell'olio*. Atti del V Colloquio internazionale Homo Edens, Spoleto-Spello-Perugia, 27-29 aprile 1995. A cura di P. Anelli. Perugia, 2000, pp. 221-230.
- PESAVENTO MATTIOLI, S. – «I commerci di Verona e il ruolo della via Postumia. Un aggiornamento sui dati delle anfore», in *Optima via*, Atti del Convegno Internazionale di Studi «Postumia. Storia e archeologia di una grande strada romana alle radici dell'Europa», Cremona, 13-15 giugno 1996. A cura di G. Sena Chiesa e E. Arslan. Cremona, 1998, pp. 311-327.
- ROSSITER, J. J. – «Pressing issues: wine – and oil-production», *JRA*, n° 11 (1998), pp. 597-602.
- ROSSITER, J. J. – «Wine and oil processing at Roman Farms in Italy», *Phoenix*, XXXV, 4 (1981), pp. 345-361.
- RUGGINI, L. – *Economia e società nell'«Italia annonaria». Rapporti fra agricoltura e commercio dal IV al VI sec. d.C.* Milano, 1961.
- SALVADORI, M.; TIRONE C. – «Le tracce della residenza di un ricco dominus e il magazzino sul porto fluviale». In A. CONTE, M. SALVADORI, N. TIRONE – *La villa romana di Torre di Pordenone. Tracce della residenza di un ricco dominus nella Cisalpina Orientale*. Roma, 1999, pp. 159-163.
- SCAGLIARINI CORLAITA, D. – «La villa romana e le ville dell'VIII regio». In *La villa romana di Cassana*. 1978, pp. 3-31.
- STRAZZULLA RUSCONI, M. J. – «Scavo di una villa rustica a Joannis (Udine)», *AquilNost.* L (1979), cc.1-118.
- TCHERNIA, A. – «Le tonneau, de la bière au vin». In *Techniques et économie antiques et médiévales: le temps de l'innovation*. Colloque international, C.N.R.S., Aix-en-Provence, 21-23 mai 1996). Paris, 1997, pp. 121-129.
- VAN OSSEL, P. – «Etablissements ruraux de l'Antiquité tardive dans le Nord de la Gaule», *Gallia*, Paris. 51° supplément (1992).
- VERZAR-BÁSS, M. – «Le trasformazioni agrarie tra Adriatico nord-orientale e Norico», in *Società romana e impero tardoantico. III. Le merci, gli insediamenti*. A cura di A. Giardina. Bari, 1986, pp. 647-685.
- WHITE, K. D. – *Greek and Roman Technology*. London, 1984.



IMAGENS  
E REPRESENTAÇÕES  
EM TORNO DO VINHO



Alberto Ramos Santana \*

## La imagen del vino: vicio y virtud

El vino, o mejor dicho, el consumo de vino, ha tenido desde siempre detractores y defensores, se han escrito sobre el vino grandes alabanzas y ha sido objeto de formidables ataques, sobre todo en forma de campañas dirigidas hacia la erradicación de su consumo.

Durante la segunda mitad del siglo XIX y primeros decenios del XX, los defensores del consumo de vino, siempre con moderación, y los enemigos de su uso aunque sea mínimo, se enfrascaron en una batalla dialéctica de gran interés, aunque a decir verdad de distinto nivel de beligerancia, de intensidad en las diversas posiciones y argumentos. Mientras que los partidarios del consumo dan muestras de un talante abierto, condescendiente – beben y son partidarios de un consumo moderado, pero no exigen a todos que beban, creen en la libertad de consumir o no –, da la impresión de que los detractores del consumo son mucho menos concesivos, pues su postura es más radical y pretenden eliminar el consumo y el vino de la sociedad.

Por ello los ataques al consumo de vino, que han sido constantes, se caracterizan por la agresividad de sus contenidos, por la violencia que se observa en sus partidarios a la hora de calificar exageradamente el producto y a sus consumidores.

Uno de los recursos más frecuentes era el que utilizó en 1898 el catedrático de Medicina Ramón Cañadas cuando afirmaba que «*el vino roba la voluntad del hombre*»<sup>1</sup>; este argumento de la inutilización del sentido y la inteligencia humana es, como decimos, recurso frecuentísimo, junto al del deterioro de la salud. Pero en este caso podemos encontrar algunas matizaciones, como hizo el célebre higienista Pedro Felipe Monlau quien afirmaba que el consumo de

\* Unidad de Estudios Históricos del Vino. Universidad de Cádiz.

<sup>1</sup> *Diario de Cádiz*, 2 y 4 de mayo de 1898. Cfr. Fernández Miranda, Sara – *La Comisión de Reformas Sociales en el municipio gaditano y la cuestión del alcoholismo obrero*. Memoria de Licenciatura leída en la Universidad de Cádiz en Diciembre de 1999, pp. 77 y ss.

vino era «*un feo vicio*», pero era mucho más tajante con el consumo de aguardientes al indicar que los aguardientes eran «*un veneno que mina la salud*»<sup>2</sup>, opinión que compartía otro popular médico e higienista, Joaquín Salarich cuando escribía que su consumo provoca inflamaciones en el estómago y daños cerebrales<sup>3</sup>.

Algún consejo sanitario condescendía con el consumo de un poco de vino, al menos durante las comidas: en 1854 un médico afirmaba que beber vino, sobre todo fuera de las comidas, provocaba males de estómago, embrutecimiento, ofuscación de los sentidos, temblores, parálisis, inflamaciones crónicas, hidropesía, catarros del asma, etc.; y mucho más en las mujeres que en los hombres<sup>4</sup>.

Lo que hay que destacar es que el consumidor vicioso de vinos y aguardientes se identifica, casi siempre, con personas de bajo nivel intelectual y de instrucción, y con sectores sociales económicamente deprimidos; el alcoholismo es una enfermedad de ignorantes, incultos y analfabetos, se llegará a decir. Y en la misma línea, el alcoholismo es una enfermedad de las clases menestrosas y de la clase obrera, a la que por otra parte también se considera poco instruida.

Ramón Cañadas impartió en 1898 un ciclo de conferencias sobre los *Estragos del alcoholismo ocasionados en la clase obrera*, estragos entre los que destacaba como más importantes la degeneración intelectual y la anulación de la razón que demostraba citando los múltiples crímenes que, a su juicio, se

<sup>2</sup> *Higiene industrial. ¿Qué medidas higiénicas puede dictar el gobierno a favor de las clases obreras? Memoria para optar al premio ofrecido acerca de esta cuestión por la Academia de Medicina y cirugía de Barcelona, en su programa de 24 de Enero de 1855; distinguida por dicha corporación con el premio de la Medalla de Oro y con varias otras declaraciones honoríficas.* Su autor el Dr. D. Pedro Felipe Monlau, consejero de Sanidad, segundo jefe del cuerpo de Administración Civil, condecorado con la Cruz de Epidemias, comendador de la real y distinguida Orden Española de Carlos III, caballero de la Legión de Honor de Francia, etc. Madrid, imprenta y estenotipia de M. Rivadeneyra, Salón del Prado, núm. 8, 1856.

Utilizamos una edición de Antoni Jutglar: *P. F. Monlau y J. Salarich. Condiciones de vida y trabajo obrero en España a mediados del siglo XIX.* Estudio preliminar y notas críticas a cargo de Antoni Jutglar, Barcelona: Anthropos, 1984.

<sup>3</sup> *Higiene del tejedor, o sean medios físicos y morales para evitar las enfermedades y procurar el bienestar de los obreros ocupados en hilar y tejer el algodón. Memoria premiada con una medalla de oro y el título de socio corresponsal por la M. I. Academia de Medicina y Cirugía de Barcelona, en el concurso de 1857.* Su autor D. Joaquín Salarich. Socio de mérito de la Sociedad económica barcelonesa de Amigos del País; honorario del Instituto agrícola catalán de San Isidro; corresponsal de la de Buenas Letras de Barcelona, y de la Arqueológica de Montpellier. Vich: Imprenta y librería de Solre hermanos, 1858.

Utilizamos la edición de Antoni Jutglar: *P. F. Monlau y J. Salarich. Condiciones de vida y trabajo obrero en España a mediados del siglo XIX*, antes citada.

<sup>4</sup> Rodríguez Guerra, Antonio – *Manual de higiene pública y privada.* Cádiz, 1854, p. 134.



cometían en estado de embriaguez<sup>5</sup>, opinión que ya aparece a mediados del siglo XIX expresada en las estadísticas criminales que se realizaban en España, donde se indicaba como una causa fundamental de la criminalidad el consumo de alcohol<sup>6</sup>.

Los ataques contra el consumo de alcohol – vinos y aguardientes – derivaron, lógicamente, en campañas contra los centros de consumo, especialmente las tabernas, lugares de encuentro preferente de las clases populares, que son descritas como lugares peligrosos y generadores de conflictos y escándalos, por los que en muchas ocasiones se reclama su clausura. Una petición que, aunque no se diga expresamente, tenía connotaciones ideológicas y políticas pues a la burguesía dominante y al poder constituido no se les ocultaba que las tabernas eran también lugares de sociabilidad y encuentro de los trabajadores que se convertían en centros de difusión de ideas y generadores de opinión y protesta social y política.

En 1898 el Centro Obrero Católico de Cádiz un lugar que, como todos los de sus características estaban auspiciados por la Iglesia y sustentaban una doctrina acorde a los poderes dominantes, calificaba a las tabernas como centros de corrupción e inmoralidad, donde no sólo se bebía alcohol, sino que se escuchaban discursos subversivos y se entonaban coplas que atentaban contra la moral, entre las que se incluían los cantos flamencos<sup>7</sup>. Años antes, en 1884 se conoció un informe elaborado por el colectivo de los farmacéuticos gaditanos – es decir un sector económico y social integrado en el grupo burgués hegemónico –, que denunciaba la plaga del alcoholismo fomentada por el alarmante aumento del número de tabernas que se estaba produciendo<sup>8</sup>.

Los argumentos de los defensores de la producción y consumo de vinos, como antes indicábamos, tienden a ser más moderados, más comedidos y en cierta manera elegantes; y como en el caso de los ataques, la salud corporal y espiritual se convierten en el centro de la argumentación. El médico portuense Federico Rubio y Gali, buen conocedor de los vinos de la zona jerezana, como natural que era de ella, defendía la bondad de los vinos generosos al considerar que *«dan energía, dan calor; esta energía, este calor, se transforma en el hombre en su trabajo, y al terminar resulta que no ha salido nada de sí y que su organización se encuentra tan fuerte y tan robusta como antes»*. En la misma línea los argu-

<sup>5</sup> Véase nota 1.

<sup>6</sup> Por ejemplo en la obra dirigida por Pascual Madoz, *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*, en el apartado que dedica a la provincia, se incluye un epígrafe sobre «Estadística criminal» en el que se indica como una de las causas habituales «la embriaguez».

<sup>7</sup> *La Cruzada*, 10 de abril de 1885. Cfr. Fernández Miranda, Sara, o. c., p. 69.

<sup>8</sup> Fernández Miranda, Sara, o. c., p. 71.



mentos del doctor Aleixandre, quien consideraba que el vino «*Actúa favorablemente sobre la nutrición y ejerce un suave estímulo sobre el sistema nervioso*». Y el famoso doctor Decreff concluía que los vinos «*usados con moderación producen innumerables beneficios al organismo humano*»<sup>9</sup>.

Los efectos beneficiosos del vino, y más en concreto de los vinos generosos, se vuelven a resaltar con motivo de la enfermedad y de modo especial durante las guerras, pues es frecuente que en la dieta de los enfermos y heridos aparezca reflejado una ración de vino como reconstituyente. Como ejemplo podemos recordar que durante la Guerra de Cuba la Cruz Roja española solicitó en muchas ocasiones donaciones a los bodegueros, tal y como hizo en 1895, año en el que podemos leer en el órgano oficial de la Asamblea Española un artículo titulado *La Cruz Roja y la guerra separatista de Cuba. Circulares de la Asamblea*, texto firmado el 10 de Septiembre de 1895 por el Presidente de la Asamblea, en ese momento el Teniente General Camilo García de Polavieja, Marqués de Polavieja, y el Secretario, Juan P. Criado y Domínguez, en el que se comenta el proyecto de la creación de un sanatorio en Cuba para atender a los soldados españoles, para lo cual piden, mediante varias circulares diversas donaciones; y entre ellas destaca una dirigida *A los cosecheros y almacenistas de vinos* en la que piden *vinos generosos* que ayuden al restablecimiento de los heridos<sup>10</sup>.

La opinión de Julio Caro Baroja podría servir de resumen, en buena medida, a estas ideas cuando afirmaba que el vino «*es la substancia que, por excelencia, hace que el alma cambie, en un momento, de manera más perceptible y visible... El labrador se conforta, después del esfuerzo diario, con buenos tragos, el negociante termina sus tratos con unas copas, el poeta busca inspiración...*»<sup>11</sup>.

En efecto, como indica Caro Baroja, acudir a una taberna a beber un vaso de vino tiene una importante significación social, es decir, es más un hecho público que privado, que facilita la comunicación, el intercambio de saludos, ideas, preocupaciones o alegrías, por lo que, a la postre, supone introducirse, y

<sup>9</sup> Tomamos las tres citas del folleto *Jerez-Xeres-Sherry. Osborne, casa fundada en 1772*. Puerto de Santa María, Andalucía (España). [S.l.]: Osborne, 1946 (detrás, en la contraportada, parece añadido, Imp. Afrodio Aguado – Madrid), p. 30.

<sup>10</sup> *La caridad. Revista ilustrada*, Órgano oficial de la Cruz Roja Española. 2ª Época, año XXII, nº XXX y XXXI, (1895), p. 215 y ss. En la circular informan que han recibido las siguientes donaciones: (p. 219) 1.200 botellas de González Byass y Cía; 24 de Joaquín Febrés de, El Puerto de Santa María; 600 de Hijos de Bartolomé Vergara; 600 de Luis Chorro, de Cádiz; 1/2 bota de Sres. Garvey; 24 botellas de Rafael Serrano Lora, de Córdoba. En números posteriores saldrán breves sueltos que recogen nuevas donaciones; por ejemplo, en las págs. 236 y 237 podemos leer: «Donaciones»: – Sres. Díez Hnos., de Jerez de la Frontera, 300 botellas de vino de Jerez Añejo Oro; D. C. de Otaolaurruchi, de Sanlúcar de Barrameda, 2 botas de manzanilla (1.200 kilos de peso).

<sup>11</sup> Caro Baroja, Julio – *El vino y la civilización mediterránea (meditación andaluza)*. Jerez de la Frontera, 1957, p. 29.



mantenerse, en un entramado de relaciones sociales, es decir, facilita la participación en la comunidad<sup>12</sup>.

Por eso no puede extrañar que, en las motivaciones de los que pretenden prohibir las tabernas, se perciban claramente matices que diferencian lo que es una persecución con evidentes caracteres morales – en tanto que se define a la taberna como lugar peligroso y generador de conflictos y escándalos públicos –, de los intentos de prohibición por ser lugar de encuentro de los trabajadores y, en este sentido, lugares que sirven como centros que facilitan el intercambio de opiniones, la generación y difusión de ideologías subversivas y el fomento de la protesta social y política<sup>13</sup>.

En cualquier caso, sea para difundir argumentos favorables al consumo, sea para propagar las ideas contrarias, lo cierto es que, en una sociedad donde los niveles de lectura no eran en absoluto considerables, se recurrió a todo tipo de instrumentos para hacer proselitismo en uno y otro sentido, destacando como importante medio de difusión desde mediados del siglo XIX las imágenes. Y entre ellas cabe destacar el recurso a un medio que se hizo pronto muy popular como fue la ilustración de las cajitas de cerillas, un vehículo de transmisión de ideas en imágenes, sencillo, barato y, como dijimos, popular, pues los fósforos se convirtieron muy pronto en un instrumento de uso cotidiano, un uso que además era imprescindible entre los fumadores, consumidores de tabaco que habitualmente eran también potenciales consumidores de vinos y aguardientes.

Es conocido que las primeras cerillas se utilizaron a partir de 1809, y su difusión fue bastante rápida, pues ya en 1832 se comercializaban en notable cantidad los fósforos de fricción.

Las primeras referencias a cajas de cerillas las tenemos en 1830, gracias a su fabricación por John Walker, en unos pequeños envases sin ilustraciones. Desde mediados de la centuria decimonónica comienzan a venderse estuches decorados para transportar y guardar las cerillas, una decoración que pronto recurre a dibujos y grabados que plasman la vida cotidiana del momento, los usos y costumbres de la época en la que se imprimen las cajillas de fósforos.

Es en este contexto donde surgen artistas que, atendiendo los intereses de reclamos comerciales, comienzan a proyectar y realizar una serie de ilustraciones que tienen finalidad didáctica, que reflejan hechos históricos, acontecimientos

<sup>12</sup> En esta idea insiste, entre otros Fournier: «Beber en Villamanrique significa mantener una relación social y cultural con la comunidad de hombres del lugar». Dominique Fournier: «Del mosto al cuba-libre, la evolución de la cultura del bar en la Baja Andalucía». En: *El Folklore Andaluz. Revista de cultura tradicional*. Sevilla. n.º 9 (1992), p. 88.

<sup>13</sup> No vamos a entrar aquí en el tema de la taberna como lugar de subversión ideológica y política, fundamentalmente como punto de encuentro, generador y aglutinador de la protesta laboral y social.



sociales y culturales, mensajes ideológicos, comentarios críticos sobre la política del momento o plasman con humor y una gran carga satírica la vida cotidiana.

Por otra parte surgen las series temáticas, que aprovechan y fomentan como actividad de ocio el coleccionismo: colecciones de reyes y reinas, dinastías europeas y extraeuropeas, escritores, actores y actrices de teatro, políticos, toreros y picadores, etc., toda una serie de personajes más o menos populares que despertaban expectación e interés en el público en general y que se convirtieron en objeto de colección, con lo que la finalidad didáctica y publicística cobraba mayor interés, por lo que se convertían en una importante expresión de esa amplia gama de finalidades que tienen los mensajes formales.

Como no podía ser menos, también los vinos y aguardientes, su fama, variedad y consumo, son temas recurrentes en las cajas de cerillas. Y la imagen que podemos encontrar reflejada en las cajas de cerillas es similar a la que anteriormente reflejábamos; es decir, encontramos cajillas en las que el vino y su consumo se representan como un verdadero problema de salud y también como una preocupante cuestión social, con dibujos en los que el consumidor o la consumidora pierden la dignidad y la compostura, cometiendo un atentado contra la moral y las buenas costumbres, además de reflejar una degeneración moral evidente; e imágenes en las que el vino y su consumo se representan como algo positivo, amable, cuando no distinguido y señorial, incluso podemos encontrar una cierta estratificación social reflejada en la tipología de los vinos consumidos.

De todo ello hemos encontrado ejemplos en las carátulas de cajas de cerillas de una colección particular con la que hemos estado trabajando desde cierto tiempo atrás. Se trata de una colección realizada durante bastantes años, y que, desde 1877, año en que se fecha el comienzo del álbum que manejamos, se guardan perfectamente clasificadas por su primitivo propietario.

Sin entrar en otro tipo de consideraciones, que dejamos para otro lugar<sup>14</sup>, sobre temas dedicados a la vitivinicultura hemos analizado más de medio centenar de cajas de cerillas fabricadas en varios países de Europa, cajas en cuyas ilustraciones se reflejan opiniones que siguen los criterios antes expuestos, es decir, la representación del vino y otras bebidas alcohólicas como algo perjudicial, o como algo benéfico, tal y como pudimos mostrar en nuestra intervención durante el Congreso<sup>15</sup>.

<sup>14</sup> Estamos preparando una edición de la colección, si no completa, pues superan el millar las carátulas que hemos manejado, al menos una selección importante en número y variedad de los temas tratados en las cajas de cerillas. Sí queremos advertir que la colección reúne cajas de cerillas fabricadas en varios países de Europa, aunque predominen las de fabricación española y francesa.

<sup>15</sup> Queremos señalar que durante nuestra exposición no proyectamos todos los ejemplos que hemos estudiado, reduciendo la proyección a poco más de dos docenas de imágenes; en la publicación, las naturales limitaciones de edición aconsejan la reducción a sólo cinco ilustraciones, aunque muy sucintamente apuntamos algún comentario más.



Entre las imágenes más críticas, aquellas que representan a los bebedores y a sus excesos con imágenes infantiles, queriendo mostrar así la pérdida de responsabilidad, de consciencia por parte del bebedor; junto a ellas, imágenes de los efectos del exceso de alcohol, reflejados en vidrios rotos, muebles caídos o pérdida de la compostura, como espejo de la falta de comportamiento adecuado, incluso de moral. En más de una ocasión la actitud indecorosa se refleja con la imagen de un animal, frecuentemente un chimpancé, que se comporta como tal – salta, gesticula, etc. – mientras mantiene en sus manos una botella o una copa. También los efectos del alcohol, se representan con borrachos caídos o que pierden el equilibrio, con gestos desencajados, a veces violentos, como de personas enajenadas.

En muchas ocasiones, aunque las imágenes reflejen una idea común de los efectos del vino – ya sean negativos o positivos –, parece indudable que los ilustradores siguieron ejemplos de artistas pintores e ilustradores contemporáneos.

Es lo que se podría pensar de la ilustración nº 1, titulada «Libertad de cultos»; esta imagen, de las más interesantes que hemos localizado, tiene un doble mensaje pues su título se refiere, sin dudas, a la libertad de cultos religiosos legislada tras la revolución española de 1868, con lo que parece se pretende identificar una determinada política con un comportamiento poco adecuado socialmente. Pero además la imagen del borracho, con el cuerpo en un escorzo que describe perfectamente la pérdida de equilibrio del bebedor, recuerda una pintura del sevillano José García Ramos<sup>16</sup> titulada «Así estaré yo el domingo», cuadro costumbrista andaluz donde un zapatero, con su pequeño taller instalado en la calle – incluyendo, como es costumbre en las zapaterías, al menos en las andaluzas, un pájaro en su jaula –, señala con el brazo a un borracho que, medio caído, se apoya en la pared, su gorro ya en el suelo, mientras le dice a un contertulio la frase que da título a la escena, indicando que el domingo, día de descanso, también él dedicaría su ocio a la taberna. En la caja de cerillas un personaje representativo de las clases medias, al que se pretende mostrar como prototipo de la revolución septembrina, abandona la taberna, su lugar «de culto», mientras pierde la chistera y el bastón, signos de distinción del burgués urbano de mediados del siglo XIX.

Un tratamiento similar a la imagen de la ilustración nº 2, aunque en este caso con el «agravante» de que las protagonistas son dos mujeres. Una escena sin título que representa a un café donde un estirado camarero atiende los requerimientos vinateros de dos señoras, que, como efecto del consumo, parecen perder la compostura adecuada y se las representa de manera poco elegante para mujeres de la época, sobre todo en público: una de ellas fuma y la otra incluso apoya un pie en una silla inclinada, en postura poco educada y nada conveniente para su sexo; de fondo, personajes que pasan sin querer prestar atención a las bebedoras.

Diferentes son las dos ilustraciones siguientes, cuyo mensaje parece favorable al consumo de vinos. La ilustración nº 3 presenta lo que podríamos considerar un verdadero homenaje a la vid y el vino: un personaje, con vestimenta rústica, levanta alegremente y con cierta elegancia una copa de vino con la mano derecha, mientras sostiene una botella con la izquierda, en un escenario donde destacan una parra repleta de uvas y un barril; la escena, como decíamos, parece la celebración de la salida del primer mosto tras la vendimia, un mensaje optimista, positivo, sobre los beneficios de la crianza de los vinos, una invitación a degustar el vino con el que el joven parece ofrecer un brindis. La imagen vuelve a

<sup>16</sup> José García Ramos (Sevilla, 1852-1912) está considerado como uno de los grandes maestros del cuadro de costumbres andaluzas. La obra que comentamos pertenece a una colección particular. Cfr. Quesada, Luis – *La vida cotidiana en la pintura andaluza*. Sevilla, 1992, pp. 194 y ss.

recordarnos a una pintura conocida, en este caso a una obra conceptuada como «copia» de Bartolomé Esteban Murillo, «El vinatero»<sup>17</sup>, un magnífico retrato de un hombre joven cubierto con un gorro adornado con limones, que, sonriente y feliz, mantiene con la mano y brazo izquierdo una copa y una botella de vino, mientras parece dirigirse a los que le observan.

También una imagen amable, casi una escena galante, es la que podemos ver en la ilustración nº 4, una carátula de una cajilla francesa en la que un soldado invita a beber a una mujer vestida con atuendo revolucionario; al pie del dibujo una frase atribuida al soldado que se convierte en un claro mensaje ideológico y político: «*Le champagne est du vin de feignant, a nous autres, il faut du raide*».

Muy interesantes son, en este tipo de colecciones con ilustraciones del siglo XIX, y por supuesto en las de las cajas de cerillas, las series de «tipos», es decir, aquellas series que representan escenas de costumbres o tipos de la época, ya sean dinastías reales, artistas o símbolos, como pueden ser la tipología de gorros y otros atuendos con los que cubrirse, o los tipos de lazos de corbatas según la profesión o el estrato social de sus usuarios.

En lo que se refiere a los vinos y otros tipos de bebidas de uso frecuente en la época, destacamos una serie que hemos localizado de dieciséis carátulas en las que los tipos de vinos u otras bebidas, o las medidas de consumo, tienen una representación social y costumbrista muy simbólica. En la ilustración nº 5 encontramos identificados, por ejemplo, el ron con un marino, el vino chacolí con un carlista, el champagne con una elegante mujer con atuendo de la época imperial, el peñascaró con una partidaria del partido federal, la cerveza con un rubicundo alemán, el Málaga con un castizo andaluz, la sidra con un labriego asturiano o el jerez con un escocés.

<sup>17</sup> Se puede ver en el Museo de Bellas Artes de Córdoba. Cfr. Quesada, Luis – o. c., pp. 52 y 57.



Dulce Maria da Graça Magalhães \*

## Representações do vinho e sociabilidades contextualizadas

### RESUMO

A temática que vamos abordar insere-se numa perspectiva sociológica e enquadra-se no âmbito das práticas sociais.

Isolámos, enquanto prática social de relevo, as sociabilidades que a propósito do vinho se vão vivendo, com maior ou menor intensidade, em contextos públicos. E como as sociabilidades não se vivem sem a interiorização de possibilidades de concretização compatíveis com contextos afins, resulta como pertinente uma reflexão articulada, mas delimitada, ao vasto campo das representações sociais inerentes aos vinhos: Vinho Corrente e Vinho do Porto.

Assim, interessam-nos particularmente as sociabilidades associadas ao consumo dos vinhos, com toda a carga simbólica e representativa que daí advém, bem como a apropriação de uma determinada gramática comportamental, tendo em conta meios sociais diferentes e desiguais.

As nossas reflexões resultam de um conjunto de técnicas que têm vindo a ser accionadas em espaços públicos específicos: observações sistematizadas, conversas informais e entrevistas. Tanto os contextos sociais em questão como os actores sociais foram seleccionados a propósito do envolvimento que, de alguma forma, se destaca em questões vínicas.

### INTRODUÇÃO

A temática que vamos tratar incide numa abordagem sociológica do consumo de vinho em contexto social, particularmente do Vinho Corrente e do Vinho do Porto.

\* Faculdade de Letras da Universidade do Porto.

Pese embora a importância histórica, social e económica do vinho em contexto português, vamos privilegiar, no presente artigo, simbologias, representações sociais e sociabilidades que, a pretexto da prática vínica, são passíveis de caracterizar contextos sociais específicos. Note-se que, abordar a vertente social do vinho, implica abordar, antes de mais, a velha questão das sociabilidades, temática fortemente aliada a uma outra: a das representações sociais. Isto porque, e ainda sem grande complexidade de abordagem, qualquer esboço ou traço real de sociabilidade alicerça-se numa determinada representação social. Neste sentido, é em função de uma determinada necessidade que se faz uma opção com vista à sua satisfação e para a qual contribui uma qualquer ideia do que, ao redor, possa satisfazer essa necessidade. Dir-se-ia então que, consciente ou inconscientemente, todo o agente social tem ideias formadas não só sobre as coisas que o rodeiam, as pessoas que integram ou não os seus vários círculos de actuação, de pertença e de referência, os valores defendidos por si próprio e pelos outros, etc., etc., como sobre as interacções possíveis/potenciais. Podemos, então, considerar que essas ideias pré-formuladas são precisamente o que iremos denominar de representações sociais. Veja-se, por exemplo, que todos nós temos uma determinada representação do mundo, da sociedade, da comunidade e dos grupos que integramos, que conhecemos ou apenas sabemos existir. Por outras palavras, *«todas as interacções humanas, que sejam verificadas entre dois indivíduos ou entre dois grupos, pressupõem representações»* (A. Palmonari et W. Doise, 1986: 13). Acrescenta-se que essas representações não se esgotam em si só, nem sequer inúmeras representações, tuteladas por inúmeros indivíduos, garantem de forma absoluta o decalque fiel da realidade representada, seja ela qual for. Defendemos, assim, que as representações sociais orientam práticas sociais. Em princípio, representações e práticas sociais são, potencialmente, consonantes entre si. Pese embora este facto, não excluimos a possibilidade de ocorrência de descoincidências entre umas e outras. Não serão, contudo, alvo de destaque nesta breve apresentação.

Trabalhar ao nível das representações, implica, por conseguinte, antes de mais, ter presente a situação acima descrita. Isto porque, vamos ter em linha de conta indivíduos supostamente caracterizados por perfis sociais diferentes, integrados ou abordados em espaços (semi)públicos também supostamente diferentes uns dos outros, o que, espera-se, implica a existência de representações sociais também diferentes umas das outras. E as representações que aqui iremos abordar, são as que, a pretexto do vinho, e por conseguinte, a pretexto do acto de beber em espaço (semi)público, circunscrevem a própria prática do beber, do hábito de beber e do local preferencialmente escolhido para beber; mas também as que, legitimando ou não o fluir de determinado(s) tipo(s) de sociabilidade(s), definem, por consequência, laços de relações sociais esbatidos, traçados, realizados ou meramente confundidos.

Indicadores como o sexo, a idade e o tipo de trajectória social validam a emergência, espontânea ou não, de diferentes tipos de sociabilidades, quer a nível geral, quer particularizando, por exemplo, o *locus* de observação (Paradeise, 1980; Pais, 1990), sendo passíveis de revelar diferentes potencialidades de apropriação do espaço consoante as configurações do mesmo, um conjunto de representações sociais construídas e redes de sociabilidade em acção.

Passaremos, então, a apresentar algumas considerações para uma abordagem sociológica da prática vínica em contexto social, isto é, do consumo público do vinho e suas articulações atinentes à dimensão social.

Começaríamos por salientar que as nossas considerações ressaltam de um estudo que tem vindo a ser levado a cabo em estabelecimentos públicos, nos Centros Históricos do Porto e de Vila Nova de Gaia, onde se consome, por excelência, Vinho Corrente e/ou Vinho do Porto.

Dentro desses espaços públicos a unidade de análise privilegiada são os frequentadores-consumidores *in loco*. Interações explícitas e/ou implícitas (Goffman, 1993), gramáticas comportamentais (Real, 1993) articuladas às especificidades dos diferentes meios sociais, simbolismos e representações, directa ou indirectamente associadas ao consumo vínico, adquirem aqui relevo especial.

## ESPAÇOS OBSERVADOS: A INSTAURAÇÃO DA DIFERENÇA

Grosso modo, e ainda sem pretensões tipológicas, podemos considerar três espaços que têm vindo a ser alvo de observação empírica, e que iremos denominar, à partida, como Espaço 1, Espaço 2 e Espaço 3. Cada um destes espaços refere-se a um estabelecimento específico. No que respeita à temática aqui proposta, a escolha dos estabelecimentos tem como objectivo uma exemplificação ilustrativa de diferenças vivenciais percebidas, percebidas e traçadas com base em observações directas<sup>1</sup>, nas características encontradas, no conjunto dos registos sistematizados, nas conversas informais e nas entrevistas formais efectuadas.

Assim, esquematizando, iremos tratar os seguintes espaços:

Espaço	Estabelecimento	Designação adoptada no texto	Centro Histórico
1	Adega do Cantinho	Adega	Porto
2	Casa Bernardino	Casa	Vila Nova de Gaia
3	Cafetaria Fisália	Cafetaria	Vila Nova de Gaia

<sup>1</sup> A pesquisa empírica conducente à recolha do material aqui apresentado, tendo sido iniciada em 1996, decorreu de forma mais sistematizada a partir de 1999 até Agosto de 2001.

Por uma questão de melhor entendimento, ao longo da exposição iremos designar cada um destes três espaços pelo primeiro nome que é dado ao estabelecimento. Assim, o Espaço 1 será também designado por *Adega*, o Espaço 2 por *Casa* e o Espaço 3 por *Cafetaria*. Alertamos para o facto de não estarmos perante uma Tipologia<sup>2</sup>. As designações foram adoptadas única e exclusivamente com vista a uma visualização mais rápida do tipo de espaço escolhido, contribuindo os próprios nomes dos estabelecimentos para a diferenciação entre eles.

Tentaremos, então, esboçar algumas diferenças físicas, entre os três espaços, extraídas da realidade<sup>3</sup>.

Espaço 1 – Denominado *Adega do Cantinho*, situa-se no Centro Histórico do Porto e pode-se considerar uma taberna tradicional. O espaço, de dimensões reduzidas, está dividido por um balcão de madeira, por detrás do qual existem oito pipas de onde é tirado directamente o vinho, que acompanha frequentemente os petiscos típicos. Não existe nenhuma mesa, e quando o estado do tempo o permite os frequentadores-consumidores espalham-se pelo passeio contíguo. De entre os vinhos aqui tratados, só vende Vinho Corrente.

Espaço 2 – A *Casa Bernardino*, situada no Centro Histórico de Vila Nova de Gaia, é uma mistura entre a taberna e a casa de pasto, tendo sido alvo de muito poucas adequações às exigências da vida moderna. É composta por duas divisões: numa apresentam-se mesas tanto de quatro lugares como colectivas; na outra coexiste uma mercearia. Existem garrações e garrafas de Vinho Corrente e de Vinho do Porto expostas, e copos onde são servidos os vinhos – Vinho Corrente e Vinho do Porto – que acompanham frequentemente o fumeiro, o queijo, o pão, entre outros.

Espaço 3 – Denominado de *Cafetaria Fisália*, situa-se também no Centro Histórico de Vila Nova de Gaia e apresenta-se-nos como um espaço de reduzi-díssimas dimensões, onde cabem três mesas de quatro lugares no seu interior. No passeio contíguo, e sempre que o estado do tempo o permite, existem três/ /quatro mesas pequenas, sempre ocupadas, nomeadamente ao Domingo de manhã. Por detrás do balcão, as inúmeras garrafas de Vinho do Porto chamam, desde logo, a atenção de quem passa e olha. Os cálices também estão expostos, bem como os pratinhos de aperitivos já preparados de antemão, nomea-

<sup>2</sup> É muito importante não perder de vista que a designação adoptada no texto não significa um tipo integrado numa tipologia. Especificando: a *Adega do Cantinho* não integra um tipo designado por *Adega*, como *Cafetaria* não é um tipo que integre todas as cafetarias.

<sup>3</sup> Numa fase mais avançada deste estudo, pretende-se apresentar uma tipologia que integre, em tipos específicos, os estabelecimentos de bebidas e de bebidas e restauração existentes nos Centros Históricos. Neste momento, pode-se considerar que cada um dos três espaços aqui em questão constitui apenas um exemplo.

damente para o grande movimento que se regista ao Domingo entre as 11:00 e as 13:00 horas. Vende basicamente Vinho do Porto ao cálice.

### **PASSEIOS E OLHARES PELO TERRENO: PASSAGENS COM PARAGEM OBRIGATÓRIA**

Se a diferença física entre os três espaços é um facto<sup>4</sup>, o mesmo se aplica aos quotidianos, quer dos próprios espaços, quer dos frequentadores-consumidores; a diferença regista-se mesmo a nível de ritmos e estilos de vida, tipo de afluência, perfis sociais da clientela, bem como representações sociais, apropriações do respectivo espaço e sociabilidades levadas a cabo.

Os quotidianos vividos nesses e por esses espaços emergem de sistemas de disposições, de habituações reflectidas em regularidades, de práticas e jogos simbólicos<sup>5</sup>, de itinerários e trajectórias sociais. Por seu lado, cada espaço regista uma espécie de *feedback*, atraindo a si agentes sociais com quotidianos diferenciados. Se esta situação se aplica a todos os contextos sociais seleccionados, não é, no entanto, da mesma forma que os podemos operacionalizar. Veja-se que, em função do espaço e do período do dia em que incidir a observação/análise vamos encontrar quer agentes sociais cujos quotidianos se demarcam uns dos outros, podendo registar-se a existência de fronteiras, embora simbólicas, quer agentes sociais cujos quotidianos se cruzam e entrecruzam entre si, constituindo uma teia relacional tal que atenua e esbate qualquer tipo de fronteira encontrada simbolicamente como acontece no caso anterior.

Tratam-se pois de situações pertinentes para o nosso estudo, uma vez que se articulam com duas outras questões do nosso interesse imediato: i) as sociabilidades que, a pretexto do consumo vínico e de uma forma de consumir, são vividas em cada espaço público, emergindo da especificidade dos quotidianos existenciais em causa; ii) as representações sociais (re)produzidas em função do *palco social* de acolhimento.

Pudemos, assim, perceber que circulam em todas as situações uma multiplicidade de agentes sociais<sup>6</sup> imprimindo a cada espaço uma história própria, uma lógica de vida, com ritmos e estilos específicos e inerentes aos usos viven-

<sup>4</sup> Vale a pena lembrar que os factos e as considerações apontadas aplicam-se aos estabelecimentos identificados anteriormente, tendo ressaltado de visitas, observações efectuadas de forma sistematizada nos mesmos, conversas e entrevistas.

<sup>5</sup> Sobre sistemas de disposições, práticas, jogos e capitais simbólicos vd. Pierre Bourdieu, nomeadamente, *La distinction...* e *O Poder simbólico*.

<sup>6</sup> Pedro de Andrade refere a «multiplicidade de agentes em circulação» na sua abordagem relativa ao «quotidiano tabernal». Cfr. *A taberna mediática...*, pp. 281.

ciais traçados. O que à partida se nos apresenta com pendor semelhante entre os três espaços, revela-nos diferenças significativas entre si, perante um olhar mais atento incidido nas gentes, nos relacionamentos entretecidos, na forma de estar e na apropriação do espaço, entre outros.

Tudo isto se enquadra nos comportamentos simbólicos, exibindo uma gramática comportamental própria a cada espaço, pese embora a possibilidade de circulação de diferentes agentes sociais entre eles.

Se, numa primeira e rápida apreciação, quer a *Adega*, quer a *Casa*, respectivamente Espaços 1 e 2, são passíveis de se confundirem em estilo e oferta, já o mesmo não se pode afirmar quando prolongamos o período de observação em visitas mais assíduas nos respectivos espaços. Desde logo o produto central para consumo – o vinho – difere entre si, apesar de ser servido em copos semelhantes. Note-se que na *Adega*, apenas se vende o Vinho Corrente, saído directamente da pipa, enquanto na *Casa*, apesar de se vender Vinho Corrente, o maior consumo é o Vinho do Porto e não existem pipas.

O elemento comum mais forte entre a *Casa* e a *Cafetaria*, (Espaços 2 e 3), incide na oferta do Vinho do Porto. Contudo, deste elemento comum imediatamente irradiam diferenças significativas circunscritas ao tipo de Vinho do Porto e à forma de consumir, o que, na presença de outras variáveis consideradas pertinentes implicará, posteriormente, a respectiva inserção destes espaços em ideais-tipo diferentes. Se na *Casa* o Vinho do Porto é consumido numa espécie de copo, na *Cafetaria* é consumido ao cálice.

Acreditamos, assim, que a diferença em termos de comportamento simbólico emerge do próprio espaço e do produto oferecido. Veja-se que, sendo os dois primeiros espaços tipicamente masculinos, por tradição, o terceiro – *Cafetaria* – é um espaço que, embora predomine o sexo masculino, regista um número significativo de mulheres; a frequência feminina, embora minoritária, vai adquirindo alguma visibilidade, nomeadamente, se tivermos em linha de conta o período horário de frequência ao longo do dia. Através dos nossos recursos de pesquisa, já anteriormente mencionados, constatámos que neste estabelecimento há períodos do dia cuja frequência é marcadamente feminina. Esses períodos do dia situam-se logo pelas primeiras horas da manhã, período relativo ao pequeno almoço, após o almoço, provavelmente para o café habitual e à hora do lanche. No entanto, a esta hora a frequência feminina é tendencialmente assimilada, de forma natural ao todo, maioritariamente masculino<sup>7</sup>.

Ainda assim, não nos parece pertinente referirmo-nos a esse espaço como sendo predominantemente frequentado por ambos os sexos, já que o quan-

<sup>7</sup> Estas constatações teriam outro alcance mediante dados estatísticos, possíveis através da recolha de informação em inquérito por questionário.

titativo masculino faz diluir, a olho nú, a mancha feminina global que se nos apresenta, de forma pontual, nos períodos do dia já referidos. Pese embora esta constatação meramente observável, alguma diferença se nota face aos demais espaços no que respeita à presença feminina: na *Adega*, tal como na *Casa*, a pre-sença feminina é rara, sendo notada e causando alguma estranheza aos frequen-tadores habituais. Segundo um informante privilegiado «[A *Casa*] *Bernardino* [tem] um género de clientela totalmente diferente daqui [da *Cafetaria*]. Por exemplo, mulheres, principalmente, não vão para ali». (Comerciante de sapatos, trabalhador por conta própria, 3º ano da antiga escola comercial, casado, 50 anos).

Na *Cafetaria*, regista-se ainda o facto de, cada vez com mais frequência, as mulheres presentes apresentarem-se em casal ou em grupo, ficando a sua presença a dever-se, para além do que já foi referido, à oferta dos estabelecimentos que funciona como chamariz, nomeadamente aos Domingos de manhã: por um lado, o Vinho do Porto e/ou os petiscos em geral, por outro, a marca convivial que caracteriza estes espaços. O mesmo informante privilegiado, considera que «há pessoas que já trazem as próprias mulheres [mas são] mais homens do que mulheres». Admitimos, assim, que o aspecto social da presença feminina nestes espaços adquire contornos cada vez mais nítidos, apesar do estigma que, em determinados meios sociais de origem, continua «colado» à mulher cujo hábito de frequência de espaços de cariz tabernal tem vindo a ser ou tenha sido sedimentado.

Mas as diferenças entre os espaços não ficam por aqui. Enquanto na *Adega* sobressai uma apropriação agressiva e brusca do espaço, na *Casa* e na *Cafetaria* assiste-se também a uma apropriação bem conseguida, mas mais fluída.

Se se entender por apropriação a capacidade que um agente social tem de fazer seu um determinado espaço e de o representar, poder-nos-emos referir, então, a uma apropriação simbólica, e, neste caso, à apropriação simbólica do espaço em questão. Percebe-se, assim, que o simbolismo da apropriação provém do conhecimento feito familiaridade que só a assiduidade tornada regularidade faculta e garante. São os mesmos passos dados dia após dia, os mesmos caminhos percorridos, que traduzem automatismos e opções tão automaticamente repetidas que quase não se tem disso consciência. Percursos sociais idênticos, percursos físicos repetidos, direccionados ao mesmo tipo de escolha, ao mesmo *locus*, enfim, a um estabelecimento determinado, cuja organização interna conduz ao mesmo microespaço. Esta, é uma forma de repetição que pode ser vivida enquanto ritual. Se considerarmos que um rito representa um desempenho sempre faseado pela mesma sucessão de actos, podemos-nos referir ao ritual da manhã, ao ritual do fim do dia, ou ao ritual de Domingo, entre outros. Tratam-se, enfim, de rituais vivenciados em espaços que comportam, no seu quotidiano, este tipo

de estruturação específica. O consumo de um ou dois copos de Vinho Corrente na *Adega* ou na *Casa*, ou de um ou dois copos ou cálices de Vinho do Porto também na *Casa* ou na *Cafetaria* – os aperitivos ou digestivos mediados pelas refeições – ilustra bem esta situação, que, nestes últimos casos, adquire a sua máxima expressão ritualizada aos Domingos entre as 11:00 e as 13:30 horas na *Cafetaria*, mas também na *Casa*, embora com menor acuidade. Diríamos que nestes espaços o ritual é integrado por cada indivíduo no conjunto colectivo, o que reforça o efeito do ritual colectivo enquanto interacção resultante no todo. Isto é, o conjunto da acção de cada parte, de cada indivíduo, resulta na própria interacção do todo.

Interligada a este propósito está a auto e a hetero representação do *beber um copo*. Visita-se o estabelecimento, seja ele qual for, nos mesmos períodos do dia para estar com os amigos e, para isso, *bebe-se um copo*. A ritualização da prática surge mais num contexto justificativo, senão mesmo legitimador, da necessidade de alimentar relacionamentos. Até porque beber fora de casa é muito mais aliciante do que beber dentro de casa, à porta fechada, e enquanto acto tendencialmente isolado. É assim, também, que as interacções extrafamiliares, mas vividas em espaço totalmente familiar são mais valorizadas pelos frequentadores-consumidores do que as interacções familiares. Diríamos mesmo que fazendo parte de quotidianos sociais já sedimentados e cristalizados funcionam, no entanto, como ruptura a um quotidiano familiar que ora se pretende preservar, ora se apresenta já, de certa forma, descolorido<sup>8</sup>.

## RELACIONAMENTOS E SOCIABILIDADES

Retomando o fio condutor da questão inerente aos quotidianos diferenciados, faríamos ainda uma breve referência aos relacionamentos estabelecidos, tentando com isto abordar as sociabilidades emergentes em cada espaço.

Anteriormente aludimos, à importância da articulação entre os quotidianos estruturados e as sociabilidades daí decorrentes. Assim, tentando fazer um balanço, diríamos que todo o espaço se caracteriza pela estruturação de um tipo de quotidiano específico. Em consonância, aí emergem sociabilidades também específicas. É neste ponto que, novamente, a diferença entre espaços se instala, e para a qual contribuem as gentes em circulação, os relacionamentos tecidos e a forma de estar. Sinteticamente, poderemos dizer que, de forma geral e

<sup>8</sup> Noutro texto, tivemos já a oportunidade de abordar esta confluência de quotidianos, cujas fronteiras, nem sempre se apresentam nítidas, nem em termos de real social, nem sequer em termos meramente representativos por parte da população alvo.

numa macro observação, um de dois tipos de sociabilidades predominam em cada um dos espaços em questão e consoante o período de tempo: sociabilidades activas e sociabilidades passivas<sup>9</sup>.

Caracterizada basicamente por populares<sup>10</sup>, gente muito simples, na *Adega* desenrola-se uma forma de estar muito descontraída advinda, provavelmente, do hábito regular que pauta a escolha dos clientes. As conversas são animadas, contando com a participação de todos. Cada um que chega junta-se à conversa em curso, contribuindo para o efeito o reduzido espaço e a ausência total de mesas. Os conhecimentos provêm de longa data e denotam-se fortes sociabilidades entretécidas e em acção.

À *Casa* acorrem gentes da classe popular, mas também da classe média e média-baixa; na *Cafetaria*, para além destas, também se constata a existência de gentes pertencentes a uma classe social média-alta<sup>11</sup>.

Nestes dois espaços – *Casa* e *Cafetaria* –, mas com maior incidência na *Cafetaria*, regista-se uma certa mistura entre grupos diferentes, misturando-se também as suas fronteiras simbólicas. Por um lado, em torno da mesa cabe sempre mais um, nem que seja de pé; por outro, na ausência de mesa, os grupos<sup>12</sup> que permanecem em pé, facilitam a entrada de mais um elemento que entretanto chegue. Todo o elemento é bem-vindo ao grupo que escolhe ou pelo grupo que o acolhe. Ao Domingo, o Vinho do Porto e o ritual em si são pretexto para o encontro esperado durante toda a semana. Os encontros, mesmo quando não marcados previamente, dão-se com a facilidade que a rotina, já estabelecida, o permite. Também nesses casos a conversa é animada, solta e os relacionamentos parecem facilitados pela proximidade. Note-se que a proximidade física facilita uma aproximação social entendida como real e vivida entre (des)iguais. Ainda que, a

<sup>9</sup> Sobre a dicotomia sociabilidades activas/passivas, vd. Gurvitch – *A vocação actual da Sociologia*, pp. 161-169. Sobre clivagens e tipos de sociabilidades ver também Bidart, Claire – *Sociabilités...*, pp. 621-648.

<sup>10</sup> Sem entrar em consideração com as grandes questões teóricas relacionadas com polémicas classistas, por não ser o momento nem o lugar adequado para o efeito, tentámos simplificar esta abordagem privilegiando a *classe social* em detrimento de *estrato* ou *camada*, não revelando assim preocupações conceptuais complexas.

<sup>11</sup> Convém ter presente tratarem-se meramente de constatações conseguidas apenas através de uma observação atenta dos sinais exteriores evidenciados e de uma interpretação dos mesmos, passíveis de integração num campo simbólico mais vasto. Neste momento não nos é possível, ainda, ir mais longe no que respeita à comprovação quantitativa, em termos estatísticos, destas considerações. Salientamos, no entanto, as inúmeras *visitas* efectuadas a qualquer um dos três estabelecimentos, onde observações, conversas e entrevistas foram centrais, não só nestes estabelecimentos como em muitos outros, idênticos a cada um destes três tipos.

<sup>12</sup> Chamamos a atenção para o facto de não estarmos a trabalhar com a noção gurvitchiana de grupo, no sentido de um «nós» perfeitamente estabelecido, uma vez que não dispomos de elementos que nos permitam avançar por aí.

nível geral, a diferença social seja um facto cuja interiorização esteja sedimentada, ela é exteriorizada de uma forma esbatida, disseminada e confundida num colectivo de desiguais, adquirindo tonalidades de igualdade. Isso está patente em entrevistas, como se pode constatar pela seguinte afirmação: «*Aparecem aqui pessoas que têm um certo nível cultural [...]. Aparecem aqui pessoas formadas. [...] E há uma coisa, aqui não há grupos; se eu sou empregado bancário e outro é trolha junta-se tudo*». (Comerciante de sapatos, trabalhador por conta própria, 3º ano da antiga escola comercial, casado, 50 anos).

Repare-se que, ao nível das representações sociais, a desigualdade social em si é vivida como uma espécie de enaltecimento ou apologia, enquanto legitimadora do espaço escolhido (*locus* de acção) e da prática colectiva (vínica). Como refere um outro informante, «*[...] isto aqui é desde o pé descalço até ao pé graúdo ou de botas*» (Picheleiro, trabalhador por conta própria, 4ª classe, casado, 72 anos). Catapultam-se, assim, diferenças sociais em torno de um ritual vínico instaurado ao Domingo de manhã, nomeadamente na *Cafetaria* e «*as relações sociais desenrolam-se, em grande parte, de forma ritualizada e em encenações contínuas, dando-se, desse modo, sentido à vida [...]*» (A. Teixeira Fernandes, 1988-1989:16). A este propósito, tenha-se presente que pensamentos, atitudes, comportamentos, enfim e numa palavra, qualquer prática social tem subjacente representações sociais inerentes à realidade em causa. Por outras palavras, a representação social, sendo um produto, potencia, por seu turno, interações sociais, cujo alcance e simbologia só poderão ser percebidas quando contextualizadas. E isso estende-se também à desigualdade social que simbolicamente se torna assim invisível, porque contextualizada e circunscrita a uma prática vínica vivida enquanto ritual colectivo.

Nesse sentido, podemos, então, compreender que as representações sociais, na sua vertente mais dinâmica, «*são abordadas, ao mesmo tempo, como o produto e o processo de uma actividade de apropriação da realidade exterior ao pensamento e de elaboração psicológica e social dessa realidade*» (D. Jodelet, 1989:37).

Se no caso da *Adega*, nesta fase do trabalho, a cisão entre o gosto da bebida e o prazer do convívio não é nítida, impedindo-nos de atribuir uma prioridade inequívoca entre estes dois motivos para a presença do frequentador-consumidor, mas admitindo que ela exista, na *Casa* e na *Cafetaria*, o consumo fica, nitidamente, a dever-se simultaneamente ao gosto da bebida e ao prazer do convívio. Em todas as conversas informais e entrevistas exploratórias o aspecto social do acto em si foi realçado, evidenciando-se assim o reforço da importância das sociabilidades lá criadas, alimentadas pelo hábito e sedimentadas por um ritual duradouro e cuja iniciação, segundo os mesmos informantes, se ficou a dever, essencialmente, a colegas e amigos. As sociabilidades são facilmente forjadas, mas não ficou claro se adquirem contornos de profundidade ou não, apesar de se manifestarem activamente.

Para finalizar, diríamos que o que à partida é possível de se nos afigurar como espaços semelhantes – *Adega, Casa e Cafetaria* – perante um olhar mais profundo, adquire especificidades únicas; as características de cada espaço, conferindo especificidade ao mesmo, diferencia-o dos demais. A análise de variáveis combinadas permite, então, configurar resultados diferentes a cada espaço, sendo possível a inserção de cada um, também, em tipos específicos.

Tratámos, então, de apresentar, numa forma reduzida, o que se pretende ampliar a outros espaços de modo a construir uma tipologia mais alargada e tão rigorosa quanto possível. Vimos, assim, por esta pequena amostra de cariz exploratória, algumas tendências que, a pretexto de prática(s) vínica(s) demarcam os espaços uns dos outros.

## BIBLIOGRAFIA FUNDAMENTAL

- ANDRADE, P. – «A taberna mediática, local reticular de negociações sociais e sociológicas», *Revista Crítica de Ciências Sociais*, nº 33 (1991), pp. 265-286.
- ARAÚJO, Henrique C. G. – «Dar, receber e retribuir – um rito de entronização na história recente do Vinho do Porto», *Sociologia – Problemas e Práticas*, nº 18 (1995), pp. 159-169.
- BIDART, C. – «Sociabilités: quelques variables», *Revue Française de Sociologie*, Paris: CNRS. Vol. 29, nº 4 (1988), pp. 621-648.
- BOURDIEU, P. – *A Economia das Trocas Simbólicas*. São Paulo: Perspectiva, 1987.
- BOURDIEU, P. – *La Distinction – Critique Sociale du Jugement*. Paris: Éditions de Minuit, 1979.
- BOURDIEU, P. – *La Reproduction*. Paris: Éditions de Minuit, 1970.
- BOURDIEU, P. – *O Poder Simbólico*. Lisboa: Difel 1989.
- BOURDIEU, P. – *Razões Práticas – Sobre a teoria da acção*. Oeiras: Celta Editora, 1997.
- BRITO, J. P. de – «A taberna: lugar e revelador da aldeia». In O'NEILL, B. J e BRITO, J. P de, org. – *Lugares de Aqui*, Actas do Seminário «Terrenos Portugueses». Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1991, pp. 167-199.
- BURGESS, R. G. – *A Pesquisa de Terreno – Uma Introdução*. Oeiras: Celta Editora, 1997.
- CERTEAU, M. – *L'Invention du Quotidien*. Paris: Union Générale d'Éditions, 1980.
- FERNANDES, A. T. – «A mudança cultural na sociedade moderna», *Revista da Faculdade de Letras, Série de Filosofia*. Universidade do Porto. 2ª série, nºs 5-6 (1988-1989), pp. 1-17.
- FERNANDES, A. T. – «Alguns desafios teórico-metodológicos», *Sociologia, Revista da Faculdade de Letras do Porto*, nº 6 (1996), pp. 193-212.
- FERNANDES, A. T. – «Ritualização da comensalidade», *Sociologia, Revista da Faculdade de Letras do Porto*, nº 7 (1997), pp. 7-30.
- FODDY, W. – *Como Perguntar – Teoria e Prática da Construção de Perguntas em Entrevistas e Questionários*. Oeiras: Celta Editora, 1996.

- GOFFMAN, E. – *A Apresentação do Eu na Vida de Todos os Dias*. Lisboa: Relógio d'Água, 1993.
- GRIGNON, C. et CH. – «Styles d'alimentation et goûts populaires», *Revue Française de Sociologie*, nº 21 (1980), pp. 531-569.
- GUICHARD, F. – «O Porto no séc XX: a afirmação metropolitana e os seus desafios». In RAMOS, O. – *História do Porto*. Porto: Porto Editora, 1994, pp. 522-637.
- GUICHARD, F. – «O vinho do Porto e mais alguns: gestão da imagem», *Douro, Estudos e Documentos*, Porto: Universidade do Porto. Nº 3 (1997), pp. 145-157.
- GURVITCH, G. – *A Vocaçã Actual da Sociologia*. Lisboa: Edições Cosmos, 1979, vol. 1.
- IBÁÑEZ, J. – *Por Una Sociología de la Vida Cotidiana*. México: Siglo Veintiuno Editores, 1994.
- JODELET, D. (1989) – «Représentations sociales: un domaine en expansion», in JODELET, D., org. – *Les Représentations Sociales*. Paris: PUF, 1989, pp. 31-61.
- MAGALHÃES, D. – «A taberna: usos do espaço e do tempo», *Sociologia, Revista da Faculdade de Letras do Porto*, nº 6 (1996), pp. 213-229.
- MAGALHÃES, D. – *Consumos e sociabilidades na taberna – estudo preliminar de um caso*. Em publicação.
- MAGALHÃES, D. – *Diferenciações Sociais entre Práticas Alimentares*. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1994. Provas de Aptidão Pedagógica. Policopiado.
- MAGALHÃES, D. – «O vinho: práticas, elogios, cultos e representações em questão na sociedade portuguesa», *Sociologia, Problemas e Práticas*, nº 32 (2000), pp. 9-21.
- PACHECO, H. – *Porto*. Lisboa: Editorial Presença, 1984.
- PAIS, J. M. – «Nas rotas do quotidiano», *Revista Crítica de Ciências Sociais*, nº 37 (1993), pp. 105-115.
- PAIS, J. M. – «Paradigmas sociológicos na análise da vida quotidiana», *Análise Social*, nº 90 (1986), pp. 7-57.
- PALMONARI, A. et DOISE, W. – «Caractéristiques des représentations sociales». In DOISE, W. et PALMONARI, A., org. – *L'Étude des Représentations Sociales*. Neuchâtel, Paris: Delachaux e Niestlé S. A., 1986, pp. 12-33.
- PARADEISE, C. – «Sociabilité et culture de classe». *Revue Française de Sociologie*. Paris. Vol. 21 (1980), pp. 571-597.
- PINTO, M. – *Ideologias: Inventário Crítico dum Conceito*. Lisboa: Presença-GIS, 1978.
- REAL, C. – *O Ritual do Vinho*. Porto Alegre: Age, 1993.
- RODRIGUES, W. – «Urbanidade e novos estilos de vida». *Sociologia, Problemas e Práticas*, nº 12 (1992), pp. 91-107.

Xosé M. Santos \*

## Os territórios do vinho na Galiza. Contribuição à Geografia cultural do vinhedo e do vinho

O cultivo do vinhedo na Galiza vêm de antigo. Existem muitas referências históricas que nos falam de uma presença muito mais ampla da actual. A expansom durante a Idade Meia, vinculada com freqüência com os mosteiros, levou a que praticamente fosse conhecido em toda a Galiza. As exportaçoms do vinho galego chegavam à Inglaterra e fôrom as responsáveis da prosperidade de algumas comarcas produtoras galegas e de alguns dos seus principais portos. Cidades ou vilas como Ourense ou Ribadávia explicam a sua existência urbana, a sua prosperidade e as suas crises em funçom do vinho; este serve para interpretarmos a sua história e ainda o seu presente e, talvez, o seu futuro. Boa parte da paisagem galega e dos costumes dos seus moradores só podem ser valorados considerando a presença do vinhedo. Voltando para o Ribeiro, o desenho das casas, as adegas, os ritmos laborais ou mesmo o calendário festivo estava condicionado por este cultivo e a sua transformaçom. A paisagem humanizada das ribeiras de muitos rios, entre eles o Minho, o Sil ou o Bibeí, com o trabalho esforçado nos socalcos que modificou a linha do desnível e arquitecturizou as vertentes dos cursos de água, está associada também ao vinhedo, dando lugar a uma das paisagens mais espectaculares da Galiza.

Crises e circunstâncias históricas, que agora nom cumpre sublinharmos, figérom que o vinhedo fosse retrocedendo até desaparecer de algumas áreas. Especialmente graves fôrom as crises do século XIX que provocárom a desapareçom das videiras de praticamente todo o norte da Galiza. Mas foi no século XX quando este cultivo experimentou as suas crises mais graves, nom tanto de tipo fitosanitário como social. A emigraçom que esvaziou os campos galegos afectou em cheio a estas áreas que vírom como a gente ia para fora, para a América primeiro, logo para a Europa e, finalmente, para cidades espanholas ou mesmo galegas. Por outro lado, o desenvolvimento da indústria e dos serviços oferecia melhores

\* Universidade de Santiago de Compostela – Departamento de Geografia.

espectativas económicas e sociais de jeito que, mesmo sem emigração, fôrom abandonando-se as prácticas agrícolas. Finalmente, as mudançás nos hábitos alimentares acelerárom a substituiçom do vinho por outras bebidas, sobretudo a cerveja mas também os refrigerantes.

Neste período é quando se produz uma queda demográfica muito forte que afecta as principais áreas vitícolas do país. Precisamente serám algumas comarcas de vinhedo as que conheçam uma regressom populacional mais grave. Isto aconteceu, por exemplo, no vale do rio Sil. Uma das suas partes, conhecida como Ribeira Sacra, caracteriza-se por umas ribeiras muito pronunciadas onde os socialcos som especialmente estreitos fazendo muito difícil o labor agrícola. Além disso, umas más vias de comunicaçom impedem a comercializaçom eficaz do produto. Os seus clientes tradicionais, sobretudo nas aldeias da Galiza, vam desaparecendo por mor da emigração. Vam-se, pois, encadeando uma série de circunstâncias que derivam na permanência unicamente das persoas idosas, que produzem uns vinhos apenas procurados polos novos mercados urbanos, que nom temem capacidade inovadora e que, finalmente, sofrem umas condiçoms produtivas muito precárias: à dificuldade tradicional de trabalhar os campos engade-se-lhe o abandono de muitos terrenos, que prejudicam asim o conjunto da vertente; a isto sumamos o esforço da idade dos labregos, uns baceiros velhos e uns preços baixos para uns vinhos incapazes de penetrar nos novos mercados. Portanto, cria-se uma espiral de pobreza que nom deixa de se tornar mais grave com o passo dos anos.

Considerando que a maioria do vinhedo galego se encontra localizado principalmente nas terras do interior e que estas fôrom as mais afectadas pola crise, podemos concluir que o processo descrito no parágrafo anterior pode ser aplicado, com mais ou menos intensidade, a quase todas as comarcas vitícolas da Galiza. Nas áreas litoráneas a vide localiza-se sobretudo nas Rias Baixas, penetrando por alguns vales, especialmente polo Minho. Nestes casos estamos ante um cultivo menos específico que historicamente fijo parte de um policultivo que ao longo do século XX se foi transformando em poliaactividade. Ainda que dá lugar a paisagens particulares, a vinha integra-se harmonicamente no conjunto económico sem adoptar um protagonismo excessivo. A comercializaçom do vinho é mais limitada, contribuindo para a melhora das rendas e do nível de vida de umas populaçoms que se encontram entre as mais dinámicas da Galiza.

A partir da década de 1980 e muito particularmente de 1990 o vinho na Galiza conhece umas mudançás significativas que som parelhas às que se experimentam noutros lugares da Península Ibérica. Produze-se uma revalorizaçom do vinho que vai estar vinculada de maneira importante com o seu território. Quer dizer, logo de uma transiçom na qual o vinho evolui desde uma posiçom privilegiada como bebida principal das populaçoms trabalhadoras até outra em que é

substituído, em boa medida, por outras bebidas mais «internacionais» e «estandardizadas», chegamos a um terceiro momento no qual o vinho adquire um lugar especial como bebida social de muitos grupos urbanos. Por outro lado, vincula-se com o território porque a procura solicita nos mercados um produto identificável, que tenha uma origem e que esta sirva de garantia de qualidade. Portanto, a qualidade do produto vai estar intimamente ligada à da terra que o produz, ao território. Isto também explica a importância que adquire a imagem já que através dela ham-se transmitir mensagens destinadas a consolidar ou modificar os comportamentos dos mercados. Entramos, portanto, numa nova etapa em que aqueles lugares que souberem adaptar-se terão o êxito garantido, enquanto que para outros vai supor o seu definitivo declive.

Na Galiza, no nível geral encontramos uma estratégia orientada nesta direcção. Entre finais da década de 1980 e ao longo dos anos 1990 vam aparecer novas denominações de origem, que é a demarcação de uma região que visa a identificação das suas produções, neste caso o seu vinho. Às duas que tradicionalmente existiam, Valdeorras e Ribeiro, engadem-se-lhes outras três: Rias Baixas, Ribeira Sacra e Monterrei. Esta última já figera alguns intentos décadas atrás por atingir essa categoria mas certos atrancos impediram o seu êxito. Agora, apesar de que os problemas continuam, acede finalmente à tam ansiada categoria. Resulta interessante observarmos que os nomes das outras duas denominações (Rias Baixas e Ribeira Sacra) tenhem mais conotações com a imagem do que com as estritamente relacionadas com o nome tradicional desses espaços, em consonância com a importância que tem a imagem na criação de mercados. Na realidade, a Ribeira Sacra é como se denomina uma pequena porção do vale do Sil, uma ribeira humanizada com os socalcos de vinhedo e com vários mosteiros que na sua origem tivérom muito a ver com este cultivo. A espectacularidade destas terras fiço que tornasse entre finais da década de 1980 e princípios da seguinte um dos projetos estelares do turismo de interior da Galiza com várias actuações, em geral, pouco eficazes. Em qualquer caso, popularizou-se enormemente este chamativo nome e muitos visitantes acodem alá cada ano para percorrer de barco as águas das numerosas barragens. A área turística foi notavelmente ampliada a outras ribeiras vizinhas. Consideramos que foi esta campanha promocional turística a que estabeleceu as bases para a criação desta denominação de origem que, por outro lado, era precisa para começar a revitalizar a economia de uma das regiões mais deprimidas da Galiza. De qualquer jeito, o que cumpre salientarmos agora é que o marketing territorial está na base da criação da denominação de origem Ribeira Sacra.

O caso das Rias Baixas nom deixa de ter muitas similitudes com o exemplo anterior, ainda que a situação de partida e os resultados som muito diferentes. Quando no ano 1989 foi aprovada a denominação de origem Rias Baixas, a viti-

vinicultura da região sul-ocidental da Galiza caracterizava-se pelo domínio de castes muito produtivas mas ruins; som os híbridos produtores directos que produziam vinhos azedos, inestáveis e fracos que apenas eram engarrafados, sendo a sua comercialização de curto rádio. As castes de qualidade, como a Alvarinho, Treijadura ou Loureira, apareciam misturadas e a sua importância era pequena, excepto em alguns pontos, particularmente no Salnês e nas terras minhotas fronteiriças com Portugal. A fama e a promoção de um destes vinhos monovariaetais de qualidade elaborado sobretudo no Salnês provocou que a princípios da década de 1980 se solicitasse uma denominação específica alvarinho. A legislação europeia não permitia obter a exclusividade de uma caste e portanto havia que definir uma denominação de origem com uma zona produtora bem delimitada. Foram demarcadas três áreas onde estas variedades de qualidade tinham mais presença: duas no Baixo Minho galego e outra na ria de Arousa. O que nos interessa destacar aqui é que na hora de escolher um nome para esta denominação de origem foi fundamental seleccionar aquele que melhor se pudesse vender. De novo o território e a sua imagem vão ter um papel de primeira ordem. O vocábulo «Rias Baixas» é relativamente recente, mas desde a sua aparição esteve muito vinculado com o turismo. Já desde os anos 1920 o Patronato Nacional de Turismo da Espanha realizou alguma campanha promovendo o uso turístico dessa denominação; mais tarde, no ano 1964, Rias Baixas foi, com a Costa Brava e a do Sol, a primeira denominação geoturística reconhecida pelo Ministério de Informação e Turismo. Em definitiva, este espaço litorâneo do sudoeste da Galiza era bem reconhecível no conjunto do Estado espanhol e associava-se a umas certas características de riqueza e dinamismo. Portanto, no momento de nomear a nova D.O. optou-se por este singular nome apesar de que a maior parte da área que se abrangia ficava fora do que som estritamente as Rias Baixas.

Portanto, quer no exemplo da Ribeira Sacra quer no das Rias Baixas, observamos a importância que tem a imagem do território, ainda que só seja a perceptual, na hora de aceder aos mercados. Um território de qualidade, quer visual, quer histórico, quer económico, significa também que as suas produções tenham igualmente essas mesmas características de qualidade. Se em vez de optar pelo nome Rias Baixas ou Ribeira Sacra se tivesse escolhido outro como Pontevedra ou Vale do Sil, as dificuldades para o acesso aos mercados, sem dúvida, teriam sido maiores. Nestes casos a imagem do território está menos definida supondo um efeito concorrencial negativo. Isto vemos-lo também nas regiões demarcadas tradicionais, Valdeorras, Ribeiro e Monterrei. Considerando que as três têm capacidade suficiente para produzirem vinhos de qualidade, só o Ribeiro tem um nome o suficientemente conhecido como para sobreviver sem ter necessidade de realizar um marketing territorial. Pelo seu lado, Valdeorras e Monterrei unem ao seu desconhecimento nos mercados, mesmo nos galegos,

uma ausência de estratégias territoriais que dificulta a sua adaptação às novas exigências do consumo.

## VINHEDO E ESTRATÉGIAS TERRITORIAIS

Falavamos da importância que tem o território nas novas estratégias económicas e sociais que desenvolvem os distintos agentes com a finalidade, neste caso, de promoverem a indústria do vinho. De todos os jeitos cumpre matizarmos algo sobre o tratamento que lhe dá a esse território. Infelizmente a concepção que se tem do mesmo nem sempre é a que deveria ser. A ignorância que durante muito tempo se teve a respeito dele e a falta de profissionais nesta disciplina, obstaculiza as políticas de ordenamento do território das quais tanto se está a falar nos últimos tempos. Desta maneira, por exemplo, o território acostuma ser concebido como uma sucessão de elementos isolados uns dos outros em cujo seio intervinem actores independentes entre si. Isto quer dizer que os assentamentos humanos, o património artístico e natural, os vinhedos e assim sucessivamente são interpretados de maneira individual sem que aparentemente façam parte de um mesmo sistema. Isto, evidentemente, é um erro importante que provoca múltiplas deficiências nas actuações territoriais.

Ao analisarmos a Ribeira Sacra encontramos muitas destas deficiências em relação ao território. Como já foi dito, este espaço da Galiza interior, onde as vinhas ascendem por espectaculares socalcos, constitui um dos cenários naturais e culturais mais interessantes do país, ao mesmo tempo que é um dos mais abandonados. Baseando-se nestas características na década de 1980, e sobretudo na seguinte, houve actuações que visavam a recuperação desta zona. O *Estudo piloto prévio e propostas de recuperação e reabilitação da Ribeira Sacra* foi talvez o intento mais sério para pôr acima da mesa propostas concretas e integrais para a comarca. As propostas feitas nesse documento abrangiam não só o património religioso, como acostuma ser habitual, mas também havia medidas em favor da agricultura, muito particularmente da viticultura, e também de outras actividades. Como já foi dito, havia uma concepção integral deste espaço onde as vinhas e os socalcos formavam parte essencial do mesmo.

Algumas das propostas que continha esse estudo fôrom de algum ou de outro jeito levadas adiante em anos posteriores. Porém, em nenhum momento se conservou a visão integral que ali se formulava. Por exemplo, do ponto de vista económico criou-se uma denominação de origem para os vinhos da zona; turisticamente procedeu-se à sinalização de rotas, à criação de equipamento de hotelaria rural e à posta em funcionamento de embarcações que percorrem as águas das barragens; na perspectiva patrimonial iniciou-se uma política de

reabilitaçom de monumentos. Alguma iniciativa comunitária e de outras administraçoms fõrom responsáveis de alguns destes projetos, contribuindo no seu financiamento. Porém, como diziamos, fõrom actuaçoms com freqüência descoordenadas e isoladas umas a respeito das outras. Assi vemos que apenas houve intervençoms sobre os assentamentos de populaçom; estes encontram-se num estado de abandono e degradaçom alarmante como conseqüência da emigraçom, da edificaçom de casas novas com péssima estética ou de reabilitaçoms muito pouco afortunadas. As rotas turísticas, na sua imensa maioria, evitam estes núcleos de populaçom: ao se localizarem, com poucas excepçoms, no contacto entre a planura e a ribeira é fácil eludir a sua vista desde as embarcaçoms que percorrem o rio. Portanto, as aldeias ficam fora do olhar turístico e apenas participam dos benefícios que gera essa actividade. Tampouco o fazem a agricultura ou a paisagem rural no seu conxunto. O reconhecimento da denominaçom de origem deu lugar à apariçom de alguma adega ou à modernizaçom de outras já existentes. Isto produziu uma sensível melhoria da economia agrária e, em conseqüência, uma recuperaçom parcial dos socalcos. Porém, foi parcial de mais, de tal maneira que é posível dizer que persistiu o abandono do cultivo e, portanto, a destruiçom dos muros de pedra que formam um dos elementos mais característicos e espectaculares da Ribeira. Além disso, algumas actuaçoms públicas como a construiçom de estradas provocárom importantes impactos que apenas fõrom considerados.

O alojamento de turismo rural, freqüentemente financiado pola iniciativa pública, foi aparecendo mas de jeito pontual e elitista. Quer dizer, ao igual que acontece no resto da Galiza e mesmo do norte de Portugal, som estabelecimentos geralmente correspondentes às grandes casas rurais com escassas capacidades de criaçom de sinergias e que excluem dos seus benefícios a imensa maioria da populaçom. Por outro lado, devemos considerar que na maior parte dos casos estamos ante excursionistas que nom dormem na zona ou, de o fazerem, utilizam as instalaçoms localizadas nas vilas e cidades próximas, como Monforte ou Ourense. Em definitiva, o turismo nom aparece desenhado como estratégia de conjunto já que se limita a alguns estabelecimentos de hotelaria, à visita a elementos isolados do património e à contemplaçom do cenário natural (ocasionalmente também cultural) desde as embarcaçoms que percorrem o rio. As populaçoms locais e as suas actividades quotidianas ficam fora do olhar do turista e, o mais preocupante, é que nom som considerados como substanciais para o desenvolvimento e o sucesso desta actividade.

Isto leva-nos a reafirmar algo que já é reincidente no nosso discurso: o turismo dificilmente modifica as condiçoms de precariedade de uma sociedade. Ao contrário, é o dinamismo de um povo o que pode obter do turismo os seus máximos benefícios. Isto podemos-lo exemplificar na comparaçom entre o que

acabamos de ver na Ribeira Sacra e o que acontece nos limites da denominação de origem Rias Baixas, mais concretamente numa das suas zonas, a do Salnés. Como já comentamos, este espaço caracteriza-se por um importante dinamismo económico com uma diversidade produtiva notável na qual se combina o marisqueio, a pesca, a indústria, o sector serviços, incluído o turismo, e uma agricultura significativa na que sobressaem os cultivos de hortaliças e o vinhedo. Foi este dinamismo económico o que, em boa medida, fijo proliferar uma multitude de pequenos negócios de hotelaria aproveitando o desenvolvimento turístico. O renascer e o forte impulso recebido polo vinhedo, do qual já falamos antes, nom deixou de ser mais uma outra oportunidade para criar novos recursos turísticos. No nível promocional, por exemplo, rapidamente o Alvarinho foi vinculado com o marisco, um dos grandes atractivos turísticos da região. Mas também as adegas vam entrar de vez no negócio turístico com actuações como a elaboração de uma rota que, promocionada polo Conselho Regulador, incluia visitas às instalações e degustações de vinhos. Polo seu lado, a festa do vinho Alvarinho de Cambados é um dos principais eventos festivos dos veraos das Rias Baixas e a ela fôrom-se engadindo outros como a feira do vinho tinto de Barrantes ou a feira do vinho de autor. Outro exemplo desta combinação é a iniciativa de alguma adega que, além de fazer visitar as instalações, fai percorridos polos principais monumentos da comarca, como um magnífico caso de posta em prática de ideias desde o mundo privado, algo que resulta bastante inusual na Galiza. A participação das populações locais é muito mais intensa já que som actividades inseridas numa dinâmica geral da sociedade que acostuma partir desde a base e nom desde a cima.

Com todo, é possível observarmos algumas eivas. Talvez a mais importante seja que a paisagem continua a ser concebida como um conxunto de elementos isolados. Nom hai, portanto, uma concepção global que valore o território na sua totalidade. Isto fai que, por exemplo, a excepcional disposição das videiras em latas ou emparrados apenas seja incorporada à experiência turística. As novas e grandes plantações vitícolas, que geralmente som as que se mostram aos visitantes, som, culturalmente falando, muito menos interessantes que as tradicionais. Estas, que se distribuem no território seguindo uma lógica produtiva e espacial, som ignoradas reiteradamente desaproveitando as potencialidades que tem este elemento. Os miradoiros que se erguem nas elevações montanhosas, além de estarem deficientemente equipados, só actuam como pontos visuais mas nom como centros interpretativos. Os paços, muito abundantes na comarca e muito vinculados com o vinho, tampouco som objecto de um uso dinámico relacionado com o turismo e que bem poderia melhorar a oferta; normalmente o seu interior ou as dependências que nom som as adegas ficam como ámbitos privados de uso exclusivo dos seus proprietários.

E o que acontece nas denominações de origem tradicionais? No caso de Valdeorras, no extremo oriental da Galiza, nos últimos anos, ao igual que noutros espaços, produziu-se uma revalorização da viticultura em base à caste de Godelho e, em menor medida, da Mencia. Porém, e sem duvidarmos das qualidades do seu vinho, a região continua a experimentar bastantes dificuldades relacionadas com a economia vitícola. Consideramos que o elemento fundamental é a importância que tem a exploração da lousa, que é o autêntico motor de toda esta área. O emprego que gera e todo o complexo que se move ao seu redor vai limitando a vinicultura, tradicionalmente organizada a partir das grandes adegas cooperativas. O enorme impacto ambiental e o «anonimato» da lousa faz difícil elaborar qualquer tipo de estratégia territorial. Porém, há algumas circunstâncias que haveria que tomar em consideração. Uma de elas é a mudança em relação à imagem da própria lousa; esta pedra, como dizíamos, acede aos mercados sem identificação de origem apesar de ser muito procurada pelos compradores europeus. A criação de uma marca de qualidade influiria no vinho, não provavelmente nas suas características, mas sim na sua imagem e, conseqüentemente, no seu grau de conhecimento e de procura. A entrada dos próprios empresários louseiros no negócio da viticultura (ainda tímida de mais) ajudaria a capitalizar um sector onde predomina uma estrutura bastante tradicional e envelhecida.

No Ribeiro a situação é algo diferente a respeito de Valdeorras. Em princípio tem uma posição de partida muito melhor com uma imagem bem consolidada tanto na Galiza como na Espanha. Porém, nos últimos anos a crise demográfica e económica prolongou e agravou uma crise vinícola que se vinha arrastando desde havia mais tempo. A consequência foi um debilitamento frente a outros vinhos, sobretudo o Alvarinho da D.O. Rias Baixas. Os investimentos no sector modificaram algo o panorama com a elaboração de vinhos de mais qualidade e a entrada de novos empresários que ajudaram a dinamizar a economia vitícola. De todos os jeitos, os problemas de fundo não foram solucionados: castes de qualidade mediocre, população labrega idosa e pouco interesse pela agricultura. As estratégias territoriais no Ribeiro são bastante confusas, o qual complica as metas. São muitos os agentes que actuam, que se superponhem e que se contraponhem: as municipalidades, a Deputação, a Xunta da Galiza, a Mancomunidade de concelhos, a Comarca ou o Plano de Dinamização Turística, são os principais actores sobre o território que de maneira, e com frequência, descoordenada tratam de impulsar e revitalizar este espaço. Infelizmente, o vinhedo fica quase sempre fora dos planos de actuação e quando participa acostuma fazê-lo de jeito pouco integrado. O turismo, novamente, aparece como a grande aposta de futuro, quer a balneoterapia quer o rural, mas incorporando o território como o suporte da actividade e não como recurso em si

próprio, com a excepção dos seus elementos singulares. Com certeza, o vinhedo forma parte da oferta, mas de uma maneira pouco integral e só como uma escusa em relação às adegas ou aos monumentos.

## CONCLUSÕES

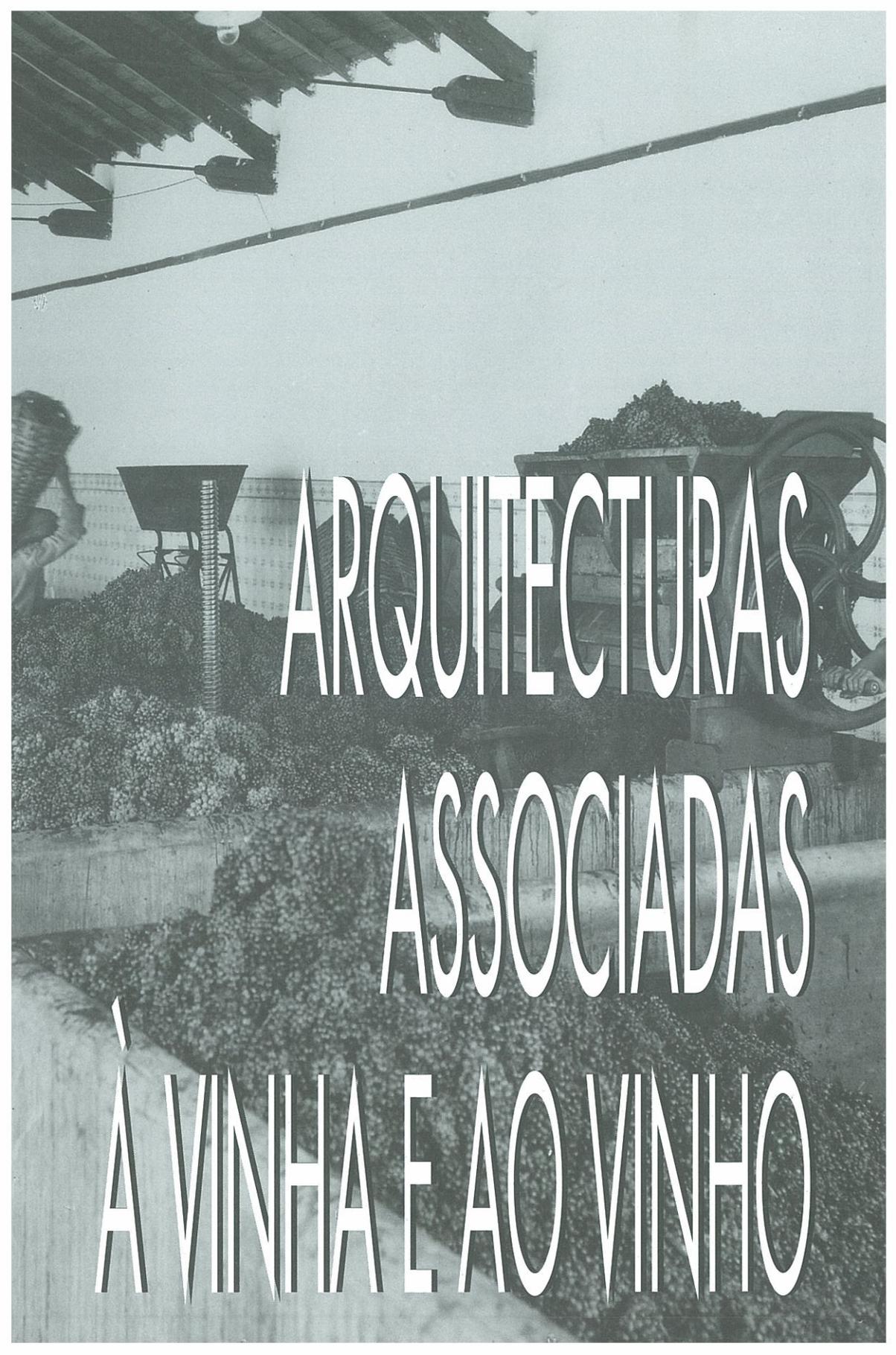
O vinho na Galiza continua tendo hoje um elevado consumo e ainda é um dos produtos mais apreciados apesar das mudanças que se efectuaram nos hábitos da população. As áreas produtoras de vinho tiveram que se adaptar às novas circunstâncias ainda que o êxito de cada um destes territórios foi distinto. Como norma geral houve um intento muito evidente por qualificar o produto e, sobretudo, identificá-lo. O êxito destas iniciativas foi muito diferente. Nas comarcas tradicionalmente produtoras e com áreas historicamente bem definidas (Valdeorras, Ribeiro e, em menor medida, Monterrei) as mudanças foram mais superficiais, ainda que por vezes importantes, e deixaram o êxito nas mãos da sua história. Isto, evidentemente, apenas soluciona os problemas que vêm carregando desde há muitas décadas e só representam pequenas soluções a graves problemas estruturais. O turismo, a indústria ou os serviços em geral são as alternativas económicas que com mais ou menos êxito se desenvolvem. Porém, o vinhedo nem sempre participa de maneira activa, ficando, em algum caso, como um cultivo cada vez mais residual apesar das iniciativas particulares que podem existir. Noutros casos a cultura do vinho é incorporada, mas de jeito isolado, como qualquer outro elemento do património, como se não tivesse relação com os demais, impedindo adquirir um conhecimento de conjunto do sistema social e económico.

Frente a estes espaços tradicionais, nos últimos anos apareceram outros onde, ainda que o vinhedo foi parte importante da sua história, nunca teve a transcendência dos anteriores. As estratégias seguidas foram muito evidentes através da criação de uma imagem de marca atractiva com capacidade de penetração nos mercados urbanos. Sem embargo, os resultados foram bem distintos. Na Ribeira Sacra, atrás da denominação de origem, encontramos uma política contraditória e que não vai aprofundar nos problemas. Desta maneira vão sobreviver as grandes eivas que limitam o crescimento e que mesmo prolongam uma situação crítica sem muitas expectativas de futuro. No lado contrário, nas Rias Baixas o impulso do Alvarinho foi acompanhado da sua inserção num sistema dinâmico e complexo de tal maneira que ajudou activamente a consolidar uma tendência progressiva de crescimento. Dito em outras palavras, o espectacular êxito do Alvarinho esteve apoiado num sistema sócio-económico dinâmico de base territorial no qual colaboraram as iniciativas públicas e privadas, enquanto que na

Ribeira Sacra foi basicamente a iniciativa pública quem actuou, sem mudar ou modernizar uma sociedade e uma economia em crise, acadando assi um êxito muito limitado; alternativamente a este fracasso desenvolvêrom-se outras iniciativas que prescindírom já da economia e da sociedade local, consideradas uma carga para qualquer projecto supostamente dinámico.

## BIBLIOGRAFIA

- BANDEIRA, M. – «A Vinha e o Vinho, Património Paisagístico do Minho», *Rev. Mínia*. (1994), pp. 3-32.
- CUÍNHAS, E. – *Cámbios e Continuidades no Vinhedo do Ribeiro*. Universidade de Santiago, Departamento de Geografia, 2000. Trabalho de Mestrado.
- Estudo Piloto Prévio e Propostas de Recuperação e Reabilitação da Ribeira Sacra*. Santiago: Xunta da Galiza, 1992.
- SANTOS, X. – «Reflexións en torno ao papel do turismo no desenvolvemento local», in *Desarrollo Local y Regional en Iberoamérica*. Santiago: Universidade, 1999, pp. 149-66.
- SANTOS, X. – *Viñedos y vinos de Galicia. Estudio Geográfico*. Pontevedra: Deputación, 1992.
- UNWIN, T. – *Wine and the Vine*. Londres: Routledge, 1996.
- VALCÁRCEL, C. – «Crisis vitivinícola y dinámicas geolingüísticas en Galicia: el caso de la Ribeira Sacra», in *XVIII Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros*. Almedralejo, Universidad de Extremadura, 1996, pp. 341-54.
- Os viños galegos no limiar do Novo Milénio*. Sada: Seminario de Estudos Galegos, 1997.



ARQUITECTURAS  
ASSOCIADAS  
À VINHA E AO VINHO



Erich Landsteiner \*

## Cellars in town and countryside. Wine storage architecture and the social relations of production in East Central Europe

Over the course of time viticulture has exerted a powerful influence on the shape of the agrarian landscape and the habitats of the producers in the many regions of Europe and the world, where wine growing formed a substantial part of the local economy. This influence which is conditioned by the physical, biological and technical requirements of the cultivation of the vines, the processing of the grapes, and the storage of the wine, varied according to such factors as climate, the technological solutions adopted, the social relations and the general economic conditions of wine production, and their historical evolution. With regard to the storage of wine, Roger Dion in his magisterial *Histoire de la vigne et du vin en France* stated very categorically: «*La manière de conserver le vin est un [...] trait par lequel la viticulture méditerranéenne traditionnelle se distingue de celle du reste de la France*»<sup>1</sup>, and he attributed this contrast to the influence of climate and tradition. Whereas the fragile wines of the north had to be sheltered from the great differences of temperature in the course of the seasons in subterranean caves which are an essential element of the wine – growers house in the northern and continental areas of wine production, under Mediterranean climatic conditions the more robust wines of the south could be stored in cellars on the ground floor of the dwellings of their producers. This difference in the location of storage once corresponded with the use of different recipients for the conservation of the wine – wooden barrels in the northern caves vs. the terracotta vessels in the cellars of the south (e. g. the Roman amphora) – and according to Dion the Mediterranean wine – growers remained faithful to this solution even when they replaced the earthen vessels by barrels<sup>2</sup>. The French ethnologist

\* Univ. of Vienna (Austria).

<sup>1</sup> Dion, Roger – *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*. Paris, 1977, p. 7. Reprint of the first edition 1957.

<sup>2</sup> Although it is not common in English and German (both languages know only the word «cellar» / «Keller», derived from the latin «cellarius»), I use the French notions «cellier» (au rez-de chaussée) and «cave» (subterreanean) to designate the different locations for wine storage.

Charles Parain has contested Dion's argument by attributing more weight to the changing economic circumstances of wine-production: «A côté des causes climatiques, ont joué, avec au moins autant de poids, des raisons économiques de nature variée. [...] contrairement au climat, l'économie est sujetté à des changements continuels, plus ou moins brusques. Pour l'histoire de la maison vigneronne, il est donc nécessaire de tenir compte des changements apportés à la destination du vin dans une même région à des époques successives»<sup>3</sup>. This is an important point since it reintroduces the perspective of historical change and the importance of social relations of production into the unhistorical and climate – deterministic opposition between Mediterranean cellars and continental caves constructed by Dion<sup>4</sup>.

Drawing attention to the fact that there is no necessary physical connection between the location where the grapes are processed, and the place where the wine is stored, Parain distinguished three elementary architectural solutions to the problem of wine storage within the French territory which he thought to constitute a sequence of historical evolution and diffusion, and which could be combined to form a great number of regional variants: the unvaulted cellar on ground level as the most ancient form; the vaulted cellar situated under the living rooms of the producers which implies the construction of housings with two floors and is seen as having evolved from the unvaulted cellar; finally the subterranean cave located under the dwelling house. These elementary forms and their possible combinations condition the architectural shapes of the farmsteads, but in Parain's typology they always form an integrated part of them<sup>5</sup>. The galleries broken into the chalky rocks of the Loire valley at Saumur and Vouvray appear as the only example of caves visibly separated from the houses of their owners all over the French territory<sup>6</sup>.

The spatial segregation of the house and the cave which Parain considered to be exceptional and unique in the context of France, is however a very common trait of wine storage architecture in Central and East Central Europe. In many wine – growing regions in the eastern parts of Austria (Lower Austria, Burgenland, Styria), Moravia<sup>7</sup>, Western Slovakia<sup>8</sup>, Slovenia<sup>9</sup>, parts of Hungary and Romania

<sup>3</sup> Parain, Charles – «La maison vigneronne en France». In Parain, Charles – *Outils, ethnies et développement historique*. Paris, 1979, pp. 135-187, here p. 144.

<sup>4</sup> This deterministic and ahistorical aspect of Dion's work contrasts sharply with his general attitude which gives priority to changing economic conditions over ecological ones in explaining the major traits of the historical geography of French viticulture.

<sup>5</sup> Parain – *La maison vigneronne...*, pp. 146-147.

<sup>6</sup> *Ibidem*, p. 170.

<sup>7</sup> Frolec, Vaclav – *Die Weinbaukultur in Mähren im Kontext der europäischen Entwicklung*. «Ethnologica Slavica». 17 (1985), pp. 13-59.

<sup>8</sup> Kahounová, Eva – *Deux types traditionnels de la viticulture dans la Slovaquie de l'ouest*. «Studia Historica Slovaca». 6 (1969), pp. 193-237.

<sup>9</sup> Lamprecht, Otto – *Flur und Siedlungsformen im steirischen Weinbaugebiet*. «Mitteilungen des naturwissenschaftlichen Vereins für Steiermark». 72 (1935), pp. 39-60.

(Transylvania)<sup>10</sup> cellars and caves are frequently located at the outskirts of the settlement area or in the vineyards, sometimes in a considerable distance from the dwellings of their owners<sup>11</sup>.

In the province of Lower Austria which constitutes the focus of the following statement, no less than 1.107 agglomerations of caves (named «Kellergassen» in the local idiom) located outside of the housing estates of the settlements have been counted during a recent investigation<sup>12</sup>. Typologically these constructions show a range of variation spanning from the simple cave dug into a soil of clay or alluvial sand with only the entrance visible on the surface (Fig. 1 and 5), to one or two storied buildings where the press and the equipment used in the vinification procedures are located on the ground floor («Presshaus» – the French «cellier» or «chais») and from where the subterranean cave with the barrels is accessible (Fig. 2 and 5). Whereas through agglomeration the first type evolves into whole streets located on suitably graded tracts of land the buildings of the second type, when grouped together, can assume the shape of an entire village – a village without chimneys (Fig. 3).

Considering the geographical distribution of these agglomerations of caves and cellars, every observer familiar with the historical geography of viticulture in East Central Europe encounters a geographic paradox insofar, as the most extensive groupings are not found in those regions where viticulture is or has been most intensive and monocultural, but in those parts of the countryside where a mixed agriculture based on grain growing and viticulture predominated/s. In those wine growing centers whose origins can be traced back into the Middle Ages, frequently producing quality wine for export (e.g. the outskirts of Vienna, the region of Krems and the stretch of the Danube valley called «Wachau», Bratislava and the nearby range of the Little Carpathian Mountains, the settlements around Lake Neusiedl), the phenomenon of cellars and caves outside the housing estates is completely absent.

Until the end of the 16<sup>th</sup> century viticulture in East Central Europe as well as in other European wine growing regions outside the Mediterranean area was to a very large extent part of the urban economy centered on towns invested with trading privileges. Medieval cellars and caves were located in the towns or

<sup>10</sup> Vincze, I. – *Ungarische Weinkeller*. «Acta ethnographica». 9 (1960), pp. 119-145.

<sup>11</sup> When I prepared this contribution to the *II. International Symposium of the History and Civilisation of Vine and the Wine* I was firmly convinced that this spatial segregation of the house and the cave is a peculiar trait of the wine storage architecture of the regions discussed in this paper. The contributions to the symposium by Alan Huetz de Lempis and Javier Iglesia Berzosa on traditional wine storage architecture in Castilla y León and the evolution of viticultural landscapes in the Spanish Douro basin proved that I was wrong, and that is what these meetings are really good for.

<sup>12</sup> Schmidbaur, Andreas G. – *Die niederösterreichischen Kellergassen*. Vienna: University of Technology, 1990, p. 85. Eine Bestandsaufnahme, phil. Diss., manus.



**Figura 1** – Alignment of caves («Kellergasse») in Mitterretzbach, Lower Austria.



**Figura 2** – A row of cellars, each containing a wine press, other equipment, and the entrance to the cave in Falkstein, Lower Austria.



**Figura 3** – The agglomeration of cellars forms a «village without chimneys» at Wildendürnbach, Lower Austria.



**Figura 4** – Main square with town hall in Retz, Lower Austria (under the medieval town center is an extensive network of caves for the storage of wine).

Fig. 5a

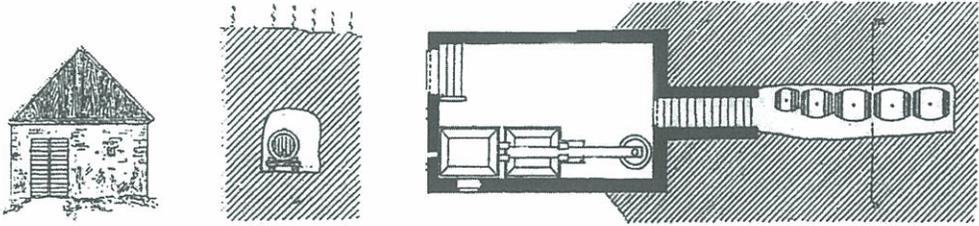
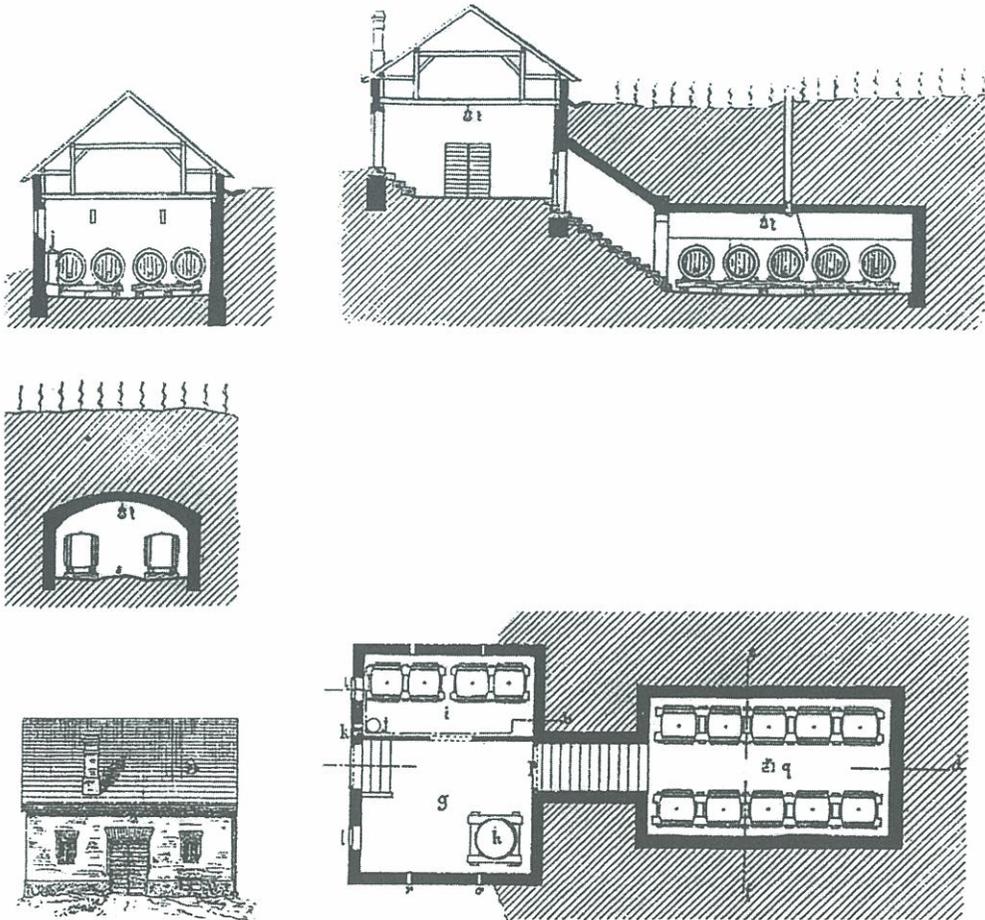


Fig. 5b:



**Figure 5** – Sketches of a traditional (a) and a modernized (b) cellar with cave (1880) (Source: J. Jablanczy, Weinkeller und Presshaus, in: Die Weinlaube. Zeitschrift für Weinbau und Kellerwirtschaft 12 (1880) 325-331).

at those monasteries and noble castles, whose owners were engaged in viticulture or received feudal rents in the form of wine. The small Lower Austrian town of Retz at the border to Moravia (Fig. 4) is a perfect example for this type of urban wine economy. Until to the middle of the 18<sup>th</sup> century the town exerted a monopoly in the trade of wine over nine villages in its surroundings. According to the town charters only the members of the civic community had the right to buy grapes and must during the vintage season in the villages to be fermented and stored in the town cellars and sold to customers coming mainly from Bohemia. The population of the villages was composed of wine dressers cultivating the vineyards of the town bourgeoisie or small producers who sold their unprocessed grape harvest. One of the most spectacular features of the town of Retz, founded at the end of the 13<sup>th</sup> century on top of a hill of very compact alluvial sand, is the huge network of underground caves laid out over several subterranean floors and connected to every house within the medieval town walls. Today a major tourist attraction, this troglodyte part of the town once housed the major part of the yearly vintages of the whole region. In the suburban villages a couple of houses in the center of the villages were also equipped with cellars and caves within the housing area, but the first traces of caves or cellars separated from the farmsteads date from the first half of the 18<sup>th</sup> century and become more frequent only since the middle of the 18<sup>th</sup> century<sup>13</sup>.

Whereas the absence of outside caves and cellars in the county of Retz until the 18<sup>th</sup> century and their construction during this century and thereafter can be seen as an outflow of the historical town – country relationship and its evolution in this region, i. e. the urban monopoly in the wine trade and its abolition, in other wine growing regions of Lower Austria where no town exerted such powerful influence on the local market conditions, the slightly earlier appearance of cellars and caves outside the housing estates – the earliest traces date from the middle of the 17<sup>th</sup> century<sup>14</sup> – requires a different explanation. Most probably in these regions much less specialized in viticulture, producing a low quality wine for local consumption or the interregional trade, wine was not stored locally, but sold unfermented immediately after the harvest. Fermentation took place during transport to the consumption places, for example on the boats transporting the wine in autumn on the Danube. Frequent mentions of the fact that this wine was only «winter-wine» suggest that it was not easily storable because of his poor quality and low content of alcohol and therefore destined for consumption during the cold season.

<sup>13</sup> Landsteiner, Erich – *Weinbau und Gesellschaft in Ostmitteleuropa*. University of Vienna, 1992, 124 ff., 152 ff., 238 ff. Phil. Diss., manus.

<sup>14</sup> Schmiedbaur, Kellergassen, 108.

The contrast between an urban wine economy producing wines of distinct quality for export and disposing, besides the monasteries and the noble seats, of the main storage capacities for wine, and a peasant viticulture producing low quality wine for immediate consumption which had no need of storage facilities, persisted until the end of the 16<sup>th</sup> century. The first half of the 17<sup>th</sup> century marks a major break in the historical evolution of the viticultural landscape of Lower Austria. The devastations of the Thirty Years' War, which hit the towns in certain aspects more than the countryside, the breakdown of the wine export, and the deteriorating terms of trade of wine due to the general economic recession in Central Europe in this period, caused a severe crisis of the urban sector of viticulture. During the period of reconstruction in the second half of the 17<sup>th</sup> century viticulture shifted more and more to the countryside and became an integral part of the peasant economy especially in the northeastern part of the province of Lower Austria (this part of the province north of the Danube is traditionally called «Weinviertel»)<sup>15</sup>. The driving force behind the expansion of viticulture during this second growth cycle was the demand emanating from the city of Vienna which in this period became the rapidly growing capital of an expanding empire. Its population grew from ca. 30.000 inhabitants at the end of the 16<sup>th</sup> century to 110.000 around 1700 and 175.000 in 1754. At the end of the 17<sup>th</sup> century Vienna, a former wine-exporting town, which until this point in time had restricted the entrance of wine into its walls to the product of a delimited region in its vicinity dominated by urban wine-growers, opened its gates to the cheap wines produced in growing quantities in the villages of the «Weinviertel» and destined for mass consumption. Fifty years later the influence of this powerful demand was already felt in southern Moravia<sup>16</sup>.

It is evident that the zone which provided Vienna with the cheap wines for mass consumption coincides neatly with the area where cellars and caves outside the settlements became more and more numerous during the 18<sup>th</sup> century. Here a peasant viticulture developed which favored a new grape vine particularly apt to produce high yields on fertile soils. Due to the topography of the villages and the fact that the farmsteads were not equipped with space to store the wine, the villagers constructed new cellars and caves in places appropriate to this purpose on the village territories, mostly in the vicinity of the newly planted vineyards but often also in considerable distance from the housing estates. On

<sup>15</sup> See Landsteiner, Erich – «Wine growing and alcohol production. Long-term perspectives on East-Central Europe, 16<sup>th</sup> – 18<sup>th</sup> centuries». In Maldonado Rosso, Javier, ed. – *Actas del I. simposio de la asociación de la vid y el vino*. El Puerto de Santa Maria, 2001, vol. 1, pp. 489-502.

<sup>16</sup> Landsteiner, Erich – «Weinbau und bürgerliche Hantierung. Weinproduktion und Weinhandel in den landesfürstlichen Städten und Märkten Niederösterreichs in der frühen Neuzeit». In Opll, Ferdinand, ed. – *Stadt und Wein*. Linz/Donau, 1996, pp. 17-50.

the basis of a highly productive viticulture faced with the growing demand of an expanding urban center and the custom of partible inheritance a peasant society began to take shape. Rapid demographic growth not only led to the expansion of the villages but also to the agglomeration of cellars and caves connected with them, since every producer was eager to secure himself a degree of economic independence through the construction of a cave for the storage of wine. In this way in the course the 18<sup>th</sup> and the first half of the 19<sup>th</sup> century the «Weinviertel» became the region of the «Kellergassen».

The easy access to and the widespread ownership of cellars, caves and even presses provided the basis of a very marked economic individualism among these peasant wine producers. When at the end of the 19<sup>th</sup> century the government of Lower Austria began to promote the foundation of cooperatives, the response was very positive in those parts of Lower Austria where sharecropping relations had developed during the early modern period (mainly the viticultural zones of the Danube valley) whereas the wine growing peasants of the «Weinviertel» refused themselves completely to this new form of economic organization. Due to the fact that most of them owned caves and a wine press they felt no need for it. Today, about a century later, the «Weinviertel» is the crisis zone of Austrian viticulture where small, unspecialized producers with technologically outdated equipment are faced with a market structure dominated by a couple of large wine merchants who determine the terms of trade of the wine usually sold in barrels at a very low price<sup>17</sup>.

<sup>17</sup> See Landsteiner, Erich – «Teilbau und Lohnbau, Über zwei Formen der Arbeitsorganisation im Weinbau des Kremser Raumes». In *1000 Jahre Krems – am Fluß der Zeit*. Studien und Forschungen aus dem niederösterreichischen Institut für Landeskunde 24. St. Pölten, 2001, pp. 186-220, esp. 213 f.



Euphrosyne Egoumenidou \*

## From the grape to the vat: traditional buildings and installations for the production and storage of wine in Cyprus (18<sup>th</sup> - 20<sup>th</sup> century)

Cyprus, an island of 9,250 sq. kilometres at the eastern end of the Mediterranean, has been a wine-producing area since antiquity and the vine is still widely cultivated on the island, more than any other kind of fruit. Almost one quarter of the agricultural population is engaged in viticulture, at least part-time, and derive a large proportion of their income from the vines (Roumbas 1993, 47).

According to archaeological evidence, the cultivation of the grape goes back to the early 2nd millennium B.C. (Karageorghis 1993, 32). Strabo calls Cyprus «εὔοιτος», which means «abounding in wine» (14.6.5), and scenes connected with the god of wine, Dionysos, as well as «the First Wine Drinkers» are represented in mosaics in the so-called «House of Dionysos», a Roman villa (2nd/3rd century A.D.) in Paphos (Michaelides 1992, 27-37). By that time the Cypriot wine was widely exported.

In the Middle Ages the most celebrated wine was Commandaria which received its name from having been grown on the property of the Commandery of the Knights Templar at Kolossi, near Limassol.

Ludolf von Suchen, a priest of the church of Suchen in Westphalia, who visited Cyprus between 1336 and 1341, described the different kinds of grapes on the island and concluded that «*in all the world are not greater nor better drinkers than in Cyprus*!» (Cobham 1908, 18).

Estienne de Lusignan, writing in 1580, refers to the wine of Cyprus as «*the best in the world*» and Saint Gregory believed that Solomon planted in his garden some vines, which he had transported from Cyprus (Lusignan 1580, 222).

The most exaggerated compliment for Cypriot wine, however, is the one expressed in the report of Father Angelo Calepio of Cyprus, Doctor Theologian of the Dominican order, who was in person in Nicosia, the capital of the island, when the city was taken by Ottoman arms (September 9, 1570). He writes that

\* Assistant Professor. Department of History and Archaeology. University of Cyprus.

one of the inducements of the Sultan Selim II for attacking and conquering Cyprus in 1571 was his fondness for the excellent wines produced there (Cobham 1908, 125). Selim II was known by the nickname «Selim the Sot», which reflects his passionate attraction to wine, although it was forbidden by his religious laws.

Cyprus was captured by the Ottomans from the Venetians, who held sovereignty over the island for 89 years (1489-1571). Under Venetian rule the wine trade, especially that of Commandaria, was continually growing and large quantities of Cypriot wine were then exported to Venice and also to Ragusa and the rest of Europe as far as England. Between the years 1420 and 1445, Cypriot vine cuttings were imported to the Madeira islands (Psaras 1993, 97).

During the period of Ottoman rule (1571-1878) and the subsequent period of British administration (1878-1960), Cypriot wine continued to be a main product and one of the principal articles of export. It is often mentioned in travellers accounts, consular reports and historical documents.

Although vines and wines have 4,000 years of history in Cyprus, in this short paper we will focus our attention on the period from the 18<sup>th</sup> to mid-20<sup>th</sup> century in an attempt to elucidate the processing from the cultivation of the vine to the production of wine (from the grape to the vat), with special emphasis on the buildings and installations for the production and storage of wine.

## FROM THE GRAPE TO THE VAT

References to viticulture in the past are largely limited to wine. Our basic source of information about vine planting to harvesting and wine-making to marketing during the 18<sup>th</sup> century, is the study *Wines of Cyprus, 1772*, by Giovanni Mariti, Correspondent Member of the Academy of Agricultural Experts of Florence, who spent seven years in Cyprus, from 1760 to 1767.

What we read in Mariti's study is not very different from the viticultural practices as described by Doazan, the French Consul at Larnaca, in his comprehensive report, dated November 18, 1855, on vine-growing in Cyprus. In the same year A. Gaudry in his book *Recherches scientifiques en Orient* devoted a long chapter on viticulture and wrote that Cyprus wines were justly among the best in the world.

Viticultural practices did not change much since that time until the middle of the 20<sup>th</sup> century – and even later. Traditional methods of cultivation are still used today in some vine-growing areas especially on the Troodos mountains.

Vine-growing has always been a very demanding business associated with toil and many difficulties. As a Cypriot proverb says, «a vine needs a hump-backed man». In the hilly areas vineyards are planted on terraces and dry stone walls

had to be built in order to help retain moisture and prevent soil erosion. The ground had to be ploughed three times with a wooden plough driven by oxen. The vine cuttings used to be buried in order to develop roots and they were left in the ground until their planting (Doazan in Kyriazis 1931, 285, and Rizopoulou – Egoumenidou 1989, 20). The method of planting and the instrument used is similar to that described by Mariti and bears the same name: «scala». It was an iron rod pointed at the end and the cultivator had to put his foot on it and push it into the ground (Mariti (1772) 1984, 38-39. See also description by Doazan in Kyriazis 1931, 285). The traditional «scala», preserved to date, is V-shaped with wooden handles and an iron end, and is used in the same way. Planting was a co-operative affair; relatives and friends used to help and at the end they participated in a feast.

The labourers took particular care to uproot all the weeds, which grew among the vines. The latter were also pruned to retain their short stunted shape, which still characterises the vineyards of Cyprus.

According to Mariti, at harvest time the workers gathered the grapes, put them in baskets made of wicker or reeds and loaded two or four of them on each donkey to carry them to the house where they spread them on terraced floors (Mariti (1772) 1984, 45,47). According to E. Lusignan (1580), the ripe grapes were left on the flat roofs of the houses in the sun for three days, so that «its ardour might consume whatever water might remain in them. Then, being trodden, and the pips and stalks removed before fermentation, the wine which afterwards was made was of a great perfection» (Lusignan 1580, 223). Mariti's description of the pressing of the grapes is very illuminating: «Then by hand with shovels they take up the grapes from the terraced floor and move them to a room they call «Linos» which slopes down on one side and is polished or paved with tiles or covered with boards. Here they throw the grapes and trample them and beat them with mallets and gradually put them through the wine-press which they call «Patitiri» and they repeat this operation once or twice if necessary» (Mariti (1772) 1984, 48).

The traditional wine-presses are still known by the ancient name, «Linos», and were still in use until a few decades ago. The installation was housed in a spacious oblong room covered with a flat roof and functioned with the help of a long beam, actually two beams one on top of the other, which acted as a lever. The lever passed between two pillars, which restricted its movements and at the same time supported the roof. One end of the beam entered a deep opening in the rear wall, which acted as a fulcrum to the lever of the press. The other end of the beam was penetrated by a screw, the lower end of which was fixed into a heavy stone weight. The section of the winery to the side of the fulcrum was built at a higher level and was separated from the rest. It was this part that was used for the pressing of grapes which were stored on this raised platform, called «tzyathi»

(from the ancient Greek word κύαθος, κύαθιον, meaning a bowl). The function of the wine-press was based on a lever system of the second type, like a nutcracker. The stone weight at the one end of the beam counter balanced the grapes at the other end. The weight was raised and lowered when two or three men turned the screw, and the grapes, which were covered with layers of planks, were pressed accordingly. The must ran through a hole in the lower part of the «tzyathi» in a big jar half-buried in the floor. Such large wineries belonged to rich families or to many owners. Several stone-built structures which housed this type of wine-press are still preserved in vine producing villages and representative examples have been declared «Ancient Monuments» and restored by the Department of Antiquities. The original installation, however, had survived only in the wine-press of the village of Lania and a copy of it has been reconstructed in a similar winery in the neighbouring village of Omodos, both in the district of Limassol. A spacious winery, which was used by the whole community, is preserved in the small village of Phikardou. Its date is carved on its wooden door: 1774 (For this type of wine-press see Sinos 1984, 360-363 and Rizopoulou – Egoumenidou 1989, 20-22. It has also been described by Doazan in Kyriazis 1931, 293-294).

Another simpler and less expensive type of wine-press was common in villages where small scale viticulture used to be the main occupation of the inhabitants. The installation is still to be found in the corner of a ground floor room in old houses. The horizontal beam, through which passes the screw, is fixed in the corner walls. The grapes spread on the flat roof («doma»), are thrown through an opening («louros») to a stone area («tzyathi»), enclosed by a low parapet. The opening usually consists of a bottomless jar incorporated into the flat roof. The grapes are first trampled on the pressing ground and then pressed in a barrel. In order to do this, the screw is rotated with a wooden or iron bar («liveri»). The pressed grapes are spread again on the paved area to be beaten with a long piece of wood («matsouka»). The above procedure is repeated until all the juice has been extracted. The juice runs through a hole in the lower part of the parapet into an earthenware jar («podoshi», from the verb υποδέχομαι which means receive) half-buried in the floor before being transferred into large wine-jars for fermentation.

Must could also be extracted by pressing the grapes by men barefoot at the «patitiri». The latter could be a stone built pressing ground or, according to Doazan's report, a jar with a wide open mouth (Doazan in Kyriazis 1931, 296). Furthermore, there is the grinder («alestiri»), still in use today for pressing grapes. It consists of a wooden trough with two cylinders inside which crush the grapes when set in motion by hand. The must is poured into a jar placed under the grinder.

The procedure of fermentation is as described by Mariti: «Once the must has been transferred to the other jars, they keep it boiling for the indispensable period of forty days. The jars are never filled to the brim so that when the must effervesces it does not overflow... Others adopt a different method. When the must is put in the jars, they seal the mouths, leaving only a small hole so that it can receive air and breathe while it boils and on the island this method is considered the best» (Mariti (1772) 1984, 51). Mariti informs us as well about the preparation of the jars in which wine was to be stored. Some used to heat the vessels and spread hot tar or pitch all around the inside, but the wine-makers usually primed the insides with a hot mixture of pitch and turpentine as soon as the jars came out of the kiln, and thus the priming was more easily absorbed (Mariti (1772) 1984, 53). This procedure was recorded in detail in the early 1960's by the German archaeologist Roland Hampe in the village of Phini, the last place where the large wine-jars continued to be made until 1972. It is worth mentioning, however, that this kind of treatment was an ancient custom evidenced in pitched wine amphorae found in Paphos (Karageorghis 1993, 42). The taste of pitch in Cypriot wines is an issue much discussed in negative terms. According to consular reports of the 19<sup>th</sup> century, however, although the tarry flavour was highly disagreeable to most tastes, the natives were very partial to these wines and considered them extremely wholesome (see the report of the Vice-Consul White in Papadopoulos 1980, 82, Savile 1878, 106). The French Consul Doazan, in his report of 1855, comments also that the taste of pitch, which was detestable for European consumers, was sought after by the Orientals (Kyriazis 1931, 308-309. For interesting points on this subject see in Vandyke Price 1993, 83-85).

It took between 40 and 60 days for the potter to make a series of the large wine jars, in which wine was traditionally kept. Their usual decoration are relief ropes, which can take the form of a snake, but also incised or impressed geometric patterns. Sometimes they bear the sign of the cross and/or inscriptions, occasionally related to wine drinking.

Thousands of such wine jars (called «pitharia» from the ancient word «pithoi») are still found in the storerooms of old houses in the wine producing villages all over Cyprus. They have a pointed bottom and their lower part is usually buried in the ground. Many of them are recorded in 18<sup>th</sup> century registers of property belonging to monasteries, very often in association with wine-presses. Their presence testifies to the wide consumption of wine.

In monasteries there was a long tradition of wine making, since many of them are built in mountain regions where vines were cultivated and wine had been made for centuries before. Consequently, many wine-presses are found in the possession of monasteries.

From the countryside wine was transported in skins, also pitched or tarred inside, to Larnaca, the main port of the time. There, according to Mariti, the wine was emptied in barrels, usually fitted with iron hoops. Mariti mentions that some merchants had in their stores, besides barrels and the usual earthenware jars, «vats expertly made with a good glaze». In such containers wine remained for a year (Mariti (1772) 1984, 67, 69).

In 1801, the Rev. Edward Daniel Clarke related the strength of Commandaria with the manner in which it was kept: «*In casks neither filled nor closed. A piece of sheet lead is merely laid over the bung-hole; and this is removed almost every day, whenever persons visit their cellars to taste the different sorts of wine proposed for sale. Upon these occasions, taking the covering from the bung-hole, they dip a hollow cane or reed into the liquor, and by suction drawing some of it, let it run from the reed into a glass*» (Cobham 1908, 380). This smart way of wine tasting is illustrated in a presentation of a Cyprus wine cellar dated c. 1890, and is still practised.

Barrels with iron or wooden hoops, are recorded by the late 18<sup>th</sup> century among the personal belongings of rich merchants in Larnaca (Rizopoulou – Egoumenidou 1998, 19 and 35, note 69) and Doazan reports as late as 1855 that earthenware jars and skins were the only wine containers in Cyprus, so that a barrel maker could find a job only in Larnaca and Limassol – the second port of importance on the island. What is even more important, is the lack of proper cellars for the storing of wine; these cellars, known as «cannabis», built slightly under ground and containing barrels in two or three series, were to be found in Larnaca and Limassol and were used exclusively for Commandaria (Doazan in Kyriazis 1931, 297-298). About 90 years earlier, Mariti refers to the storage places in Larnaca as being long rooms with barrels placed on beams or low walls. He states: «*the storage places are always on the ground floor and there are no underground cellars*» (Mariti (1772) 1984, 68).

In 1856 a traveller published anonymously in the *Dublin University Magazine* (No. CCLXXXIV, Vol. XLVIII, August 1856, pp. 175-189), under the title «Cyprus», a text with three chapters, the first of which is devoted to «The Wine Cellars of Salina» (Salina is only a mile from Larnaca proper, which lies inland, and takes its name from the salt pans in the vicinity).

His description of the wine cellars recalls oriental fairy tales; they were «*caves of considerable dimensions, partly artificial, partly natural, in which the inhabitants of old saved the most precious treasures from the grasp of the Levantine pirates, the entrances being curiously concealed*». The traveller and his friends visited the wine cave of a Cypriot. Passing through arched and narrow passages in sandy ground, they emerged into a wide and spacious vault («*into a huge bell of sand*») with twenty or thirty jars and casks at the further end. All of them contained

Commandaria, some of twenty years old. The wine they tasted was ice cold and the whole apartment was very cool. The host assured the guests that the air circulated freely by a thousand minute channels through the sand above. The chamber was dark and illuminated with torches held by the servants (op.cit. pp. 176-177).

A very important feature of the good wine, were the lees, a thick layer of dregs deposited in the barrel. The lees, called also «mana» (mother) or flowers of wine, were thought to have the property of maturing and clarifying the wine, of giving it «body», aroma and flavour. New wine having kept for two years in a barrel with lees 60-80 years old, became as good as a 10-year old wine (Doazan in Kyriazis 1931, 298-299). According to Mariti, barrels with a rich deposit of lees, if one could find them on sale, cost four times the value of a barrel without lees (Mariti (1772) 1984, 70-71). Even now, Commandaria is bottled after careful blending through the traditional system known as the «mother» system («mana»), which is the topping up of selected old stocks with younger ones. With this system, high quality and uniformity are secured (Psaras 1993, 104).

The oldest and best wine was kept for the most important events in a family's life. It was customary on the birth of a child, for the father to bury a jar full of wine well sealed. This was kept until the day of his or her marriage, when it was served at the wedding feast, and distributed among relatives and friends (Mariti (1769) 1971, 116).

For serving wine traditionally, people used gourds, hollowed and pitched inside. These were richly decorated, not only with geometric patterns but also with animals and birds from exotic countries, hunting scenes or with people drinking in a popular tavern, scenes full of energy and life, appropriate to vessels used for serving wine, especially at wedding feasts.

## BIBLIOGRAPHY

- COBHAM, C. D. – *Excerpta Cypria. Materials for a History of Cyprus*. Cambridge, 1908.
- GAUDRY, A. – *Recherches Scientifiques en Orient*. Paris, 1855.
- HAMPE, R.; WINTER, A. – *Bei Töpfern und Töpferinnen in Kreta, Messenien und Zypern*. Mainz, 1962.
- KARAGEORGHIS, V. – «The History of Wine in Cyprus. A brief survey», in *Vines and Wines of Cyprus. 4000 Years of Tradition*. Limassol, 1993, pp. 30-45.
- KYRIAZIS, N. – «Η οιοπαραγωγή της Κύπρου» [The wine production of Cyprus]. *Κυπριακά Χρονικά, Η'* (1931), pp. 283-309.
- LUSIGNAN, Estienne de – *Description de toute l'île de Chypre*. Paris, 1580.
- MARITI, G. – *Travels in the island of Cyprus*. Translated from the Italian [Lucca 1769] by C.D. Cobham. London 1971.

- MARITI, G. – *Wines of Cyprus*. Translated by G. Morris. Athens, 1984 (orig. 1772).
- MICHAELIDES, D. – *Cypriot Mosaics*. Nicosia, 1992.
- PAPADOPOULLOS, Th., ed. – *Προξενικά 'Εγγραφα του ΙΘ' αιώνος* [Consular Reports of the 19<sup>th</sup> century]. Nicosia, 1980.
- PSARAS, P. – «Commandaria 'The Apostle of Wines'», in *Vines and Wines of Cyprus. 4000 Years of Tradition*. Limassol, 1993, pp. 90-105.
- RIZOPOULOU-EGOUMENIDOU, E. – «Η αμπελοκαλλιέργεια και οι παραδοσιακοί ληνοί της Κύπρου» [Viticulture and the traditional wine-presses of Cyprus]. *Τεχνολογία*. 3 (1989), pp. 20-22.
- RIZOPOULOU-EGOUMENIDOU, E. – *Κινητά και Ακίνητα Πράγματα του Ευαγγέλη Περισιτιάνου Σούδιτου Βένετου του κατά την Σκάλαν της Λάρνακος* [Movable and immovable property of the Venetian subject Evangelis Peristianos in Scala of Larnaca]. Larnaca, 1998.
- ROUMBAS, N. – «The viticulture of Cyprus», in *Vines and Wines of Cyprus. 4000 Years of Tradition*. Limassol, 1993, pp. 46-59.
- SAVILLE, A. R., Captain – *Cyprus*. London, 1878.
- SINOS, S. – «The Folk Architecture and Art of Cyprus», in *Report of the Department of Antiquities Cyprus*. 1984, pp. 355-374.
- STRABO – *The Geography of Strabo*. With an English translation by H. L. Jones. London: The Loeb Classical Library, 1929, repr. 1989.
- VANDYKE PRICE, P. – «Cyprus Wines as others have known and loved them», in *Vines and Wines of Cyprus. 4000 Years of Tradition*. Limassol, 1993, pp. 73-89.
- «Wine (The) Cellars of Salina», *Dublin University Magazine*, no. 284, vol. 48 (Aug. 1856), pp. 175-189.

Fernando Bianchi de Aguiar \*

## O Alto Douro Vinhateiro, uma paisagem cultural, evolutiva e viva\*\*

### RESUMO

O Alto Douro Vinhateiro apresentou em Junho do ano transacto a sua candidatura para inscrição na lista do património mundial da UNESCO, como paisagem cultural, evolutiva e viva. O Alto Douro Vinhateiro constitui o contínuo mais representativo e melhor conservado da Região Demarcada do Douro, a mais antiga região vitícola demarcada e regulamentada do mundo. A área proposta para inscrição na lista do património mundial, compreende 24.600 ha, cerca de um décimo do total da Região Demarcada do Douro.

A paisagem cultural do Alto Douro Vinhateiro é uma obra combinada do Homem e da natureza, resultante de um processo multissecular de adaptação de técnicas e saberes específicos de cultivo da vinha em solos de especiais potencialidades para a produção de vinhos de qualidade e tipicidade mundialmente reconhecidos. É uma paisagem cultural evolutiva viva, testemunho de uma tradição cultural antiga, e, simultaneamente, de uma civilização viva, centrada na vitivinicultura de qualidade, desenvolvida em condições ambientais difíceis.

As características de excelência da paisagem cultural, evolutiva e viva do Alto Douro Vinhateiro apresentam potencialidades de sustentação do ponto de vista produtivo, quer em torno da produção de vinhos do Porto e Douro, quer no âmbito do turismo cultural e de lazer, a paisagem cultural identificada com a vinha em socalcos não está irremediavelmente condenada a perecer sob a ameaça de mudanças tecnológicas ou empresariais. Um processo de gestão deverá contudo ser implementado criando um activo instrumento de intervenção orientado de forma expressa para a protecção e valorização da paisagem cultural do Alto Douro Vinhateiro.

\* Professor da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro e Secretário de Estado da Agricultura.

\*\* Comunicação baseada no texto colectivo da candidatura do Alto Douro Vinhateiro a património Mundial da UNESCO.

## INTRODUÇÃO

Após homologação pela Comissão Nacional da UNESCO foi entregue em Paris, no dia 30 de Junho de 2000, a candidatura do Alto Douro Vinhateiro a Património Mundial, documento que visa, no essencial, fundamentar a proposta de reconhecimento do «valor excepcional e universal» da paisagem vitícola Duriense, dentro dos critérios de classificação previstos na Convenção do Património Cultural e Natural e demonstrar que estão reunidas condições para uma conveniente «gestão e salvaguarda» do bem proposto.

A iniciativa desta candidatura deve-se à Fundação Rei Afonso Henriques (FRAH), entidade que promoveu e financiou a constituição de uma equipe multidisciplinar<sup>1</sup> que elaborou os estudos necessários à preparação da candidatura. Tive o privilégio de coordenar o processo de candidatura. Um primeiro trabalho, intitulado «Viabilidade da Candidatura do Vale do Douro a Património Mundial», realizado em 1999, pelo consórcio internacional constituído pela SPIDOURO, pela Oficina de Planeamiento e pela Quaternaire Portugal, antecedeu a decisão de elaborar a candidatura e teve por objectivo a definição da estratégia a adoptar, pela FRAH, na valorização dos bens patrimoniais do Vale do Douro. Este estudo pôs em evidência o carácter excepcional da paisagem do Alto Douro Vinhateiro, no contexto de toda a bacia hidrográfica do Douro/Duero, analisada sob os critérios da Convenção do Património Cultural e Natural da UNESCO.

Importa referir o envolvimento das autarquias e demais entidades públicas e privadas – com principal destaque para o sector vitivinícola – em dois momentos determinantes do processo. Antes do requerimento da inclusão do Alto Douro Vinhateiro na lista indicativa do património mundial, com a assinatura de um documento de Apoio Regional no qual se definiu a estratégia a utilizar e, já na fase final, ao subscreverem um Protocolo de Compromissos relativo à gestão e salvaguarda da paisagem Duriense onde se assume, nomeadamente, a intenção de realizar um Plano Intermunicipal de Ordenamento do Território (PIOT) para a área candidatada.

<sup>1</sup> Coordenador Adjunto, Jorge Manuel Dias (Spidouro); Estudo de Caracterização Paisagística, Teresa Andresen (Univ. Aveiro), Maria José Curado (Univ. Aveiro), Paulo Farinha Marques (Aparte/UTAD); História e Património Vernacular, Gaspar Martins Pereira (Univ. Porto), Lúcia Maria Cardoso Rosas (Univ. Porto), Natália Fauvelle Ferreira (Humanitates), Susana Pacheco Barros (Humanitates), Teresa Soeiro (Univ. Porto); Gestão, Rodrigo Sarmiento Beires (Spidouro), Luís Ramos (UTAD), Pedro Sousa e Silva (Jurista), Rui Loza (CRUARB); Consultores, Anxel Viña (Oficina de Planeamento), Armindo Afonso Martins (UTAD), Artur Cristóvão (UTAD), Carlos Coelho Pires (UTAD), Elisa Pérez Babo (Quaternaire), Fernando Maia Pinto (Parque Arqueológico do Côa), João Nicolau de Almeida Ramos-Pinto, José Portela (UTAD), José Ribeiro (UTAD), Juan Luis Dalda (Oficina de Planeamento), Manuel Fernandes de Sá (Univ. Porto), Robert Manners Moura (UTAD), Rui Cortes (UTAD).

## **A DELIMITAÇÃO DE UMA MANCHA REPRESENTATIVA DA REGIÃO DEMARCADA DO DOURO**

Considerando a eloquência da «obra conjugada do Homem e da natureza» resultante de um processo multissecular de adaptação de técnicas e saberes específicos de cultivo da vinha que caracteriza a paisagem Duriense, não foi difícil fundamentar a candidatura com base nos critérios previstos pela UNESCO.

Um Estudo de Caracterização Paisagística foi elaborado constituindo um dos suportes fundamentais da candidatura, e incluiu a sensível tarefa de delimitar uma mancha representativa de toda a Região Demarcada do Douro.

Esta delimitação foi resultado de um trabalho de campo pluridisciplinar e de pesquisa bibliográfica que tornou possível – face a uma região tão vasta – identificar um espaço territorial que, simultaneamente:

- Fosse representativo do carácter da paisagem da Região Demarcada do Douro e das três sub-regiões, da mais atlântica à mais mediterrânea;
- Reunisse de forma coerente a maioria do conjunto de valores mais significativos e
- Apresentasse um bom estado de conservação no seu todo admitindo-se apenas um número mínimo de intrusões pontuais.

Estava fora de questão a apresentação da candidatura de toda a região demarcada pela complexidade de que se revestiria a implementação de um quadro de gestão e salvaguarda para uma área de 250.000ha. A restante área da Região Demarcada do Douro foi considerada «zona-tampão».

O Alto Douro Vinhateiro, designação adoptada para identificar esta mancha, constitui, assim, o contínuo mais representativo e melhor conservado desta Região Vitícola. A área proposta compreende 24.600ha estendendo-se ao longo das encostas do rio Douro e dos seus afluentes, em especial dos rios Varosa, Corgo, Távora, Torto e Pinhão.

## **JUSTIFICAÇÃO DA INSCRIÇÃO. DECLARAÇÃO DE VALOR**

O Alto Douro vinhateiro é uma paisagem cultural evolutiva viva, testemunho notável de uma tradição cultural antiga, e, simultaneamente, de uma civilização viva, centrada na vitivinicultura de qualidade, desenvolvida em condições ambientais difíceis.

A justificação da candidatura Alto Douro Vinhateiro centrou-se nos seguintes aspectos:

- Carácter único da relação do Homem com a natureza numa situação de escassez e adversidade dos elementos naturais – a água, o solo e as encostas íngremes;
- Carácter sábio desta relação resultado de um conhecimento profundo das culturas mediterrâneas e da sua adaptação à escassez e adversidade dos elementos naturais onde a vinha é a cultura por excelência em associação com a oliveira e a amendoeira;
- Exemplo significativo de uma paisagem ilustrativa de diversos períodos da história humana. Testemunha modos de organização da vinha de diferentes épocas históricas que evoluíram em função do surgimento de novas tecnologias, mas mantendo uma forte identidade e reflectindo saberes, técnicas, costumes, rituais e crenças tradicionais das populações locais e, por último;
- A diversidade e a riqueza da sua arquitectura vernacular.

No conjunto das regiões vitícolas históricas de montanha e de encosta europeias, o Alto Douro, com 36.000 hectares considerados de encosta íngreme, constituiu a mancha mais significativa deste tipo de implantação, representando cerca de 18% da viticultura europeia de encosta.

Quando comparado com as regiões vitícolas já inscritas na lista do património mundial ou propostas para inscrição, o Alto Douro partilha, sobretudo, na fórmula inicialmente assumida de vinha em socalcos, os traços de um longo trabalho de conquista de espaço vital para a produção de vinho, ao qual se associa um processo ímpar de optimização de condições ecológicas de utilização do recurso água. A Região Demarcada do Douro é herdeira de uma viticultura ancestral, tradicionalmente empírica e de qualidade, que integra, simultaneamente, a modernidade e os utensílios contemporâneos, apresentando e respeitando sempre os princípios a partir dos quais se desenvolveu.

Com efeito, a Demarcação Pombalina e, mais tarde, a classificação das parcelas com vinha produzida por Álvaro Moreira da Fonseca (1932-1980), confirmam nos nossos dias a antiga boa prática de plantar a vinha na encosta, introduzida pelos romanos, tirando partido das melhores condições de maturação que a encosta propicia, reservando as melhores terras dos vales para as produções alimentares.

Este caminho da qualidade, seguido desde sempre e regulamentado há quase 300 anos na Região Demarcada do Douro, é já longo. Diz respeito à autenticidade do vinho, fortemente suportada por um património genético muito rico, que sobreviveu até aos nossos dias, uma vez que estão repertoriadas no cadastro mais de 100 castas de videira autóctones brancas e tintas, e que constitui

uma garantia para o consumidor, último juiz da qualidade. Não é pois de estranhar o facto de ser reconhecido mundialmente que no vale do Douro se produz um dos melhores vinhos licorosos da terra – o vinho do Porto.

É igualmente incontroverso, para quem conhece a região, tanto o esforço gigantesco que constitui esta verdadeira epopeia humana, como o extraordinário peso económico regional e nacional dessa produção ao longo da história. Todavia, paradoxalmente, a região beneficia somente de 1/3 do valor acrescentado gerado por este produto. Este facto explica, em comparação com a maior parte das outras regiões vitícolas, o contraste entre, por um lado a excelência da paisagem vitícola e, por outro, a modéstia do património construído nos povoados. Este mesmo património, por sua vez, contrasta ainda com a diversidade e a riqueza do património que se descobre entre as quintas e as casas solarengas.

Tal como Portovenere-Cinque Terre (paisagem cultural vitícola já inscrita), o Alto Douro pode invocar a dimensão milenar de transformação de um deserto povoado de fragas e arbustos em *país vinhateiro* intenso e pujante, apresentando, além disso, uma importante distinção – o da Demarcação Pombalina – e, com isso, o primeiro modelo institucional mundial de organização e controlo de uma região vitícola.

As primeiras demarcações ocorreram entre 1757 e 1761 e são conhecidas como demarcações pombalinas. Desta primeira demarcação subsistem na região vestígios significativos (marcos graníticos). Ao contrário do que aconteceu com outras demarcações anteriores de regiões vitícolas (Chianti, em 1716; Tokay, em 1737), a demarcação do Alto Douro foi acompanhada por ampla legislação regulamentadora, por um sistema de classificação e qualificação de vinhos, baseado num cadastro de propriedades e em mecanismos de controlo da qualidade. A legislação vitivinícola da região do Alto Douro foi pioneira, em muitos aspectos, da moderna legislação seguida em muitos países produtores. Além disso, as demarcações do século XVIII, independentemente da variação dos respectivos limites, assumiram uma continuidade temporal até aos nossos dias e mantiveram sempre uma forte carga simbólica, sendo interiorizadas pelas populações locais como um elemento-chave da sua identidade.

Para além desta antiguidade mais duas componentes constituem elementos de distinção:

- Os terraços e
- O cruzamento de culturas.

Os terraços. Para cultivar a vinha nas encostas íngremes e pedregosas do Douro e seus afluentes foi necessário produzir solo e construir terraços (socalcos) amparados, tradicionalmente, por muros de xisto, que se combinam hoje com novas formas de armação da vinha.

A paisagem vitícola do Douro é, assim, uma arquitectura complexa, onde se misturam diferentes técnicas de organização dos terrenos. Ao lado de vinhas em patamares e de vinhas ao alto, que datam das últimas décadas do século XX, ainda subsistem várias centenas de quilómetros de antigos socalcos de geometria variável, consoante a inclinação da encosta, mas também correspondentes a técnicas de terraceamento de diferentes épocas.

A candidatura evidencia, naturalmente, este imenso trabalho de muros de xisto que correm ao longo das encostas e constitui uma justa homenagem a todos aqueles que, durante anos e anos, contribuíram com o seu esforço para a sua construção.

O cruzamento de culturas. O Alto Douro encerra uma história milenar, com vestígios arqueológicos abundantes da intensa ocupação humana desde tempos pré-históricos. Apesar das dificuldades de navegação, o vale do Douro constituiu um corredor de povos e culturas, que aqui se cruzaram e misturaram, durante milénios. Esta abertura do vale do Douro a um intercâmbio de influências culturais diversas, continuamente sobrepostas, marcou desde muito cedo o destino do vale enquanto espaço de cruzamento de culturas, ainda hoje testemunhado, não só pelos vestígios arqueológicos e históricos que têm vindo a ser descobertos, mas também em diversas formas de expressão do imaginário colectivo tradicional, das lendas ao vocabulário.

## OS VINHOS DA REGIÃO

Os vinhos do Douro, e em particular o vinho do Porto, representam uma construção cultural colectiva, num processo de evolução multissecular.

Desde há séculos, os habitantes do Alto Douro desenvolveram técnicas de cultivo da vinha e de produção de vinhos, introduzidas muitas delas na Época Romana e aperfeiçoadas desde a Idade Média pelas comunidades religiosas, em especial, os mosteiros da Ordem de Cister. É conhecida a participação, desde a Idade Média, das populações das montanhas beirãs e transmontanas nos grandes momentos do ciclo vitícola. Ao longo de séculos, deslocavam-se também ao Douro os pobres da Galiza para os trabalhos mais duros de *surribas* e plantações, bem como os *arraís* e marinheiros das povoações ribeirinhas, que desenvolveram técnicas de transporte do vinho pelo rio Douro, até ao Porto, nos barcos rabelos. Mas o vinho do Porto deve muito também aos negociantes e exportadores do Porto, nacionais e estrangeiros, que desenvolveram técnicas de armazenamento e lotação, que o comercializaram e adaptaram ao gosto dos mercados consumidores (em especial, do mercado britânico, principal consumidor entre finais do século XVII e meados do século XX) e lhe granjearam fama universal.

O património construído vernacular, posto em evidência por um levantamento realizado expressamente para o efeito, é o testemunho material dessa história, o melhor suporte para ancorar a memória colectiva. Entendemos o património vernacular como todo o complexo de qualidade que compõe este *habitat* singular: aglomerados e quintas, casas de habitação e anexos de produção, os terços de vinhedos e olivais, os caminhos e as conduções de água, os cais de embarque e a via-férrea, etc., património construído, móvel e imaterial, um equilíbrio tradicional fruto do trabalho do homem, sedimentado pelo tempo, que seria indigno não tentar conservar e promover.

Estas estruturas vernaculares, testemunhos das diferentes épocas, são frágeis e especialmente vulneráveis quando se tornam obsoletas para a rentabilização económica da exploração, ficando por isso particularmente expostas ao abandono ou mesmo à destruição para darem lugar a novas instalações. A inscrição do Alto Douro Vinhateiro constituirá um grande contributo para um olhar mais atento para a conservação deste património.

## A GESTÃO E SALVAGUARDA DO ALTO DOURO VINHATEIRO

As características de excelência da paisagem cultural evolutiva viva do Alto Douro apresentam fortes potencialidades de sustentação do ponto de vista produtivo. Quer em torno da produção de vinhos do Porto e Douro, quer no âmbito do turismo cultural e de lazer, a paisagem cultural identificada com a vinha em socalcos não está irremediavelmente condenada a perecer sob a ameaça de mudanças tecnológicas ou empresariais. Existem condições para que, inovadamente, a classificação de uma paisagem cultural contribua para a própria sustentabilidade produtiva, favorecendo a materialização do estatuto de qualidade e excelência em preços e mercados mais atractivos.

Nos últimos anos tem-se vindo a acelerar a dinâmica de intervenção na Região Demarcada do Douro, verificando-se indícios de pressões de desenvolvimento que aconselham e exigem, perante a UNESCO e no interesse da própria Região, uma intervenção de preservação e gestão, para melhor acautelar a salvaguarda deste bem.

Os diversos estímulos à actividade económica e a própria dinâmica regional, que conduziram à reestruturação e plantio de vinhas e reconstrução de patrimónios, justificam e aconselham a adopção de um regime mais atento e activo de intervenção do que o quadro regulamentar e de costumes, que até aqui se mostrara eficaz na preservação da paisagem.

O processo adoptado e em vigor, que se foi aperfeiçoando durante séculos, centrou-se sobre a regulamentação, licenciamento e controlo da plantação e

exploração das vinhas, factor essencial e quase exclusivo da intervenção humana na paisagem. Foi em torno e em função da vinha que se implantaram outras culturas e estruturas, da olivicultura aos laranjais e bosquetes do Douro, da construção dos muros de suporte à implantação e expansão das casas e assentos de lavoura, do rasgar de caminhos de ferro à lenta construção das estreitas e sinuosas estradas e caminhos.

Nos anos oitenta verifica-se o reforço administrativo e técnico dos Municípios e dos seus agrupamentos com Gabinetes de Apoio Técnico (GAT), sediados nas principais cidades, coordenados pela, então, Comissão de Planeamento da Região do Norte, permitindo a criação de um processo de acompanhamento e gestão local do ordenamento e uso do território e a sua progressiva regulamentação. Este processo culminou com a aprovação dos Planos Directores Municipais, como instrumento de regulamentação e gestão do uso e ocupação do solo, ao nível de cada concelho, embora prioritariamente orientados para a gestão dos perímetros urbanos e das redes de infra-estruturas.

É este processo de gestão que agora se pretende aperfeiçoar, criando um mais activo instrumento de intervenção orientado de forma expressa para a protecção e valorização da paisagem cultural evolutiva e viva do Alto Douro Vinhateiro e que, desejavelmente, se aplique progressivamente a toda a Região Demarcada do Douro.

A estratégia de gestão e salvaguarda a implantar sustenta-se, essencialmente, em instrumentos de planeamento e gestão e na criação de estruturas para a implementação dos mesmos:

- Elaboração de um Plano Intermunicipal de Ordenamento do Alto Douro Vinhateiro (PIOT), visando a preservação e valorização da paisagem cultural evolutiva e viva do Alto Douro, cujas orientações serão transpostas para os Planos Directores Municipais, os instrumentos por excelência da gestão do território a nível local. O Plano de Ordenamento será acompanhado de um Programa de Gestão da Paisagem e um Programa de Acção Territorial, prevendo os investimentos necessários no tempo para a valorização e salvaguarda do bem;
- Criação de um Gabinete Técnico Intermunicipal do Alto Douro Vinhateiro, constituindo um corpo técnico de apoio à gestão, na dependência funcional dos Municípios, que actuará em estreita inter-relação com uma Associação Promotora do Alto Douro Património Mundial, a criar;
- A Associação Promotora do Alto Douro a Património Mundial, que assegurará uma plataforma de relacionamento público-privado de todas as entidades interessadas e envolvidas na propriedade de bens, na preservação, salvaguarda, valorização e promoção do Alto Douro, assumindo-se como

entidade geradora de dinâmicas activas de intervenção, desempenhando uma função consultiva e de parceria de dinamização junto da Direcção do Gabinete do Alto Douro Vinhateiro.

Os novos Programas Operacionais a vigorar entre 2000 e 2006 – Programas Operacionais da Economia, Agricultura e Regional do Norte – para além dos meios afectos pelos seus próprios promotores, serão a fonte de disponibilização de apoios financeiros para os investimentos referentes a melhoramentos agro-florestais e dos projectos de desenvolvimento, infra-estruturação e valorização rural e ambiental e a novas actividades económicas na área, às quais poderão recorrer os proprietários, associações e autarquias.

O quadro de apoio financeiro a estas acções terá por base o Programa de Gestão da Paisagem do Alto Douro Vinhateiro e irá traduzir-se num contrato-programa financeiro a ser estabelecido com o Programa Operacional Regional do Norte, no âmbito da Acção Integrada de Base Territorial do Douro.

Para promover os vários projectos e acções de investigação, desenvolvimento e formação acima referidos, a região dispõe de várias estruturas com corpos técnicos, científicos e pedagógicos de relevo, nomeadamente na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro e no Instituto Politécnico de Bragança, complementadas sempre que necessário, como foi o caso para a elaboração do processo de candidatura, por especialistas qualificados nas matérias respeitantes à conservação e valorização da paisagem da Universidade do Porto e de Aveiro.

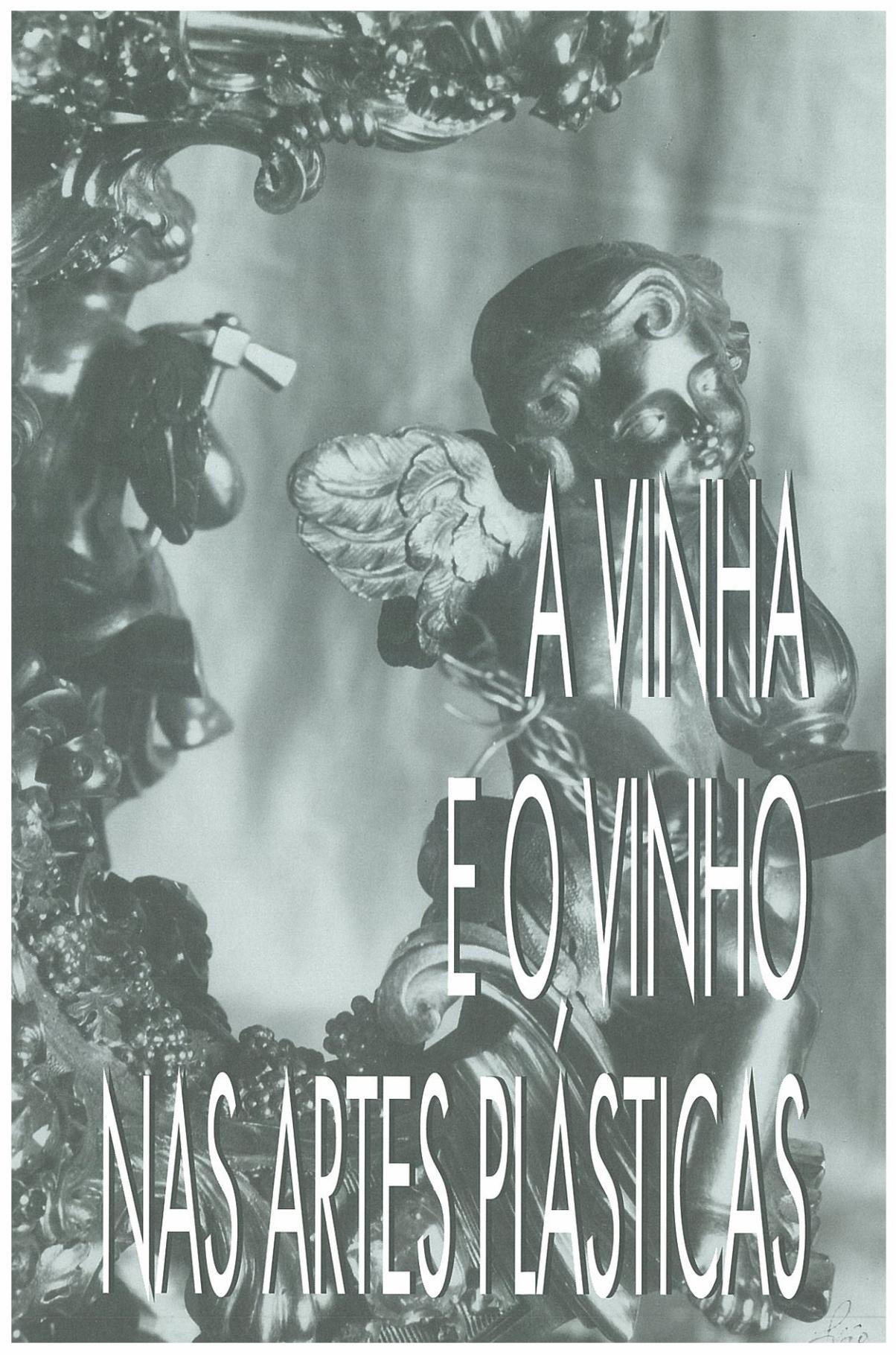
## IMPLICAÇÕES REGIONAIS

Uma das implicações importantes desta candidatura será o necessário reforço da interacção da administração pública com os privados, proprietários das vinhas, Casais e Quintas. Está lançado um grande desafio para um trabalho conjunto na gestão, salvaguarda e promoção do Alto Douro Vinhateiro.

A candidatura do Alto Douro Vinhateiro a Património Mundial deverá contribuir igualmente para o aumento da auto-estima dos viticultores do Alto Douro, através do reconhecimento do valor do seu trabalho como construtores desta excepcional paisagem. Os Durienses têm justificadamente grande orgulho no vinho fino ou vinho generoso, produto do Douro, conhecido internacionalmente como Vinho do Porto, designação contudo com a qual nem sempre se identificam. A classificação do Alto Douro Vinhateiro como património da humanidade constituirá o reconhecimento mundial do carácter excepcional do seu labor, neste caso sem qualquer ambiguidade de identificação.

O turismo assume já hoje importância na economia e na sociedade durienses. O reconhecimento internacional do valor cénico e cultural da Paisagem do ADV virá, seguramente, contribuir para ampliar essa importância pela visibilidade que adquire. Torna-se contudo imperioso garantir a salvaguarda dos princípios de ordenamento e de funcionamento sustentável das actividades que lhe dão corpo, principalmente no que respeita à determinação e controle das diferentes vertentes da capacidade de carga, da qualidade e da autenticidade da oferta turística que lhe está associada.

Com o turismo abre-se aos produtores-engarrafadores das Denominações de Origem «Porto» e «Douro», e aos comerciantes de uma maneira geral, uma oportunidade de reforçar a componente da venda directa dos seus vinhos conhecido que é o papel das Rotas dos Vinhos na promoção da imagem dos produtos dos seus aderentes veiculada por uma componente de comunicação muito pessoal, factor eficaz de fidelização dos consumidores, e a oportunidade de integrar nessa imagem a eloquência da paisagem.



A VINHA  
E O VINHO  
NAS ARTES PLÁSTICAS

Lino

Lisboa – Sé Catedral – Custódia de D. José I em ouro e ornada com quatro mil pedras preciosas, lavrada pelo artífice Joaquim Caetano de Carvalho – Pormenor. Foto Alvão (Col. IVP).

Alberto Vieira \*

## O vinho Madeira. Valorização e importância económica e social através dos testemunhos da literatura e arte

O conhecimento da importância que assume um produto para uma determinada sociedade e mercado não resulta apenas da informação dos registos de saída ou de entrada. Estes apenas nos revelam o volume das exportações, mas pouco ou nada nos elucidam sobre a dimensão assumida na sociedade de destino. Para que isso aconteça é necessário o recurso a outro tipo de fontes que sejam o retrato do quotidiano. Neste sentido, a informação jornalística, nos seus múltiplos retratos da sociedade e economia, bem como os tratados de culinária e medicina, podem ser fonte preciosa na recriação destas realidades e na definição da sua importância.

O Vinho é um tema que atrai a atenção de todos, cativando, de forma especial, também poetas e literatos. O vinho Madeira é, como muitos dos licorosos, um caso singular na História e Literatura. Os epítetos proferidos por poetas, escritores, políticos e viajantes, que tiveram a possibilidade de o provar e apreciar são também um caminho para a descoberta da importância social e económica que o mesmo assumiu.

As referências literárias e artísticas ao vinho Madeira estão circunscritas aos principais espaços consumidores, em que se destacam os Estados Unidos da América e o Reino Unido. A sua referência tanto surge em textos, em prosa e verso, que descrevem épocas determinadas, ou através do testemunho de viajantes e de guias, que desde o século XIX, que divulgam as potencialidades turísticas da ilha. Estes últimos textos permitem criar junto do público leitor um grande interesse pelo vinho.

Uma breve digressão pela literatura portuguesa e das principais regiões de destino do vinho Madeira revela que o mesmo mereceu cuidado destaque por parte de poetas e prosadores. De todas a referência mais frequente e valorativa acontece na obra de Shakespeare, o que demonstra a importância que este vinho

assumiu no quotidiano britânico, quer no meio da aristocracia, quer na agitada vida dos «pubs» londrinos.

Não raras vezes o vinho Madeira aparece referenciado na *Sétima Arte*, nomeadamente nos filmes de época norte-americanos. Todavia, a sua apresentação como motivo artístico por parte de pintores nacionais ou estrangeiros não foi muito comum, a atentar nos testemunhos que hoje dispomos.

Na Literatura Madeirense as referências ao Vinho Madeira não são extensas, deixando para a literatura popular a mais alargada visão desta realidade. Na verdade, o vinho Madeira foi durante muito tempo uma realidade que apenas tocou aos estrangeiros seus apreciadores e ao homem rural madeirense que dependia dele para assegurar a sua subsistência. A gente letrada urbana esteve certamente, durante muito tempo, alheia a esta realidade, preferindo as bebidas impostas pelos britânicos. Idêntica situação sucede também ao nível nacional onde a rara referência é-nos dada por Nicolau Tolentino e por um ou outro de passagem pelo Funchal. Será isto prova de que o vinho Madeira não tinha igual solicitação e consumo no mercado nacional?

## 1. O VINHO E A LITERATURA

Na História da Madeira o vinho é uma constante do presente e do passado. Factor económico responsável por alguns momentos de fulgor, mas também motivo de discórdia e violência. Amado e odiado, ele persiste através dos simples gestos rituais dos seus apreciadores.

O vinho Madeira é considerado, desde tempos muito recuados, indispensável na garrafeira dos apreciadores do fino rubinéctar que medrava em alguns recantos do Ocidente. Não é preciso ser escanção para apreciar as suas qualidades aromáticas e gustativas basta apenas um pouco de atenção no momento de o degustar. Os epítetos, recolhidos na voz dos poetas, escritores, políticos e viajantes, que tiveram a possibilidade de o provar e apreciar, poderão ser um bom caminho para isso. Todos ficaram deslumbrados com aroma e trago, e ninguém se escusou de tecer os maiores elogios.

### 1.1. O vinho da Madeira na voz dos seus apreciadores e literatos

A referência elogiosa mais antiga ao vinho Madeira não surge em Shakespeare, mas sim nos literatos da bacia mediterrânica já familiarizados com a bebida, o que torna mais evidente a valorização. Alvise de Ca da Mosto, nome sugestivo em questão de vinhos, foi o primeiro a fazê-lo nas suas *Navegações*,

escritas em 1455 e que depois correram mundo em várias edições impressas. Este veneziano, habituado aos vinhos nobres do Mediterrâneo, não hesita em afirmar que os da ilha eram «bons» e para que não restassem dúvidas reforça a ideia apontando-os como «*muitíssimo bons*». Oitenta anos passados outro italiano, Giulio Landi, celebra, de novo, o rubinectar madeirenses, comparando-o «*ao grego de Roma*». Quanto à malvasia refere que da colheita se extrai melhor vinho que o tão celebrado de Cândida. Em 1567, outro italiano, Pompeo Ardit, retêm a mesma observação comparativa.

Foi a partir destes testemunhos que toda a Europa soube que os vinhos da ilha poderiam rivalizar com os demais, e assegurar um espaço nobre na mesa real. O Madeira, brinde em momentos de alegria e de grande solenidade foi, também, companheiro em momentos de aflição. O Madeira da conquista dos salões e palácios da vetusta cidade de Londres sulcou os oceanos e firmou-se, mais uma vez, nas imponentes vivendas das colónias britânicas, disseminadas a Ocidente e Oriente.

Em finais do século XVI o pároco da Ribeira Grande, Gaspar Frutuoso, que certamente não dispensava o uso do vinho Madeira nos actos litúrgicos (vimos com assiduidade recomendações no sentido de que este vinho fosse usado na missa), apresenta um dos ditirambos mais elogiosos: «*o vinho malvasia é o melhor que se acha no Universo*». O autor é taxativo na sua observação, não deixando margem para dúvidas.

Em 1795 o Dr. Wright exclamava: «*Se Homero o tivesse bebido, afirmaria que o Olimpo renascia apesar de os deuses estarem já fora de moda*». O mesmo recomenda o uso pelos seus pacientes idosos, pois é «*uma das bebidas mais úteis e eficazes para as pessoas de idade a quem as funções físicas começavam a falhar*». Daí o epíteto de «*leite dos velhos*». Diz-se até que a longevidade do Conde de Canavial terá resultado do Madeira que bebia todos os dias em jejum.

Os mercadores madeirenses ligados ao comércio do vinho, em representação de 29 de Setembro de 1801, definiam o vinho Madeira como o resultado da combinação perfeita das condições mesológicas com as castas e nunca resultado de quaisquer artimanhas laboratoriais ou do mais sofisticado processo de vinificação. Esta observação e tanto mais actual, quando hoje se fala já em vinho biológico:

«*A superioridade que distingue de todos os outros, o vinho da Madeira é o resultado de uma feliz combinação de circunstancias favoráveis, as quais, por dependerem do local, sempre foram e continuarão a ser privativas desta ilha. O clima, a configuração da terra, e a natureza do torrão, não dependem de contingências, nem admitem imitação pela industria humana, e essas vantagens, ajudadas de uma muito particular agricultura, e de muito custo, e de um trato simples, mas laborioso, conspiram produzir o vinho da Madeira, licor singu-*

lar e inimitável, que, nem o tempo, nem o ar, nem o gelo do pólo, nem a fervura do trópico, podem prejudicar, antes sendo a sua essência simples e imutável, as provas as mais rigorosas, e o lapso de longos anos, só servem a demonstrarem, a semelhança da verdade e sua nativa pureza».

As qualidades profiláticas do vinho Madeira foram mais tarde reforçadas pelo Dr. Vicente Henriques Gouveia<sup>1</sup> que destacou a acção bacteriológica sobre o bacilo do Erbert, enquanto Samuel Maio recomendava o uso na cura da gota. Perante as inestimáveis e inimitáveis qualidades organolépticas e profiláticas Wama Allen conclui que estamos perante um vinho «imortal» que, por isso mesmo, não deve ser ignorado.

Em Portugal e na ilha são poucos os elogios ao vinho Madeira. Até parece que os literatos e poetas o ignoraram, talvez porque nunca tiveram o atrevimento de o provar. Todavia, dispomos de três testemunhos, raros, é certo, mas que corroboram até à saciedade aquilo que haviam escrito os estrangeiros.

As mais antigas referências elogiosas surge na poesia. Nicolau Tolentino de Almeida (1741-1811)<sup>2</sup> faz uma breve referência ao vinho Madeira, a que se junta Mário de Sá-Carneiro (1890-1916) em o poema a «Caranguejola»<sup>3</sup> e Guilherme Avelino Chave de Azevedo (1839-1882) num soneto refere um cálix de Madeira<sup>4</sup>. Gomes Leal considera a Madeira como «A pátria excelsa e célebre do vinho». Entretanto Gomes Leal fazia depender a inspiração poética da disponibilidade do Madeira: «Se não tenho feito versos/ É que acabou o Madeira». A todos estes juntam, ainda alguns, Camões que na sua «ilha dos Amores», identificada com a Madeira, fala dos «vinhos odoríferos», que bem podem ser o afamado malvasias da ilha<sup>5</sup>.

Foi na ilha que o vinho surgiu com maior destaque. Francisco Álvares de Nóbrega [1772-1806]<sup>6</sup> dedica-lhe um soneto sob o título «à ilha da Madeira», em que dá conta da vinha como uma esperança, ideia que já Francisco Paula de Medina e Vasconcelos augurava em 1806<sup>7</sup>. O remate acontece com o poeta popular Manuel Gonçalves [1858-1927]<sup>8</sup> que soube captar através das suas quadras as vivências e aspirações populares entorno da cultura e do produto.

<sup>1</sup> *Acção Bactericida do Vinho Madeira, (Verdelho) sobre o bacilo de Erberth (Estudo Experimental)*. Funchal, 1938.

<sup>2</sup> Diz o poeta: *Das escumas da Madeira/vejo nascer a alegria;/com as asas afugenta/a minha melancolia//O tal Horácio enganou-se/não conheceu a parreira;/não se chamava Falerno;/se era bom era Madeira.*

<sup>3</sup> *Últimos Poemas*. Paris: Novembro, 1915.

<sup>4</sup> *A Alma Nova*. 1874.

<sup>5</sup> *Os Lusíadas*, canto X, estância 4.

<sup>6</sup> *Vida e Obra de Francisco Álvares de Nóbrega*. Funchal, 1958.

<sup>7</sup> *Zargueida*. Lisboa, 1806, canto IX, estrofes XXIII e XXIV.

<sup>8</sup> *Versos de Manuel Gonçalves (Feiticeiro do Norte)*. Funchal, 1956.

Em 1891 um forasteiro continental, caso raro nesta situação, J. A. Martins<sup>9</sup> declarava que *«as mulheres como os vinhos sabem enlevar o espírito fazendo palpitar os corações»*, para depois concluir que *«o vinho não é uma simples combinação química; é um problema de gosto, é um alimento e um agente terapêutico de primeira ordem»*.

Para os madeirenses a sua exaltação assentava na presença nas mesas nobres e, por isso, é o embaixador capitoso da ilha. Eduardo Nunes<sup>10</sup> recorda que ele *«correu mundo – singrou por todos os mares e rompeu todas as fronteiras»*, por isso *«é oferecido a reis e a príncipes regentes, a chefes de estado e a ministros, a senhores feudais e a burguesia opulenta»*.

O mais nobre elogio que alguém ousou ditar ao vinho Madeira é da pena do Pe. Eduardo Pereira<sup>11</sup>, natural de C. de Lobos, uma das áreas de produção de vinho. A sua referência às múltiplas qualidades do vinho Madeira é feita em tom epopeico: *«Perfuma e alegra o solo um vinho histórico, produto de castas primitivas, sangue de raça a perpetuar na ilha o nome de Portugal. Foi este vinho companheiro dos colonos na rota da descoberta; postou-se de guarda à porta de suas casa, de braços abertos, numa remada acolhedora a parentes, amigos e vizinhos; dá-lhe vida no trabalho; vibra-lhe na alma em festas de família e todos os anos se renova no barril ou quartola para o aquecer no Inverno, estugar-lhe o passo nas romarias do Verão, firmar promessas, selar contratos, fechar negócios e ser providência econômica no seu lar»*.

A mais completa expressão da vivência e quotidiano madeirense em torno do vinho da ilha encontra-se em Horácio Bento de Gouveia, quer nos seus romances, quer nos ensaios e artigos de jornal<sup>12</sup>. O quadro completa-se com a mais recente referência por via de um conto de Maria Aurora que leva o título significativo de *«um cheiro a Malvasia»*<sup>13</sup>.

A poesia madeirense contemporânea parece ignorar a vinha e o vinho, uma vez que a referência mais destacada surge em Dalila Teles Veras<sup>14</sup>, uma madeirense que desde o Brasil fez um canto em que releva a azáfama da vindima.

É na poesia popular que a imaginação do poeta anónimo melhor se expressa quanto ao vinho<sup>15</sup>. Aqui, o fulcro das atenções era o vinho americano, que se

<sup>9</sup> Madeira, Cabo Verde e Guiné. Lisboa, 1951, pp. 39-41.

<sup>10</sup> Porque me orgulho de ser madeirense. Lisboa, 1951, pp. 27-29.

<sup>11</sup> Ilhas de Zargo. Funchal, 1967, vol. I, pp. 558-559.

<sup>12</sup> Veja-se Canhenhos da Ilha. Funchal, [s.d.]; A Canga. Funchal, 1975.

<sup>13</sup> O conto foi vencedor do Prémio Contos organizado pelo Instituto do Vinho da Madeira por ocasião do décimo aniversário. Foi publicado no *Diário de Notícias* a 21 de Janeiro de 1990.

<sup>14</sup> Madeira do Vinho à Saudade. Funchal, 1989.

<sup>15</sup> Pestana, E. A. – Ilha da Madeira. I. Folclore Madeirense. Funchal, 1965, Santos, Carlos M. – Trovas e Bailados da Ilha. Estudo do Folclore Musical da Madeira. Funchal, 1942, Tavares, José – Subsídios para o Estudo da Vinha e do Vinho na Região da Madeira. Funchal, 1953.

tornou, desde o século XIX, na bebida comum do lavrador madeirense. O outro, o vinho de castas europeias não tinha assento na mesa madeirense, sendo levado para longínquas paragens. Por tudo isto as referências ao primeiro testemunham a sua predilecção, enquanto o segundo é algo estranho.

o vinho americano  
é um vinho afamado  
quem não bebe deste vinho  
anda sempre adoentado

Em tempos houve verdelho  
parreiras de terrantez,  
moscatel, alicante  
e cachos de malvasia

Contando a bela pinga  
desta nossa terra inteira  
em todo o mundo não há  
vinho como o da Madeira

Por aqui se constata duas opções sobre o vinho Madeira, consoante o que a emite seja ou não madeirenses. O ilhéu exalta o vinho através do lote de consumidores, recrutados entre as personalidades mais ilustres. Para ele, não é uma bebida de consumo, mas um meio da subsistência e riqueza, daí o seu elogio. Os forasteiros ou não, bebedores usuais, emitem uma opinião de causa e efeito, resultante da sensação gustativa e olfactiva. É isso, segundo estes destacados apreciadores, que distingue o vinho Madeira em relação aos demais.

## 1.2. O vinho Madeira na literatura europeia e norte-americana

As referências ao vinho da Madeira encontram-se um pouco por todo o lado na literatura das regiões consumidoras, seja na Europa, na América ou Ásia. Por tradição é no seio da literatura de expressão inglesa, britânica ou norte-americana, que encontrámos mais assíduas e destacadas referências.

Na Europa, excepção feita ao Reino Unido, é na Rússia e na França que estas referências surge com maior frequência, dando conta que o vinho estava presente nos ambientes mais requintados da sociedade. No caso russo F. Dostoevsky (1821-1881)<sup>16</sup> ou Leon Tolstói (1828-1910) são exemplo disso. Mais abundantes são as incidências da literatura francesa do século XIX, podendo-se associar os escritores famosos como Balzac<sup>17</sup>, Anatole France, Jules Verne<sup>18</sup>,

<sup>16</sup> Em «Crime e Castigo» (1917) lamenta-se a pouca variedade de vinhos e a falta imperdoável do «Madeira».

<sup>17</sup> *Scènes de la vie de campagne. Les paysans*. Paris, 1853-55; *Etudes philosophiques*. T. 1, *La peau de chagrin*. Paris; *La muse du département*. Paris: Garnier, 1970; *[La] peau de chagrin*. Paris: Garnier, 1967.

<sup>18</sup> Vernes, Jules – *[Les] enfants du Capitaine Grant*. Paris: Hachette, 1930.

Sade<sup>19</sup>, Alexandre Dumas<sup>20</sup>, Guy Maupassant<sup>21</sup>, G. Flaubert<sup>22</sup>, F. Chateaubriand<sup>23</sup>.

Segundo Anatole France [1844-1924], em «Le Petit Pierre», o vinho Madeira acompanha bolos secos e apenas «*un doigt de vin de Madere anima les regards, fit sourire les levres*». Já para Alfred Musset o Madeira caía bem com uma asa de perdiz<sup>24</sup>. Mas Proudhon queixa-se que este vinho e outros europeus não está acessível a todo o povo<sup>25</sup>.

Ao contrário do que sucede hoje, em que o Madeira é conhecido apenas na culinária, a literatura do século XIX e princípios do século XX revela-nos um vinho distinto que tinha lugar à mesa, sendo apreciado pelas classes altas e cobiçado pelos pobres.

No mundo de expressão em língua inglesa o vinho Madeira assumiu desde o século XV um papel destacado à mesa e nas tabernas, primeiro na Inglaterra e depois em todo o mundo colonial britânico, desde o Atlântico ao Indico. A documentação histórica é reveladora desta posição dominante do mercado inglês. Para o quotidiano londrino a obra de Shakespear, nas diversas incidências valorativas do vinho madeirense, eram já o indício seguro de que o vinho madeirense era uma constante no quotidiano.

A vida política inglesa no século XV foi pautada por várias disputas pela posse do ceptro real, em que se envolveram os Lencastre, Yorks, Tudors e Angevins. Foi esta ambiência sanguinolenta que fascinou a pena do dramaturgo, Shakespeare, que nos legou nas suas peças uma visão impressionista dessa época. É neste contexto de violência que surgem as primeiras referências ao vinho da Madeira, para muitos a única alegria do quotidiano. Mas o vinho também se envolveu, através dos apreciadores, na conturbada conjuntura política: em 1478 Eduardo IV, rei de Inglaterra, ordenou a execução de Jorge Plantageneta, Duque de Clarence, irmão do futuro rei Ricardo III (1483-85) por atentar contra a sua soberania; de acordo com a lenda este preferiu morrer afogado numa pipa de malvasia. Um século mais tarde Shakespeare ao dramatizar a vida de Ricardo III, irmão do malogrado duque, retoma o acontecimento, retratando no cenário da Torre de Londres. A par disso o mesmo dramaturgo coloca noutra peça – «Henrique IV» – o herói desta e demais peças suas, John Falstaff, a render a sua alma «*por um copo de Madeira e uma perna fria de capão*».

<sup>19</sup> *Justine, ou Les malheurs de la vertu*. Paris.

<sup>20</sup> *Vingt ans après*. Paris.

<sup>21</sup> *Bel-Ami*. Paris; *La parure et autres contes parisiens*. Paris.

<sup>22</sup> *Correspondance*. nouvelle éd. augmentée. 8e série, 1877-1880.

<sup>23</sup> *Mémoires d'Outre-tombe*. Paris.

<sup>24</sup> Titre *Lettres de Dupuy et Cotonet/Alfred de Musset*. In *Revue des deux mondes*, 1836.

<sup>25</sup> Proudhon, Pierre-Joseph – *Système des contradictions économiques ou philosophie de la misère*. Paris: Librairie internationale, 1872.

A partir desta referência avulsa e da importância que o vinho Madeira assumiu, desde o século XV, no mercado britânico a tradição passou a associar o primeiro facto ao nosso vinho. Por outro lado surgia nas Canárias outra opinião defensora da origem canária do malvasia que afogou o duque de Clarence. Esta tradição parte da referência anacrónica lavrada na obra de Shakespeare ao vinho, nomeadamente nas peças «As Alegres comadres de Windsor» e «Henrique IV»; note-se que ambas relatam acontecimentos datados de épocas anteriores à afirmação da hegemonia castelhana em Canárias. O arquipélago das Canárias, não obstante se ter iniciado a conquista em 1402, só em finais do século ficou assegurada a posse pela coroa de Castela e apenas neste momento se iniciou o seu aproveitamento económico, com socas de cana e videiras para aí conduzidas da Madeira. A situação anacrónica da presença do vinho de Canárias em situações anteriores ao início do cultivo, resulta do facto de Shakespeare ter misturado na sua obra ambiências da sua época (viveu entre 1564-1616) com situações anteriores.

Faltava-nos idêntica informação para o mundo colonial e de forma especial a América do Norte. Aqui o vinho Madeira aportou em meados do século XVII e rapidamente conquistou o exigente paladar dos colonialistas. Na segunda metade do século XVIII o movimento de independência da colónia veio revelar o interesse e valor do vinho, que permaneceu até hoje pelo brinde à celebração da independência como pelo interesse e apreciação de muitos dos presidentes. Para os norte-americanos a Madeira foi sempre definida como a ilha do vinho tão apreciado e, por isso, a própria documentação oficial identifica-a como «Wine Island».

Para além desta evidência histórica era necessário aprofundar a realidade e definir o papel do vinho no quotidiano. Será que os poetas e romancistas foram cativados por esta ambiência? Será possível encontrar nos retratos do quotidiano a mesma valorização do vinho Madeira? Daí a razão da nossa incursão pela literatura inglesa no sentido de encontrar o rasto do vinho Madeira.

De uma forma genérica o vinho Madeira é conhecido de todos os letrados que fazem fé no dom da pena, sejam poetas, romancistas ou ensaístas. Também podemos afirmar que encontramos, entre meados do século XVII e princípios do século XX, fervorosos adeptos e consumidores do néctar madeirense. A constância e valorização do Vinho Madeira na literatura é mais uma evidencia de que era um dado adquirido na sociedade e economia norte americana.

O Vinho Madeira chegou a este mercado a partir de meados do século XVII e cedo se impôs o consumo nos meios aristocráticos. No século seguinte, o processo de independência e o interesse manifesto de muitos dos presidentes, fizeram com que o Vinho Madeira se transformasse numa realidade indelével da sociedade e política americana.

Um dado evidente desta fugaz análise do vinho na escrita inglesa é a revelação de que o Madeira não se resumia apenas a deliciar as papilas gustativas

dos apreciadores, pois também surge com muita frequência em livros de culinária, como em tratados de medicina. É, aliás, na voz dos romancistas e poetas que se encontram as maiores e mais elogiosas referências ao vinho Madeira. O Madeira não era um vinho comum ou para todos os momentos, pois segundo Gabriel Furman<sup>26</sup> era apenas usado em ocasiões especiais, como o nascimento de uma criança, um casamento ou funeral. Aliás, segundo Nathaniel Parker Willis [1806-1867] em «Dashes at Life» (1845) era conhecido como «vinho de casamento». O Madeira acabava por assumir um lugar especial até mesmo junto dos abstémios. Assim sucedia com Philip Hone<sup>27</sup> que nunca bebeu qualquer outra bebida espirituosa na vida a não ser um ou dois cálices diários de vinho Madeira.

Alguns dos textos e autores, porque clássicos, são-nos familiares mas raramente dedicamos a nossa atenção a este particular. Todos nos recordamos e fazem parte das nossas leituras os livros de Alexander Pope (1688-1744)<sup>28</sup>, Jane Austen (1775-1817)<sup>29</sup>, Charles Dickens (1812-1870)<sup>30</sup>. Herman Melville (1809-1849)<sup>31</sup>, Walter Scott (1771-1832)<sup>32</sup>, Edgar Allan Poe (1809-1849)<sup>33</sup>, mas quem terá notado o interesse que lhes despertou o Vinho Madeira, que é aqui uma assídua referência. Richard Penn Smith (1799-1854) em «the Forsaken: A tale» (1831) refere muitas pipas de bom vinho velho da Madeira, enquanto Robert Smith Surtees (1805-1864) em «Handley Cross» (1854) bastava uma garrafa de malvasia da Madeira.

James Fenimore Cooper (1789-1851)<sup>34</sup> em «Afloat and Ashore» (1844) refere o «*East India Madeira*». Este vinho era conhecido na ilha como vinho de roda e era conhecido pela designação inglesa devido ao facto de fazer a viagem desde o Funchal às Índias Orientais e o retorno a Londres. A dupla passagem pelos trópicos atribuía-lhe um envelhecimento prematuro que era do agrado dos ingleses. Já em «The Ways of the Hour» (1850) o vinho Madeira, certamente o «seco», era bebido frio ou com pedra de gelo. Existe uma tradição britânica de beber o sercial frio, que não deve ser alheia a este facto.

<sup>26</sup> *Antiquities of Long Island*. N. York, 1874, p. 160.

<sup>27</sup> Hone, Philip – *The Diary of Philip Hone 1828-1851*. N. York, 1889, vol. I.

<sup>28</sup> *The Works of Alexander Pope*. Philadelphia, 1864, p. 490.

<sup>29</sup> *Emma* (1816), *Mansfield Park* (1814).

<sup>30</sup> O vinho da Madeira surge em: *Bleak House* (1853), *Dombey and Son* (1848), *The Life and Adventures* (1844), *Little Dorrit* (1857), *Our Mutual Friend* (1865), *The Posthumous Papers* (1837).

<sup>31</sup> Em: *White-Jacket* (1850).

<sup>32</sup> Em: *The Antiquary* (1815).

<sup>33</sup> Em: *The Narrative of Arthur Gordon Pym of Nantucket* (1838).

<sup>34</sup> As referências ao vinho Madeira surgem ainda em: *The Chainbearer* (1845), *The Deerslayer* (1841), *Homeward Bound* (1838), *Lionel Lincoln* (1824), *The Pioneers* (1823), *Precaution* (1820), *The Redskins* (1846), *Satanstoe* (1845), *The Spy* (1821) *The Ways of the Hour* (1850), *Elinor Wyllys* (1846).

Da próxima vez que ler «Black House» (1853) de Charles Dickens não se esqueça que é agradável beber o Vinho Madeira com pão doce e pudim.

Referência especial merece John dos Passos (1896-1970), descendente de madeirenses e um destacado romancista norte-americano ainda hoje muito popular, que não esqueceu os seus ancestrais e o vinho que lhes deu fama. Na sua obra o vinho é uma presença constante.

Na poesia os versos constroem-se com o aroma, cor e sabor do vinho Madeira. Também aqui as referências são assíduas e inúmeras. Para não tornar esta referência maçadora apresentamos apenas o poeta William Wordsworths (1770-1850)<sup>35</sup>, Philip James Bailey (1816-1902)<sup>36</sup>, Percy Bysshe Shelley (1792-1822). A estes junta-se o escritor, filósofo e naturalista norte-americano Henry David Thoreau (1817-1862), um dos mais conhecidos ecologistas norte-americanos, nos seus versos também não ignora o rubinéctar madeirense<sup>37</sup>. Silas Weir Mitchell dedicou-lhe mesmo dois poemas: «A decanter of Madeira», «An old man to an old Madeira»<sup>38</sup>.

Na dramaturgia dos séculos XVIII e XIX, a exemplo do que havia sucedido com Shakespeare, o vinho Madeira é um dos adereços e referências permanentes nas inúmeras peças de teatro. Em 1808 Charles Brockden Brown [1782-1822] na comédia «The Fox Chase» (1808) a paixão de um personagem pelo vinho Madeira era tanta que tomou 20 cálices de Madeira. Aqui o vinho Madeira aparece próximo do *Champagne* ou do *Burgundy*, sempre com epítetos valorativos da sua apreciação. A ele junta-se quase sempre o adjectivo bom, excelente ou raridade. Mathews Cornelius [1817-1889] em «False Pretences» refere uma garrafa de Madeira de 1811 (1858). Já John O'Keefe [1747-1833]<sup>39</sup> em «Wild Oats» (1792) prefere-o decantado. Por fim Benjamin Thompson [1760?-1816] em «The Indian Exiles» (1801) refere que o médico prescreveu uma garrafa de Madeira, passando a seu inveterado apreciador.

Algumas das publicações periódicas de prestígio, do século XIX e princípios do século XX, insistem na referência frequente ao vinho Madeira o que demonstra mais uma vez que era um dado referencial do quotidiano que não podia ser ignorado<sup>40</sup>.

<sup>35</sup> *Complete Poetical Works* (1888).

<sup>36</sup> *Em Festus* (1877).

<sup>37</sup> *Collected Poems* (1964).

<sup>38</sup> Publ. por Stedman, Edmund Clarence, ed. – *An American Anthology, 1787-1900*, 1900.

<sup>39</sup> Mais referências em: *The Dead Alive* (1783), *The Son-in-law* (1783), *The World in a village* (1793).

<sup>40</sup> *Magazine of Domestic Economy* (1927-39), *The New England Magazine* (1892), *Putman's Montly Magazine* (1854), *The Bay State Montly* (1885), *Harpers New Montly Magazine* (1852, 1854, 1878), *New England Angale Review* (1860), *The Century Popular Quartely* (1885), *The Living Age* (1857), *The Atlantic Montly* (1884, 1872), *Harpers New Magazine* (1856), *The New England Magazine* (1900), *The North American Review* (1824).

O panorama de referências alarga-se a todo o tipo de publicações, que vai desde os tratados de culinária<sup>41</sup> aos manuais de bons costumes e etiqueta<sup>42</sup>, como aos tratados de medicina<sup>43</sup>. Neste último caso dando razão a uma tradição de defesa das capacidades profiláticas do vinho.

## 2. O VINHO E A ARTE

Os séculos XVIII e XIX são momentos de evidente aposta na valorização da arquitectura e arte madeirenses. Apagados os momentos difíceis que sucederam à euforia açucareira dos séculos XV e XVI, de novo a ilha está envolta num momento de fulgor económico, desta feita criado pelo vinho. A grande aposta na cultura da vinha e a valorização do vinho no mercado consumidor colonial conduziram inevitavelmente a uma desusada riqueza que foi usada em benefício próprio por todos os intervenientes. Os grandes proprietários aformosearam as casas de residência. Os mercadores, nomeadamente os ingleses, transformaram as vivendas sobradadas de cidade em lojas e escritórios de convívio, e as casas solarengas e quintas adaptaram-nas ao seu gosto e exigências de conforto.

Os artefactos ingleses invadiram o mercado madeirense e atribuíram meios mais adequados para a afirmação do conforto diário. A isso junta-se o gosto pelo clássico. A tosca e utilitária mobília, muitas vezes feita de madeira que do Brasil transportava o açúcar para a ilha, deu lugar ao mobiliário estilizado. A chamada mobília Chippendale e Hepplewhite – sofás e cadeiras – concedeu o toque de classe e compõe o ambiente para os saraus dançantes ou o célebre chá das cinco. Os museus da Quinta das Cruzes e Frederico de Freitas são hoje os depositários de alguns dos exemplares mais significativos que resistiram ao uso secular.

O espaço interior é valorizado. A casa tornou-se no principal centro de convívio. Daqui resultou que os espaços interiores se transformaram. Surgiram as amplas salas ou salões de música, palcos de inúmeras festas e saraus dançantes. Isabella de França em meados do século XIX descreve-nos um dos bailes em que participou na casa do cônsul inglês. É um entre muitos os testemunhos do luxo e exuberância da sociedade oitocentista, gerados pela riqueza do vinho.

<sup>41</sup> Harrison, Grace Clergue – *Allied Cookery*, 1916.

<sup>42</sup> *A Manual of Politeness* (1837), Johnson, Sophie Orne – *A Manual of Etiquette*, 1873, Bloomfield-Moore, Clara S. J. – *Sensible Etiquette*, 1878, Alcott, William A. – *The Young Housekeeper*, 1846.

<sup>43</sup> Parrish, Edward – *A Treatise on Pharmacy*. Philadelphia, 1865, p. 819; Beasley, H. – *The Druggist General Receipt Book*. Philadelphia, 1857, p. 193; Pulte, Joseph H. – *Homeopathic domestic Physician*. N. York, 1856, p. 52.

O espectáculo é mais evidente no cerimonial de recepção que no baile propriamente dito. Assim temos as fileiras de carros de bois e palanquins que transportam as senhoras vergadas pelos sumptuosos vestidos. As tais «saías de balão» que deram título ao romance de Ricardo Jardim que tem como pano de fundo outro ambiente do quotidiano da época.

Os tectos das amplas salas para os saraus dançantes ou para recepção aos convivas são cobertos de estuque profusamente trabalhados e muitas vezes pintados. Em muitos dos edifícios da época são evidentes a moda trazida pelos ingleses para a ilha. As decorações alusivas às da Grécia e Pompeia, criadas por Roberto e James Adam, são a principal evidência disso e tiveram na casa de capitão Eusébio Gerardo de Freitas Barreto, hoje sede da Marconi na ilha a mais perfeita expressão nos tectos do salão de música.

A História de muitos dos prédios que se anicham nas ruas vizinhas do cabrestante e da alfândega são o alvo preferencial dos mercadores estrangeiros que chegavam ao Funchal, no decurso do século XVIII, atraídos pelo comércio do vinho. Muitas das pequenas casas térreas foram demolidas para dar lugar às sobradadas servidas de amplas caves para as pipas, sobrados de habitação e escritórios. Uma imponente fachada ornada de cantarias e ferragens, uma torre avista-navios davam o tom característico da arquitectura do vinho na ilha.

Ao percorrer as Ruas da Carreira, Netos, Pretas, Mouraria, Mercês, Nova de S. Pedro, Conceição, Aranhas, Ferreiros, João Gago o transeunte depara-se com estes prédios de fachadas rendilhadas em cantaria negra, rasgados por inúmeras janelas servidas de varandas em ferro forjado. Aos que têm franqueadas as portas é possível redescobrir os tectos de estuque pintado.

Dos diversos imóveis que a riqueza do vinho propiciou merecem a nossa atenção: O Palácio de S. Pedro, hoje Museu Municipal, mas que se ergueu para residência do Conde de Carvalhal; os paços do Concelho do Funchal, conhecido também como Palácio Torre Bela. A muitos destes imponentes palácios junta-se um elemento arquitectónico típico da ilha, isto é, a torre avista-navios. Evidente em muitos dos edifícios da época que persistem na malha urbana da cidade. A torre avista-navios preenche para a época uma dupla função. Como mirante lançado sobre a baía permite saber-se da chegada e partida dos navios, daí o nome. Todavia e também um local de convívio diário na casa. É o homónimo da casa de prazeres das quintas madeirenses.

Se na cidade as casas térreas dão lugar aos imponentes palácios, casas de habitação, escritórios e lojas de comércio, os arredores ganham outra animação com a proliferação das Quintas. As quintas são uma criação madeirense, sendo a expressão volumétrica da importância de algumas das famílias madeirenses, onde o lazer se conjuga com o sector produtivo. A quinta não se resume apenas ao espaço agrícola e à casa de habitação, pois a ela está indissociavelmente

ligado um jardim e mata. Foi com os ingleses que elas ganharam nova forma e animação que persistiram até aos nossos dias. Assim, perderam o carácter rústico e transformaram-se em espaços aprazíveis servidos de amplas ruas e jardins de inspiração oriental.

Ligado a isto está o aparecimento da «casa de Prazeres», isto é, um pequeno pavilhão no canto do jardim que serve para ver a «vista», sendo espaço de convívio das senhoras nas tardes solarengas. Ainda hoje é evidente a presença em inúmeras quintas e casas. A Casa da Calçada, hoje Museu Frederico de Freitas, ostenta ainda a Casa de Prazeres. A «Casa de Prazeres» é mais uma aportação inglesa indo buscar as origens à «house of pleasure», isto é, os sumptuosos pavilhões orientais que na Madeira se adapta a esta especial condição de mirante, em locais onde não havia a torre avista-navios.

Muitas das quintas madeirenses mudaram de mãos no decurso do século XVIII. Os ingleses, enriquecidos com o comércio do vinho, fizeram investimentos fundiários na ilha, com especial destaque para as quintas e serrados de vinhas. Alguns adquiriram as habitações já existentes e transformam-nas em amplas quintas ajardinadas à moda da época. Outros, do espaço arável ou de pascigo fizeram erguer imponentes casas. Estão neste último caso a Quinta do Vale Paraíso na Camacha de John Halloway, a Quinta do Jardim da Serra, Calaça e do Santo da Serra de Henry Veitch, a Quinta do Monte de James David Gordon. Das demais adquiridas por ingleses podemos salientar: a Quinta do Til de James Gordon desde 1745 e que passou à família Miles em 1933; a Quinta da Achada que foi desde inícios do século XIX pertença da família Penfeld e que em 1881 ficou na posse da família Hinton; a Quinta do Palheiro do 1º Conde de Carvalhal que foi adquirida em 1885 por J. B. Blandy.

Os séculos XVIII e XIX foram marcados por profundas mudanças na arquitetura civil e religiosa. Os templos estão degradados e incapazes de dar acolhimento aos cada vez mais numerosos. As habitações de salas acanhadas não servem às exigências de conforto e de vida portas adentro. Perante isto e a existência de meios financeiros capazes de dar corpo a esta mudança foi fácil ver o camartelo avançar sobre a cidade e a erguerem-se amplas casas sobradas, servidas de torres avista-navios, e novas igrejas.

Para além disso algumas contingências tornaram inadiável a euforia de remodelação arquitectónica. O terramoto de 1746 e na cidade as aluviões de 1803 e 1842, com elevados prejuízos nos imóveis tornaram urgente a intervenção. Os resultados desta transfiguração são evidentes na cidade e no meio rural. Enquanto nas casas de habitação o novo ergue-se dos escombros do velho, nas igrejas ele alia-se de modo perfeito, ficando a testemunhar uma evolução e adequação aos padrões de cada época. Deste modo os elementos arquitectónicos e decorativos que marcaram a opulência açucareira passam a conviver com os novos

gerados pelos excedentes e riqueza do vinho. O que terá levado alguns a definir impropriamente como a arquitectura do vinho. Esta a existir estará nas grandes casas servidas de amplos terreiros onde repousam as pipas e armazéns e oficinas de tanoaria como foi o caso de Cossart Gordon & C<sup>o</sup> na Rua dos Netos, ornados de latadas e de serrados de vinhedos nos arredores da cidade. Destes últimos refere Henry Vizetelly em 1880 de em S. João de W. Leacock.

Através do texto de Henry Vizetelly (*Facts about Port and Madeira*. Londres, 1880) e das gravuras que adicionou de Ernest A. Vizetelly podemos visitar algumas construções que apresentam as expressões arquitectónicas geradas pela cultura da vinha e comércio do seu néctar. Aqui são descritas as instalações das mais importantes firmas inglesas: Cossart, Gordon and C<sup>o</sup>, Krohn Borthers & C<sup>o</sup>, Blandy Brothers, Leacock and Company, Henry Dru Drury, Henriques and Lawton, Mrs Welsh, R. Donaldson and C<sup>o</sup>, Meyrelles Sobrinho e Cia, Henrique J. M. Camacho, Augusto C. Bianchi, Sr. Cunha e Leal Irmãos e Cia.

Em todos é evidente a mesma distribuição do espaço. Uma fachada imponente que dá entrada para um grande pátio coberto de latada que serve de logradouro comum às diversas arrecadações: as lojas de fermentação e envelhecimento do vinho, a oficina de tanoaria, a estufa. O bom gosto com que alguns souberam combinar e o cuidado que lhes atribuíam não passaram despercebidos ao olhar atento de Henry Vizetelly, que na casa de Blandy Brothers leva-o a afirmar que estava perante um «*verdadeiro museu de vinho*».

A arte religiosa dos séculos XVIII e XIX é também testemunha e consequência da riqueza gerada pela economia viti-vinicola. Os templos existentes ganham nova vida e riqueza e a depor-se as contemporâneas exigências do culto os novos seguem uma nova geometria e gramática decorativa.

Em 1714 a Alfândega do Funchal ficou servida com uma capela do orago de Santo António. O estado de ruína do edifício de alfândega e a necessidade de o ajustar ao movimento marítimo de então levaram a diversas transformações no decurso dos séculos XVIII e XIX.

O vinho tem expressão plástica particular no cadeirado da Sé do Funchal do século XVI onde são visíveis os borracheiros e os bebedores de vinho, evidências que testemunham já a importância da cultura nesta época. Os cachos e parras fazem parte da gramática decorativa do barroco. Estes motivos de talha dourada são evidentes na Igreja do Colégio, obra de Brás Fernandes, construída pelos Jesuítas no decurso do século XVII. A talha com o recurso a elementos indicadores do vinho só vamos encontrar de novo num conjunto de mobília de sala existente nos escritórios da Madeira Wine Company à Rua dos Ferreiros.

No decurso dos séculos XVIII e XIX o quotidiano do vinho é retratado pela pena de diversos pintores e desenhadores europeus, nomeadamente ingleses, que tiveram oportunidade de passar pela ilha. Parte significativa delas serviu para

ilustrar livros sobre a ilha ou com capítulos a ela dedicados. Os principais motivos retratados incidem sobre os lagares, os borracheiros, e as balseiras. Os dois últimos elementos são os mais abundantes em toda esta iconografia visível hoje no Museu Frederico de Freitas no Funchal.

Depois, disso só vamos encontrar expressão em Max Romer (1878-1960), um alemão refugiado na Madeira em 1922 que se rendeu à evidências do meio. Nalgumas encomendas realizadas para a Madeira Wine C<sup>o</sup> e H. M. Borges & C<sup>o</sup> deixou plasmadas as impressões num retrato impressionista da faina vitivinícola.

### 3. PERSONALIDADES HISTÓRICAS E O VINHO MADEIRA

Os mais assíduos elogios ao vinho da ilha são ditados no século dezoito, época nobre para o vinho Madeira. Foi neste momento que ganhou inúmeros apreciadores que teimaram em exaltar as suas propriedades e a preferi-lo a todos os outros ou demais bebidas alcoólicas, que começam a concorrer. Esta loucura pelo Madeira foi grande nos Estados Unidos da América do Norte. George Washington e convivas regalaram-se com ele na sua boda em Maio de 1759, enquanto John Adams exclamava, com alegria no seu diário, que sempre bebeu «*grande porção de Madeira*», não vendo «*nenhum inconveniente nisso*». Ademais, segundo constatou o último estadista, ele é diferente de todos os outros, pois mantém-se «*salutar e agradável no calor de Verão ou no frio do Inverno*».

Thomas Jefferson não atraiçoou a preferência dos predecessores, pelo que mesmo em Paris não prescindia do Madeira, pois era «*de superior qualidade e o melhor*». Foi certamente com a inspiração do seu aroma, que se formou o grande empório. Com ele se celebrou a independência, acto que é anualmente recordado da mesma forma.

Os europeus, levados por esta exaltação dos políticos americanos, despertaram de novo para o vinho Madeira. Deste modo choveram elogios em catadupa.

O vinho da Madeira não foi apenas companheiro dos grandes momentos festivos e de euforia, pois também se postou de guarda nas dificuldades e solidão, como sucedeu com Napoleão Bonaparte. O deposto imperador recebeu do cônsul britânico uma pipa de Madeira, que foi sua companheira no exílio de santa Helena, até à morte.

O general, talvez receoso de segundas intenções da oferta, nunca provou o vinho e à sua morte em 1820, o cônsul solicitou a sua devolução, o que ocorreu passados dois anos. Com este vinho da volta fez-se uma importante garrafeira para gáudio dos coleccionadores, sob o título de «*Battle of Waterloo*». W. Churchill, quando em 1850 fez férias na Madeira, teve oportunidade de apreciar o vinho que Napoleão nunca bebeu.

## CONCLUSÃO

O quadro aqui apresentado das referências do vinho Madeira na literatura reforça a ideia da importância que o mesmo assumiu na economia e sociedade dos mercados em causa. Esta presença foi sempre no sentido da exaltação, por força da experiência pessoal ou testemunho de outros e tradição de destacadas personalidades. A partir daqui é evidente o papel que jogou o vinho Madeira no quotidiano destes espaços.

Ao mesmo tempo é de salientar que o Madeira é referido como um vinho de superior qualidade ao lado do Jerez, Porto ou Marsala. É neste grupo de vinhos, solicitados pela alta sociedade que o Madeira tem lugar.

As referências assumem maior evidência na literatura estrangeira reservando a portuguesa, nacional e local, uma valorização distinta da temática. Na ilha era no campo da literatura popular que mais se notava esta presença. Isto poderá ser um dos indicativos que a sociedade madeirense o substituiu à mesa e nos saraus dançantes por outras bebidas importadas, trazidas pelos britânicos.

Esta breve incursão pelas fontes literárias revela-nos que a História não se pode resumir apenas às fontes oficiais disponíveis nos arquivos. Caso haja interesse em reconstituir o quotidiano de uma época ou determinada região temos de ir ao encontro de outro tipo de registos, como é o caso da Literatura. Esta permite, não só, reforçar determinadas realidades com esclarecer o ambiente que rodeia os eventos e épocas históricas em que o vinho Madeira está presente.

A evidência mais marcante do vinho na ilha está presente ao nível das manifestações artísticas a partir do século XVIII. Os motivos relacionados com o vinho, em pinturas murais e gravuras dão-nos o retrato do processo viti-vinícola, evidenciando o trabalho hercúleo do madeirense. Mas os reflexos mais evidentes desta presença estão na arquitectura do Funchal, em que o vinho surge como financiador do processo. Daqui resultou a ideia que a partir do século XVIII temos no Funchal uma «cidade do vinho», fruto desta influência.

## INSTRUMENTOS DE TRABALHO

A partir do acesso a algumas bibliotecas digitais foi possível pesquisar o tema em mais de 500.000 livros e folhetos, o que permite um rastreio das referências ao vinho Madeira, com particular incidência na Literatura Britânica e Norte Americana. Destas merece destaque a de *Chadwyck-Healey*, por ser a mais completa e exaustiva na informação apresentada. Só aqui foram encontrados 360 registos, sendo 130 de poesia, 84 de drama e 146 de prosa.

A esta pesquisa junta-se a consulta da informação bibliográfica da Madeira, nomeadamente os núcleos de literatura de viagens e científica da *Biblioteca Municipal do Funchal* e do *Arquivo Regional da Madeira*.

## BIBLIOGRAFIA FUNDAMENTAL

- «Alguns Tópicos para a Classificação Urbanística da Madeira». *Islenha*, n.º 9 (1991), pp. 21-31.
- ARAGÃO, António – *O Museu da Quinta das Cruzes*. Funchal: Junta Geral, 1970.
- Enciclopédia dos Vinhos de Portugal – O Vinho Madeira*. Lisboa, 1998.
- FERNANDES – *Cidades e Casas da Macaronésia*. Lisboa: FAUP Publicações, 1996.
- «O Funchal. Os Ritmos Históricos de uma Cidade Portuária». *Sociedade e Território*, n.º 31-32 (2000), pp. 60-80.
- História do Vinho da Madeira – Documentos e Textos*. Funchal, 1993.
- PESTANA, E. A. – *Ilha da Madeira. I. Folclore Madeirense*. Funchal, 1965.
- SAINZ-TRUEVA, José de – «Heráldica de Prestígio em Rótulos de Vinho Madeira», *Islenha*, n.º 9, (1991), pp. 62-69
- SANTOS, Carlos M. – *Trovas e Bailados da Ilha. Estudo do Folclore Musical da Madeira*. Funchal, 1942.
- TAVARES, José – *Subsídios para o Estudo da Vinha e do Vinho na Região da Madeira*. Funchal, 1953.
- VIEIRA, Alberto – *O Vinho da Madeira (breve resenha Histórica)*. Angra do Heroísmo, 1983.
- VIEIRA, Elmano – «A Madeira nas estampas da primeira metade do século XIX». *Das Artes e da História da Madeira*. Vol. I, n.º 2 (1950), pp. 28-30.
- WILHELM, Eberhard Axel – Max Romer (postais madeirenses percorrem o mundo). *Atlântico*, n.º 14 (1988), pp. 113-122.

## BASES DE DADOS DISPONÍVEIS NA INTERNET<sup>44</sup>

- American Memory Project*, Congress Library. Washington. 2001 [disponível na Internet via WWW. URL: <http://lcweb2.loc.gov/ammem/> ] Arquivo capturado em 17 de Agosto de 2001. [acesso livre].
- Bartleby. com – Creat Books Online*. 2001 [disponível na Internet via WWW. URL: <http://www.bartleby.com/> ] Arquivo capturado em 17 de Agosto de 2001. [acesso livre].

<sup>44</sup> As referências são feitas de acordo com as regras de citação dos documentos da Internet. Ver: Vieira, Alberto – *Como citar um documento da Internet*. Funchal, 2000, [disponível na Internet via WWW. URL: <http://www.ceha-madeira.net/internet/regrascitar.htm> ] Arquivo capturado em 17 de Agosto de 2001.

- GALLICA. *La Bibliothèque Numérique* 2001 [disponível na Internet via WWW. URL: <http://gallica.bnf.fr/>] Arquivo capturado em 17 de Agosto de 2001 [Com 80.000 documentos. Acesso livre].
- The Gerritsen Collection – Women’s History Online. 1543-1945 [disponível na Internet via WWW. URL: <http://gerritsen.chadwyck.com/> ]. Arquivo capturado em 17 de Agosto de 2001 [4700 volumes, incluindo monografias e publicações periódicas. Acesso limitado].
- The Humanities Text Initiative*. University of Michigan [disponível na Internet via WWW. URL: <http://www.hti.umich.edu/>]. Arquivo capturado em 17 de Agosto de 2001 [Acesso livre].
- LEXIS-NEXIS, 2000 [disponível na Internet via WWW. URL: <http://www.nexis.com/research/>]. Arquivo capturado em 17 de Agosto de 2001.
- LION: *Literature Online (Chadwyck Healey)*. 1996-200 [disponível na Internet via WWW. URL: <http://lion.chadwyck.co.uk/>]. Arquivo capturado em 17 de Agosto de 2001 [290.000 volumes da literatura inglesa e norte-americana, em prosa, verso e peças de teatro do ano de 600 até a actualidade. Acesso limitado].
- Making of America (Cornell University Site)* [disponível na Internet via WWW. URL: <http://library5.library.cornell.edu/moa/>] Arquivo capturado em 17 de Agosto de 2001 [Textos de 1815 a 1926. Acesso livre].
- Making of America (University of Michigan Site)* [disponível na Internet via WWW. URL: <http://www.umdl.umich.edu/moa/> ]. Arquivo capturado em 17 de Agosto de 2001 [8.500 livros, publicados entre 1800 a 1925. Acesso livre].
- Netlibrary. Netlibrary, Inc. 2001 [disponível na Internet via WWW. URL: <http://www.netlibrary.com/>]. Arquivo capturado em 17 de Agosto de 2001 [com 24.000 livros disponíveis em texto integral. Acesso condicionado].
- The Online Books Page*. U. Pennsylvania. 1993-2001 [disponível na Internet via WWW. URL: <http://digital.library.upenn.edu/books/>]. Arquivo capturado em 17 de Agosto de 2001 [14.000 livros on-line, acesso livre].
- Online Books Project (Columbia University)* [disponível na Internet via WWW. URL: <http://webclio.cul.columbia.edu/>]. Arquivo capturado em 17 de Agosto de 2001 [acesso limitado].



O VINHO  
NA RELIGIOSIDADE  
E NA FESTA



Geraldo J. A. Coelho Dias \*

## Um senhor vinho para Vinho do Senhor. O fabrico e a comercialização dos Vinhos de Missa

### RESUMO

Esta comunicação pretende pôr em evidência o «Vinho de Missa». Para tal, explica-se como o cristianismo, na fidelidade ao gesto litúrgico de Jesus, acentuou o valor simbólico do vinho na Eucaristia e incrementou, através dos tempos, a vitivinicultura. Isso, a nível da Europa, foi sobretudo verdade na Idade Média através dos mosteiros beneditinos e cistercienses e de outras instituições eclesiásticas. Em Portugal não deixaram os ditos monges de promover o cultivo da vinha. Por outro lado, tenta-se fazer o levantamento das casas e empresas produtoras do dito vinho nos tempos modernos. Realça-se, assim, o carácter litúrgico do vinho e as regras ou condições que o Código de Direito Canónico e a prática da Igreja Católica instituiu para a validade ritual desse vinho. Na verdade, beber vinho mata a sede, alegra o coração, congrega os amigos, faz a festa, satisfaz os deuses.

Num país vinícola como o nosso Portugal e nas regiões mediterrânicas ou de particular aptidão para a vinha, a vitivinicultura mexe com a vida dos homens. É uma actividade agrícola que, através do vinho, implica comércio, economia, arqueologia, arte, ciência, etnografia, religião e, portanto, tem de ser estudada na interdisciplinaridade. É de todos, por certo, conhecida e sabida a importância do vinho na religião católica, exactamente por causa da celebração da Eucaristia ou Missa. De facto, na fidelidade ao mandato de Jesus, que, depois de beber o terceiro copo do ritual judaico do *Séder* Pascal ou ritual da Última Ceia, ordenou aos Apóstolos «Fazei isto em memória de Mim» (1 Cor. 11,24-25), a Igreja Católica, através dos seus sacerdotes, não tem cessado de repetir em celebrações litúrgicas o gesto de Jesus. O vinho passou então a ser um dos

elementos essenciais das celebrações do culto católico, o que sobremaneira acentua o valor simbólico e religioso do vinho enquanto elemento significativo e representativo do «sangue de Jesus Cristo».

## 1. O SIMBOLISMO DO VINHO EM DIVERSAS REGIÕES

Desde a mais alta antiguidade, o vinho aparece ligado à religião. Todas as regiões mediterrânicas conhecem a importância do vinho, que o célebre prólogo bíblico consagrou: «Três coisas modificam o homem: a mulher, o estudo e o vinho». Daí a preponderância das três dimensões do valor do vinho: alimentar, social, religioso. Se algumas religiões, como o Islamismo, por razões de moralização, exigem a abstinência do vinho e das bebidas alcoólicas, será, todavia, no Judaísmo e no Cristianismo que a dimensão religioso-simbólica atingirá maior significatividade enquanto símbolo de alegria, de amizade e comunhão, de acção de graças e louvor.

Eurípides (+406 a.C.), nas *Bacantes*, afirmava que «o vinho é o prazer dos homens», antecipando-se à Bíblia que, com a força da inspiração divina, assegurava que «o vinho alegra o coração do homem» (Sl. 103,15). A antiguidade mostrou bem que se o vinho é prazer e alegria do homem e que, por isso, também ele servirá para honrar os deuses, torná-los propícios, apaziguá-los. Na aplicação do vinho ao culto dos deuses, vê-se como em todos os quadrantes geográficos e religiosos os homens souberam estruturar a religião à semelhança da sua vivência e dimensão humanas. Entre outros, lembremos os fenícios com Adónis, os gregos com Dionísio e os romanos com Baco. Todos estes povos adornaram e enriqueceram o seu panteão religioso com o culto destes deuses emblemáticos do vinho.

## 2. O USO RELIGIOSO DO VINHO NO JUDAÍSMO E CRISTIANISMO

Nas religiões reveladas do Judaísmo e do Cristianismo, para se atingir o significado profundo do vinho é preciso perceber a relação litúrgica que existe entre a Santa Missa ou Eucaristia dos católicos e a celebração litúrgica da Páscoa dos judeus.

Os católicos, de facto, sempre viram a Eucaristia no contexto da Ceia Pascal judaica, que assumia para aqueles crentes o carácter de verdadeiro sacrifício anamnésico, a recordar a libertação do Egipto e é nesse contexto teológico-litúrgico que os Evangelhos Sinópticos a colocam (Mt. 26,17-29, Mc. 14,1-25 e Lc. 22,1-20).

2.1. Na religião judaica, o vinho, de per si, não constituía matéria autónoma dos sacrifícios religiosos; estava sempre ligado à oferta de animais, aos banquetes rituais e às libações dos sacrifícios pacíficos. A linguagem religiosa da Bíblia, no Antigo Testamento, dado o apreço do vinho na vida quotidiana, atribuiu-lhe, inicialmente, um alcance simbólico. O vinho puro e bom simbolizava as boas intenções religiosas, a alegria e a comunhão (Is. 1,22, Ct. 8,2), enquanto que as uvas amargas e o vinho ácido significavam as más disposições, a inimizade, o ódio e, até, a prostituição (Is. 5,2; Jr. 2,21; 25,15-29; 31,19; Ez. 18,2; Sl. 59 (60),5; 74(75),9; Ap. 14,10). Na realidade, até os latinos faziam a aproximação tautológica entre vinho e veneno (*vinum-vevenum*), sublinhando os aspectos prejudiciais e antitéticos do vinho.

Belo e profundamente expressivo é aquele texto do profeta Isaías a quando da invasão assíria no século VIII aC: «O vinho novo está de luto, a videira murcha, suspiram os corações outrora jubilosos. Acabou o som festivo dos tamborins, cessou a algazarra das pessoas em festa, calou-se o som alegre das harpas. Já não se bebe vinho a cantar, tornaram-se amargas, para aqueles que as tomam, as bebidas fortes... Gritam nas ruas: – Já não há vinho! Desapareceu toda a alegria, o júbilo foi banido do país» (Is. 24,7-11).

Porque considerado dádiva de Deus, o vinho entrou no culto judaico. Primeiro na celebração da festa da Páscoa, enquanto rito significativo da alegria dos homens libertados da escravidão e sinal da comunhão com Deus e com os outros. Aliás, dentro do princípio religioso que anima a «*Kachrut*» de Isaías ou pureza legal, Israel é considerado «Vinha do Senhor», conforme garantia o próprio Javé em vários passos dos profetas Isaías e Jeremias: «A vinha do Senhor dos exércitos é a Casa de Israel» (Is. 5,7)!

O chamado ritual ou *Séder* da Páscoa judaica era e é um rito de alcance sagrado celebrado religiosamente em família com elementos de autêntica refeição litúrgica. Um comentário da Michnáh afirma que os judeus, ao longo dos tempos, ao celebrar a Ceia da Páscoa se deviam considerar como se fossem verdadeiros participantes da ceia da libertação no Egipto. Diríamos, em termos cristãos, que a tal ceia litúrgica assumia para os judeus um valor ectópico, quase sacramental. Ainda hoje, a celebração do *Séder Pascal* se impõe aos judeus de todo o mundo, mesmo na Diáspora, como o mais significativo rito da religião judaica, onde, sob a presidência do pai, qual sacerdote narrador da *Haggadáh* ou história da libertação do Egipto, toda a família se congrega e une em memorial sagrado e perene. Trata-se, pois, dum representativo e singular rito de anamnese histórico-litúrgica. Quem não conhece a ementa das sete iguarias do *Séder Pascal* judaico<sup>1</sup> e o ritual dos quatro copos que naquela ceia

<sup>1</sup> *Séder Happesah*.

de comunhão em família todos os judeus deviam beber? O terceiro copo, chamado também «cálice de benção» = «*Kos Habberakáh*» (1 Cor. 10,16), era aquele em que o rito atingia o seu clímax teológico-vivencial. Para os judeus, tratava-se e trata-se dum sacrifício incruento de enorme e singular importância, sobretudo desde que o Templo de Jerusalém ficou desactivado com a destruição por Tito no ano 70 e o culto oficial suspenso e privado de sacerdotes. Passou, então, a ser um ritual eterno, um memorial, «*Zikkaron*», garantia de liberdade e símbolo unificador do povo resgatado da escravidão que, na reunião familiar, simbolizava o povo de Deus para o qual, através da mediação do pai de família, se realizava a sua função sagrada sacerdotal.

Em segundo lugar, o vinho é usado liturgicamente na celebração do Sábado e das festas. A celebração do *Chabbat* semanal começa na tarde de Sexta-feira, ao cair do sol, com aquele gesto simbólico pelo qual o pai de família dá início ao rito do *Qidduch*, Santificação ou inauguração do Sábado. De copo de vinho na mão, em sinal eucarístico, o pai recita um trecho de alcance litúrgico em que manifesta a gratidão do Povo Eleito de Javé pela benevolência com que lhe concedeu o Sábado Sagrado, recordando os benefícios da Criação e da Libertação da escravidão do Egíptio<sup>2</sup>. Havia também o *Qidduch* para os dias de festa religiosa.

Diga-se que, à mesa, nada tomam os judeus praticantes sem pronunciar uma oração de benção, que é especialmente significativa no caso do cálice de vinho, que do pai passa de mão em mão para toda a família reunida em celebração cultural. Essa benção sobre o vinho («Bendito sejas Tu, Senhor, nosso Deus, que desde a eternidade criaste o fruto da vinha») havia de inspirar, na última reforma litúrgica da Igreja Católica, a oração da oferta eucarística do cálice da celebração: «Bendito sejas, Senhor, Deus do Universo, pelo vinho que recebemos da vossa bondade, fruto da videira e do trabalho do homem, que hoje Vos apresentamos, e para nós se vai tornar vinho da salvação».

2.2. A estes dois ritos judaicos, é que o Cristianismo foi buscar o uso litúrgico do vinho.

Com efeito, foi no contexto da celebração do *Séder* Pascal, ou ceia ritual com os apóstolos na Última Ceia que Jesus instituiu o Sacramento da Eucaristia, narrativa exarada em texto da tradição Sinóptica, isto é, comum aos três evangelhos de Mateus, Marcos e Lucas, os quais, por apresentarem textos muito semelhantes, se chamam Sinópticos. Esse acontecimento é repetido por S. Paulo na I Epístola aos Coríntios, talvez o texto litúrgico mais antigo do cristianismo e que impõe, de forma explícita, o mandato litúrgico da anamnese sacramental: «Fazei isto em memória de Mim» (1 Cor. 11,24-25. Cfr. Lc. 22,19). O facto de S. Paulo referir o

<sup>2</sup> *Séder Hattefiloth*.

Um senhor vinho para Vinho do Senhor. O fabrico e a comercialização dos Vinhos de Missa

mandato litúrgico, posto na boca de Jesus, talvez seja já a confirmação da prática cristã assumida e realizada pela comunidade cristã primitiva sob a designação de «Fracção do Pão» ou Eucaristia.

Diga-se, entretanto, que existe uma discussão teológica entre católicos e protestantes acerca do valor sacrificial ou não da Eucaristia. Tal discussão resulta da interpretação da divergência narrativa que ocorre entre os Evangelhos Sinópticos e o Evangelho de S. João, o qual põe Jesus a ser condenado e a morrer quando no templo se realizava a matança dos cordeiros para os judeus celebrarem a Páscoa (Jo. 17,23) e não faz o relato da instituição da Eucaristia. Que João não relate esse acontecimento e o substitua pelo simbólico lava-pés com o mandato do serviço aos outros (Jo. 13), compreende-se perfeitamente dentro da perspectiva teológica de S. João, tanto mais que já tinha dado extraordinário valor à Eucaristia a propósito do discurso do «Pão da Vida» no capítulo 6º do seu Evangelho. Nesta perspectiva e com os dados de S. João, os protestantes em geral admitem o valor simbólico da Eucaristia, mas dizem que Jesus fez apenas uma significativa refeição de amigos, que a tradição rabínica classifica de *Haberáh*» ou associação de amigos, negando-lhe, qualquer dimensão sacrificial. Portanto, para os protestantes, a Missa não é verdadeiro sacrifício e, por isso não há que ligar especial importância ao vinho, como matéria de sacrifício e negam toda a teologia da transubstanciação ou presença real de Cristo sob as espécies eucarísticas.

### 3. AFINAL, O QUE É UM VINHO DE MISSA?

Os cristãos, na sequência do mandato de Jesus («Fazei isto em memória de Mim»), usam o vinho como elemento de eminente importância litúrgica na Eucaristia ou Missa, porque, então, o vinho será suporte sacramental e supratemporal do sangue de Jesus, como Ele próprio afirmara: «Este cálice é a nova Aliança no Meu sangue; todas as vezes que dele beberdes, fazei-o em memória de Mim. Porque, todas as vezes que comerdes deste pão e beberdes deste cálice, anunciais a morte do Senhor até que Ele venha» (1 Cor. 11,25-26; cfr. Lc. 22,19). É a fidelidade a este gesto de Jesus que leva a Igreja Católica a celebrar a Eucaristia ou Missa e a exigir, sob pena de invalidade ou nulidade, que o «vinho de Missa» seja um vinho puro, sem misturas nem adulterações. O grande mestre da Liturgia medieval, Guilherme Durando<sup>3</sup> exigia que o vinho da Eucaristia fosse um senhor vinho, o «melhor vinho» (*diligenti studio vinum optimum pro sacrificio sit quaerendum*). Inicialmente, o vinho de missa era tinto porque mais consen-

<sup>3</sup> Durandus, Gulielmus – *Rationale divinorum officiorum*. Lib. 4, cap. 42, N° 10.

tâneo com a cor do sangue; por razões práticas de limpeza dos sanguíneos e paramentos é que, desde a Idade Média, a disciplina eclesiástica determinou que fosse branco. Por causa da dimensão sagrada da Eucaristia e para evitar o pecado da crápula ou embriaguez, aos cristãos aconselhava-se moderação na bebida e exigia-se que bispos e sacerdotes não fossem bêbados, como reclamava S. Jerónimo. Mas, na Idade Média e depois, os monges beneditinos de Cluny e seus priorados (Fécamp!) e os monges de Cister com suas abadias consagram muitas das terras dos seus mosteiros na França e Alemanha ao cultivo da vinha e do vinho<sup>4</sup>, quer para uso litúrgico quer para a mesa das refeições, até porque a Regra de S. Bento, escrita no país vinícola que é a Itália, permite, apesar de tudo, o vinho aos monges. São Bento chega mesmo a justificar o uso do vinho às refeições dizendo que, no seu tempo, dificilmente se convenceriam os monges a passar sem ele; todavia, determina com exactidão a medida lícita duma «hémina» de vinho às refeições, pois reconhece que até aos monges o vinho faz apostatar (RB, 40)<sup>5</sup>.

Certamente por causa do uso sagrado do vinho na liturgia da Missa, os artistas medievais gostavam de decorar as miniaturas dos livros com a representação dos trabalhos vinícolas. Neste caso, os «Livros de Horas» constituem exemplos preciosos de ilustração do tema e não falta sequer o aproveitamento simbólico e comovedor do lagar ou da «prensa mística» para significar o sacrifício de Jesus Cristo, que se deixou esmagar e espremer no lagar da Paixão até deixar o seu sangue como alimento e bebida espiritual dos crentes. Sem dúvida, devido a esta dimensão sagrada e simbólica, no período do esplendor do barroco e do ouro do Brasil, um dos elementos que mais encontramos no adorno da talha dourada das igrejas, sacrários e retábulos de altar é o emprego dos símbolos da videira e do cacho de uvas.

Os moralistas e casuístas do Direito Canónico têm-se debruçado sobre a qualidade e validade do vinho de Missa. Felizmente, o Código de Direito Canónico, reformado em 1983, diz apenas no Cânone 924, parágrafo 3, que o vinho deve ser natural da videira e não corrompido: «*Vinum debet esse naturale de genimine vitis et non corruptum*». Declarações do antigo Santo Ofício davam instruções sobre as misturas e quantidades de álcool e expunham as condições de validade e liceidade do vinho a usar na eucaristia<sup>6</sup>. Mas, mesmo assim, na recente edição

<sup>4</sup> Weber, Andreas Otto – *Studien zum Weinbau der altbayerischen Kloester im Mittelalter*. Estugarda: Franz Steiner Verlag, 1999.

<sup>5</sup> *Regra do Patriarca S. Bento*. Mosteiro de Singeverga: Edições «Ora & Labora», 1992. Mas não se consegue determinar com exactidão a medida da hémina, que quer dizer metade, pois falta o elemento de referência.

<sup>6</sup> *Acta Apostolicae Sedis*, XVIII, 969; XXIII, 699; XXV, 44; XXIX, 316-319; 572-573. A declaração mais explícita é do ano de 1879, Vol. XXV, 441.

Um senhor vinho para Vinho do Senhor. O fabrico e a comercialização dos Vinhos de Missa

do Código de Direito Canónico praticamente repete-se o Código de Direito Canónico de 1917, Cânone 815, parágrafo 2.

Tempos atrás, porém, disqueteavam os moralistas sobre o que se devia entender por vinho de Missa, válido e lícito. Em várias empresas produtoras deste tipo de vinho havia mesmo regras rigorosas a seguir na preparação do vinho para Missas.

Deve, portanto, ser natural, isto é, da videira, mesmo de uvas passas, mas não de frutas, como maçãs, pêras, etc, sem açúcar, sem água, mas poderá levar água ardente vínica, até 18%. Nunca, porém, poderá ser quimicamente produzido. Deve, além disso, ser incorrupto ou não substancialmente mudado. Em resumo, qualquer vinho natural e puro, branco ou tinto, maduro ou verde, pode servir como vinho para a celebração Eucarística. A preferência pelo vinho branco resultou apenas duma questão de limpeza e a predilecção pelo vinho maduro compreende-se pelo facto de ser tomado pela manhã e muitas vezes em jejum natural, podendo, assim, evitar a azia.

#### 4. PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DO VINHO DE MISSA

Sabemos que na Idade Média, os monges beneditinos e cistercienses se dedicaram de maneira particular ao cultivo da vinha, com certeza para garantirem o dito vinho de Missa, sem que, por isso, se deva dar especial relevo à Ordem de Cister. Curiosamente, nos «Estados» dos mosteiros beneditinos portugueses, desde o século XVII, onde se relatam os géneros da cozinha, dispensa e sacristia, nunca encontramos qualquer referência especial a vinho de Missa, por mais que encontremos indicações de pequenas quantidades de vinho maduro, o que talvez indicie a presença do tal vinho de Missa. Os cistercienses da região do vale do Douro, nas granjas dos seus mosteiros de Tarouca, Salzedas e S. Pedro das Águias, sobretudo, se aplicaram à vitivinicultura e nos legaram estímulos para a moderna rota dos chamados «vinhos de Cister», que de Alcobaça se estende até aqui.

Em Portugal, sobretudo depois da criação da Companhia da Agricultura dos Vinhos do Alto Douro em 1756, várias empresas se dedicaram ao fabrico de vinho de Missas. A célebre revista «Ora & Labora», do Mosteiro de Singeverga, pioneira do movimento litúrgico em Portugal desde 1954, propagandeava o vinho «Cenáculo» para Missas com aprovação eclesiástica, produzido pela Real Companhia Velha. Pelos dados do Instituto do Vinho do Porto, sabemos que várias companhias da região do Douro produziam vinhos de Missa: Barros, Almeida, o «Tabernáculo», Companhia Agrícola o «Vinho para Missas»; J. Carvalho Macedo «Vinum Sacrificii»; Manuel D. Poças Júnior «Sacro»; e a Casa Ferreirinha o famigerado «Ferreirinha» de Missas. Todos estes produtos estavam sujeitos à apro-

vação eclesiástica do Bispo da Diocese do Porto e tudo isto se passava entre 1948-58, regulado segundo o Instituto de Vinho do Porto por ordens de serviço, só podendo os vinhos ser exportados quando engarrafados ou encascados em garrações com selos de garantia: os engarrafonados em garrações de 5, 10, 20 litros e os encascados em barris de 50 ou 100 litros.

Com a reforma liberalizadora do Concílio Vaticano II, a legislação tornou-se muito laxa e já nem os bispos exigem a aprovação eclesiástica.

Ultimamente, o mais conhecido e usado vinho de Missa é o TABOR, produzido e comercializado pelas Caves Aliança de Sangalhos com aprovação do Senhor Bispo de Aveiro.

Na região do Douro, está a ser muito vendido o Vinho de Missa do Seminário do Espírito Santo, Godim, Régua, quer em garrafas de 75 cl. ao preço de 700\$00, quer em garrações de 5 litros, ao preço de 4000\$00. Trata-se duma casa particular que fabrica um vinho fino, tipo «vinho do Porto», e segue os processos normais do vinho do Porto superiormente determinado na proporção de 420 litros de vinho e 130 litros de água ardente vínica em pipa de 550 litros. Como só fabricam o branco para Missas, a produção não costuma ultrapassar as 18 pipas. Aliás, dada a diminuição dos sacerdotes e o pouco consumo de vinho na Missa, o vinho de Missa é um comércio sem grande quantidade para venda e sem muita margem para lucro, embora não falem por aí os «escorripicha galhetas».

## CONCLUSÃO

O vinho de Missa é, na verdade, uma singularidade da Igreja Católica, que, sem dúvida, promoveu a vitivinicultura e nos faz ver a sacralidade deste precioso líquido, que a religião enobrece. Através dele, a Igreja tornou-se credora da arte e da cultura que animam a vida dos homens. Para a arte, aí temos tantos e tão belos cálices, nas igrejas e nos museus, em ouro e prata, ou mesmo em alpaca, que a ourivesaria tem enriquecido. Como ignorar esse cimélio da ourivesaria portuguesa, que é o cálice de Gueda Mendes, oferecido em 1152 ao mosteiro beneditino de S. Miguel de Refojos de Basto<sup>7</sup>, hoje exposto no

<sup>7</sup> Barroca, Mário – *Descrição e comentário da peça N° 43 da Exposição EUROPÁLIA 91, «Aux confins du Moyen-Âge»*. Lisboa, 1981, pp. 146-148; Gonçalves, António Nogueira – *Estudos de ourivesaria*. Porto, 1984, Primeira Parte, pp. 15-37, 42; Santa Gertrudes, Fr. Bento de – *Cópia de Inscricções...*, BNL – *Códice 897*, fl.7. O cálice de Refojos passou para S. Bento de Coimbra no tempo do comendatário Fr. Diogo de Murça. Em 1834 transitou para o Tesouro da Sé de Coimbra e, depois, para o Museu Machado de Castro, Coimbra, onde está inventariado com o N° 6030 de catálogo.

Um senhor vinho para Vinho do Senhor. O fabrico e a comercialização dos Vinhos de Missa

Museu Machado de Castro, em Coimbra, ou o mais pequeno mas igualmente belo cálice do meu S. Geraldo no Museu da Sé de Braga?

E para a cultura, como não lembrar aquela quadra inspirada do poeta brasileiro Afrânio Peixoto, quando, visitando esta encantadora região do Douro, pôde extático e devoto, numa simbiose ao mesmo tempo de prazer de sentido gustativo e estético, religiosamente católica, beber um cálice do precioso néctar e exclamar:

O Vinho tem os seus passos,  
É pisado no lagar.  
E Deus que exalta os humildes,  
Fê-lo bebido no altar!

Desta forma, percebemos bem o cuidado que ainda merece a produção do vinho para Missas, exactamente porque exigência dum «senhor vinho para vinho do Senhor»! «*Noblesse oblige!*».



José Luis Lejonagoitia \*

## El vino en la religión y en la fiesta

### 1. SIGNIFICADO DEL USO DEL VINO EN EL CULTO

#### 1.1. *El Vino*

Podemos convenir que el vino como tal, se elabora y utiliza desde el período Mesolítico y su rastro más antiguo procede de los Montes Zagros, al norte de Irán, según las investigaciones realizadas por la Doctora Mary Voigt, de la Universidad de Pennsylvania, que atribuyó a las muestras examinadas una antigüedad de entre 5400 a 5000 años antes de Cristo. Sin duda que nuestros lejanos antepasados quedarían sorprendidos por tan singular bebida, que de manera esotérica, se transformaba de dulce jugo de uvas, en un licor placentero que, con el preludeo de una incipiente melopea, alteraba el entendimiento y la percepción del alegre bebedor. Es comprensible que el hombre deseara compartir con los dioses tan singular bebida, a partir de la imagen que se tiene del dios como un ser superior, de gran poder y magnificencia, pero adherido a las formas, costumbres y necesidades propias de los humanos.

#### 1.2. *La religion*

Es común a todas las religiones creer en seres sobrenaturales, a los que el hombre atribuye cualidades de naturaleza extraordinaria, y por las que son considerados superiores a toda otra entidad. En la naturaleza religiosa de las creencias, a la acción providencial del dios sobre los humanos, le corresponde, en reciprocidad, un conjunto de obligaciones del hombre hacia la divinidad, como es la práctica del culto, público y privado, con actos y acciones litúrgicas rituales,

\* Académico de Número de la Academia Vasca de Gastronomía.

en tanto que todas las demás exigencias, en particular las que contienen deberes relacionados con el prójimo, pertenecen a la teología moral.

## 2. PRIMERAS CIVILIZACIONES DEL MEDIO ORIENTE

### 2.1. Sumer y Babilonia

Los sumerios fueron los primitivos pobladores de la baja Mesopotamia, en las llanuras del río Eufrates, y está considerado como el primer pueblo que apareció en la Historia. Fundaron ciudades como Ur, Uruk, Lagash, Eridu, Larsa, etc., en territorios del actual Irak, entre Bagdad y el Golfo Pérsico. Agricultores y comerciantes, alcanzaron una importante civilización y descubrieron la escritura cuneiforme. Aunque el vino no fuera originario de la región de Sumer, es el marco adecuado para relacionarlo con el ritual del holocausto y de la ofrenda a los dioses.

Los sumerios estaban imbuidos del sentimiento religioso, cuyo poder superaba al político. Tablillas alusivas al ritual sagrado mencionan una bebida fermentada de nombre *sikura*, que podría ser una cerveza obtenida por cocción de granos de trigo. El hombre primitivo cultivó inicialmente los cereales, especialmente en climas cálidos y secos, poco propicios al cultivo de la vid.

La falta de documentos escritos que describan la participación del vino en el rito religioso, se puede suplir en parte, con piezas halladas en excavaciones arqueológicas.

Una tableta de mediados del III milenio a.C.<sup>1</sup>, procedente de Lagash, representa un orante con desnudo ritual, que ofrece la libación a la diosa de la montaña. Por su parte, la llamada estela de Jafache (2.800-2.500 a.C.) muestra una figura masculina, tal vez un alto mandatario, que en una fiesta recibe una copa de libación en sus manos. Le acompaña una dama, también copa en mano, y una sirvienta sostiene una jarra.

La ciudad de Ur, capital de los caldeos y patria de Abraham, fue excavada por el, arqueólogo Charles Leonard Wooley. En la necrópolis del III milenio a.C. se encontraron ofrendas de comida y bebida en honor de los muertos, como regalo para «la otra vida». También se descubrieron mesas de altar con un orificio central destinado, probablemente, a recoger la bebida de las libaciones, el agua y el aceite de la purificación, y la sangre de las víctimas del sacrificio.

En el período neosumerio (hacia 2.200 a.C.), gobernó en Lagash el célebre Patesi-Gudea, de quien se conservan una treintena de estatuas, y con ellas el

<sup>1</sup> En el Museo del Louvre, París.

llamado Vaso de las Libaciones<sup>2</sup> con representación de divinidades protectoras bajo los aspectos de serpientes y dragones. La incorporación de símbolos religiosos a los objetos artísticos fue obra de los acadios, apareciendo desde entonces figuras de dioses con su correspondiente simbología. Hallarlos en un vaso de libaciones, utilizado en los cultos religiosos, prueba la importancia de estos recipientes.

### 3. CULTOS, RITOS, SACRIFICIOS

#### 3.1. El culto

Se define como un conjunto de prácticas asociadas a uno o varios dioses, como parte de un *corpus religiosus* más amplio. Expresa reconocimiento, reverencia y veneración a las deidades, y recurre a manifestaciones externas como la alabanza, la adoración, la acción de gracias, la petición, etc. En algunos de los ritos de culto de las religiones practicadas en los primeros pueblos de la cuenca mediterránea, la presencia del vino no ofrece dudas, aunque acompañado de otras bebidas alcohólicas, como la cerveza, el hidromiel, y jugos fermentados de dátiles y otros frutos. Con la extensión del cultivo de la vid, la abundancia de vino, y el comercio creado en su entorno, las demás bebidas dejaron su lugar al vino. Incluso en las religiones judía y cristiana el uso del vino esta vigorosamente unido a los ritos sagrados, como luego se verá.

#### 3.2. El ritual funerario

En la antigüedad, este ritual se celebraba con gran trascendencia, en especial entre los poderosos. La ofrenda de comidas y bebidas en las tumbas, y la colocación de los difuntos, indican que creían en la pervivencia ultraterrena. En Ugarit se celebraba un banquete sacrificial dentro del ritual funerario, enterrándose a los muertos en el subsuelo de las casas. A través de un drenaje el difunto recibía las libaciones.

#### 3.3. Los sacrificios

En templos de las ciudades del Oriente Medio, se han descubierto en los siglos XIX y XX pilas cultuales, usadas en los sacrificios cruentos ofrecidos a los dioses; y en alguna época y lugar se practicaron sacrificios humanos.

<sup>2</sup> En el Museo del Louvre, París.

En Saba se conservan altares de piedra, incensarios, y mesas de libaciones usadas en los sacrificios, particulares en su mayor parte. Los sacrificios colectivos coincidían con peregrinaciones o con la construcción de edificios públicos. Las tribus sabias rendían culto al dios *Ilmakah*, que se presentaba con atributos dionisiacos como el vino, junto a la cabeza de toro y la piel de león.

La literatura litúrgica de Ugarit menciona las ofrendas y los sacrificios del banquete sagrado, en el que participaban oferentes y oficiantes, y hasta la propia divinidad, en cuyo honor se añadían las pertinentes libaciones.

En Fenicia se practicó el bárbaro ritual de quemar a los hijos primogénitos ofrecidos a Baal, a modo de primicia entregada a la divinidad. Eusebio de Cesarea en el siglo IV a.C. y Porfirio a finales del III, transcriben a Filón de Byblos y puntualizan que los fenicios en época de grandes calamidades sacrificaban a sus hijos.

Menos cruentos que en Fenicia o Cartago, fueron los sacrificios celebrados por medos y persas, en época anterior a Zoroastro, acompañados de la alabanza, la invocación y el canto a los dioses. Sus elementos eran el *haoma*, el fuego y las libaciones. Era el primero una bebida venerada, como los propios dioses. Una segunda bebida alcohólica era la *hura*. La libación, *zaothra*, podía ser de leche, agua o de diferentes bebidas con contenido de alcohol, como el vino. Según el historiador griego Apiano, Mitrídates Eupator (h.135-63 a.C.) ofrecía libaciones de leche, miel y vino. Los iniciados de Mithra, dios de los antiguos persas, bebían leche, hidromiel y vino.

## 4. EGIPTO, GRECIA Y ROMA

### 4.1. Egipto

Si para los pueblos del Medio Oriente hay incertidumbre respecto a la importancia y la magnitud del uso del vino en los ritos religiosos y en la vida cotidiana, no sucede lo mismo en Egipto, donde el cultivo de la vid, la elaboración del vino y su consumo, están bien probados.

Hay testimonios en escritura jeroglífica, de la época de la primera dinastía, en los que se mencionan las uvas *Tanis* y *Mareótida*, como utilizadas para elaborar vino. Más tarde Ramsés III, (1184-1153 a.C.), al que podemos considerar como arquetipo de «bodeguero» de la época, afirma que él «*ha creado viñas en los valles del Sur y del Norte y en el Delta, donde se han multiplicado en centenas de millares*». «*El vino y el licor se pueden tener ahora como el agua*», añade. Son textos del papiro Harris que prueban la abundancia de los viñedos en Egipto. Los propios israelitas, en su largo peregrinaje por el desierto,

le recriminaron a Moisés: *«Por qué nos sacaste de la tierra de Egipto, para traernos a un lugar tan horrible como éste, que ni puede sembrarse, ni tiene viñas, ni higueras...»*.

El vino fue para los egipcios un componente venerable dentro de la religión, aunque hubo templos que no permitieron usarlo en los sacrificios o en la ofrenda de alimentos a los dioses. Según Heródoto, en el templo de Heliópolis no se consentía el vino ritual o sacrificial, e incluso estaba vedado a sus sacerdotes y a los servidores del templo. En los demás templos, muy numerosos en todo el país, los dioses recibían ofrendas diarias de pan, carne, frutas, cerveza y vino. Los sacerdotes purificaban los alimentos con fórmulas rituales, en medio de nubes de incienso, para presentarlos al dios en la simbólica comida.

#### **4.2. Osiris**

Los egipcios crearon un poderoso dios del vino, surgido de la mitología del ciclo agrícola y funerario, en los primeros tiempos del Imperio Antiguo, al que se atribuyen las enseñanzas del cultivo de la vid, y la iniciación en la preparación de la cerveza. Este dios fue Osiris, considerado como el más importante de la mitología egipcia. El principal santuario de culto en su honor se edificó en Tinis. El mito de Osiris en Egipto emana del sincretismo religioso que en la antigüedad nacía de las leyendas trasladadas de una a otra cultura. A la llegada de la dinastía de los Ptolomeos, en el siglo IV a.C., los griegos iniciaron el culto a Dionisos, introduciendo a Serapis como un renovado sincretismo de Osiris.

Y es que existe paralelismo en las epopeyas mitológicas de Osiris y Dionisos: Uno y otro nacen como leyendas populares y se incorporan a la religión oficial; ambos vencieron a la muerte; y a ambos se les considera benéficos sobre los frutos de la tierra. Tales coincidencias inducen a pensar que, aunque no parece que existieran influencias para trasladar el mito de uno a otro pueblo, la importancia dada a los viñedos y a la obtención del vino, introdujo en ambos, egipcio y heleno, la necesidad de confiar tan importante cuestión a la tutela del dios que de mejor manera pudiera hacerlo.

#### **4.3. Grecia**

Los griegos fueron los artífices del pleno desarrollo de los viñedos en el ámbito mediterráneo y quienes hicieron del vino tan singular bebida, que al cabo de los siglos se consume en todo el mundo. Homero y Herodoto crearon la genealogía divina y forjaron la imagen de los dioses helenos, y aunque algunas cuestiones cambiaron en el tiempo, los principios más importantes se conservaron siempre.

Para los griegos fue Dionysos el dios del vino, ejecutor de importantes hazañas cantadas por Nono en *Las Dionisíacas*, por Eurípides en *Las Bacantes*, y por poetas eternos como Homero, Sófocles, Apolodoro, entre otros. Algunos autores le presentan como la primitiva divinidad de la cerveza en Tracia, transformado más tarde, con rejuvenecida imagen, en el dios del vino en Grecia y en el jovial Baco en Roma. Disponía de un alegre cortejo, de nombre Thiasos, en el que figuraban bacantes, sátiros, náyades, Pan, Eros, Afrodita y Príapo.

Dionysos y su culto han pervivido a lo largo del tiempo y cada año se renueva el rito de su venida. Renace con la vendimia y con el vino nuevo, al que transmite jovialidad y alegría; recibiendo de sus fieles seguidores el culto reverente, mediante la cata festiva del vino recién fermentado.

#### **4.4. La religión**

El rito del sacrificio tenía consideración de fiesta, más que de reparación o expiación ante el dios. La comunidad participaba activamente y por la *Odisea* de Homero, sabemos que uno de los más antiguos fue el *hecatombê*<sup>3</sup>, con la inmolación de no menos de cien cabezas de ganado, que generosamente regadas con el vino de numerosas cráteras, eran consumidas sus carnes en medio de gran alborozo, después de haber depositado ante el altar las partes separadas para el dios. También se practicaron sacrificios vegetales acompañados de libaciones de vino. Y ofrendas de agradecimiento y de impetración, en especial las primicias, como residuo del culto de las sociedades agrarias.

#### **4.5. La libación**

Fue uno de los ritos más frecuentes en el mundo antiguo, y consistía en la ofrenda de bebidas en honor de la divinidad. El oferente, al derramar el precioso líquido, se sometía al poder superior y renunciaba al bien consagrado. La libación, acompañada de plegaria, se realizaba como rito propiciatorio; y como elemento asociado al sacrificio, derramando la bebida sobre el animal inmolado y sobre el fuego del altar. En el rito funerario se ofrecían libaciones para conjurar los espíritus de los muertos.

Los griegos trataron el vino como una bebida civilizada, cuestión de gran valor en un pueblo que inventó la filosofía. Confiaron a la noble bebida toda suerte de simbolismos y lo utilizaron en todas las actividades. Y no sólo lo ofrecieron a los dioses, sino que además les «instruyeron» en la bebida, y sin duda por deferencia a los habitantes del Olympos, la llamaron «néctar».

<sup>3</sup> Del griego *hekatón* cien, y *boûs* buey.

#### 4.6. Roma

Paso por alto el uso del vino en los ritos de la religión romana. Quizá sea más interesante mencionar sus importantes fiestas públicas de celebración religiosa, en honor de los dioses, con abundancia de comida y bebida por medio. Su lugar adecuado será el apartado dedicado al Vino en la Fiesta.

Salvo en la época arcaica romana, los griegos influyeron notablemente en la religión de Roma, y así Dionysos fue convertido en el Bacchus romano, dando origen a las bacanales que en época republicana se prohibieron por escandalosas y libertinas; y por el temor a posibles revueltas.

Dejemos de lado la crítica moral de los efectos que el vino produjo en determinados momentos y estratos sociales, y convengamos que el exceso y el abuso en la bebida no ha de ser lo más destacado que podamos decir de los romanos. Su legado cultural, artístico, económico, jurídico, etc., sobrevive después de más de veinte siglos, sin que sus demasías y licencias, ocurridas en breves períodos de su historia, hayan de prevalecer en la memoria. Bebieron, disfrutaron y gozaron.

### 5. LAS RELIGIONES MONOTEÍSTAS

#### 5.1. El Judaísmo

La religión, fue organizada durante el gobierno de Moisés, y bajo sus preceptos, los israelitas pasaron a ser particular *«propiedad de Dios»*. El pacto suscrito entre Dios y el pueblo de Israel se hizo como un código de alianza, y Moisés, inspirado por Dios, desarrolló la legislación de su pueblo al modo de una teocracia, armonizada con las tradiciones consuetudinarias, por lo que no pueden extrañar algunas coincidencias con códigos legislativos orientales, como el de Hammurabi<sup>4</sup>, entre otros.

El Libro del Exodo es el que mejor recoge la Alianza del Sinaí<sup>5</sup>, en torno a la cual se instituyó la vida religiosa de Israel. El Dios del pacto es celoso de su culto y desecha a los rivales; impone preceptos morales y religiosos a su pueblo; y asume la incumbencia de un Dios personal y pródigo.

*«La tierra en que vais a entrar para poseerla es una tierra de montes y valles, que riega la lluvia del cielo; es una tierra de la que cuida Yahvéh, tu Dios, y sobre la cual siempre tiene puestos sus ojos, desde el comienzo del año hasta el fin. Si vosotros obedecéis los mandamientos que yo os prescribo, amando a*

<sup>4</sup> Hammurabia, rey de Babilonia, gobernó entre 1800 y 1750 a. de C. Por la misma época Abrahám emigraba de Ur.

<sup>5</sup> La Alianza del Sinaí se realizó tras la salida de Egipto, en torno a 1250-1200 a. de C.

*Yahvéh, vuestro Dios, yo daré a vuestra tierra la lluvia a su tiempo, y tú cosecharás tu trigo, tu mosto y tu aceite...».*

Israel inició sus ritos tomándolos de religiones vecinas, apropiados al carácter de gentes nómadas o agricultores sedentarios, juntando el sentido nuevo de la Alianza para convertirlos en una pedagogía permanente.

A partir de Aarón, hermano de Moisés, se organizó el culto a Yahvéh, con los ministros del culto, divididos en dos grados: sacerdotes dedicados al oportuno ministerio, y los levitas que actuaban como asistentes menores. El holocausto (*olah*, u ofrenda quemada), era un medio de consagración del adorador ante Dios, para lo que se confesaban los pecados y se ofrecía un animal, con cuya sangre se rociaba el altar. El holocausto diario se ofrecía mañana y tarde con dos corderos primales, flor de harina amasada con aceite y como libación un sextario<sup>6</sup> de vino.

El libro Números establece que el oferente presentará ante Yahvéh una oblación de flor de harina amasada con aceite, y para la libación un cuarto de sextario de vino por cada cordero, aunque si fuera carnero bastará con un tercio de sextario, y para un novillo en holocausto, la libación será de medio sextario de vino. En el mismo libro se insiste en que la libación, realizada en lugar santo, sea de un cuarto de *hin*<sup>7</sup> por cada cordero.

Toda comida que incluyera la carne tenía carácter sagrado, y la Ley mosaica eligió un reducido número de animales para la inmolación: ganado bovino, ovino, caprino, palomas y tórtolas. Junto a ellas las ofrendas vegetales: flor de harina, aceite y vino, que con el incienso, a modo de perfume, componían el llamado *minjáh*. Esta comida sacralizada pudiera estar relacionada con la idea animista de una apropiación de los poderes divinos, a imitación de los cultos de otras religiones de pueblos próximos a Palestina.

El vino estaba vedado a los sacerdotes, al menos en la función ritual: El Profeta Ezequiel advierte en su libro: «*Ningún sacerdote beberá vino el día que tenga que entrar en el atrio interior*». Y el Levítico reitera: «*Yahvéh habló a Aaron, diciendo: Cuando hayáis de entrar en la Tienda de la Reunión, no bebáis vino ni bebida que pueda embriagar, ni tú ni tus hijos, no sea que muráis. Decreto es este para vuestros descendientes*».

## 5.2. Los nazareos

En un pueblo familiarizada con el vino, existían casos de rigurosa abstinencia, como era el caso de los nazareos: Varones o mujeres que renunciaban a beber

<sup>6</sup> Medida antigua de capacidad, equivalente a 7,5 litros. En época del Nuevo Testamento la medida se alteró, quizá por influencia de la cultura romana, y el sextario se convirtió en la sexta parte del congio con 3,25 litros.

<sup>7</sup> Medida de capacidad semejante al primitivo sextario.

vino, junto a otras restricciones de carácter voluntario, movidos por su celo o exaltación religiosa. El voto era temporal, y los vitalicios se daban en raras ocasiones, de las que solo se conocen las de Sansón, Juez de los hebreos en el siglo XII a.C., y Samuel, Profeta y último Juez, en torno al siglo XI a.C. También se sabe de Juan el Bautista, ya en tiempos de Cristo. El nazareo estaba obligado a abstenerse de toda bebida embriagante y de todo producto de la vid: Vino, vinagre, uvas, ni frescas ni secas, ni aún la piel ni las pepitas. Cumplida la promesa, el nazareo ofrecía en la entrada del Tabernáculo sacrificios, con ofrendas y libaciones. Se rapaban la cabeza y quemaba el cabello en el altar. Concluida la ceremonia, el nazareo podía beber vino.

### 5.3. *El simbolismo*

La vid era un símbolo, y lo sigue siendo, en la vida religiosa de Israel, representado con frecuencia en las fachadas de las sinagogas, mediante un racimo tallado en madera o esculpido en piedra. Tal fuerza adquirió el símbolo, que en el vestíbulo del Templo que Herodes el Grande hizo construir para ganarse el beneplácito de los judíos, se emplazó un sarmiento de oro, cuyos racimos tenían la altura de un hombre, según palabras de Flavio Josefo, historiador judío del siglo I de nuestra Era. El simbolismo declaraba a Israel como *La Viña del Señor*.

La importancia de la viña en Israel, y los cuidados que su cultivo necesita, inspiraron a los escritores sagrados alegorías que declaran a Israel como la viña de Yahvéh, que llegada desde Egipto, fue plantada en la Tierra Prometida.

### 5.4. *Cashrut. Una dieta para el alma*

Uno de los distintivos que particularizan a las comunidades judías, es la meticolosa alimentación y las normas que la rodean. Está basada en los preceptos bíblicos expresados en Génesis, Exodo y Levítico: «*No comeréis la carne despedazada en el campo...*». «*Solamente os abstendréis de comer carne con su alma, es decir con su sangre*». El criterio para declarar puro a un animal es: «*... que sea de casco partido y pezuña hendida y que rumie, pero no comáis los que solo rumian o solo tienen partida la pezuña*».

La noción de *Cashrut* va más allá de la simple observancia de los alimentos puros o impuros. Es un instrumento social que persigue mantener viva la identidad judía, colectiva e individualmente, proveyendo de un instrumento psicológico, acorde con la madurez intelectual, la autodisciplina que impone su práctica, y, no menos importante, evitar la pérdida de valores de identificación, a causa de la previsible asimilación que conlleva la vivencia dentro de comunidades diferentes. Y es que para el judaísmo, el sentido de la «*mesa*» y los ali-

mentos conforman el centro de todo el hogar, razón por la que prestan especial atención a cuanto ingieren. Definido por la Torá que impone un control sobre el acto de comer, *Cashrut* es sinónimo del examen y verificación de la calidad en los alimentos, y ningún componente ni su origen, pasan desapercibidos. El vino no puede ser ajeno a estas consideraciones, y en las comunidades judías se elabora bajo la atenta mirada y supervisión de su rabino. Se le conoce con el nombre de *Khoser*.

### **5.5. La elaboración del vino *Khoser***

Todos los elementos que se utilizan para el vino han de ser «kasherizados» en presencia del rabino de la Comunidad, quien también supervisa la llegada de la vendimia a la bodega. Las condiciones que debe reunir ésta son que proceda de viñas mayores de 4 años; que al apretar el grano se desprenda bien la piel de la pulpa; que la uva llegue entera a la bodega, sana y bien madura. El viñedo no puede tener cereales como cultivo asociado.

Aceptadas las uvas, se vuelcan en la tolva de vendimia y desde este momento tan solo el rabino y sus propios ayudantes pueden manipular los mostos, los vinos, los productos de adición, etc. El personal propio de la bodega entrará de nuevo en acción cuando el vino esté embotellado y listo para envasar en las cajas de expedición.

No se utilizan clarificantes, y entre una y otra trasiega el vino permanece bajo sello para que nadie lo toque; ocupándose el rabino de los sulfitados, vertido a las tinas de embotellado, y hasta del propio embotellado.

Los vinos judíos pueden ser sometidos, y lo fueron en el pasado, a pasteurización (*Mevhusal*) con el propósito de evitar que se utilizara en el culto pagano. Después de hervido se consideraba inadecuado para su ofrecimiento impío, por lo que *Mevhusal* es un medio de prevenir que el vino judío se utilice en ritos paganos.

### **5.6. El Cristianismo**

Es la religión instituida por Jesucristo, que como Hijo de Dios, confirmó la doctrina inspirada a los profetas. Jesucristo reafirmó parte de la ley de Moisés, si bien no continuó la religión judía. El contenido doctrinal del cristianismo se formó de los textos del Antiguo Testamento, recibido del judaísmo, junto al fondo de la revelación contenido en el Nuevo Testamento y la propia historia cristiana. El mundo greco-latino fue el ámbito cultural en el que realizó las primeras actividades. Después de la muerte y resurrección de Cristo, los discípulos emprendieron la tarea de llevar al conocimiento de las gentes la nueva religión.

En el Nuevo Testamento abundan las citas relacionadas con el vino: Parábolas de sentido doctrinal, con recursos alegóricos alusivos a la figura de Jesucristo en la dimensión de Salvador, utilizadas de modo parecido a los profetas, y adecuadas a la mentalidad de un pueblo poco instruido, compuesto en su mayor parte por pastores y campesinos. En una expresión alegórica, en el evangelio de Juan, el propio Jesucristo se llamó a sí mismo «*la vid verdadera*», y al Padre Dios le considero como «*el viñador*» (Jn 15,1). El sentido de la alegoría presenta a Cristo como fuente de vida para todos, pero al mismo tiempo, y aunque sea como recurso retórico, el propio Dios divulga la imagen del «viñador» que cuida de una «viña» universal, la de su pueblo, representado en la figura del Hijo. Es ésta la más elevada imagen mística dedicada al vino, al asemejar la vid a la imagen del propio Hijo de Dios.

No faltaron las críticas de los fariseos hacia el propio Cristo, por su inclinación a compartir la buena mesa de quienes le agasajaban en sus moradas: «*Porque vino Juan el Bautista que no comía pan ni bebía vino, y decíais: Tiene demonio. Vino el Hijo del hombre que come y bebe, y decís: Es comilón y bebedor de vino, amigo de publicanos y pecadores*» (Lucas 7, 33-34).

El primer milagro de su vida pública lo realizó Jesús durante el banquete nupcial de la Boda de Caná. El relato es del evangelista Juan y cuenta que acabado el vino, su madre le indicó a Jesús «*No tienen vino*» Jesús mandó disponer seis tinajas con el agua de las abluciones, y las convirtió en vino.

En el tormento infligido a Cristo en la cruz, le dieron «*vino mezclado con hiel*», consistente en una mixtura embriagante, compuesta de vino y mirra, que se ofrecía a los condenados a muerte para atenuar sus sufrimientos. También le dieron a beber *vinagre*, que era el ínfimo vino ácido propio de los soldados romanos.

### 5.7. La institución eucarística

El evangelio de Mateo, contiene un trascendente relato de la instauración de la Eucaristía. Es uno de los momentos más solemnes de la vida de Jesús, acaecido en la celebración de la Pascua, reunido con sus discípulos. El evangelista relata con naturalidad y sencillez la escena en el lugar del banquete:

«... tomó Jesús pan, y pronunciando la bendición, lo partió y, dándoselo a sus discípulos, dijo: 'Tomad, comed, este es mi cuerpo'. Tomó luego el cáliz y, dadas las gracias, se lo dio diciendo: 'Bebed de él todos, porque esta es mi sangre» (Mt. 26,26-29).

En la Última Cena y con la elección del vino y el pan para conservar la presencia de Jesucristo en el banquete eucarístico, se confiere a ambos alimentos

la trascendencia sagrada de los ritos sacramentales del nuevo culto instaurado por Él.

Y así, el vino se convirtió en uno de los símbolos de la imaginería cristiana, por su transformación en la sangre de Cristo dentro de la liturgia eucarística. Esta noción impulsó la valoración positiva del vino, creando en su consumo dos categorías bien definidas: la ritual comprendida en el misterio de la Eucaristía, que fortalece la salud espiritual del creyente; y la del alimento corporal, tonificante y energético, aceptado por todas las clases sociales, y bebido a diario como parte de la dieta alimentaria.

La herencia cultural reforzó la aprobación del vino en el cristianismo. Por el lado religioso conservó del judaísmo el uso, y por otra parte recogió el hábito y la tradición grecorromanos, dominantes en el ámbito mediterráneo. No puede extrañar que en el transcurso del tiempo, frente al avance de los pueblos bárbaros, poco dados al consumo del vino, el Cristianismo se implicara en el desarrollo de la vid, hasta el punto de que en la época medieval la extensión del viñedo coincidiera con los límites de la religión cristiana.

### **5.8. El vino eucarístico**

La sacralidad del vino fue definida en el Concilio de Trento (1545-1563), por el Dogma de la Transubstanciación, según el cual aquel se convierte en la sangre de Cristo, en la celebración de la Eucaristía. El fundamento dogmático dimana de un texto de San Juan: «*Quien come mi carne y bebe mi sangre, tiene la vida eterna y yo le resucitaré el último día*» (Jn. 6,56). Por este motivo el Código de Derecho Canónico y las Prescripciones de la Sagrada Congregación Romana, se han ocupado durante siglos de garantizar la pureza litúrgica de los vinos eucarísticos, y en último término el responsable de hacer cumplir fielmente el canon, era el Obispo en cuya jurisdicción estuviera instalada la bodega o bodegas elaboradoras del vino eucarístico.

A partir del Concilio Ecuménico II, en los años 60 del pasado siglo, disminuyó el rigor secular, con la casi desaparición de las prescripciones anteriores. La redacción actualizada del Cano 924 establece: 1) El sacrosanto Sacrificio Eucarístico se debe celebrar con pan y vino, al cual se ha de mezclar un poco de agua. 2) El pan ha de ser exclusivamente de trigo y hecho recientemente, de manera que no haya ningún peligro de corrupción. 3) El vino debe ser natural, del fruto de la vid, y no corrompido. Someramente menciono algunas de las prácticas que en su día estuvieron permitidas y prohibidas: Entre las primeras el uso de mostos concentrados; la siembra de levaduras; clarificado con claras de huevo; adición de alcohol vínico en la medida y manera prescrita por el Canon. Entre las prohibidas se encuentran: Adición de azúcar para «chaptalizar» el mosto;

clarificar con cuerpos «extraños» permanentes; enyesado con ánimo de mejorar el color del vino; tanados, sulfitados, acidificación artificial, etc.

Por lo general los vinos eucarísticos han sido blancos y dulces, de elevada graduación para favorecer su conservación. Con la abolición de las estrictas normas que prevalecieron en el pasado, se permite celebrar la Eucaristía con vinos distintos a los acostumbrados, siempre que su origen sea conocido y de buena calidad.

### 5.9. El Islam

Pudiera parecer innecesario mencionar la religión islámica en una disertación dedicada al vino en la religión. A distancia, sabemos que el Islam prohíbe las bebidas alcohólicas, pero varios suras coránicas contienen versículos que aprueban las bebidas embriagantes, en tanto que otros las reprueban con severidad. Mahoma falleció sin precisar las penas a los bebedores, y fue *Abu Bakr* quién fijó ochenta azotes para el borracho. La legislación posterior elevó el rigor hasta el punto de castigar la ingestión de una sola gota. Sectores moderados han permitido beber, sin llegar a la embriaguez.

En el Corán hay épocas diferentes en el uso del vino. En el período *mequi*, se le estima como «bebida fermentada y un buen alimento» (S 16,67). Más tarde cambia: «en ambas cosas (el vino y el juego de azar) hay gran pecado y utilidad para los hombres, pero su pecado es mayor que su utilidad». (S 2,219). Llegará después la prohibición relativa: «No os acerquéis a la oración, si estáis ebrios, hasta que sepáis lo que decís...» (S 4,43). Finalmente se formula la prohibición explícita y universal: «Ciertamente el vino... es abominación y procedente de la abominación de Satanás. ¡Evitadla!» (S 5,90).

La ley, la fe y las buenas acciones son el fundamento de la recompensa que hallarán en el paraíso, los fieles islámicos. El Corán describe con imágenes fastuosas los inefables placeres del edén, sin que falte entre ellos el vino: Una felicidad serena se extiende por el jardín de Dios, abundante en ríos de agua, leche, vino y miel (Sura 14,23; 47-15); con exuberancia de frutos y de cuanto contribuye al bienestar corporal (S 36,55-57; 43,69-73; 18,31); con su paz, su felicidad (S 15,45-50) y las relaciones sensuales, voluptuosas, con las jóvenes de rasgados ojos, las bellas huríes. (S 52,20; 56,22.35-37 y varias más). Las mujeres creyentes compartirán también esas delicias y hallarán en el paraíso la expresión de benevolencia divina. (S 36,56; 13,23; 57,12 y más).

El vino, a pesar de todo, se ha deslizado con prudencia por las sociedades musulmanas, particularmente las asentadas en zonas de elevada cultura enófila. Durante la larga estancia de los árabes en la Península Ibérica, todas las clases sociales bebían vino en abundancia, sobre todo en los festejos privados. Durante

el reinado de Hakam II (961-976), los alfaquíes ortodoxos arreciaron en sus protestas y se pensó en arrancar las viñas, lo que, afortunadamente no llegó a producirse. Los árabes, que procuraban beber con discreción y en privado, dejaban en manos de judíos o mozárabes la elaboración y el comercio del vino.

Creo que no podía omitir la religión islámica entre las que guardan relación con el vino, aunque no esté ligado a las prácticas rituales del culto y la ceremonia. Su origen étnico y religioso, con lazos de unión y afinidades con el judaísmo y el cristianismo; la participación en fuentes culturales comunes y la pertenencia a un entorno compartido, desaconsejaban la exclusión.

## 6. EL VINO EN LA FIESTA

Las fiestas germinaron en el seno de las religiones, desde las primeras comunidades de agricultores y pastores, al solemnizar los ciclos productivos y reproductores de la Madre Tierra, invocando en ellas a los dioses.

Con la recogida de las cosechas, nacieron las fiestas en honor a los dioses protectores de la agricultura. La siega de cereales y la vendimia de las uvas, eran las más solemnes y de más tradición. Otras fiestas eran las del Año Nuevo, coincidente con el momento de la siembra, y de nuevo se honraba a las deidades para impetrar su ayuda. Este comportamiento ritual reproducía en las primitivas fiestas agrarias, el ciclo cosmológico de las plantas. Períodos naturales marcados por los equinoccios y los solsticios, integrados en el sentido lúdico de la fiesta, favorable al banquete gastronómico y a la transgresión sensual.

### 6.1. *Palestina*

La Biblia contiene un buen ejemplo de las fiestas agrarias, sin duda semejantes a las celebradas hace 3.000 o 4.000 años en el entorno mediterráneo. La principal festividad judía se celebraba en el mes de Nisán (marzo-abril): la Pascua y los Panes Acimos. La primera, propia de pastores, en el plenilunio del primer mes de primavera. La carne se comía con panes sin levadura y hierbas amargas, sin duda lechugas conocidas en Egipto. Al día siguiente se celebraba la fiesta de los Panes Ácidos. Cordero, panes ácidos y vino se consumían por doquier en esta fiesta.

La Fiesta de los Tabernáculos, se conoció inicialmente como la Fiesta de la Recolección, o de la Vendimia, y cerraba el ciclo agrario del año. La siega, como la vendimia, eran para el labrador el fruto del trabajo y la garantía del sustento anual, por lo que eran días de exaltación y fiesta, bebiendo el vino nuevo con profusión generosa. Una tradición escrita, relaciona las abundantes libaciones con la historia de los benjaminitas, que se llevaron como esposas a muchachas de

Silo que habían ido a los viñedos para danzar durante la fiesta de la vendimia. Otra costumbre similar, más tardía, narra que el 15 de Ab – Agosto –, las muchachas casaderas, vestidas de blanco, salían a cantar a los viñedos y los huertos. Allí los muchachos las observaban y elegían su novia. El recuerdo perdura y en nuestros días, el 15 de Ab se considera un día afortunado para la celebración de una boda.

Jesucristo en la Última Cena instituyó el Banquete Eucarístico bajo las especies del Pan y del Vino, y en cada Eucaristía celebrada desde entonces, se renueva el sacrificio incruento en el que se ofrece el cuerpo y la sangre de Jesucristo. El pan y el vino son compartidos por los fieles y el celebrante, cumpliendo el rito del banquete.

## 6.2. Grecia

En Atenas, la fiesta fue la expresión más elevada de la religiosidad ciudadana, trasladando los festejos desde el ámbito campesino en que nacieran, hasta la *polis*, aunque conservando la esencia agraria de pedir bienestar y fortuna para los ciudadanos, como antes se hiciera para los labradores. La rica y culta Atenas asombró a toda Grecia con el esplendor de sus fiestas de carácter religioso. La diosa Atenea era el núcleo principal de las celebraciones conocidas por el nombre de *Panateneas*, dos meses después de las *Plynteria*, dedicadas a la purificación de la imagen de madera y los vestidos de la diosa, cuya sede se encontraba en el *Erecteion*. La ceremonia religiosa principal se iniciaba en la mañana del 28 del mes de *Hekatombaion*, y al concluir la procesión en la Acrópolis, se sacrificaban reses en gran número, *hecatombes*, celebrándose a continuación un banquete, en el que participaba el pueblo, reunido en el ágora.

Zeus tuvo festividad propia, al igual que Apolo. Las festividades apolíneas tuvieron origen agrario y se celebraban unas en primavera, con primicias de la tierra, y otras a la conclusión del verano, con banquetes festivos basados en carne de cabra, quesos y habas, regado todo con abundante vino.

Pero fue Dionysos quien inspiró en su honor el plan festivo más importante de la antigüedad griega. Las más arcaicas fueron las *Antesterias*, de origen agrario pero trasladadas sentidamente al ámbito de la religiosidad ciudadana. En el primer día se abrían las tinajas (*pithoi*) del vino recién elaborado y tras las libaciones de ofrenda al dios, se paladeaba el vino nuevo. El segundo día, se organizaban pruebas de bebedores, como no podía ser menos en una fiesta en la que el vino tenía su protagonismo. Los campesinos, en el medio rural, honraban al dios durante el invierno, época ociosa en el agro, en las llamadas Pequeñas Dionisiacas. Sacrificaban cabras y participaban en mascaradas de expresión fálica; recreándose con danzas practicadas sobre odres llenos, engrasados al exterior,

y entregando el recipiente a quien lograra mantenerse por más tiempo en su dorso. Pisístrato creó las Grandes Dionisiacas, en el siglo VI a.C. y las trasladó a la ciudad de Atenas, añadiendo al carácter libertino que las caracterizaban, un elemento de culto organizado en torno al teatro y la música.

### 6.3. Roma

Los latinos primero y los romanos después, fieles a su origen agrario, celebraban fiestas acordes con los ciclos del campo, como lo hacían otros pueblos mediterráneos. Todos los meses del año tenían sus fiestas características: Las *Paganalia* en enero, las *Fornacalia* en febrero, seguidas de las *Liberalia* en marzo, las *Vinalia* en abril y agosto, y así hasta concluir el año. Forjadas en la leyenda, las de primavera eran fiestas dedicadas al vino nuevo, ofrecido a Júpiter en libación, en cuyo momento adquiría naturaleza religiosa y podía dedicarse a su venta y consumo. En la *Vinalia* del verano el sacerdote funcionario, *flamen Dialis*, auspiciaba la vendimia y ordenaba su comienzo. Ya en el otoño el *flamen Martialis* se ocupaba de hacer la libación del vino nuevo y del viejo, según escribió el polígrafo Marco Terencio Varrón.

Los romanos acogieron entusiasmados el culto a *Bacchus*, festejando las *bacanales* iniciáticas con orgías dedicadas a la danza, al vino, y con actos desenfrenados las más de las veces. El culto festivo fue iniciado por mujeres, hasta que Pascula Ania admitió la presencia de los hombres, lo que incrementó los excesos de todo tipo. La situación produjo grave temor, en especial en las clases predominantes y el Senado zanjó la cuestión en el año 186 a.C. persiguiendo y castigando con la muerte a las bacantes, no solo por razones morales, sino por el temor senatorial a que el carácter secreto del culto alimentara las conspiraciones. El historiador y filósofo Tito Livio<sup>8</sup> en su reseña de los hechos, calificó a los varones que se habían sumado a las bacanales de afeminados, corrompidos, beodos e improprios semejantes.

En el año 82 a.C., durante el mandato del dictador y cónsul Lucio Cornelio Sila (88-79 a.C.), en el Colegio Sacerdotal existió la institución de los Epulones, encargados de preparar y servir los banquetes ofrecidos a los dioses en sus templos, como también a la conclusión de juegos públicos. Que el calificativo de «epulón» designe «a la persona que se regala mucho y se da buena vida», confirma que en las postrimerías de la República la templanza no era virtud de uso en la Urbe. El propio Sila dictó normas para combatir el lujo exagerado en los banquetes de fiestas, de funerales, etc. (*Lex Sumptuaria*).

<sup>8</sup> Autor de los *Anales*, obra histórica de 140 libros, de los que nos han llegado 35 y algunos fragmentos. Nació en Padua el año 59 a.C. y murió en el 16 de nuestra.

Roma recorrió desde el ascetismo de la época republicana, hasta los excesos del Imperio, toda la progresión en el consumo de vino y en la celebración de fiestas y banquetes. Frente a Catón<sup>9</sup> que sentenció «*Si sorprendes a tu mujer bebiendo vino, máatala*»; está el ejemplo del emperador Tiberio que nombró prefecto de la guardia romana a Lucio Pisón, por haber bebido vino ininterrumpidamente durante dos días con sus noches. Ambos casos son condenables, y el equilibrio lo estableció Octavio Augusto al sentenciar que «*el vino era un don para los hombres*», y, consecuente con su reflexión, estableció que los senadores iniciaran sus trabajos cotidianos con una libación a la divinidad del templo.

Los romanos fueron deslumbrados por el talento gastronómico de los griegos – *ars magírica* –, pero no supieron asimilar los conocimientos, por lo que las fiestas y banquetes de los poderosos se caracterizaron por la abundancia de manjares, sin el buen gusto necesario para deleitar los sentidos. Cultivaron una comida de nuevos ricos que todo lo podían comprar y pagar, por exótico o lejano que fuera su origen.

Los banquetes y fiestas de la opulenta sociedad romana han pasado a la historia tanto por la ostentación y opulencia de las comidas, como por los espectáculos que alegraban los festines, todo lo cual componía el marco en el que los cortesanos, ávidos de placer gastronómico y de voluptuosidad, se divertían a sus anchas.

*El Banquete*, del escritor latino Petronio, pertenece al género de la narrativa no histórica, y contiene una sátira mordaz sobre los excesos y extravagancias de la opulenta sociedad romana de época imperial. Relata el desbordante banquete ofrecido por el advenedizo comerciante Trimalción a sus invitados, pródigo en platos de exagerada y presuntuosa elaboración, destinados a mostrar la riqueza del anfitrión por el exotismo y el valor de las viandas. El vino servido para la ocasión fue un *Falerno Opimio*, *Centenarius*. Plinio, en su *Historia Natural* refiere que la cosecha de Falerno elaborada en el consulado de Opimio (año 121 a.C.), aún se bebía en el siglo I de nuestra Era. Se trataría de un vino de edad superior a cien años, lo que sería una excepción manifiesta en aquellos tiempos..., y hasta en los actuales.

En determinados momentos históricos, en particular durante el decadente período de los «Claudios», el vino se bebió a raudales en las fiestas. Así Tiberio fue llamado *Biberius* por los soldados, por su desmedida afición al vino; Calígula hizo servir vino en copas de oro a su caballo *Incitatus*, durante los banquetes; Claudio abandonaba la mesa henchido de vino y gustaba de recorrer las taber-

<sup>9</sup> Marco Porcio Prisco, de apodo Catón, (234-149 a.C.), escribió un interesante tratado de Agricultura (*De re rustica*), con algunos capítulos dedicados al cultivo y administración de los viñedos. También ideó una prensa para pisar y estrujar las uvas. Más que por esta actividad, la *Historia* le recuerda como severo censor y crítico contumaz de la aristocracia romana.

nas bebiendo más. Con tales precedentes, a Nerón se lo pusieron muy difícil, pero logró salir airoso del empeño: los banquetes de sus fiestas duraban varias horas y era escandaloso el derroche en vinos y manjares.

#### **6.4. La Fiesta como elemento social**

Excesos romanos aparte, hemos contemplado la Fiesta como un suceso de origen religioso, en la que se unen devotos e iniciados para festejar colectivamente la adhesión al dios común. Son ejemplos clásicos que muestran la Fiesta como un hecho universal, y que el vino participa como elemento principal. Para vestir un disfraz; realizar gestos y actos que la timidez impide; o soportar el canto, las danzas y la vigilia, se necesita inhibir la timidez, la indecisión y la flojedad, para lo que se ingiere el vino que exalta el ánimo, y sume al bebedor en una hilarante euforia.

Pero la fiesta se muestra, las más de las veces, más discreta, más oculta y se refugia en los elegantes salones de los poderosos, o en las moradas de los humildes. Las denominadas «fiestas de paso» han sido siempre un pretexto jubiloso para reunir a parientes y amigos y celebrar nacimientos, acontecimientos religiosos; además de sucesos comunes a todos, como los estudios, el trabajo, las bodas, las despedidas en los viajes, los regresos, y hasta la muerte. Cada clase social según sus medios económicos, y a veces excediéndolos. Epocas ha conocido la Historia, en que las autoridades prohibían la celebración de banquetes que superaran los medios económicos de los convidantes. Laca imputable a ricos y pobres, a clérigos y seglares, y hasta los reyes hubieron de poner más miramiento en el gasto de sus banquetes festivos.

De ahí que el banquete festivo surja de la invitación del superior con el inferior, o entre iguales, en el que el poderoso provee de alimentos a su gente, de un modo altruista y generoso. Revela la existencia de un vínculo social y jerárquico que refuerza los lazos comunes de un señor con su clan, su camarilla, su partida... El mundo antiguo fue pródigo en gestos semejantes, y también en las épocas medievales y posteriores.

Sentarse a la mesa para comer tiene como fin inmediato, atender la necesidad del alimento, pero también se hace para convivir con las personas que se estiman. Compartir alimento y bebida establece un vínculo que supera la simple realidad nutritiva de los alimentos.

La invitación a comer es la parte más visible de la hospitalidad, en especial cuando tiene lugar en la celebración de la fiesta. Las fases de la vida, incluso la muerte, propician las invitaciones a banquetear, y los festejos religiosos, los períodos de la Naturaleza, etc., nos impulsan a reunirnos con los allegados, con los amigos. En definitiva seguimos llevando en nuestro interior al primitivo labra-

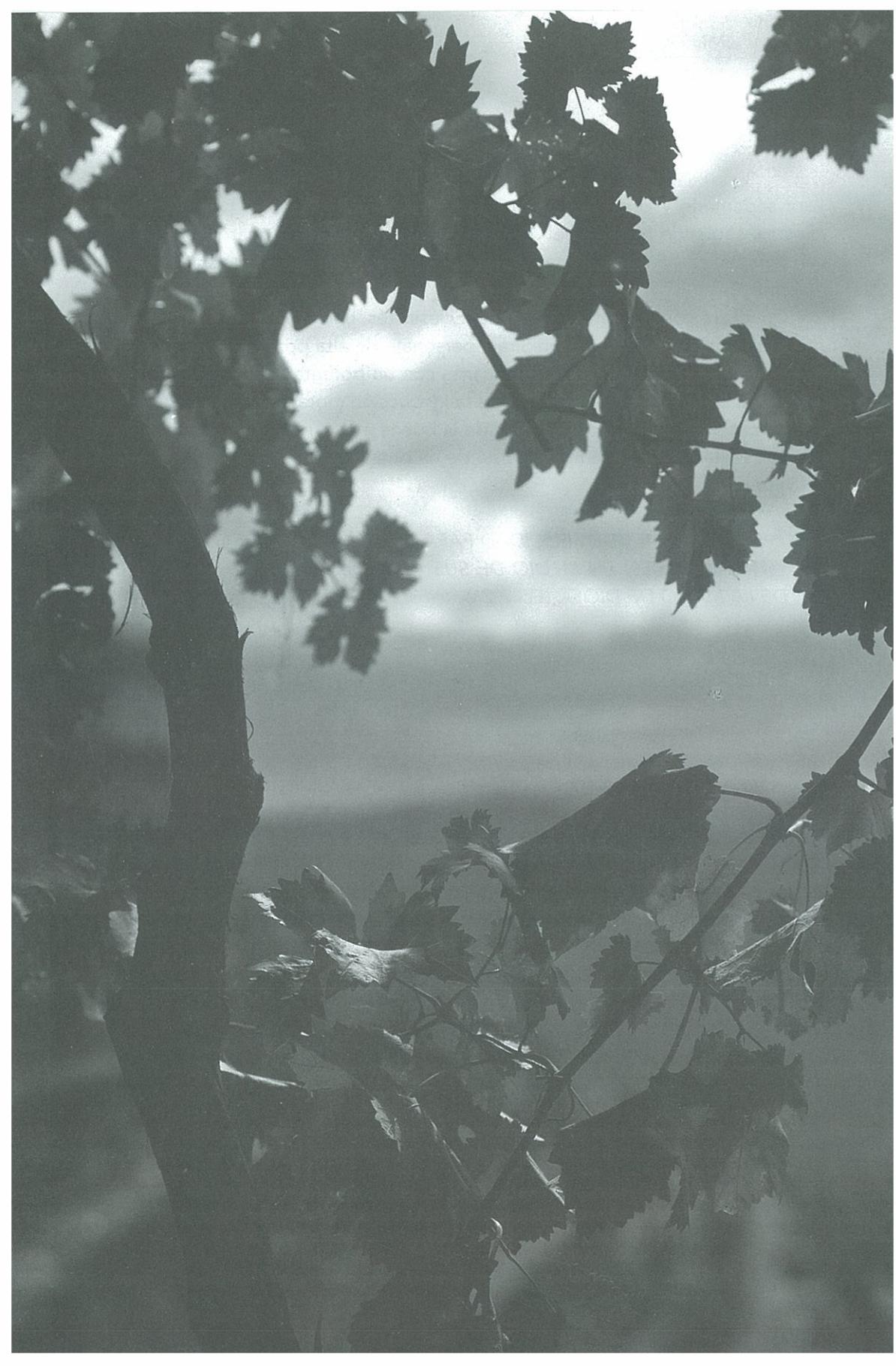
dor sedentario y al originario pastor nómada, que se reunían para celebrar las fiestas, eligiendo para ello el mejor vino que celosamente guardaban en odres, en ánforas, en barricas de madera, en la bodega..., según la época que contemplemos.

Concluiré con una cita tomada del Eclesiastés, uno de los libros Sapienciales, cuya autoría se atribuye a Ben Sirac, personaje de alta posición económica, que llegó a ocupar algún cargo de confianza con un potentado extranjero. Su dedicación al estudio de las Escrituras y a la instrucción moral de sus conciudadanos, no le impidió practicar los placeres de la buena mesa, pues percibo por algunas de sus sentencias, el talante epicúreo de un buen gastrónomo que invita a tomar el vino con alegría:

«NO HAY MAYOR FELICIDAD PARA EL HOMBRE QUE COMER Y BEBER, Y PASARLO BIEN EN MEDIO DE SUS AFANES. YO VEO QUE ESTO VIENE DE LA MANO DE DIOS». (Ecl 2-24)

## BIBLIOGRAFIA

- BALTA, Paul – *El Islam*. Salvat Editores, S.A., 1996.
- BERGUA, Juan B. – *Historia de las Religiones*. 1964. 3 t.
- Biblia de Jerusalén*. Varios autores. Desclée de Brower, S.A.
- BLÁZQUEZ, José María; MARTÍNEZ-PINNA, José; MONTERO, Santiago – *Historia de las Religiones Antiguas. Oriente, Grecia, Roma*. Madrid: Ediciones Cátedra, 1993.
- CABALLERO BONALD, J. M. – *Breviario del vino*. Madrid: Ollero y Ramos, Editores.
- DELGADO, Carlos – *El libro del vino*. Alianza Editorial.
- Enciclopedia del Mundo Bíblico*. Plaza & Janés, S.A. Editores. 2 tomos.
- GOWER, Ralph – *Nuevo Manual de Usos y Costumbres de los Tiempos Bíblicos*. Michigan: Editorial Portavoz, 1990.
- JOHNSON, Hugh – *El Vino*. Barcelona: Editorial Blume.
- LEÓN-DUFOUR, X. – *Vocabulario de Teología Bíblica*: Biblioteca Herder.
- MARTÍN, José Luis – *El vino: Alimento, medicina, alegría*.
- MONTANARI, Massimo – *Convidar. Convivir...*
- ORCHARD, B., et al. – *Verbum Dei*. 3 tomos: Biblioteca Herder.
- Sagrada Biblia*. Traducción E. Nacar Fuster y A. Colunga, O.P: Biblioteca de Autores Cristianos.
- La Santa Biblia*. Vários Autores. Primera Edición Ecuménica.
- SATZ, Mario – *El Judaísmo. 4000 años de cultura*. Barcelona: Montesino Editor, 1982.
- SIMÓ, Vicente – *Historia del Vino*.





VINHAS E VINHOS  
DA EUROPA  
E DO MUNDO



James Simpson \*

## Adapting to international markets: Sherry, 1820-1900\*\*

This paper shows the nature and limits of organisational change in the production and sale of Sherry. I argue that despite the apparent flexibility in responding to demand changes in international markets, wine producers in Jerez de la Frontera found it difficult to defend the drink in the face of cheap imitations. I argue that this was in part because of the structure of organisation in Jerez itself, but also because of the changes in the retail trade in England. The rapid decline in the reputation of Sherry from the 1860s coincided with an important reduction in import duties, benefiting especially French wines. Many firms could only compete with savage cost cutting, including the mixing of Sherry with other cheaper wines. Although there was much talk about «protecting» the name of Sherry, this proved difficult both because of the diversity of interests within Jerez itself, and because of the highly fragmented English market.

The paper is divided into four parts. Part one shows briefly the long run fortunes of the drink in the nineteenth century. Sherry, as a quality wine, was produced almost exclusively for the export market, with the British taking by far the largest share. After a period of rapid growth in prosperity from the 1820s to the 1860s, producers then had to compete with a growing number of cheap imitations. The second section shows the division of production between three main groups: the *cosecheros* or grape producers, the *almacenistas* or wine maturers, and finally the *extractores* or shippers. I argue that this can be explained by problems of moral hazard and monitoring costs involved in viticulture; the high skills and capital requirements involved in maturing and blending wines; and the severe problems of asymmetrical information associated with purchasing wines from overseas. The third section shows how these groups responded to shocks brought about by a series of harvest failures in the 1850s and a switch in demand to

\* Universidad Carlos III de Madrid.

\*\* The author has benefitted from a grant from the Ministerio de Educación PB98-0033.

cheaper, younger Sherries, especially after 1860. The introduction of the solera system of production permitted greater product standardization and reduced significantly the time required to mature the wine. As a result, a number of the major shippers expanded vertically by making a greater quantity of their own wines. However, although some shippers did establish their own vineyards, most grapes continued to be produced on medium sized farms with a mixture of family and wage labour. Indeed, as Sherry prices remained weak in the 1870s and 1880s, some owners turned their land over to sharecroppers in an attempt to reduce costs.

The final section looks in greater detail at why attempts to protect «Sherry» from imitators failed. In part it was because the British government was unwilling to recognize Sherry as being exclusive to Jerez, and the drink therefore had to compete with «Sherries» from countries such as South Africa, Cyprus, and even England. But producers in Jerez were also unable, or unwilling, to protect the name Sherry. Two explanations for this are given. First, the transaction costs involved in establishing and monitoring an *appellation contrôlée*, especially in a period of low prices, were considerable. Second, many of the leading shippers found cheaper substitutes to establishing an *appellation contrôlée*. Most were themselves directly involved in the shipping large quantities of cheap Sherries to England. Others tried to protect reputation by investing in bottling plants, either directly in Jerez, or indirectly through reputable wine merchants in England itself. Finally, a few retailers continued to be able to sell at high prices, and problems of asymmetrical information were overcome as they had in the past, by reputation.

## 1. SHERRY AND THE BRITISH MARKET

The British market in the eighteenth and nineteenth centuries was the major market for fine wines. British merchants brought capital, skills and commercial organisation to connect wine producers in diverse points of Europe with their domestic consumers. In the case of Sherry, Richard Ford wrote in the 1840s that:

*«the people at large in Spain are of scarcely acquainted with the taste of Sherry wine, beyond the immediate vicinity in which it is made; and more of it is swallowed at Gibraltar at the messes, than in either Madrid, Toledo or Salamanca. Sherry is a foreign wine, made and drunk by foreigners; nor do the generality of Spaniards like its strong flavour, and still less its high price, although some now affect its use, because its great vogue in England, it argues civilisation to adopt it»<sup>1</sup>.*

<sup>1</sup> Ford – *Gatherings from Spain*, p. 177.

If Ford exaggerated the contribution of foreigners in Sherry production, he was correct on the importance of the British market<sup>2</sup>. Between 1861-65 for example, at the height of the region's prosperity, Britain imported about 87 per cent of all exports<sup>3</sup>. A study in the 1880s estimates that more than half the wines of the region were exported, although presumably this included virtually all the quality Sherry<sup>4</sup>. Figures on output are limited for the nineteenth century, but long run trends in exports (Table 1) and prices (Graph) can give a rough idea of the general trends. It is clear from the Table and Graph that the major period of splendour for Sherry was in the mid nineteenth century. Exports rose steadily from an annual average of less than ten million litres in the 1820s, to almost forty million in the early 1870s. Prices were stable until the 1850s, when they increase sharply. Using figures provided by Shaw, Britain imported in 1863 Sherry to the value of perhaps ten million pounds<sup>5</sup>. Prices then declined and Sherry began to lose market share in Britain in the 1870s in the face of growing competition from French wines, which benefited most from the tariff changes in 1860 (see below).

Behind these figures there were important changes in the nature of the drink «Sherry». In the first half of the nineteenth century there had been a strong preference in England for wines which were heavy and sweet, and which were normally drunk after meals, such as Port, Madeira, Malaga and Sherry. Around the middle of the century, however, there was a drift away from these to lighter, drier wines, often consumed as an aperitif or with meals<sup>6</sup>. In all cases however sherry was fortified with alcohol and was a blend of different wines. This change in fashion is impossible to quantify, but it did not go unnoticed by contemporaries. Denman, writing in 1876, noted that the:

*«general public taste has so manifestly altered that the wine trade is being revolutionised. The strong old Sherries and Ports of the past are gradually being supplemented by lighter qualities, which our fathers would scarcely have recognised as wines. Instead of strong draughts derived from added alcohol,*

<sup>2</sup> For the role of foreigners see especially Maldonado Rosso – *La formación del capitalismo...*, pp. 264-9 and Fernández-Pérez – *Challenging the loss of an empire...*, pp. 77-9.

<sup>3</sup> Ridley's *Wine and Spirit Review* (hereafter Ridley's), various years.

<sup>4</sup> In the mid 1880s the province of Cadiz produced 450 thousand hectolitres, of which Jerez contributed 175 thousand, Puerto de Santa Maria 120, Sanlúcar 65 and Chiclana 62. Local consumption was between 180 and 200,000 thousand. *Archivo del Ministerio de Agricultura (AMA)*, leg. 82.2.

<sup>5</sup> Quantities shipped were 66,321 butts (of 500 hectolitres each), and the price in Jerez was between 40 and 250 pounds per butt. Shaw – *Wine, the vine and the cellar*, p. 235.

<sup>6</sup> Drummond and Wilbraham – *The Englishman's food...*, p. 337, note the custom of taking an aperitif before dinner was probably introduced in England in the early nineteenth century, although they do not specifically mention Sherry.

and cloying sweetness from added saccharum, persons are looking for wine flavour, and bouquet and cleanness upon the palate»<sup>7</sup>.

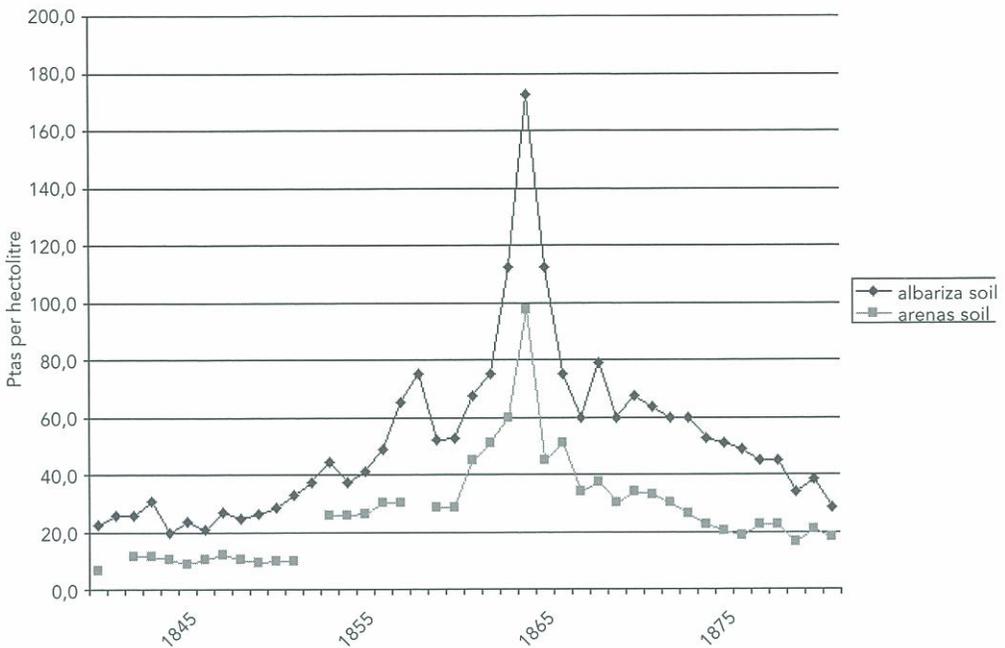
Table 1. Annual exports of Sherry and principal markets

	Total	United Kingdom	France
1786-1790	24,600	44,460 (1787-90)	
1791-1795		61,050	
1796-1800	72,480 (1798/9)	53,904	
1801-1805	59,185 (1803)	69,230	
1806-1810	65,000 (1810)	97,994	
1811-1815		58,480	
1816-1820		47,576	
1821-1825	57,520 (1821-2)	80,375	
1826-1830	101,524	128,242	
1831-1835	131,986	149,953	
1836-1840	159,156	168,616	
1841-1845	150,370	149,004	
1846-1850	178,180	156,920	
1851-1855	225,364	178,861	
1856-1860	232,599	185,975	
1861-1865	286,194	249,275	
1866-1870	337,085	308,115 (1868-70)	6,460 (1868-70)
1871-1875	395,285	309,495	10,880
1876-1880	273,505	202,000	19,365
1881-1885	250,915	146,940	33,335
1886-1890	241,675	104,795	79,585
1890-1895	172,655	79,045	50,615

Figures are from Jerez de la Frontera and Puerto de Santa María, and are in hectolitres.

Sources: «Total» for the period 1786-1825 in Maldonado, 1999, pp. 301-6. 1826-1865, Maldonado, 1999, p. 312 and Montañes, 2000. British imports 1787-1865, Shaw, 1864, p. 235. The divergence between «total» and «Great Britain» is on account of different sources being used. Shaw claims that his figures are «only an approximation of the truth», and he attached «very little confidence to any wine statistics of an earlier date than 1821» (p. 232). There is no figure for 1813. I have corrected the figures for the years according to Ridley. All figures 1866-1895, *Estadística General del Comercio Exterior de España*. Figures refer to the United Kingdom.

<sup>7</sup> Denman – *Wine and its counterfeits*, p. 3. For a general survey of the problems, see Tovey – *Wine and wine countries...*, p. 158-61.



The cause of the high prices was the impact of the very poor harvests in the early 1850s occurring at a time of rising demand in Britain, which left many exporters short of quality wine (see section 3). The increase in Sherry prices in the 1860s stimulated wine production in other areas of Andalucía such as Montilla, Moguer, Manzanilla, Niebla, Bollulos de Condado and Aljarate, and these wines were brought to Jerez for mixing with the locally produced wines<sup>8</sup>. The quality of these wines varied, but in all cases was poorer than the better ones of Jerez.

The popularity of Sherry, and with it the high prices obtainable in London, led others outside southern Spain to try and produce a similar wine. The shippers Gilbey were one of the first to bring «Sherry» from South Africa shortly after the Crimean War which, until 1860, benefited from colonial preference<sup>9</sup>. Australia, likewise, began producing an imitation. However, the product which did most

<sup>8</sup> La Revista Vinícola Jerezana (hereafter RVJ), 1/9 10.5.1866. This newspaper continued «the exporters [...] not being able to pay [...] the high prices then being asked, had to look to other [...] areas; as a result, Montilla wines began to compete with our better wines, and those from the Condado (Huelva) and Sevilla, with the poorer ones. This novelty led to fierce competition in our region [...] and [...] was the origin of the adulteration of Jerez' s wines». The growth of viticulture in Montilla was a direct result of the rail link between Córdoba and Jerez. Zoilo Espejo – *Confederaciones agrícolas...*, iv, pp. 651-2.

<sup>9</sup> Waugh – *Merchants of wine*, p. 6.

harm to Sherry came from Hamburg. This wine was, according to the *Medical Times and Gazette*, «in its original state [...] a light German wine of poor quality, not possessing in that condition sufficient preserving powers to render it suitable for shipment, or indeed for consumption as a natural wine in its country»<sup>10</sup>. An attempt was made to overcome these defects by adding spirit and saccharine, but from 1865 this type of wine was prohibited from entering the United Kingdom. It is clear, however, that similar wines made elsewhere did succeed in entering the country<sup>11</sup>. T. G. Shaw wrote in an important wine book in 1864 that:

«Sherry has long been the favourite wine, but the quantity of bad quality now shipped and sold under its name had already injured its reputation; while the high prices of any that is good and old offer an opening for the introduction of another white kind»<sup>12</sup>.

Even for those consumers of genuine Sherries there were concerns. In 1873 *The Times* carried a letter from a Dr. Thudichum which drew attention to the supposed health hazards of the drink on account of the use of gypsum in the crushing of the grapes, and sulphur in the fumigation of the casks. It started a debate that did not end until a detailed report made 20 years later by *The Lancet* cleared the drink<sup>13</sup>.

It was little wonder, therefore, that demand for Spanish Sherry began to fall. Furthermore, while producers in Jerez were trying to cut costs to compete with other regions (section 3), the British government began taxing Sherry and other fortified wines more heavily than «natural» ones. Thus the Cobden Treaty in 1860 taxed all wines entering British ports with an alcohol content of 26 degrees proof or less (equivalent to 14.8° Gay-Lussac) a shilling a gallon, whereas those above it were taxed half-a-crown. The impact of this change was to reduce taxes for ALL importers, but especially the producers of non-fortified wines, such as France (Table 2). In 1886 the lower duty was extended to wine of 30° proof, but this still offered only limited help to Spanish producers as both Sherry and table wines needed to be fortified for export.

<sup>10</sup> Quoted in Tovey – *Wine revelations*.

<sup>11</sup> PP 1865, Lii, p. 657. Jerez produced its own version of «Hamburg Sherry» according to the British Consul's report of 1865. «During the past year large quantities of wines have been introduced into the district from Malaga and Alicante; but these wines have not proved serviceable or usable, their peculiar, earthy and tarry character being impossible to overcome; as, although mixed with other wines but in small quantities, the unpleasant flavour and «smell» is always distinguishable to a judge of wine». This did not stop the wines being used, however, «The low spirituous compounds are made up with molasses, German potato-spirit, and water; to which some colouring matter, and a small quantity of wine are added; much in the same manner that the «Hamburg-Sherries» have been manufactured to which of late the London Custom-House has, very properly, refused admission».

<sup>12</sup> Shaw – *Wine, the vine and the cellar*, p. 217.

<sup>13</sup> See Jeffs - *Sherry*, pp. 95-8.

With the relatively high costs of Sherry of Jerez, the debasement of much of its quality and the concern about the effects on the health of the drinker, it was not surprising that the drink lost its popularity in its principal market. By the late 1880s people were preferring whisky or champagne to Sherry; in the following century the drink would have to add cocktails to its list of competitors<sup>14</sup>. The problems of exporting to the United Kingdom were somewhat mitigated in the 1880s and early 1890s by the increased demand from France for cheap, strong, young wines caused by the appearance of phylloxera. By the 1890s Jerez itself began to suffer from the disease.

**Table 2.** Wine imports to the United Kingdom, 1856-1875

	1856-60	1861-65	1866-70	1871-75	wine imports less than 26° proof in 1875
Spain	2.84	4.55	6.02	6.85	3.0%
Portugal	2.12	2.69	2.90	3.50	1.6%
France	.73	2.20	3.94	5.01	91.68%
Other Countries	1.46	1.48	1.59	1.80	16.86%
Total	7.15	10.92	14.45	17.16	24.22%

Imports in millions of gallons.

Source: British trade statistics.

## 2. THE ORGANISATION OF PRODUCTION IN THE JEREZ REGION

It is usual to distinguish three different stages in Sherry production. First, the growing of the grapes and production of the must by the *cosecheros*, then the maturing of the wine by the *almacenistas* in large bodegas, especially in Jerez and Puerto de Santa María, and finally the export of the wine by the *extractores*. In general different individuals carried out these activities<sup>15</sup>.

Grapes were grown on three major soil types. The best was the *albarizas* a brilliant white chalky soil, which had an excellent capacity for storing the winter

<sup>14</sup> Jeffs – *Sherry*, ch 5. Some argued that the real problem was not on the supply side at all, but the demand side, the agricultural depression in England reducing consumer incomes. AMA leg. 82-2.

<sup>15</sup> The level of vertical integration was limited in the early nineteenth century. The major exception was Domecq who in 1840 owned 460 aranzadas of vines in the Marchamudo region. Various visitors have left accounts of Domecq's vineyard, including Busby, Ford and Vizetelly. In his study of 30 probate inventories of bodega owners for the period 1793-1850, Maldonado Rosso (*La formación del capitalismo...*, pp. 222-7) finds that 21 owned some vines, but only 7 of these had more than 10% of their assets invested in vineyards.

rains. According to one nineteenth century expert, Parada y Barreto, the wines produced on this soil were «*fine, clean and strong, but of scarce production*». On the *barro* or clay soils, the yields were twice as much, but quality was less and labour inputs were greater because weeds grew in profusion. Finally the *arenas* or sandy soils had good yields and were easy to cultivate, but produced the poorest wines<sup>16</sup>.

By the 1860s there were perhaps 8,500 hectares of vines in Jerez itself, an increase of several thousand over the earlier part of the century<sup>17</sup>. Climate, vine disease, pests and the intensity by which labour was employed influenced crop yields. Throughout the nineteenth century the vines were tilled by the *azada*, a type of hoe which was considerably more labour intensive than using ploughs. The substitution of the *secateurs* for the pruning knife in the 1870s and 1880s helped to improve labour productivity, and damaged less the vines. Finally chemicals were increasingly employed after the appearance of *oidium* in the early 1850s and *mildew* at the end of the century. At the beginning of the nineteenth century a detailed survey suggests that there were 43 different varieties of grapes to be found in the Sanlúcar – Jerez region but, even at this early date, a handful of varieties predominated. The *Palomino* or *Listan*, a white grape, was found on about 50 per cent of the *albariza* soils, and the *Perruno* on another 20 per cent. However Sherry, being a blended wine, required a number of different grapes, and so it was natural to find farmers growing more than just one variety.

Because of the high labour costs associated with bringing into production a vineyard and the high level of care required in annual cultivation tasks, most of Europe's vines in the nineteenth century were worked by their owners<sup>18</sup>. But this was not true in Jerez. In 1840, about forty per cent of owners on the best soils (*albariza*) worked the land themselves – if we assume that the supply of family labour was sufficient for holdings of up to 10 *aranzadas* of vines (4.5 hectares). However, this area represented only 11 per cent of all vines, and there appears a strong tendency for property to have been more concentrated on the better soils such as Marcharnudo (see Appendix). The better prices paid for quality grapes allowed landowners to afford the high costs of monitoring wage labour in the vineyards. Only on the poor quality *barros* and *arenas*, which produced cheap wines, was the use of family labour widespread (Graph and Table 3). Finally,

<sup>16</sup> Parada y Barreto – *Noticias sobre la historia...*, p. 59 and 79.

<sup>17</sup> For the area of vines, see especially López Estudillo – *La vid y los viticultores de Jerez...*, pp. 50-3, Simpson – *La producción de vinos en Jerez...*, p. 175, and ZAPATA – *La producción agraria de Extremadura...*

<sup>18</sup> For a detailed discussion on these points, see especially Loubère – *The red and the white...*, Carmona and Simpson – *The 'Rabassa Morta' in catalan agriculture...*, and Simpson – *Cooperation and cooperatives...*

there appears an absence of very large vineyards. Although there were four in Jerez that had over 100 aranzadas, 85 per cent of all vines on the albariza soils were on vineyards of between 4.5 and 45 hectares (Appendix). This suggests that owners supplied a high degree of supervision, even if wage labour was not used.

**Table 3.** Distribution of holdings in Jerez de la Frontera

a. *Albariza soils*

	Area (aranzadas)	Number of owners	Average size of vineyard
1840	10,035	442	22.70
1864	11,643	421	27.66
1877	11,417	311	36.68

b. *Barro and arenas soils*

	Area (aranzadas)	Number of owners	Average size of vineyard
1840	3,711		
1864	4,025	594	6.78
1877	4,726	639	7.17

1 aranzada = 0.4472 hectares.

Sources: See Appendix and Simpson, 1985, Table 6.

The grapes after the harvest were often pressed on the farm and the must then sold to the *almacenistas* who lived in the town. In the early part of the nineteenth century the minimum age when good Sherry was exported was at least five or six years<sup>19</sup>. The storing of large quantities of wines for many years required both special skills and large quantities of capital. One peculiar characteristic of Sherry, which increased these requirements, was that two butts of wine matured separately could produce very different types of drink, despite having come from the same vineyard, having been pressed together, and subsequently stored side by side. This made it very expensive for exporters, who would have to carry a large range of stock to meet demand. In fact, Sherry was virtually never sold according to its vintage, but rather was a blended wine. However the careful maturing and blending to produce fine Sherries required skills which most exporters did not possess. Instead they relied on the *almacenistas* for their stocks.

To reduce costs, the *solera* system developed throughout the second half of the eighteenth and first third of the nineteenth centuries<sup>20</sup>. Wines were initially

<sup>19</sup> RVJ 1/21, 10.11. 1866, p. 164.

<sup>20</sup> Maldonado Rosso – *La formación del capitalismo...*, p. 170. Solera were used for finos and olo-rosos.

kept separate, as in the traditional añada system, before entering the solera that most suited their characteristics<sup>21</sup>. The solera consists of wines of a similar type, but at different stages of development, stored in large casks. When a quantity of wine is drawn from the oldest cask, it is replaced by a similar quantity from the second oldest, and the process is repeated down the solera. Therefore, as matured Sherry is being removed from one end of the solera, new wine enters from the other. Surprisingly, this does not reduce the quality of the wine, as if only small quantities are removed, the new wine will assume the characteristics of the older wine in a few months<sup>22</sup>. Initially the solera did not reduce the skills or capital requirements significantly, as it was used in the production of both young and old Sherries<sup>23</sup>. The development of the solera system was important for two reasons, First, it gave greater consistency to the wine – essential if the sale by brand name was to be used, and second it was particularly useful for production of the lighter Sherries, the *finos*. Although storing the wine for a long time could produce excellent finos, it required a considerable outlay of capital. The solera system on the other hand produced an equally acceptable drink after only a few years. Therefore the slow decline in the importance of the almacenista can be attributed to both the growth of the solera system *and* the switch in demand for younger, lighter wines.

Unlike the production of grapes and the maturing of wine, the export trade was concentrated in the hands of a few companies. Between 1852 and 1865 for example, the houses of Garvey, Domecq and González accounted for a third of all exports from Jerez, and the leading five houses rarely exported less than half of all the Sherry. However, although at times there were suspicions of collusion between the largest firms<sup>24</sup>, the fragmentation of business in England and the low entry costs to exporting implied that shippers were required to compete both on price, and the supply of a wide range of different quality Sherries to their foreign agents.

### 3. THE RESPONSE TO HARVEST FAILURE AND FRAUD: THE 1850s AND 1860s

Although the division between cosechero, almacenista and extractor changed over time, and probably was never as clear cut as shown in most books, it does

<sup>21</sup> Parada y Barreto – *Noticias sobre la historia...*, p. 129 and Vizetelly – *Facts about Sherry...*, p. 105, both give 4 years.

<sup>22</sup> Jeffs – *Sherry*, p. 193.

<sup>23</sup> Cosens, in his evidence to the Select Committee on Wine Duties, PP 1878/9, xiv, p. 121.

<sup>24</sup> This is hinted at in Ridley's (February 1856), p. 3.

summarise fairly well the organisation of production in 1850. However the harvest failures of the early 1850s followed by widespread fraud had a major impact on the nature of the industry during the next couple of decades. In the first instance, demand was strong and the period 1846-50 and 1868-70 saw exports to Great Britain doubling. Unfortunately for exporters, the four harvests between 1853 and 1856 were deficient both in size (because of oidium and drought) and quality. According to one report in 1858:

*«The disease in this district became general in 1853, prior to which it yields annually from 60 to 70,000 butts of Mosto valued at £7 per butt: since then the produce has been 18,000 to 20,000 butts, realising £16 to £20 per butt. As Sherries are never exported under three or four years old, since 1855 they have been supplied from the large stocks on hand, – and not by late vintages»<sup>25</sup>.*

The lowering of duty on imported wine into the United Kingdom after 1860 benefited all wines, but especially the cheaper ones. As we have noted, there was a surge of imitation Sherries. Prices started falling from 1863, and exports peaked in 1873 and this was followed by widespread concern in Jerez. In this section we shall look briefly at the response of the three groups to these changes in the Sherry trade.

The extractor or exporter faced two separate problems, namely the search for quality wine to meet orders, especially prior to 1863, and the need to protect the name «Sherry», a problem which became especially important after this date. A study of the early 1840s suggests that shippers annually exported the equivalent of 40% of their stock, with some selling in excess of 50%, implied they were still heavily dependent on the *almacenistas* for their supplies<sup>26</sup>. One possibility was to integrate backwards. John Haurie (nephew) in 1857, for example, claimed that he had secured the «stocks of the three largest *Almacenistas* in Jerez»<sup>27</sup>. Although Gonzalez & Co apparently bought 92 butts of old Sherry for £10,000, by the early 1860s virtually all the Sherry being shipped was from harvests after 1858<sup>28</sup>. Most *almacenistas* continued in business, but it seems likely that after harvests recovered the leading export houses increased their own stocks of wine.

Sherry prices were determined in Jerez and, because of the level of demand, shippers were able to pass on their higher costs caused by poor harvests to the consumers. Despite the shortage of quality wine, the leading exporters increased considerably the amount of Sherry they shipped. In this respect it was irrelevant to the exporter, as one newspaper noted, if «he buys at four and sells at six,

<sup>25</sup> Ridley's, (February 1860), p. 5.

<sup>26</sup> Maldonado Rosso – *La formación del capitalismo...*, p. 221. See also Montañés – *La empresa exportadora del Jerez...*

<sup>27</sup> Ridley's (October 1857).

<sup>28</sup> Ridley's (July 1862), p. 2 and 3.

than if he makes the purchase at eight and realises it at ten»<sup>29</sup>. Domecq shipped in 1864 and 1865 large quantities of «light low» wines which did not carry his brand name, but in 1866 all the leading shippers were supposed to have had profits of £20-30,000<sup>30</sup>. By this date *Ridley's Wine and Spirit Trade Circular* had added a sixth quality wine – «Sound Cadiz White Wine» – which sold at between £14 and £16, to the five traditional qualities of Sherry which ranged from £22 to £250 a butt<sup>31</sup>. Part of the growth in exports was supplied by the expansion of viticulture in the Jerez region itself. However, in 1863 a group of 29 exporters from Jerez gave the *Trade Circular* a gift of £100 for «*discovering, exposing, and frustrating traffic in spurious Wines*». Wine had been shipped from London to Cadiz, and returned as Sherry<sup>32</sup>. However whilst volume soared, as it did until the early 1870s, the lot of the shippers was generally a happy one.

In the 1850s the *almacenistas* suffered from increasing competition from shippers for the small supplies of must. They also failed to benefit from the large shipments of low class Sherries and local wines. Some undoubtedly were able to use the high prices of the 1850s and early 1860s to buy up new must to produce quality Sherries in the 1870s and 1880s. Others simply lost their independence, by being taken over or entering into closer partnership with exporters. However, the general trend towards lighter, younger Sherries, and the growth of brand varieties in England such as *Tio Pepe*, implied that there was less need for the traditional maturing of Sherry, encouraging shippers to carry larger stocks.

The greater part of the increase in wine production between the 1850s and 1870s was achieved by extending the area under cultivation and by increasing labour inputs per hectare. Falling prices did not see a reduction in the area of cultivation, as the uprooting of vines would have been expensive and would have destroyed costly capital assets. Instead, planting came to a halt on those soils which had supplied the best Sherries (*albarizas*) but continued on those which produced larger quantities of poor wines for the French market (*arenas* and *barros*). Likewise as the major increase in productivity per hectare was achieved through greater labour inputs and not through technological change, the growers responded to lower prices by reducing labour requirements. As early as December 1866, the *Revista Vinícola Jerezana* wrote:

*«the cultivation of our vines, the basis of our wealth, is decaying visibly, and this can be shown by the fact that, finding ourselves at a period when certain tasks should be carried out, and with favourable weather conditions, one*

<sup>29</sup> RVJ 1/6 25.3.1866, p. 44.

<sup>30</sup> *Ridley's* (January 1866), p. 7 and (February 1867), p. 2.

<sup>31</sup> *Ridley's* (September 1867), p. 2.

<sup>32</sup> *Ridley's* (September 1863), p. 16.

*cannot discover in our vast countryside those numerous teams of workers that are a sign of a good state and advance in agricultural production»<sup>33</sup>.*

Employers cut costs not just by using less labour, but by paying less for that labour which they used. A petition from a group of workers to the Mayor of Jerez in the summer of 1866, noted that the wages of day labourers had declined by half from those of the early 1860s, but the price of food had not fallen<sup>34</sup>.

The consistent low prices of must, together with the relatively high labour costs, led some owners to introduce sharecropping. The British Consul reported in 1884 that:

*«within the last 18 months the proprietors of vineyards have generally adopted a system of giving up their ground to day labourers who, for the consideration of receiving from one-third to one-half of their produce, agree to cultivate and to properly keep up their possessions»<sup>35</sup>.*

However the experiment was short lived. The short term nature of these contracts encouraged the sharecropper led to attempts to maximise harvests with little concern for the future of the vines.

## CONCLUSION: WHO WANTED AN APPELLATION CONTRÔLÉE?

By the early 1860s it was becoming apparent to all involved in the Sherry business that the high wine prices were attracting numerous imitations. Three major types of imitation can be distinguished. First, the purchase by almacenistas and exporters of wines from regions outside of Jerez, which were then mixed with local wines or simply shipped as Sherry. Second, the production of «Sherry» in countries such as South Africa, and sold in the British market at lower prices than genuine Sherry from Jerez. Finally, the «manufacture» of Sherry using ingredients other than just wine, which on occasions proved a severe health risk. All tended to depress prices in London for the real drink, but the different activities were met with different types of response from among producers and consumers. Only the last type of abuse was condemned by both those involved in the Sherry

<sup>33</sup> RVJ 1/23, 10.12.1866, p. 179

<sup>34</sup> RVJ 1/9, 10.5.1866, p. 70. For salaries in Jerez, see Simpson – *La produccion de vinos en Jerez...*

<sup>35</sup> *Consular Reports 1885*, part vi (Cadiz for the year 1884), p. 928. *El Guadelete* (Jerez de la Frontera) of August 12th 1882 wrote, «The majority of the vineyards in Jerez are found badly cultivated or virtually abandoned, covered in weeds or handed over to tenants who, with few resources, cultivate themselves obtaining a very small salary for their work with the selling of the grapes».

trade and consumers. The diversity of interest concerning the other two types of «abuse» in part explains the limited action taken by all parties.

For the cosecheros in the Jerez region, any wine calling itself Sherry that had been produced with grapes from elsewhere reduced their profits. The local press in Jerez is therefore full of complaints and different plans to control the «import» of wine from outside the region. More complicated was the position of the shippers. These usually entered into exclusive contracts with London wine merchants<sup>36</sup>. Most consumers in England relied on two methods in obtaining information when purchasing Sherry. They either used a «reputable» wine merchant who could recommend a Sherry which he had imported, or they recognised the brand name of one of the shippers from Jerez. To reduce problems of asymmetrical information, shippers developed a range of different, clearly defined, Sherries. Relying on information from local wine merchants was realistic when consumers were relatively few, and repeat purchases were expected. It became less successful after 1860 when the market for wines in Britain was significantly widened after Gladstone's licensing act and the lower tariffs. Many wine merchants and shippers now wanted to compete in both the high quality and cheap segments of the market. As we have seen, one option was for shippers to export wines from outside the Jerez region, and selling it as cheap Sherry, but without their brand name. Shippers therefore could play the two markets, the luxury one that was dependent on preserving their good reputation and the cheap one where consumers did not know the name of the shipper. The importance of the trade in cheap Sherries for shippers explains the long conflict between them and the cosecheros, and why it was only in the 1930s that a *denominación de origen* was established<sup>37</sup>.

The attitude of shippers therefore was somewhat ambiguous, which made it difficult for them to promote the name of Sherry in England. Therefore shippers attacked the British authorities for allowing wines from other counties to be called Sherry, although an important part of their profits by the 1860s came from wines produced outside Jerez. Maybe, if the British government had allowed only wines from Jerez to use the word Sherry, then Spanish merchants might have been persuaded to overcome the high transaction costs in establishing and monitoring an *appellation contrôlée* for the region<sup>38</sup>. Perhaps, although this also seems unlikely, if the Spanish government had been willing to assume some of these costs and had monitored closely wine exports, then the British government might have been more sympathetic in restricting other «Sherries». In reality, the twenty

<sup>36</sup> See especially Fernández-Pérez – *Challenging the loss of an empire...*

<sup>37</sup> A good summary of the debate is in Cabral Chamorro – *Observaciones sobre la regulación...*

<sup>38</sup> One possible solution was to establish a government regulatory body, such as found in Oporto. See Duguid and Lopes – *Ambiguous company...*

years it took to disprove Thudichum's totally unfounded health complaints concerning Sherry suggests the weakness of both exporters and the Spanish government in influencing the market.

## APPENDIX

### Area of vines in Jerez de la Frontera in about 1840

Area of vines	Number of owners	Total area of vines. Aranzadas	Number of owners with vineyards of less than 10 aranzadas	Area of vines in vineyards with less than 10 aranzadas	Area of vines in vineyards with more than 50 aranzadas	Area of vines in vineyards with more than 100 aranzadas
Carraola	15	428	4	26	161	100
Barbaina	58	1566	20	118	580	0
San Julian & Ruiz Diaz	34	900	4	21	330	0
Corchuelo	39	594	18	131	0	0
Anina	39	828	8	72	162	0
Tocina	14	177	9	47	65	0
Peonias	9	452	0	0	222	100
Cerro de Santiago	11	257	3	18	130	0
Cerro de Pellado y Tizon	36	707	15	91	60	0
Marcharnudo	55	1895	19	131	1020	560
Carrascal	64	1226	26	160	135	0
Espartina	8	219	1	7	60	0
Ducha	7	285	0	0	110	0
Cuartillo	53	501	44	268	110	0
Total	442	10035	171	1090	3145	760

NOTE: an additional 2,215 aranzadas is given for less fertile soil, but without any breakdown of ownership. Finally 1496 aranzadas is given for the «Pagos de Arena» which produced wine for local consumption and distilling only at this date.

## BIBLIOGRAPHY

- BUSBY, James – *Journal of a Recent Visit to the Principal Vineyards of Spain and France*. New York, 1835.
- CABRAL CHAMORRO, A. – «Observaciones sobre la regulación y ordenación del mercado del vino de Jerez de la Frontera 1850-1935: los antecedentes del Consejo Regulador de la Denominación de Origen 'Jerez-Xérès-Sherry'». *Agricultura y Sociedad*, n° 44 (1987), pp. 171-199.

- CARMONA, Juan and SIMPSON, J. – «The 'Rabassa Morta' in Catalan Agriculture: the Rise and Fall of a Long Term Sharecropping Contract, 1670s-1920s». *Journal of Economic History*, n° 59 (1999), pp. 290-315.
- DENMAN, J. C. – *Wine and its counterfeits*. London, 1876.
- DRUMMOND, J. C. and WILBRAHAM, A. – *The Englishman's Food: A History of Five Centuries of English Diet*. London, 1958.
- DUGUID, Paul and LOPES, Teresa da Silva – «Ambiguous Company: Institutions and Organizations in the Port Wine Trade, 1814-1834». *Scandinavian Economic History Review*, n° 57 (1999), pp. 84-102.
- FERNÁNDEZ-PÉREZ, Paloma – «Challenging the Loss of an Empire: González & Byass of Jerez». *Business History*, n° 1 (1999), pp. 72-87.
- FORD, Richard – *Gatherings from Spain*. London, 1970.
- GONZÁLEZ GORDON, M. – *Jerez, Xerez, Sherry*, Madrid. English edition. London, 1972.
- JEFFS, Julian – *Sherry*. London, 1970.
- LÓPEZ ESTUDILLO, Antonio – «La vid y los viticultores de Jerez, la crisis comercial y el impacto de la filoxera: un campo abierto a la investigación». *Revista de Historia de Jerez*, n° 1 (1992), pp. 43-71.
- LOUBÈRE, Leo A. – *The Red and the White. The History of Wine in France and Italy in the Nineteenth Century*. Albany : State University of New York Press, 1978.
- MALDONADO ROSSO, Javier – *La formación del capitalismo en el marco del Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos xviii-xix)*. Madrid: Huerga & Fierro, 1999.
- MONTAÑÉS, Enrique – *La empresa exportadora del Jerez. Historia Económica de González Byass, 1835-1885*. Cádiz : Universidad de Cádiz, 2000.
- PARADA Y BARRETO, D. – *Noticias sobre la historia y estado actual del cultivo de la vid y del comercio vinatero de Jerez de la Frontera*. Jerez de la Frontera, 1868.
- SHAW, Thomas George – *Wine, the Vine and the Cellar*. 2<sup>nd</sup> ed. London, 1864.
- SIMPSON, James – «La Producción de vinos en Jerez de la Frontera». In MARTIN ACEÑA, P. y PRADOS DE LA ESCOSURA, L., ed. – *La Nueva Historia Económica en España*. Madrid, pp. 166-191.
- SIMPSON, James – «Cooperation and Cooperatives in southern European Wine Production». In KAUFFMAN, K. – *Advances in Agricultural Economic History*, n° 1 (2000), pp. 95-126.
- TOVEY, Charles – *Wine and wine countries: a record and manual for wine merchants and wine consumers*. 3<sup>rd</sup> edition. London: Whittaker, 1877.
- TOVEY, Charles – *Wine Revelations*. London, 1880.
- VIZETELLY, Henry – *Facts about Sherry: gleaned in the vineyards and bodegas of the Jerez, Seville, Moguer & Montilla districts during the autumn of 1875*. London: Ward, Locke, and Tyler, 1876.
- WAUGH, A. – *Merchants of Wine*. London, 1957.
- ZAPATA, Santiago – *La producción agraria de Extremadura y Andalucía Occidental, 1875-1935*. Madrid: Universidad Complutense de Madrid, 1986. Ph.D. thesis.
- ZOILO ESPEJO – *Conferencias agrícolas de la provincia de Madrid*. Madrid, 1879-80, vol.iv.

Diana Repeto García ■ Gonzalo Butrón Prida \*

## Tabernas y viajeros en el siglo XIX

Nadie duda del simbolismo que adquiere el viaje en la experiencia humana. Pero más allá de valorarlo como elemento de madurez y conocimiento que prueba el bagaje personal de los individuos, debemos tener presente su aportación como experiencia colectiva de intercambio, que nos permite dilucidar hasta qué punto una sociedad puede llegar a redefinirse gracias al encuentro con la alteridad representada en los viajeros. Los relatos de viajes por la Península Ibérica se remontan hasta llegar a Estrabón en la Antigüedad y se irán sucediendo a lo largo de los siglos, adquiriendo con la Ilustración, que revaloriza la función didáctica del viaje, una relevancia que alcanzará cotas inusitadas ya en el Romanticismo<sup>1</sup>. Estos relatos, junto a los dibujos que los ilustran<sup>2</sup>, se convierten en una copiosa fuente de información para la historia, especialmente, para aquellos investigadores interesados en conocer las costumbres, mentalidades y pautas sociales por las que se rige una comunidad. El viajero se convierte, así, en una metáfora con la que acometer un recorrido por la historia de España en general o de cualquiera de sus procesos concretos, sirviendo de instrumento al desarrollo de las hipótesis propuestas como punto de partida por el investigador<sup>3</sup>. Con nuestra comunicación

\* Universidad de Cádiz. Área de Historia Contemporánea.

<sup>1</sup> De los 858 títulos que Foulché-Delbosc cita en su *Bibliographie des voyages en Espagne et en Portugal*, 643 corresponden al siglo XIX. Cf. Bernal Rodríguez, M. – *La Andalucía de los libros de viajes del siglo XIX*. Barcelona, 1985.

<sup>2</sup> En ellos se plasma el enorme caudal de información recogida bajo el prisma de los prejuicios que condicionan la mirada del viajero, autor o inspirador con sus relatos de estos dibujos, por ello el valor testimonial que estas imágenes ofrecen al historiador es, sin duda, comparable al de sus escritos. Vid. Repeto García, D. – «Cádiz, la invención de la ciudad en los grabados». In *Actas del Congreso «Cádiz, la ciudad en su historia. De la ciudadela medieval a nuestros días»*. En prensa.

<sup>3</sup> Mario P. Díaz Barrado sugiere la utilización de la metáfora como recurso que organice la información fotográfica para la reconstrucción de procesos históricos. Planteamiento que nosotros hemos adaptado también al estudio de documentos escritos tomando prestada como hilo conductor una de las metáforas que el autor propone, la del viajero. Vid. Díaz Barrado, Mario – *La fotografía y los nuevos soportes para la información*. Ayer. Madrid. N° 24 (1996), p. 161 y ss.

sólo pretendemos iniciar un tímido acercamiento a la literatura de viajes dejando esbozado el camino a una posible investigación futura.

Desde el siglo XVIII, el viaje es considerado un elemento indispensable en la formación de todo caballero que quisiera preciarse de poseer una educación elitista, pero en las rutas seguidas por los ilustrados, conocidas como *Grand Tour*, la Península Ibérica quedaba habitualmente marginada<sup>4</sup>. En el siglo XIX, surge el viaje como evasión, un nuevo tipo de viajero romántico viene a sustituir al metódico viajero ilustrado y será entonces cuando Europa vuelva sus ojos hacia España dándonos de bruces con la insistente «mirada del otro». El Romanticismo nace como reacción ante la moderna sociedad industrializada, plagada de paisajes urbanos uniformes y en la que la vida cotidiana aparece reglada aun en sus más anecdóticas manifestaciones por una poderosa y vigilante burguesía. El viaje se convierte en una huida, se anhela lo desconocido, la aventura, el peligro, parajes legendarios, incivilizados y especialmente diferentes. España es un país atrasado, devastado por la guerra, en el que abundan vestigios de un pasado oriental fastuoso y exótico. Con la revalorización de la literatura española, nuestro país se convierte en el paraíso romántico por excelencia del que se difunde una imagen cargada de tópicos esencialmente andaluces que se generalizan hasta degenerar en lo que conocemos como la «España de pandereta»<sup>5</sup>, visión deformada de la realidad española, muchas veces desmentida, que tanta aceptación ha tenido entre algunos y tan denostada ha sido por otros. Según el psicoanálisis, el encuentro con la diferencia se hace intolerable y es ante la mirada del otro que se produce la mala conciencia por lo que vemos reflejado en sus ojos. Quizá esto nos ayude a entender la ambigüedad de los sentimientos de admiración y desprecio que el encuentro con España suscitó a propios y extraños y que, aún hoy, la lectura de los textos de extranjeros que nos visitaron sigue produciendo en nosotros.

Los viajeros crearán confirmados sus prejuicios de origen literario a su paso, generalmente fugaz, por tierras andaluzas a las que dedican buena parte de sus obras, otorgándoles una veracidad indiscutible al consignarlos en la narración de sus experiencias. Si ya antes de llegar Andalucía significa para ellos el «edén», los andaluces serán en cambio, aun antes de conocerlos, indolentes, soberbios, incivilizados, violentos, orgullosos, sensuales, jugadores, de rápida inteligencia,

<sup>4</sup> Pese a que los viajeros ilustrados que se dejaron ver por nuestras tierras fueron excepcionales, podemos contar con testimonios tan valiosos como los dejados por Joseph Townsend o Henry Swinburnes. También merece ser citado el español Antonio Ponz por la minuciosidad de su relato, que posee el valor de la autocrítica.

<sup>5</sup> Sobre la elección de España como destino de los viajeros románticos y la influencia de la literatura en la conformación de la visión preconcebida de los mismos, hemos seguido la introducción de: Bernal Rodríguez, Manuel – *La Andalucía de los libros de viajes del siglo XIX. Antología*. Barcelona, 1985.

dados al pillaje y pasan el día cantando y bailando. Cualidades que los viajeros explican por determinismo geográfico, mezcla de la herencia oriental y de la adaptación al medio físico dado lo extremo del clima. Según afirma Manuel Bernal Rodríguez, «con este cuadro de cualidades morales se corresponde una galería de personajes excepcionales, auténticos ídolos de la plebe que, sometidos a intensa elaboración literaria, aparecen en los libros de los viajeros románticos convertidos en héroes que resumen los defectos y virtudes de la raza»<sup>6</sup>. Hablamos de contrabandistas, bandoleros, gitanos, toreros, bailaoras... personajes marginales que terminan por erigirse en arquetipos representativos de lo español. Pero ¿cómo logra el tópico solapar la realidad hasta consolidarse y sustituirla?

Para conocer el carácter de un pueblo, no hay nada como participar en los eventos festivos y acudir a los núcleos de encuentro social, por ello los viajeros frecuentan tertulias, teatros y otros lugares mucho menos elitistas como las corridas de toros, bailes y procesiones religiosas<sup>7</sup>. En la búsqueda insistente de emociones que conduce a los viajeros decimonónicos, la marginalidad ejerce una poderosa atracción y se asomarán a ella sin que medie ningún esfuerzo pese a proceder de ámbitos totalmente ajenos. Posaderos, cocheros, taberneros... son los personajes con los que cualquier viajero toma sus primeros contactos. Los románticos no tienen un interés rigurosamente científico por los lugares que visitan, buscan historias que logren sorprenderlos, prefieren vivir desde dentro ese nuevo mundo que se les presenta en vez de analizarlo escrupulosamente desde fuera. Para ello han de buscar sitios como los ya mencionados, que favorezcan la comunicación, y la posada junto a la taberna, ámbito de sociabilidad informal por excelencia, resultan ser probablemente los más idóneos entre todos ellos.

El consumo habitual de vino asociado a la fiesta ayuda, sin duda alguna, a generar ese ambiente cálido de convivencia que integra con enorme rapidez a los visitantes. Gautier al describir una fiesta de toros en Málaga cae en la idealización del matador y habla así del público asistente: «el delirio se adueña de todas las cabezas, un vértigo general agita en sus asientos a los quince mil espectadores, ebrios de "aguardiente", de sol y de sangre»<sup>8</sup>. La idoneidad de la taberna reside, precisamente, en ser por definición un establecimiento donde se vende y consume vino<sup>9</sup>, del mismo modo se explica el caso de la posada, donde los

<sup>6</sup> Bernal Rodríguez, M. – «Tipologías Literarias de la Andalucía Romántica». In *La Imagen de Andalucía en los viajeros románticos y Homenaje a Gerald Brenan*. Málaga, 1987, p. 112.

<sup>7</sup> Krauel Heredia, Blanca – *Viajeros Británicos en Andalucía de Christopher Hervey a Richard Ford (1760-1845)*. Málaga, 1986, p. 351 y ss.

<sup>8</sup> Bernal Rodríguez, Manuel, o. cit., n° 1, p. 147. Cf. Gautier, Théophile – *Voyage en Espagne*. Paris: [s.n.], 1981, p. 341.

<sup>9</sup> Sobre la taberna como espacio de sociabilidad hemos seguido a: Ramos Santana, Alberto – «La Sociabilidad del Vino: Tabernas y Bodegas en la Andalucía Contemporánea». In *Homenaje a Don José Luis Comellas*. Sevilla, 2000, pp. 13-30.



Figura 1 – Juan Rodríguez «Panadero». Escena de taberna (siglo XIX).  
Casa de los Tiros. Granada.

servicios de hospedaje y cocina ofrecidos al viajero, van unidos al consumo de vino. Ambos son lugares muy frecuentados, normalmente asociados a las clases bajas, pero donde tampoco es raro encontrar personajes relevantes de la vida cotidiana de cualquier localidad.

Las descripciones de tabernas y posadas coinciden en reunir los tópicos más significativos, incluso los escritos de Chapman y Buck tan alejados de los intereses propios a los viajeros del XIX<sup>10</sup>, les dedican algunas páginas. En *La España Inexplorada* (Londres, 1910) los autores nos explican que «puede encontrarse una posada en cada pueblo. Estas difieren en calidad: la mayoría de malas a peores». Y tras presentar el lado sombrío de las mismas, ofrecen una visión algo más amable bajo el título «Una noche en una Posada (Andalucía)». Nos cuentan que en las posadas puede disfrutarse de la comida conversando con otros huéspedes y personajes importantes del pueblo (el cura, el barbero...), recabando todo tipo de informaciones. Comienza el rasgueo de guitarra y los lugareños amenizan la velada con cantes y bailes, mientras pasan de mano en mano vasos de aguar-



Figura 2 – Posada (siglo XIX).

<sup>10</sup> Sobre el especial enfoque ofrecido por Chapman y Buck y la preocupación que por la fauna y la caza muestran en sus trabajos puede consultarse: Lacomba, Juan Antonio – «La mirada ajena: Andalucía vista por otros». *Revista de Estudios Regionales*. Málaga. N° 34 (1992), pp. 170-171.

diente y se fuma tabaco en abundancia. Para los autores «*no hay medio más agradable de entrar en contacto con la vida y costumbres del campo español que unas cuantas tardes pasadas en un cortijo o taberna de pueblo en cualquier distrito retirado de Andalucía, tan aficionada a la diversión*»<sup>11</sup>.

No son pocos los investigadores que defienden la significación social de beber un vaso de vino; hecho público que fomenta el intercambio y que permite participar en el entramado de relaciones sociales de la comunidad<sup>12</sup>. Algo parecido podríamos afirmar sobre el tabaco, más aún en Andalucía donde la afición a éste parece muy extendida entre hombres y también muchas mujeres de toda clase social, al menos así lo afirma William Robertson<sup>13</sup>. Sir John Carr explica que «*es tan normal esperar que salga humo de la boca de un español como lo es de la chimenea de una taberna*»<sup>14</sup>. Blanca Krauel habla de fumar como un rito social que permite acortar distancias entre dos individuos que acaban de conocerse. Así lo creen también los viajeros. Ford comenta que ofreciendo tabaco se había ganado el favor de no pocos mayores de diligencias y posaderos. Y George Dennis afirma que «*es siempre aconsejable para el viajero por España, aunque no sea fumador, ir provisto de cigarras, con el fin de propiciarse el favor de todos los hombres. "El cigarro es el alcahuete", el cigarro es un proxeneta, dice el proverbio*»<sup>15</sup>. De igual modo, así debió creerlo Chapman pues comenta lo siguiente: «*un pequeño grupo de holgazanes, como es usual, rondaban por el patio abierto de la posada, buscando "algo nuevo" y especulando con el objeto de nuestra llegada [...] para disipar algunas falsas impresiones, invitamos a los concurrentes a compartir una borcha del fuerte vino local y el usual cigarro*»<sup>16</sup>.

El vino y el tabaco son, junto al juego, hábitos relacionados. El andaluz, aparece en los relatos como jugador empedernido, debido a su tendencia al engaño y la violencia, el juego se convierte en una actividad peligrosa, aunque muy excitante a ojos de un romántico. Davillier hace una recreación literaria muy curiosa sobre el «baratero», experto en el uso de arma blanca que exige a los jugadores participación en los derechos de la apuesta. Como es habitual hay un enfrentamiento y tras proferir amenazas de muerte terminan en la taberna, «*donde se olvida la querella vaciando unas "cañas de jerez"*»<sup>17</sup>.

<sup>11</sup> Pese a encuadrarse cronológicamente en el siglo XX, hemos decidido incluir su testimonio por parecernos de interés y no sobrepasar en exceso los límites temporales que nos hemos marcado: Chapman, Abel y Buck, Walter J. – *La España Inexplorada*. Sevilla, 1989 (Londrés, 1910), pp. 24-25.

<sup>12</sup> Ramos Santana, Alberto, o. c., p. 16.

<sup>13</sup> Cf. Krauel Heredia, Blanca, o. c., p. 350.

<sup>14</sup> Ibidem, p. 350.

<sup>15</sup> Ibidem, p. 351.

<sup>16</sup> Cf. Clavijo Provencio, Ramón – *Viajeros Apasionados. Testimonios Extranjeros sobre la Provincia de Cádiz 1830-1930*. Cádiz, 1997, p. 117.

<sup>17</sup> Bernal Rodríguez, Manuel, o. c. N° 1, pp. 190-193



Figura 3 – «Diñamiento a un señorito» (siglo XIX). Litografía de la Revista Médica de Cádiz.

Pero volvamos al vino, de todos, el elemento más integrador, pues la embriaguez que produce incita a la locuacidad. Washington Irving<sup>18</sup> relata su encuentro con un mendigo quien «conforme el vino y los ánimos le fueron caldeando el corazón» fue perdiendo su reserva y les contó la leyenda de un tesoro enterrado en el castillo de un rey, no podía ser de otra forma, moro. Imbert, por su parte, recoge todos los tópicos en una escena acontecida en una posada que encierra lo que se consideraba la esencia de España: «Después de una comida a base de exquisitos pescados del Guadalete, copiosamente regados con manzanilla, cada uno se dispone a dormir la siesta, cuando el barbero exclama: que me den un traje, yo os enseñaré los pases de capa de Chiclanero y las audacias de Lavi [...]». Tras la parodia de la corrida de toros animados por la manzanilla, Imbert retratará los cantos y bailes evocando en el lector las escenas recreadas por Mérimée<sup>19</sup>.

Muy interesantes resultan las vivencias de Borrow, quien en estos establecimientos tendrá oportunidad de conocer a un posadero carlista, le ofrecerán la compañía en el viaje de un familiar *un poco contrabandista*, le echarán cual vagabundo de uno de ellos, conocerá la historia de unos misteriosos viajeros rusos y tomará contacto con la vida social de Gibraltar gracias a lo estratégico del lugar de hospedaje<sup>20</sup>. Son lugares incómodos, la más de las veces sucios y en ellos, como vemos, ocurren cosas insólitas, en definitiva, resultan ser un marco ideal para la aventura. Debemos considerar que el viajero consigna sus experiencias por escrito novelándolas, con el objetivo de darlas a conocer, muchos incluso viajan por encargo de editores que idean atractivas ofertas para cubrir las demandas de sus lectores potenciales, siendo el interés de éstos proporcional a la excentricidad del relato. Por tanto, el hecho de que no se desmientan tópicos como el peligro de los bandoleros – parece que Slidell fue el único autor de relatos de viaje que vivió un asalto de bandoleros – no se debe exclusivamente a que los viajeros tengan una visión sesgada de la realidad, sino que habría que añadir que hacerlo no suponía un beneficio literario<sup>21</sup>.

También los indígenas contribuyen considerablemente a tal falacia. Más allá de la simple autocomplacencia que arguyen algunos estudiosos, creemos que el *quid* de la cuestión está en la aparición del turismo hacia la segunda mitad del siglo. Los viajeros se convierten en un negocio, los escopeteros velan por su seguridad; si quieren mantener la clientela, lo más práctico es provocar la alarma y lo consiguen sugestionándolos con historias terribles de salteadores

<sup>18</sup> Ibidem, p. 100.

<sup>19</sup> Cf. Clavijo Provencio, Ramón, o. c. N° 16, pp. 109-111.

<sup>20</sup> Borrow, George – *La Biblia en España*. Madrid, 1987 (London, 1843), pp. 201, 216, 266, 379 y 555.

<sup>21</sup> Bernal Rodríguez, Manuel, o. c. N° 1, p. 23.

despiadados que no paran de repetirse de posada en posada<sup>22</sup>. Gautier dice al respecto: «El peligro os rodea, os sigue, os adelanta. No oís cuchichear a vuestro alrededor más que historias terribles y misteriosas: Ayer los bandidos cenaron en esta posada. Una caravana ha sido secuestrada [...]»<sup>23</sup>.

Las posadas y tabernas son pues un punto de información fundamental para el viajero, y todavía lo serán más conforme éste vaya dando paso al turista. Hay una mercantilización de las costumbres como es el caso de las juergas organizadas en las que los componentes fundamentales siguen siendo: el sonido de la guitarra, el cante, bailaoras que hechizan, tabaco y mucho vino para levantar pasiones. Los libros de viaje recabaron tal éxito que terminaron siendo guías para estos turistas en ciernes, que quieren experimentar las mismas sensaciones que han conocido en sus lecturas y a los que el ferrocarril facilita los desplazamientos<sup>24</sup>.



Figura 4 – Enrique Rumoroso «En la taberna» (siglo XIX).

<sup>22</sup> Ibidem, p. 26.

<sup>23</sup> Ibidem, p. 138.

<sup>24</sup> Clavijo Provencio, Ramón, o. c. N° 15, p. 106.

Queremos terminar con algunos fragmentos de un texto de Irving que refleja cuanto hemos venido argumentando: «La presencia de unos extranjeros como nosotros constituía un raro acontecimiento [...] Mi mesonero acompañado de dos o tres [...] compadres suyos, todos enfundados en capas pardas, examinó nuestros pasaportes [...] Mientras tanto, el generoso reparto de unos cuantos cigarrillos había ganado las simpatías de la concurrencia. En un instante toda la comunidad se desvivía por darnos la bienvenida. El mismísimo corregidor se ocupó de nosotros [...] El que estaba al mando del pelotón cenó con nosotros [...] Al propio tiempo nos ofreció algunos de sus soldados como escolta(...) El mesonero había reunido a los músicos y cantaores y a las rústicas beldades de la vecindad y pasando adelante, el "patio" de la posada fue cobrando el aspecto de lo que es una verdadera fiesta española [...] Pedimos al posadero que sirviese una ronda entre los presentes y que la pusiese a nuestra cuenta [...]»<sup>25</sup>.



Figura 5 – E. Giraud y J. Charpentier «El jaleo de Cádiz» (siglo XIX).

<sup>25</sup> Bernal Rodríguez, Manuel, o. c. N° 1, pp. 90-91.

Henrique Gomes de Araújo \*

## Estratégias de sucessão no negócio do Vinho do Porto

### INTRODUÇÃO

Os jornais noticiaram a recente compra (a 3 de Setembro) à Giness UDV do negócio do vinho do Porto da CD Vintens, detentores da Croft e da Delaforce, pelo grupo Taylor Fonseca.

Este grupo ficou com a propriedade da marca Delaforce e dos respectivos stocks do vinho do Porto, bem como as respectivas instalações em Vila Nova de Gaia. O grupo adquiriu também os stocks, a unidade de produção e as vinhas da Croft, assim como os direitos de utilização da marca de vinho do Porto Croft a nível mundial.

Na altura, o Presidente do Grupo, Alistar Robertson disse: «A compra destas duas respeitadas casas do vinho do Porto – Croft e Delaforce – representa um passo em frente muito importante para a nossa empresa que acaba de entrar no seu quarto século de existência. É particularmente interessante constatar que duas das mais famosas e antigas casas de vinho do Porto, ambas com mais de três séculos de história, se reúnem. Também se restauram antigos laços entre a Taylor's e a Quinta da Roêda, quinta esta que foi propriedade de John Fladegate, Barão de Roêda, sócio da Taylor's e avô de dois sócios da Fonseca».

Neste discurso há dois aspectos a salientar: 1º – a antiguidade das casas Croft e Taylor's; 2º – o papel estruturante destas na organização da memória do grupo Taylor e Fonseca.

O que há então a ressaltar é a estabilidade que essa antiguidade (Croft, 1678; Delaforce, 1868) possibilita, apesar de todas as crises e insucessos por que as empresas atravessaram. Apesar disso, essa estabilidade resultou do sucesso das estratégias de liderança e de sucessão que se foram desenhando ao longo da sua história.

\* Antropólogo (UP). Investigador do GEHVID.

Ora, este texto tem como objectivo tentar a resposta à questão: o que fez/ /faz o sucesso destas estratégias, no contexto do negócio do vinho do Porto?

## 1. A TAYLOR'S

Como sabemos os primeiros exportadores ingleses dos vinhos portugueses eram já importadores das lãs britânicas.

É isto que faz Job Bearsley, considerado pela tradição, o fundador da Taylor's, em 1692. Só que, nessa altura, o porto em que centra a sua actividade comercial não é o do Porto (Ribeira), mas sim o de Viana do Castelo. Se nesse ano há já ingleses e escoceses a comerciar no Porto há algumas décadas, não é menos verdade que Viana é uma «descoberta» mais antiga. Chegado provavelmente do Yorkshire ou da Região Oeste (West Country), ele já comercia no Norte de Portugal na década de 70. Funda a English Factory de Viana, com o seu cônsul e o seu capelão próprios. A partir de Viana, Bearsley viaja de barco rio Lima acima até Arcos e Monção, onde comercia vinhos da região do Alto Minho. Monção, centro comercial de toda essa região, vê construir-se casas de comerciantes ingleses e a ela chegam tanoeiros ingleses que ensinam aos locais a sua arte. É, assim, de concluir que o sistema de trocas lãs inglesas/vinhos portugueses tenha começado por se estender por toda a região do alto Minho, a partir de Viana do Castelo a Monção e graças à actividade de comerciantes ingleses como Job Bearsley.

Faz também parte integrante da memória da Casa Taylor que seu filho, Peter Bearsley, desceu de Viana e veio para o Porto, estando já estabelecido, em 1709, como comerciante de vinhos, na Rua Nova dos Ingleses. A partir daqui, ficou para a história como sendo o primeiro inglês a aventurar-se, por volta de 1727, nas terras agrestes e nos caminhos pouco seguros que levam, além Marão, ao Alto Douro, para a compra de vinho (Croft, 1788: 5). Desta penetração no interior da região, resultou o estabelecimento, em 1744, da primeira propriedade inglesa no Douro, ainda hoje pertencente à Taylor's (Salgueiral: Casa dos Alambiques). O que o fazia correr tais riscos?

A primeira hipótese é a de que a notícia da assinatura do Tratado de Methuen tivesse criado a expectativa, em comerciantes de vinhos portugueses, como ele, de negócios lucrativos, realizáveis, preferencialmente, a partir da cidade do Porto. A segunda hipótese, complementar da primeira, é a de que – dado que «25 anos depois de assinado o Tratado, já a exportação dos vinhos Licorosos para Inglaterra atingira a média anula de 20 000 pipas, mais do dobro dos dez anos anteriores ao Tratado de Methuen» (Pacheco de Amorim, 1937: 20) –, é de admitir que a confirmação das expectativas de sucesso do negócio, tornasse mais

compensadores os acrescidos riscos do internamento na «Wine Country» (Cima Douro). Certamente que a influência inglesa não se quedou no simples comércio, mas incluiu também o ensino aos portugueses da cultura da vinha nas alturas montanhosas que bordam o rio Douro (Croft, 1788: idem).

Simultânea com estas duas tendências, entusando com elas e certamente reflectindo-se também em todo o comportamento de Peter Bearsley, há uma outra que já vem do século XVII e que consiste na profunda mudança de paladar das classes altas da sociedade inglesa que aos vinhos de mesa franceses e portugueses, pouco alcoólicos, passaram a preferir vinhos de graduação alcoólica elevada, mais adequados ao clima húmido e frio da Grã-Bretanha (Pacheco de Amorim, 1937: 15).

Em 1885, Ramalho Ortigão, nas Farpas, lembra: «*Todo o comércio dos vinhos do Alto Douro é feito por ingleses, residentes na cidade do Porto ou nos seus subúrbios [...]. Antigamente, quando os meios de transporte eram longos e difíceis, quando se gastavam quatro, seis ou oito dias para vir embarcado do Porto à Régua, trazendo-se toda uma estalagem flutuante no barco rabelo, com colchões na chilreira e debaixo da apegada, e com munições de boca, carneiros, cabritos, leitões e galinhas, para ir matando e comendo pelo caminho – o inglês ficava em casa, e as compras eram feitas pelos comissários residentes na Régua*». Peter Bearsley não era ainda um desses ingleses que ficavam «em casa». No seu tempo, cento e cinquenta anos antes de Ramalho Ortigão, a situação comercial nascente era ainda indefinida, embora se possa dizer que ele era certamente um desses comerciantes vivendo de comissões.

Dos três filhos de Peter Bearsley – Charles, Francis e William –, todos deixaram descendência, mas foi Francis quem foi recebido em sociedade pelo pai e não Charles, como seria normal segundo a regra sucessória da aristocracia inglesa da primogenitura (Lave & Duguid, 1994: 156). Os maridos das duas filhas de Francis foram ambos sócios da firma, mas foi o filho de Elizabeth Bearsley e do Dr. E. W. Grey (do British Museum), Francis Grey, que veio dar continuidade à família Bearsley até à sua morte em 1815, desaparecendo depois desta data qualquer traço desta família na constituição da empresa. Em 1808 entrou como sócio Mr. Camo, de nacionalidade americana (até há poucos anos, o único convidado estrangeiro para os «meetings» da British Factory House), que prestou incalculáveis serviços à firma e à colónia britânica durante as invasões francesas, sobretudo a de 1809, graças à neutralidade do seu país. A Webb, Campbell, Grey e Camo sobreviveu por causa da sua acção (Sellers, 1899: 127). O seu nome desaparece da designação da empresa (que passa a ser a de Webb, Campbell, Grey & Co) em 1812 quando a América declara guerra à Grã-Bretanha (Cobb, 1965: 73). Morre em Bordéus em 1816, um ano depois da morte de Francis Grey.

Em 1816, Joseph Taylor é admitido como sócio, e tendo sido residente em Londres durante muitos anos, tornou-se um profundo conhecedor do negócio de vinhos. Em 1837 entrou como sócio John Alexander Fladgate, vindo de Londres onde se tinha iniciado no comércio de vinhos. Em 1870 foi nobilitado como Barão de Roeda e, mais tarde, Comendador da Ordem de Cristo. Os casamentos das suas quatro filhas são marcas do seu sucesso que vão proporcionar alianças com famílias de outras Casas do Vinho do Porto: sua filha Catherine casa com Joseph James Forrester, o célebre Barão de Forrester da Offley, Cramp and Forresters; a sua filha Marian casa com Albert Charles Morgan da Morgan Bros, Wine Merchants, Limited; a sua filha Florence casa com Pedro Gonçalves Guimarães da M. P. Guimarães & Son e a sua filha Janet casa com Charles Wright da Croft & Co. Em 1839, através do agente da firma em Londres, entra um novo sócio Morgan Yeatman, descendente de uma antiga família de Dorsetshire e estabelecido nesta cidade como comerciante de vinhos e onde se tinha tornado um amigo e cliente de Taylor's. O seu filho, torna-se sócio em 1846, sendo sempre uma visita ocasional do Porto; bem conhecido e respeitado na City, exerce aí durante mais de quarenta anos, as funções de sócio londrino da firma (Sellers, 1899: 133). Em 1843 a firma passa a designar-se por Taylor, Fladgate & Yeatman<sup>1</sup>. E assim se tem mantido até aos dias de hoje.

O genograma de cada uma das três famílias constituintes da firma actual está cheia de imprecisões, mas aquele que merece maior credibilidade é o da Fladgate. Dela foi já referida a figura do Barão da Roeda, sogro do filho do

<sup>1</sup> Assim, a lista dos títulos desta firma, desde 1692 é a seguinte:

Jog Bearsley	1692
Peter Bearsley	1709
Bearsley & Brackley	1723
Bearsley, Brackley & Bearsley	1732
Peter Bearsley & Co.	1736
Peter & Charles Bearsley	1739
Peter, Bartolomew & Francis Bearsley	1742
Bartolomew Bearsley & Co.	1744
Peter & Francis Bearsley	1747
Francis Bearsley	1749
Bearsley & Co.	1758
Bearsley & Webb	1766
Bearsley, Webb & Sanford	1769
Webb, Campbell & Gray	1806
Webb, Campbell & Gray & Camo	1808
Webb, Campbell & Gray & Co.	1813
Campbell, Bowden & Taylor	1816
Campbell, Taylor & Co.	1825
Joseph Taylor & Co.	1826
Taylor, Fladgate & Co.	1837
Taylor, Fladgate & Yeatman	1844

Barão de Forrester, outro cidadão de nacionalidade britânica – e de três figuras de outras tantas casas de Vinho do Porto. A genealogia expressa aqui uma clara política de alianças entre Casas do sector que, no caso da M. P. Guimaraens & Son, acarretaria, mais tarde, a sua integração na Taylor's. Daí que um dos três sócios administradores actuais desta firma seja Bruce Guimaraens.

Dos seus cinco filhos, foi Francis Pedro, único descendente varão, quem sucedeu a seu pai na gestão da Casa, em 1867. Lave e Duguid têm defendido que a forma de sucessão nas empresas familiares inglesas do Vinho do Porto é a da primogenitura, em contraste com a partilha como forma de sucessão nas empresas familiares portuguesas congéneres (Lave e Duguid, 1994: 156). A leitura das várias genealogias (Bearsley, Taylor, Fladgate, Yeatman) existentes na empresa, não parece confirmar tal tese, devendo interpretar-se a sucessão do Barão da Roeda como um caso que não chega a constituir regra dentro da empresa.

A razão para tal constatação é a seguinte: o Barão é considerado um estrangeiro à altura da sua residência em Portugal, já que, na verdade, o Livro II das Ordenações Filipinas, então em vigor, prescreve claramente «*que as pessoas que não nascerem nestes Reinos e Senhorios delles, não sejam havidas por naturaes delles, postoque nelles morem e residam [...] e neles vivam continuamente, e tenham seu domicilio e bens*» (Título XV).

Mas o seu filho Francis (e seus descendentes) são já considerados portugueses à luz das mesmas Ordenações já que estas assim o determinam sempre que «*o pai estrangeiro tiver seu domicilio e bens no Reino e nelle viver dez annos contínuos*» (idem). Ora, o Livro IV das mesmas Ordenações estipula que «*quando algum homem casado, ou sua mulher se finar, deve o que ficar vivo, dar partilha aos filhos do morto, se os tiver, quer sejam filhos d'antre ambos, quer da parte do que se finou, se forem legítimos [...]. E não havendo hi filhos, dará partição aos netos, ou outros descendentes do defuncto, ou aos ascendentes*» (Título XXVI). Como fica assim evidenciado, o direito de primogenitura é uma figura jurídica que não encontra consagração nas Ordenações Filipinas (nem no Código Civil de Seabra, de 1867 — como adiante se verá). Daí que aos nacionais, descendentes dos ingleses fundadores da Casa, seja aplicado o direito sucessório português então em vigor e cujos termos-chave são *partilha* e *partição*. A tese de Lave e Duguid, não parece assim encontrar, para o século XIX, confirmação total.

Como se explica, então, que ao Barão Roeda tenha sucedido o seu filho «primogénito», Francis, na gestão da Casa? Como se explica que o património de um estrangeiro residente em território português não tenha sido partilhado, mas pelo contrário, tenha sido entregue maioritariamente ao filho varão? Explica-se à face da chamada teoria dos estatutos, criada justamente para responder à necessidade de resolver os conflitos decorrentes do desenvolvimento do comércio internacional. Essa teoria constata a existência, na condição do estrangeiro

residente em território nacional, de um duplo estatuto: o real, regulado pelas leis locais ou territoriais e o pessoal, regulado pelas leis da nacionalidade do estrangeiro: «Nestas condições, a teoria resolvia os conflitos de direito internacional, aplicando o estatuto real, se a relação jurídica incidia sobre cousas e bens e o pessoal, isto é, a lei de nacionalidade dos interessados, se se referia principalmente às pessoas» (Caeiro da Matta, 1910: 325).

Sendo assim, é de admitir que o direito comercial que regula a actividade económica da Casa Taylor seja o português e que o direito sucessório que pauta a acção do Barão da Roeda, para o mesmo período, seja a do seu país de origem – a Grã-Bretanha. Pode, então, daqui deduzir-se que o direito britânico escrito consagra o «direito da primogenitura»? Não é provável nem razoável considerar tal, dadas as características liberais da jurisprudência inglesa que reconhece a igualdade dos cidadãos perante a Lei. Como entender, então, a sucessão do Barão da Roeda? A hipótese que formulo é a de que se o direito escrito não estipula tal direito, já é de admitir que ele seja consagrado pelo direito consuetudinário da aristocracia inglesa (ainda hoje vigente), na tentativa de manter a identidade da família, através da preservação da integridade dos respectivos feudos. A isto poder-se-á objectar que os Fladgate, bem como as outras famílias constitutivas da Taylor's, não são aristocratas. Mas é verdade também que John Alexander é um comerciante enriquecido pelo negócio do Vinho do Porto e nobilitado pela monarquia portuguesa. A segunda hipótese que julgo ser assim pertinente de admitir é a de que a tradição sucessória da aristocracia britânica tenha sido neste caso objecto de «imitação» pelo Barão da Roeda.

## 2. ESTRATÉGIAS DE SUCESSÃO

Antes de mais, é necessário compreender o significado do conceito de casa que aparece no discurso de Alistar Robertson: *a casa é um conjunto de pessoas ligadas entre si por relações duplas de consanguinidade e de afinidade, por um lado e de propriedade e de capital, por outro*. Nas primeiras estão presentes a afectividade e a emotividade, enquanto que nas segundas estão implicados o cálculo económico e a maximização do lucro. A racionalidade que governa a casa é, assim, dupla: a par da racionalidade teórica do cálculo económico projectado na gestão dos bens, há a racionalidade prática da afectividade e da emotividade cultivadas nas relações de parentesco.

Nas crises cíclicas – e muitas têm sido na história do vinho do Porto – é natural gerarem-se no interior da casa, «atmosferas emocionais» (Yanjisako, Sylvia), que podem ser disruptivas, e, em última análise, pôr em risco a estabilidade da empresa. Ora, justamente, as várias formas de racionalidade teórica – teológica,

económica, jurídica, artística – são chamadas a prevenir esta situação para conter e moldar e, assim amortecer, as dissensões que tais «atmosferas» possam induzir.

No caso em apreço – a sucessão do Barão da Roêda na pessoa do seu único filho varão, Francis Pedro –, a problemática da sucessão ganha foros de excepcionalidade na medida em que o Barão é, face ao ordenamento jurídico português, considerado em estrangeiro. Mais: esta estratégia de sucessão insere-se no quadro mais geral das estratégias empresariais que construíram a aliança da Taylor's com outras quatro casas de vinho do Porto, através do casamento das quatro filhas do Barão com outros tantos negociantes do sector. Foi assim que a Quinta da Roêda serviu de dote que Janet Fladgate levou para o seu casamento com Charles Wright da Croft (e daí o sentido das últimas palavras de Alistar Robertson proferidas a 3 de Setembro de 2001). O sucesso do sistema de aliança assim estabelecido, contribuiu para o sucesso da sucessão de John Alexander Fladgate na Taylor's, na medida em que potenciou as trocas materiais e simbólicas entre as cinco casas de vinho do Porto.

A obra do Barão da Roêda e dos seus pares ingleses no Porto e no Douro não se construiu sem a vivência de uma certa «atmosfera emocional» que embora seguramente muito contidamente britânica, decorria do duplo estatuto daqueles comerciantes que eram estrangeiros em território nacional e, deste modo, estavam sujeitos a um enquadramento jurídico específico – a teoria do duplo estatuto.

### 3. AS ELITES

Como bem mostrou Giddens (2000: 12) a separação do tempo e do espaço produzido pela modernidade, foi crucial para o extremo dinamismo desta. Factor fundamental desta separação foi a invenção e a difusão por toda a população, nos finais do século XVIII, do relógio mecânico. Esta separação completou-se quando a organização social do tempo começou a adquirir foros de uniformidade por todo o espaço territorial.

Esta desconcretização do tempo, este «esvaziamento do tempo» constituiu uma pré-condição da deslocalização do espaço (Giddens, 2000: 13): a coordenação através do tempo é sempre a base do controlo do espaço. A desconcretização do tempo e a conseqüente deslocalização do espaço determinaram a descontextualização da actividade social, o que permitiu a emergência de organizações racionais que, libertas dos particularismos dos contextos da presença, dos hábitos e práticas locais, puderam assim expandir o «esvaziamento do tempo e do espaço» (Giddens, 2000: 14). O acima referido dinamismo da modernidade radica aqui.

Sintomático deste processo foi o surgimento da categoria de «evolução» na história das mentalidades do século XVIII, o que significou o repúdio da con-

cepção do «tempo cíclico» e a gradual adopção da concepção do «tempo linear» (Poirier, 1968: 19).

É esta mudança nas representações do tempo que permite explicar a organização, a partir de finais do século XVII, das primeiras firmas de vinho do Porto com as suas estratégias empresariais mais ou menos incipientes ou já consistentes. Sem a nova concepção do tempo linear seria inconcebível a noção de estratégia. Não é assim por acaso que a organização empresarial no Porto e no Douro tem aquela datação.

Por isso mesmo, o sucesso do negócio sempre esteve ligado ao poder de escolha das estratégias mais duradouras e estáveis. Ora, eram as elites que detinham esse poder, pois eram elas que usufruíam um acesso privilegiado às formas teológicas, económicas, jurídicas e artísticas da cultura letrada o que as tornava mais aptas a com elas moldar as «atmosferas emocionais» sempre coalescentes às crises que ciclicamente surgem na história económica do vinho do Porto e, assim, saber escolher as opções empresariais mais eficazes.

As elites protagonizam deste modo o «tempo longo» de que falava Brandel e garantem, por esta via, a continuidade, através das gerações, das empresas cuja acção colectiva controlam.

## CONCLUSÃO

Procurei neste texto contribuir para a explicação da antiguidade e do sucesso de algumas das empresas do vinho do Porto. Para tal, tomei como contexto a Taylor's e a compra, pelo respectivo grupo, da Croft e da Delaforce.

Defini o grupo social que as detém, tendo procurado esclarecer o modo pelo qual as elites garantem melhorar a perenidade e o sucesso das estratégias de sucessão.

## BIBLIOGRAFIA

- Ordenações Filipinas*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian. Livros II e IV.
- AMORIM, Diogo Pacheco de – *Relações Comerciais de Portugal com a Inglaterra*. Figueira da Foz, 1937.
- ARAÚJO, Henrique Gomes de – *Ética, Economia e Educação. Ensaio sobre o Vinho do Porto*. Porto: Fundação Eng. António de Almeida, 1998.
- COBB, Gerald – *Oporto Older and Newer*. [S.l.: s.n.], 1965.
- CROFT, John – *Um Tratado sobre os Vinhos de Portugal*. Porto: Instituto do Vinho do Porto, 1942. Ed. original 1877.

- GIDDENS, Anthony – *As consequências da Maternidade*. Lisboa: Celta Editora, 2000.
- LAVE, Jean & DUGUID, Paul – «A Produção de Famílias». *Douro – Estudos e Documentos*. (1996), pp. 96-117.
- MATTA, Caeiro da – *Direito Comercial Português*. Coimbra: Imprensa da Universidade, 1910.
- ORTIGÃO, Ramalho – *As Farpas*. Lisboa : Classica Editora, 1985.
- POIRIER, Jean, dir. – *Ethnologie Générale*. Paris: Éditions Gullimard, 1968.
- SELLERS, Charles – *Oporto, Old and New*. London: Herbert and Harper, 1899.



Luís Roseira \*

## Breve história dos viticultores engarrafadores e da Associação dos Viticultores Engarrafadores dos Vinhos do Porto e Douro (AVEPOD)

Ao cumprimentar os ilustres historiadores presentes neste II Simpósio Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho, invoco algumas ideias-força que fizeram a História da Região Demarcada do Douro e que muito me influenciaram como viticultor e combatente pela liberdade.

A primeira ressalta, com evidência, ao contactarmos com a paisagem desta região. Estamos perante um dos maiores monumentos braçais do mundo, feito e refeito geração após geração ressuscitado após a grande tragédia que destruiu todo o vinhedo em finais do século XIX.

A filoxera trouxe consigo o sofrimento agravado de milhares de durienses, mas constituiu, de certo modo, um dos momentos mais importantes de reestruturação agrária do Douro. Os senhores da terra abandonaram-na e assim foi possível que minha avó Umbelina pudesse comprar, ao conde de Mateus, um naco de terra – o «Calvário». Mas, se é verdade que esse foi um momento em que diversos camponeses sem terra conseguiram aceder à propriedade, também se verificou, em grande escala, a ruína de pequenos e médios viticultores, que se enredaram no crédito usuário, perdendo as terras para uma nova burguesia agrária e vendo-se, em muitos casos, compelidos à emigração. Não menos importante foram os grandes investimentos feitos pelo capital comercial e financeiro na viticultura.

A segunda diz respeito à importância decisiva das elites regionais que em todas as épocas de crise mais aguda denunciaram a miséria imerecida do seu povo trabalhador<sup>1</sup>.

\* Médico e produtor vinícola.

<sup>1</sup> Sequeira, Carla – *A Questão Duriense e o movimento dos Paladinos, 1907-1932. Da Comissão de Viticultura Duriense à Casa do Douro*. Porto: GEHVID e CIRDD, 2000. (Cadernos da Revista Douro – Estudos & Documentos; 5). Citam-se, entre outros, Amâncio de Queirós, Amílcar de Sousa, Antão de Carvalho, Artur Pinto Ribeiro, Carlos Amorim, Júlio Vasques, Nuno Simões, Torcato de Magalhães e Vitor Macedo Pinto.

Ao imobilismo do Corporativismo seguiu-se um período da II República que, embora tenha «formalmente» acabado com o regime anterior, não trouxe alterações significativas ao modelo institucional. As várias tentativas para destruir a Casa do Douro<sup>2</sup>, a introdução no esquema da Comissão Interprofissional da Região Demarcada do Douro (CIRDD), que agravou a crise de má gestão e o negócio da Companhia<sup>3</sup> e nos trouxe mais uma tutela do Poder Central, a transferência do Instituto do Vinho do Porto para a região, que não se concretizou até agora, não alteraram em nada os «males do Douro» e não trouxeram «quaisquer remédios»<sup>4</sup>, razões que nos levaram a defender uma Reforma Institucional do Sector dos Vinhos do Porto e Douro<sup>5</sup>, que há dois anos aguarda, dada a falta de elites regionais e o imobilismo das instituições do sector, a decisão governamental da criação de uma «Comissão» que, na base do projecto apresentado, promova amplo debate na Região e pela Região<sup>6</sup>.

Mas o que importa salientar na comunicação que hoje e agora vos apresento são as razões por que, no ano de 1979, me inscrevi no Instituto do Vinho do Porto como «produtor-engarrafador».

Os motivos são simples de explicar.

Os comerciantes do Vinho do Porto, desde há séculos dominantes, tornaram-se, na prática, após a criação do Entrepasto «único e privativo dos vinhos do Porto», em Gaia, em 1926, senhores exclusivos de toda a exportação, dadas as limitações impostas pela legislação corporativista<sup>7</sup>.

Sendo assim, conhecedor das regiões vitivinícolas europeias e mundiais, entendi que, além de injusto<sup>8</sup>, constitua uma aberração, pois, para além de impor a comercialização de um único tipo de vinho numa das regiões vitícolas mais

<sup>2</sup> Moreira, Vital – *O Governo de Baco*. Porto: Ed. Afrontamento, 1998, pp. 137, 148.

<sup>3</sup> Trata-se da compra, pela Casa do Douro, de 40% das acções da Real Companhia Velha.

<sup>4</sup> Roseira, Luís – *Uma vida pelo Douro*. Porto: Ed. Asa, 1992.

<sup>5</sup> Roseira, Luís – *Reforma Institucional dos Vinhos do Porto e Douro*. Edição do autor.

<sup>6</sup> Proposta da AVEPOD enviada ao primeiro-ministro Eng.º António Guterres e ao ministro da Agricultura.

<sup>7</sup> Eram condições indispensáveis possuir armazém em Gaia, no Entrepasto, e ter um stock mínimo de 300 pipas. Acresce que o Entrepasto estava saturado, não sendo possível que algum exportador vendesse a um viticultor ou este, mesmo assim, tivesse capacidade financeira para o comprar e garantir o stock obrigatório e permanente de 300 pipas. Embora esta obstrução fosse real, o mais dominante era, sem dúvida, o peso da «ordem corporativa» que dividia e mentalizava que havia duas classes, uma produtora, outra que comercializava e era esta que, como classe dominante, o corporativismo protegia.

<sup>8</sup> A injustiça deriva de sermos a única Região Demarcada que não consentia a exportação senão através de um único Entrepasto, ainda por cima fora da Região produtora e na prática só aberto a um grupo privilegiado – as empresas ou grupos de empresas de Vinho do Porto. Deve referir-se, no entanto, que, nas suas origens, o Entrepasto correspondeu a uma reivindicação da lavoura duriense e dos «paladinos», cujo objectivo era garantir uma rigorosa fiscalização da qualidade do produto na área de armazenamento e exportação.

afamadas do mundo<sup>9</sup> nos impedia, na prática, de vender directamente o produto do nosso trabalho.

Estudando a legislação, nada impedia que me inscrevesse como produtor-engarrafador actuando no mercado interno. E assim fiz.

Após ultrapassar uma burocracia desmotivadora, apesar da boa-vontade dos dirigentes desse tempo do Instituto do Vinho do Porto e da Casa do Douro, obtive o «passaporte», ficando sujeito à legislação para todos os comerciantes, exceptuando a possibilidade de exportação.

Durante os primeiros anos, fiquei sozinho no mercado<sup>10</sup>, sem deixar de colocar à apreciação dos «enófilos» os primeiros vinhos de um produtor: Ruby, Tawny e 20 anos, seguindo-se um Reserva da Família 1979 e o primeiro Vintage 1978<sup>11</sup>.

Até então a legislação por que nos guiávamos (e era aceite pelo IVP) correspondia à dos Châteaux e dizia que o produtor-engarrafador só podia comercializar exclusivamente a sua produção, sendo obrigatória a vinificação, engarrafamento e expedição na Quinta<sup>12</sup>.

- 9** Em toda a História secular do Vinho do Porto, os comerciantes, com poucas excepções, só se interessaram comercialmente por um tipo de vinho – o Porto. Hoje estão legalmente constituídas cinco DOC – «Porto», «Douro», «Espumosos», «Moscatel galego» e «aguardentes vnicas». Convenhamos que é monopolismo a mais, tanto mais grave quanto o novo aproveitamento da DOC Douro traria mais-valias que eram importantes para o desenvolvimento da Região. Quem salvou a DOC Douro, honra lhe seja prestada, foram as cooperativas, os produtores-engarrafadores e os comerciantes.
- 10** Antes do lançamento no mercado, não deixamos nada ao «acaso». Um grupo de amigos ajudou à sua concretização, a saber: Eng.º Dias Teixeira, enólogo; Dr. Carlos Costa, estudo de mercados; Prof. Amândio Silva, imagem; Dr. Artur Santos Silva, estudos financeiros; Dr. Miguel Cadilhe, financiamento pelo BPA.
- 11** Ao longo destes anos lançamos no mercado os seguintes vinhos de categorias especiais: 13 Vintages e LBV e uma reserva datada de 1979; vinhos com indicação de idade: 10 e 20 anos; vários Vintage Character. E vinhos de lote: Ruby, Tawny e Branco; reservas: D. Margarida, de Quinta, Reserva de Natal.
- 12** Almeida, Alberto Francisco Ribeiro de – *Os interesses causantes do regime jurídico da Denominação de Origem*. «Douro – Estudos & Documentos». Porto: GEHVID. N.º 7 (1999), pp. 61-81. O autor, num estudo muito bem documentado, analisa toda a legislação da Comunidade e das conclusões resume as seguintes: 1 – as dificuldades financeiras e a necessidade de analisar todos os interesses conflituantes da RDD não podem enevoar as atribuições e as competências das instituições de natureza pública existentes, nem desprezar os interesses inerentes à figura de denominação de origem, em especial quando estamos a lidar com denominações de renome. 2 – não existe legislação nacional que estabeleça pelo menos princípios orientadores da disciplina jurídica dos vinhos de Quinta. No caso da RDD, toda a liberdade foi deixada para o IVP e para a CIRDD. 3 – a regulamentação dos vinhos de Quinta deverá ter por objectivo reforçar o prestígio de certas denominações. É essa a finalidade que resulta da regulamentação comunitária e da jurisprudência do TJCE. Em resumo: a regulamentação comunitária traça um quadro muito ténue, deixando aos Estados-membros grande liberdade de disciplinar. Todavia, as normas nacionais devem reforçar o prestígio do nome da exploração e informar correctamente o consumidor. A regulamentação comunitária consagra, pois, dois requisitos quanto à utilização de certas expressões para indicar o nome de uma exploração vitícola – que o vinho seja proveniente exclusiva-

Não ficamos nem inquietos nem parados e, ao longo dos anos, mobilizámos um grupo de viticultores que eram sensíveis a este projecto. Com este grupo de viticultores de todas as sub-regiões, credos políticos<sup>13</sup> e, após várias reuniões com vista à criação de uma associação, esta foi concretizada com escritura lavrada na Casa do Douro e foram eleitos os seus primeiros Corpos Sociais.

Não foram fáceis os primeiros anos da sua vida. A ausência duma sede; a dificuldade de definir uma política e um programa de actuação; a crise da Casa do Douro e o pequeno número de associados dificultaram, como é natural, a sua visibilidade.

Só em 2000 uma nova direcção conseguiu, com a ajuda da Casa do Douro, uma sede e as quotas dos associados e financiamentos do PRONORTE, inicialmente e, depois, do ONDOURO, bem como a oferta de uma nova área na Ribeira, o aumento de associados e a definição de uma política actuante tornaram possível criar uma imagem nova de um associativismo novo.

Ganha esta «batalha», era preciso ganhar a «guerra».

Com a colaboração do então deputado Doutor António Barreto que, desde o início sempre nos apoiou, uma delegação de produtores-engarrafadores dirigiu-se, com o Doutor António Barreto, a todos os grupos parlamentares que, por unanimidade, aceitaram a petição que levávamos: a legalização do produtor-engarrafador e a possibilidade de exportação a partir da Região Demarcada.

Passados poucos meses, o Governo de então, presidido pelo Prof. Cavaco Silva, enviou para o *Diário da República* o Decreto-Lei 86/86, em que, além de reconhecer esta nova figura de viticultor, finalmente dava iguais direitos a todos os agentes que comercializavam o nosso Vinho do Porto, acabando com a exclusividade anacrónica do Entrepasto de Gaia.

Desde então, tal como no início, não tem sido fácil caminhar neste novo modelo de associativismo dos viticultores, que afronta a secular experiência comercial de capital estrangeiro ligada ao Vinho do Porto e não tem qualquer experiência dos mercados.

mente de uvas colhidas na exploração em causa e que a vinificação tenha sido efectuada na mesma exploração. O que importa na análise específica sobre estas questões é que: «a regulamentação dos vinhos de Quinta deverá ser um instrumento de prestígio para esses vinhos, junto do consumidor e deverá implicar uma mais-valia económica para o produtor».

<sup>13</sup> Sócios fundadores: Miguel Viladerbô de Sommer Champalimaud; António Manuel de Sousa Pinto Agrelus; José Joaquim Barros Taveira; Rui de Castro; Nuno de Matos; Graça Maria Correia Tzalmen Godinho; Jaime Machado Aires Lopes; Eduardo de Serpa Pimentel; João António Serôdio; Amélia da Silva Pereira Serôdio; João Nicolau de Almeida; Luís da Silva Lopes Roseira; José Afonso Bulas Cruz; Ana Maria Carvalho Sequeira Varejão Queirós; José Carlos Calheiros Cruz; José Coimbra Aires de Matos; António Maria Borges Vinagre; Joaquim Lopes da Silva; Maria Eduarda Seabra Machado Folhadela Barbosa, José Carlos Folhadela Barbosa.

Mas este é, a nosso ver, um caminho que não tem retorno. Tem, isso sim, de se organizar mais e melhor, criar e reforçar um associativismo humanista, estar no mercado sem preconceitos e rapidamente dotar-se de quadros que colmatem uma experiência que não possui.

Temos, contudo, que defender um princípio fundamental – o princípio da qualidade diferenciada –, distinguindo-nos assim dos vinhos comerciais.

Temos, a exemplo dos Paladinos, de criar uma nova elite. E, tal como eles persistentemente, lutar e ganhar uma batalha que vai favorecer todo o sector dos vinhos do Douro. Transcrevo, com emoção, o que se escreveu sobre a elite dos Paladinos: *«É, de facto, esta elite que encarna verdadeiramente o espírito regional. É ela que o desenvolve pela sua acção. É com ela também que a região se sente identificada. E será ela que desenvolverá a reforma institucional que substituirá a Comissão de Viticultura da Região do Douro. [...] São a alma e o rosto do Douro, da lavoura»*<sup>14</sup>.

Assim nós possamos ter, na história da Região o papel que o movimento dos Paladinos representou na reforma do Douro.

<sup>14</sup> Sequeira, Carla – o. c., pp. 128-129.



Klaus Epperlein ■ Manuela Matthes \*

# Investigación de la historia de la vid «Riesling rojo» en la región Saale-Unstrut y las posibilidades de desarrollo de una variedad nueva a través de la selección por clonación

## 1. LA HISTORIA DE LA REGIÓN DE SAALE-UNSTRUT

Los primeros testimonios de la viticultura en las orillas de los ríos Saale y Unstrut datan del año 998. En aquella época, emperador de Alemania, Otto III regaló varios viñedos al monasterio de Memleben, como dice un documento del 30) de noviembre de 998, firmado en Roma. En la época de la cristianización de las regiones del este se fundaron numerosos monasterios en los sitios conquistados a los eslavos.

Sobre todo en los monasterios de los Cistercienses y en las cortes de los príncipes había una necesidad creciente de vino de misa.

En la Edad Media podemos constatar un auge de la viticultura en nuestra región con una extensión de 10 000 hectáreas. Se redujo considerablemente sólo en el siglo XIX debido a la mejor comunicación con los países del sur de Europa y la importación de sus vinos que eran más baratos. La viticultura sufrió la crisis más aguda con la transmisión de la filoxera y micosis a finales de este mismo siglo. El área de cultivo descendió a menos 100 hectáreas.

Con el método de barbones se dió una perspectiva a la viticultura. Después de la Segunda Guerra Mundial, en la RDA, el área aumentó poco a poco a 300 hectáreas, mientras que desde los cambios en 1990 hasta hoy se ha duplicado, cubriendo un total de 646 hectáreas.

\* Martin-Luther-Universität Halle Wittenberg. Landwirtschaftliche Fakultät. Institut für Pflanzenzüchtung und Pflanzenschutz. E.-Abderhaldenstr. 27 06108 Halle (Saale) – Germany.

## 2. EL DESARROLLO DE LAS VARIEDADES DE VIDES

### 2.1. *Las antiguas variedades de vides en Europa*

La variedad que se considera la más antigua del mundo es la denominada Chasselasdere, puesto que hay testimonios de estas plantas en imágenes de desde hace más de cinco mil años, encontrados en los necrópolis de Egipto. Por otra parte, la antigüedad de esta variedad se fundamenta en las subvariedades con nombres tales como Chasselasdere blanco, Chasselasdere rojo, Cerasco, Chasselasdere croquant o, en alemán, Gutedel (bueno – noble).

Otro grupo importante de vides antiguos es el de los Borgoña. Se distinguen, por ejemplo, el Borgoña blanco y el gris para vinos blancos y el Pinot tinto, Pinot Meunier y Pinot Madeleine para vinos tintos.

Nos encontramos aquí en el valle del Douro donde predomina el Tinta Amarela, la vid más importante para los Vinos de Porto.

Bajo el aspecto histórico, llama la atención la variedad Tinto Cão, con un rendimiento mucho inferior, pero que da vinos excelentes. Dado que esta variedad está a punto de desaparecer, sería recomendable una revitalización a base de selección por clonación, igual que en el caso del Riesling rojo en Alemania.

## 3. LA VARIEDAD HISTÓRICA RIESLING ROJO

### 3.1. *La historia de la variedad Riesling en Alemania y en la provincia de Sachsen-Anhalt (Sajonia-Anhalt)*

El aspecto de nuestros viñedos ha cambiado considerablemente en los últimos cien años. En el pasado se practicaba un cultivo mixto, es decir, en un mismo viñedo se encontraban vides que se distinguían por su rendimiento cuantitativo y cualitativo, y el tiempo de vendimia. En el marco de un proyecto nacional, se ha limpiado un viñedo histórico donde habían sobrevivido una docena de variedades en cultivo mixto. La vendimia se realizó en una determinada fecha, para producir un sólo vino a base de la totalidad de las uvas. El resultado es un vino del que se supone que tenga el sabor de los vinos en los siglos pasado, pero totalmente diferente del gusto actual. Predominan taninos y ácidos disharmónicos.

La sustitución del cultivo mixto por el cultivo «puro», junto con la selección de variedades de rendimiento y calidad altos, han llevado a la desaparición de un buen número de variedades, la así llamada erosión de los genes.

Debido a la alta calidad de los vinos producidos, la variedad de Riesling se considera el rey entre los vinos blancos. A diferencia de las variedades que en su gran mayoría proceden del Cercano Oriente, el Riesling tiene sus raíces en vides silvestres del Alto Rin. Todas las variedades actuales tienen uvas blancas. Por lo tanto, sabemos de documentos antiguos que había cultivos mixtos con vides de uvas blancas y vides de uvas rojas. El cultivo de la variedad Riesling rojo, hoy en día, queda limitado a los jardines botánicos de algunos centros que se dedican a la investigación de las vides.

El interés reducido por parte del Estado en desarrollar la viticultura en la RDA hizo posible la «supervivencia» de un viñedo con cultivo mixto de vides blancos y rojos de la variedad Riesling. Con ello se nos ofrece la posibilidad de seleccionar vides para el desarrollo de nuevas variedades.

### **3.2. Análisis del cultivo de una variedad histórica en viñedos actuales**

La viticultura en nuestra región se extiende sobre todo en los valles de los ríos Saale y Unstrut y, además, en otro área, a 60 km hacia el norte cerca de Hohnstedt y a orillas de un lago, el Süßer See (Lago dulce) en el distrito de Halle. En este sitio particular se cultivan unos 70 hectáreas. Cuando buscamos variedades antiguas, encontramos dos viñedos con el cultivo mixto de Riesling blanco y rojo. Se está realizando un estudio para analizar el estado del Riesling rojo, con el propósito de obtener materiales base para una futura selección. En una primera fase se hizo una documentación de todas las plantas con el método GPS (sistema con satélite geodésico), en total 259 plantas.

El año pasado, se compararon los datos obtenidos del Riesling rojo con los del Riesling blanco, por ejemplo, inicio del período de vegetación, momento de floración, enfermedades y parásitos, y parámetros de la vendimia que resumimos en los dos cuadros siguientes:

- (1) El rendimiento cuantitativo de 9 vides escogidos de Riesling rojo era considerablemente superior al del Riesling blanco en 9 vides escogidos con fines de control.
- (2) Otro parámetro significativo es el del peso de 100 bayas/uvas. En este caso también, el Riesling rojo se destacó por un peso superior.

Por último, las uvas recogidas pasaron a la prensa, dando unos cinco litros de Riesling rojo y otros cinco de Riesling blanco para seguir investigando. El vino del Riesling rojo se caracteriza por un menor contenido en ácidos y una finura armónica.

### **3.3. Revitalización de la variedad histórica Riesling rojo mediante selección por clonación**

Aparte de los parámetros viticultivos, necesitamos vides sanos para una posterior selección. Desgraciadamente, tuvimos que constatar que todos los vides habían sufrido una infección con una serie de enfermedades virales. De allí, es indispensable proceder al saneamiento de plantas escogidas para después poder utilizarlas en la selección. Junto con el organismo nacional de selección en la viticultura (Bundesanstalt für Züchtungsforschung Geilweilerhof-Siebelingen), estas plantas se someten a un tratamiento térmico. Este tratamiento favorece el crecimiento de la planta frente a la extensión del virus. Al cabo de unas semanas, es posible cortar las partes sanas para obtener nuevas plantas. Esperamos tener vides sanas para nuestra investigación dentro de quince meses.

En los próximos pasos de la selección, a base de diez plantas se obtienen 12 años cinco barbones para el cultivo en un viñedo especial. Durante los próximos tres años seleccionamos las plantas con mejor rendimiento para obtener más barbones. A cabo de seis años puede realizarse un análisis de tres viñedos en regiones diferentes, con sesenta vides cada uno. Dentro de otros seis años más, y dado un resultado positivo de los análisis, es posible solicitar el registro oficial de una variedad nueva en Alemania.

## **CONCLUSIONES**

En los siglos pasados, el cultivo mixto era el método común y corriente. Los viñedos actuales se caracterizan por su homogeneidad, con una variedad de alto rendimiento. En este proceso, muchas variedades antiguas desaparecieron, quedando algunas en bancos genéticos de centros científicos.

Con el descubrimiento de unos pocos viñedos de cultivo mixto de Riesling blanco y Riesling rojo, se nos ofrece la oportunidad única de revitalizar el histórico Riesling rojo. Nuestro propósito es el desarrollo de una nueva variedad dentro de los próximos doce hasta quince años. Con ello, no sólo podemos conservar una variedad histórica, sino también ofrecer la posibilidad de su cultivo en regiones diferentes y en áreas más grandes que le permitan competir con las variedades existentes. Con ello admitimos que también las variedades de vides forman parte de nuestro patrimonio.

## BIBLIOGRAFÍA

- AGTE, K. – «Die Trauben sind fast ausgewachsen» Ernst Adolph Tränhart (1807-1880) und die Naumburger Weinbaugesellschaft von 1835. In Weinkultur an Saale und Unstrut. Prot. Wiss: Koll. Am 28.3.1999 in Naumburg(Saale). Landesheimatbund S.-A. E.V. S. 43-58.
- AMBROSI, H.; DETTWEILER-MÜNCH, E.; RÜHL, E.H.; SCHMID, J.; SCHUHMANN, F. – *Farbatlas Rebsorten*. 2. Aufl., Ulmer Stuttgart, 1998, 320 S.
- COBURGER, D. – *Das Weinbautagebuch des Adolph Tränhart 1845-1860*. Verlag K. Urlaub Bamberg, 1995, 285 S.
- COBURGER, D. – *Historische Bedingungen des Weinbaus an Saale und Unstrut*. In Weinkultur an Saale und Unstrut. Prot. Wiss: Koll. Am 28.3.1999 in Naumburg (Saale). Landesheimatbund S.-A. E.V. S. 6-17.
- MÜLLER, E. – *Rebenzüchtung* In MÜLLER, E. U.a. *Weinbau*. 2. Aufl. Ulmer Stuttgart, 1999, S145-156
- PEUKERT, J. – *Der Freyburger Weinbau vom 16. bis zum 18. Jahrhundert – Anbauflächen, Besitzverhältnisse, Sozialstruktur*. In Weinkultur an Saale und Unstrut. Prot. Wiss: Koll. Am 28.3.1999 in Naumburg(Saale). Landesheimatbund S.-A. E.V. S. 32-42
- PEUKERT, J. – *Der Freyburger Weinbau vom 16. bis zum 18. Jahrhundert*. Schriftenreihe des Vereins zur Rettung und Erhaltung der Neuenburg e.V. novum castrum H 6, 1999, 84 S.



Guillaume Giroir \*

## Vin, mondialisation et civilisation en Chine

### INTRODUCTION

L'essor récent des vins du Nouveau Monde est venu bouleverser une géographie viti-vinicole longtemps concentrée dans le Vieux Continent. Parmi ces vignobles extra-européens, ceux des pays neufs (Amériques, Australie, Afrique du Sud, Nouvelle-Zélande...) restent néanmoins profondément marqués par la civilisation européenne. Tel n'est pas le cas des vignobles asiatiques, par ailleurs encore fort mal connus<sup>1</sup>. Pourtant, la Chine a enregistré depuis le milieu des années 1990 une augmentation spectaculaire de sa consommation et de sa production de vin. Il y a donc lieu de se demander comment une vieille civilisation sans tradition vinicole comme la Chine reçoit et intègre le vin, élément emblématique de la civilisation européenne. Ce phénomène constitue-t-il une manifestation de l'occidentalisation de la Chine, voire de sa mondialisation<sup>2</sup>, ou assiste-t-on plutôt à un processus de transformation, de réinterprétation et de réappropriation du vin de la part de la civilisation chinoise en fonction de ses propres pratiques et codes de valeurs?

Il conviendra donc, dans un premier temps, de préciser les modalités de diffusion de la viti-viniculture en Chine. A travers une analyse historico-géographique, on fera ressortir en particulier les liens étroits que le vin entretient en Chine avec les facteurs politiques et géopolitiques.

\* Maître de conférences, Université d'Orléans.

<sup>1</sup> Voir sur le vignoble japonais, Pitte, J.-R. – *Vignobles et vins du Japon*. «Annales de Géographie». N° 510 (mars-avril 1983), pp. 172-199. Le n° spécial des «Annales de Géographie» de juillet-octobre 2000 présente divers cas de vignobles extra-européens, mais aucun d'entre eux n'est situé en Asie.

<sup>2</sup> La mondialisation (cf. Dollfus, O., 1997 ou Paulet, J.-P., 1998) peut se définir brièvement comme un processus d'unification de la Terre à travers l'intégration et l'interdépendance croissantes des territoires dans un réseau toujours plus dense de personnes, de biens, de capitaux, d'informations et d'images. Ce phénomène s'applique, à l'évidence, également aux types et modes de consommation alimentaires, et donc aussi aux boissons alcoolisées comme dans cette étude.

Dans un second temps, cependant, on s'interrogera sur les limites de la portée socioculturelle mais aussi territoriale de cet engouement pour le vin, en insistant sur la notion de filtrage civilisationnel. Il sera question d'identifier les divers phénomènes et processus interdisant toute transposition mimétique en Chine de la civilisation européenne de la vigne et du vin. Il conviendra ainsi de montrer comment la vigne et le vin y disposent d'un statut différent de celui qu'il possède dans la plupart des pays occidentaux et font l'objet d'un processus de réappropriation culturelle par la civilisation chinoise.

## 1. LA DIFFUSION DU FAIT VITI-VINICOLE EN CHINE: ENTRE POLITIQUE ET GÉOPOLITIQUE

En Chine plus qu'ailleurs, l'évolution de la viti-viniculture a été largement conditionnée par le fait politique et géopolitique. Elle en a subi directement ou indirectement les contrecoups. De même, la diffusion récente de la vigne en Chine ne relève nullement d'un processus spontané, elle a été voulue d'en haut par le pouvoir politique lui-même. Fondée sur une plante de civilisation largement exogène, la viti-viniculture a été néanmoins intégrée dans l'histoire et le patrimoine révolutionnaires de la nation chinoise.

### 1.1. Modalités de l'introduction du vin en Chine

#### 1.1.1. Des origines anciennes mais incertaines

Alors que les premières traces de l'alcool de riz en Chine remontent au moins il y a quatre mille ans à l'époque de l'empereur Yu le Grand, la datation des origines du vin demeure incertaine.

En grande partie préservée des glaciations quaternaires et bénéficiant d'une riche palette climatique, la Chine constitue à bien des égards un véritable conservatoire de la biodiversité. Elle possède ainsi plus de 27 espèces de vigne sauvage, dont certaines ont fait l'objet d'une exploitation agricole (*V. amurensis*, *V. davidii*, *V. quinquangularis*)<sup>3</sup>. Parmi les vestiges archéologiques découverts en 1980 dans une tombe située au Henan et remontant à la fin de la dynastie des Shang (il y a plus de 3000 ans), le liquide retrouvé dans un récipient en cuivre a été considéré comme du vin; mais, il n'est pas possible de savoir si la vigne de l'époque était plantée ou si elle restait à l'état sauvage.

<sup>3</sup> *China's Biodiversity: a Country Study*. Pékin: China Environmental Press, 1998, p. 178.

En revanche, la première trace de *Vitis vinifera*, arrivée du bassin méditerranéen par les caravanes de la Route de la Soie, date du début du II<sup>e</sup> siècle av. J.-C., dans le cadre de la grande expansion des premières dynasties Han, notamment de l'empereur Wudi (141-87). La première mention de l'existence d'une production significative de vin de raisin (*putaojiu*, littéralement «alcool de raisin») apparaît dans *l'Histoire de la Dynastie Han*, où il est question d'un riche personnage ayant stocké des milliers de *dan* (un *dan* équivaut à cent litres) de vin, dans les Territoires de l'Ouest, correspondant à l'actuel Xinjiang<sup>4</sup>. Cette introduction d'une plante étrangère s'est effectuée grâce, ou plus probablement, peu après les missions aventureuses du fameux Zhang Qian dans les oasis d'Asie centrale<sup>5</sup>. Ainsi, des vignes furent rapportées du Ferghana par des envoyés chinois en 100 av. J.-C.

Sous les Tang (618-907), alors que les alcools étaient élaborés surtout à partir de millet ou de riz, du vin était néanmoins importé de Chach, actuel Tachkent. L'art de la vinification était alors déjà connu en Chine, mais, semble-t-il, peu développé<sup>6</sup>. Diverses variétés de raisins furent alors également importées: en 640, après la conquête de Qoco (actuel Turfan, région autonome du Xinjiang), des cépages de «Perles de Dragon» furent plantés dans les jardins impériaux de l'ancienne capitale, Chang'an (actuel Xi'an, province du Shaanxi); de même, en 647 ap. J.-C., le peuple turc des Yagbu aurait offert en guise de tribut à l'empereur Taizong (dynastie Tang) des grappes de raisin ainsi que le procédé de la vinification. Les horticulteurs impériaux auraient ensuite procédé à la diffusion de la vigne et de la vinification dans les campagnes. Certaines régions sont alors devenues des zones de production, notamment le Gansu, et surtout le Shanxi.

Néanmoins, après le VII<sup>e</sup> siècle, la viti-viniculture est largement tombée en désuétude et est restée pour l'essentiel cantonnée dans le Nord-Ouest chinois, notamment dans l'actuelle région autonome ouïgoure du Xinjiang. Le déclin de la Route de la Soie a tari les importations de vin de la Sérinde. On trouve néanmoins ponctuellement des traces de production de vin, notamment dans l'oasis de Liangzhou (actuel Wuwei, province du Gansu) située le long de la Route de la soie, ou la province du Shandong à partir de vigne sauvage *Vitis thunbergii*<sup>7</sup>. Sous les Yüan (1271-1368) et les Ming (1368-1644), il est également avéré que les Mongols et les Chinois de Mongolie buvaient du vin, parmi d'autres boissons<sup>8</sup>. En 1373, le premier empereur des Ming décréta que la Chine devait produire du vin, mais,

<sup>4</sup> Wang Wenzhe – *Zhongguo niangjiuye daquan (Beverages offered by China)*. Introduction. Pékin: China Science and Technology Press, 1988.

<sup>5</sup> Yü Ying-shih – «Han», 1977, p. 80 d'après KUWABARA J., 1935, in Chang K. C. – *Food in Chinese Culture, Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven et Londres: Yale University Press.

<sup>6</sup> Schafer, E. H., – «T'ang», d'après Laufer B. (1919), p. 232 in Chang K. C. (ed.), o. c.

<sup>7</sup> Schafer, E. H., o. c., p. 122.

<sup>8</sup> Mote, F. W. – «Yüan and Ming», pp. 200 et 201, in Chang K. C. (ed.), o. c.

semble-t-il, sans grand effet<sup>9</sup>. Le vin avait été en effet depuis longtemps supplanté par les alcools blancs (*baijiu*) et les alcools jaunes (*huangjiu*) à base de riz.

### 1.1.2. L'implantation de la viti-viniculture moderne en Chine à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle: entre colonialisme et anticolonialisme

Dans ces conditions, on peut considérer que la Chine ne dispose pas d'une véritable tradition vinicole. La viti-viniculture moderne en Chine constitue ainsi largement une greffe étrangère. Nombre de caves vinicoles sont nées dans les territoires à bail concédés aux puissances coloniales européennes. Il s'agissait alors d'approvisionner en vin une clientèle surtout britannique, allemande ou française désireuse de retrouver sur place l'un des éléments majeurs de la civilisation européenne. Son implantation s'est effectuée dans un contexte de type colonial, mais avec des intentions diamétralement opposées.

La première cave vinicole de Chine a été fondée à Yantai (Shandong), alors protectorat britannique, en 1892 par Chang Bishi, Chinois d'outre-mer émigré du Guangdong (région de Meizhou) vers Singapour à l'âge de seize ans<sup>10</sup>. Cet acte fondateur de la viti-viniculture chinoise a une signification forte. Grâce à des investissements heureux dans le caoutchouc et les chemins de fer, Chang Bishi devient l'un des plus riches hommes d'affaires d'Asie du Sud-Est. Mais, il consacre une partie de sa fortune à la création d'écoles et d'œuvres de charité destinées aux Chinois d'outre-mer. En reconnaissance, le gouvernement de l'Empire des Qing le nomme consul, d'abord de l'île de Bing Lang en Malaisie, puis de Singapour. A l'occasion d'un cocktail diplomatique à Djakarta (Indes néerlandaises), il a été conseillé par le consul de France d'investir dans l'implantation d'un vignoble et d'une cave en Chine. L'objectif de Chang Bishi est alors, conformément aux idées de Sun Yat-sen, de «sauver la patrie par la création d'entreprises» et de «rendre la Chine prospère et puissante grâce à l'industrie». Il représente donc l'un des leaders des Chinois d'outre-mer patriotes et l'un des pionniers de la promotion de l'industrialisation de la Chine; d'où le nom d'Entreprise vinicole pionnière de Changyu Yantai dans sa version non abrégée.

A l'origine de la viniculture moderne chinoise se trouve donc un acte essentiellement politique, à la fois patriotique et anticolonial. La viti-viniculture n'est nullement considérée comme la greffe d'un héritage culturel européen, mais comme un simple instrument de développement économique. Le vin Changyu de ce fait a toujours été choyé par les révolutionnaires chinois: dès 1912, Sun

<sup>9</sup> Stevenson, T. – *Encyclopédie mondiale du vin*. Flammarion, p. 556.

<sup>10</sup> *Yantai Changyu Putaoniangjiu Gongsì 1892-1992 (Yantai Changyu Pioneer Wine Company)* (plaque commémorative chinois/anglais), p. 14, non daté.

Yat-sen visitant la cave Changyu Pioneer de Yantai calligraphia quatre caractères (*Pin Zhong Li Quan*) signifiant que la qualité du vin de Changyu est supérieure à celle du vin le plus moelleux<sup>11</sup>. Lors d'une visite en 1956, Mao inscrivit lui-même: «*Il faut laisser le peuple boire du vin*». Depuis 1952, les vins Changyu ont été déclarés «glorieux vins d'Etat» et remporté nombre de médailles d'or récompensant les meilleurs produits d'Etat. A bien des égards, le vin Changyu fait partie de l'épopée révolutionnaire et du patrimoine de la nation chinoise.

Dans d'autres cas, la création de vignobles à vin s'inscrit dans une logique coloniale classique. Le protectorat germanique de Qingdao (Shandong) a suscité la création de plusieurs entreprises viticoles, par exemple par la société allemande Melchers<sup>12</sup>. D'autres entreprises viticoles ont été fondées dans l'ancienne Mandchourie par des colons japonais dans les années 30. C'est le cas en particulier de la Distillerie de Dalian, créée en 1934 ou de l'Usine de Boissons de Shenyang établie en 1935. La cave Changyu elle-même, après sa faillite en 1931 et sa reprise par la Banque de Chine, a été contrôlée par l'occupant japonais entre 1941 et 1945.

Le rôle des missions religieuses a été parfois déterminant. Certaines d'entre elles sont liées plus directement aux missions catholiques et à leur désir de disposer sur place d'un vin pour leurs membres et la célébration de la messe. La création en 1910 de la Cave de Shangyi dans l'actuelle proche banlieue ouest de Pékin est due aux Frères Maristes. La Cave de Danfeng (Shaanxi) a été construite en 1911 selon les méthodes de vinification italiennes par Hua Guowen, un Chinois converti au catholicisme<sup>13</sup>. A l'issue de la guerre sino-japonaise et civile, la viti-viticulture chinoise s'est trouvée en 1949 totalement sinistrée: la Cave Changyu ne produisait plus alors que 27 t de vin avec 5 salariés<sup>14</sup>.

## 1.2. Décadence et rejet du vin sous le maoïsme

De nombreuses caves viticoles ont été construites dans les années 50, notamment sur le modèle est-européen. L'influence étrangère s'est donc poursuivie sur d'autres bases après 1949. Ainsi, le Vignoble de l'Amitié sino-bulgare a-t-il été implanté près de Tianjin. La création de la Cave viticole Dongjiao de Pékin a, quant à elle, fait partie des projets prévus par le Premier Plan quinquennal. Dans certains cas, des vignobles à vin ont été créés dans des milieux naturels difficiles, notamment par les soldats démobilisés. Ainsi, le Corps de production et de construction dépendant de l'Armée Populaire de Libération

<sup>11</sup> *Changyu Putaoniangjiu Gongsi (Changyu Pioneer Wine Co.)*, Yantai (Chine) (dépliant chinois/anglais), non daté.

<sup>12</sup> Stevenson, T., o. c., p. 556.

<sup>13</sup> Wang Wenzhe – *Zhongguo niangjiuye daquan*, p. 233.

<sup>14</sup> *Yantai Changyu Putaoniangjiu Gongsi 1892-1992*, p. 16.

a établi en 1956 la Distillerie de l'Ili (Xinjiang); peut-être destinée à améliorer l'ordinaire ou à tromper l'ennui de troupes immergées dans un milieu aride répulsif, et une région musulmane hostile à la présence Han mais aussi proche de l'ex-Urss, cette fabrique produisait divers alcools distillés (comme le fameux *Ili Tequ*), mais aussi du vin et du cidre.

D'une manière générale cependant, la production et la consommation de vin ont fortement régressé au cours de la période maoïste. Cette longue période de purgatoire s'explique aisément par une accumulation de facteurs défavorables. La priorité des grains, surtout après les famines consécutives au Grand Bond en avant, a conduit à réduire au maximum les surfaces consacrées aux cultures commerciales pour faire plus de place aux grains. Le vin a beaucoup plus souffert de cet impératif d'autosuffisance alimentaire que les alcools, souvent dérivés de grains (riz, sorgho, millet...). Contrairement aux alcools blancs qui ne font que prélever une partie de la récolte de grains existante quand elle dégage des surplus, le vignoble immobilise durablement des terres agricoles à des fins non directement vivrières.

En outre, les valeurs de fête, de luxe et d'hédonisme véhiculées par le vin se trouvaient totalement en porte-à-faux avec le niveau de vie de la population, mais aussi la volonté maoïste de forger un «homme nouveau». L'idéal de pureté révolutionnaire ne pouvait tolérer un produit rappelant trop l'esprit bourgeois ainsi que la période d'humiliation coloniale. D'une manière générale, la gastronomie faisait l'objet d'une condamnation morale. C'est ainsi que dans le célèbre roman de Lu Wenfu, *Vie et passion d'un gastronome chinois*, le narrateur Gao Xiaoting, incarnation du révolutionnaire hostile à la gastronomie, pouvait évoquer la période maoïste en ces termes: «*S'intéresser un tant soit peu aux petits plats ou aux beaux habits, il n'en fallait pas plus pour qu'on vous accuse d'être un bourgeois, ou du moins de vous être rangé aux idées de la bourgeoisie*»<sup>15</sup>. A partir des années 60, le vignoble chinois s'est trouvé de surcroît coupé de l'Europe vinicole à la fois capitaliste mais aussi socialiste.

### **1.3. Engouement actuel pour le vin, transition et politique de substitution aux importations**

#### 1.3.1. Secteur vinicole et transition plan-marché

A sa manière, le secteur vinicole a été l'un des plus actifs dans le domaine du passage de la Chine à l'économie de marché<sup>16</sup>. La viti-viniculture apparaît

<sup>15</sup> Lu Wenfu – *Vie et passion d'un gastronome chinois*, p. 75.

<sup>16</sup> Pour des éléments de comparaison avec un vignoble dans un autre pays en transition, voir Plet, F. – *La viti-viniculture hongroise post-communiste à la fin du XIXème siècle*. «Annales de Géographie». N° 614-615 (2000), pp. 473-487.

d'ores et déjà comme un secteur largement globalisé. Ainsi, des entreprises mixtes ont été créées très tôt avec des multinationales occidentales, comme par ex. Rémy-Martin Cointreau dès 1980 avec le vin Dynasty implanté près de Tianjin; il en va de même avec Pernod-Ricard, coactionnaire d'une autre entreprise mixte avec le vin Dragon Seal produit près de Pékin. L'entreprise vinicole Huadong associe, quant à elle, depuis 1985 une société d'Etat et la multinationale britannique Allied Domecq. D'autres entreprises mixtes de taille plus réduite ont été créées par des investisseurs européens, notamment italiens, mais aussi du Nouveau Monde (surtout australiens ou nord-américains). Les entreprises vinicoles californiennes commencent ainsi à créer des sociétés mixtes en Chine, comme par exemple Louis M. Martini dans la province du Jilin avec l'entreprise d'Etat Tonghua.

Depuis le milieu des années 90, des sociétés occidentales ont implanté des vignobles entièrement privés: ainsi, la PME bordelaise William Pitters se constitue progressivement un vaste domaine viticole à Jiaonan, dans la région de Qingdao: à partir de 8 ha de surfaces expérimentales (Riesling, Chardonnay, Muscat), il est prévu de passer à une centaine d'ha, permettant de couvrir la moitié des besoins de la cave; le reste de la matière première proviendra de vignobles sous contrat de gestion ou du marché libre. De même, certaines entreprises vinicoles chinoises sont passées elles-mêmes rapidement du statut d'entreprises d'Etat ou collectives à celui d'entreprises cotées en bourse. Ainsi, la Cave Yantai Changyu Pioneer Wine Company, Ltd est-elle cotée depuis 1997 à la Bourse de Shenzhen et appartient-elle à raison de 49% à divers actionnaires, le reste relevant de la municipalité de Yantai. La possibilité consentie à toute personne, même étrangère, d'acheter des actions d'entreprises chinoises à partir du 1er juin 2001 a provoqué une poussée de l'action Changyu. D'autres caves cependant sont restées des entreprises d'Etat ou collectives.

L'influence occidentale, et notamment européenne a été d'emblée prépondérante et multiforme. Elle s'est manifestée surtout par l'importation de la plupart des cépages d'Europe (Cabernet, Sauvignon, Français bleu, Chardonnay, Syrah, Pinot noir, Chenin, Ugni blanc, Riesling italien, Muscat de Hambourg, Rkaziteli russe...). Divers croisements entre cépages locaux et européens ont été également effectués: ainsi, le *Beichun* provient de *Vitis amurensis* et de Muscat de Hambourg. La plupart du temps, la vigne est conduite en espalier, sauf dans les oasis de l'Ouest chinois où prévalent les pergolas. Des équipements parfois ultra-modernes et des techniques de production sont venus du Vieux Continent. Ici, l'ouverture internationale est souhaitée, et même revendiquée, comme le montre l'obtention par Yantai en 1987 du titre de «Cité internationale du vin» à l'occasion d'un symposium international tenu dans cette ville. Le sous-titre de cette manifestation était particulièrement évocateur: «Le vin de Yantai à l'heure mondiale».

### 1.3.2. Essor spectaculaire de la production et reconquête du marché intérieur

La Chine fait partie des pays dont la consommation augmente le plus rapidement. Elle a connu depuis le milieu des années 90 un accroissement spectaculaire de sa consommation avec des taux de progression de 30% entre 1997 et 2000. Alors que, selon une étude de Vinexpo, la consommation mondiale devrait s'accroître de 5,1% entre 1999 et 2005 pour atteindre 198,1 millions d'hl, celle de la Chine connaîtrait une progression supérieure à 13%. En 15 ans, la consommation devrait passer de 0,2 litre par habitant et par an à 0,7 litre.

Dans un premier temps, l'essentiel de la consommation a été en grande partie couvert par le recours aux importations. Les achats de vins étrangers (grands crus mais aussi trop souvent piquette et fonds de cuve des pays développés) ont enregistré ainsi des forts taux de progression: de 1996 à 1997, leur volume est passé, selon l'Institut asiatique des vins, de 872 000 litres à 1,17 million de litres. L'abaissement des droits de douane en 1995 a eu un fort impact: ainsi, en 1997 près de la moitié de la consommation chinoise était importée.

Depuis la fin des années 90 cependant, le marché intérieur a été largement reconquis par les entreprises mixtes ou entièrement chinoises élaborant sur place des produits de moindre qualité mais peu chers. Le marché chinois du vin apparaît donc aujourd'hui divisé en deux parties inégales, avec d'un côté les vins locaux vendus à bas prix et de l'autre les vins d'importation nettement plus coûteux. En 1998, la Chine a produit 200 000 t de vin, pour seulement 49 843 t d'importations et 4 285 t d'exportations<sup>17</sup>. Les droits de douane, bien qu'allégés, demeurent très élevés avec un taux de 114%. Ils devraient rester de 40% vers 2006 après l'entrée de la Chine dans l'OMC (source: China Trade Winds, Hong Kong). La Chine continue donc de protéger l'émergence de son industrie vinicole nationale par des barrières douanières dissuasives. L'essor de la consommation de vin étant devenu un enjeu économique, la Chine mène une politique d'autosuffisance et de substitution aux importations. Cette politique rencontre d'autant plus de succès que la vogue du vin a entraîné une hausse des prix du raisin et suscité une extension massive des vignobles et un accroissement accéléré de la production.

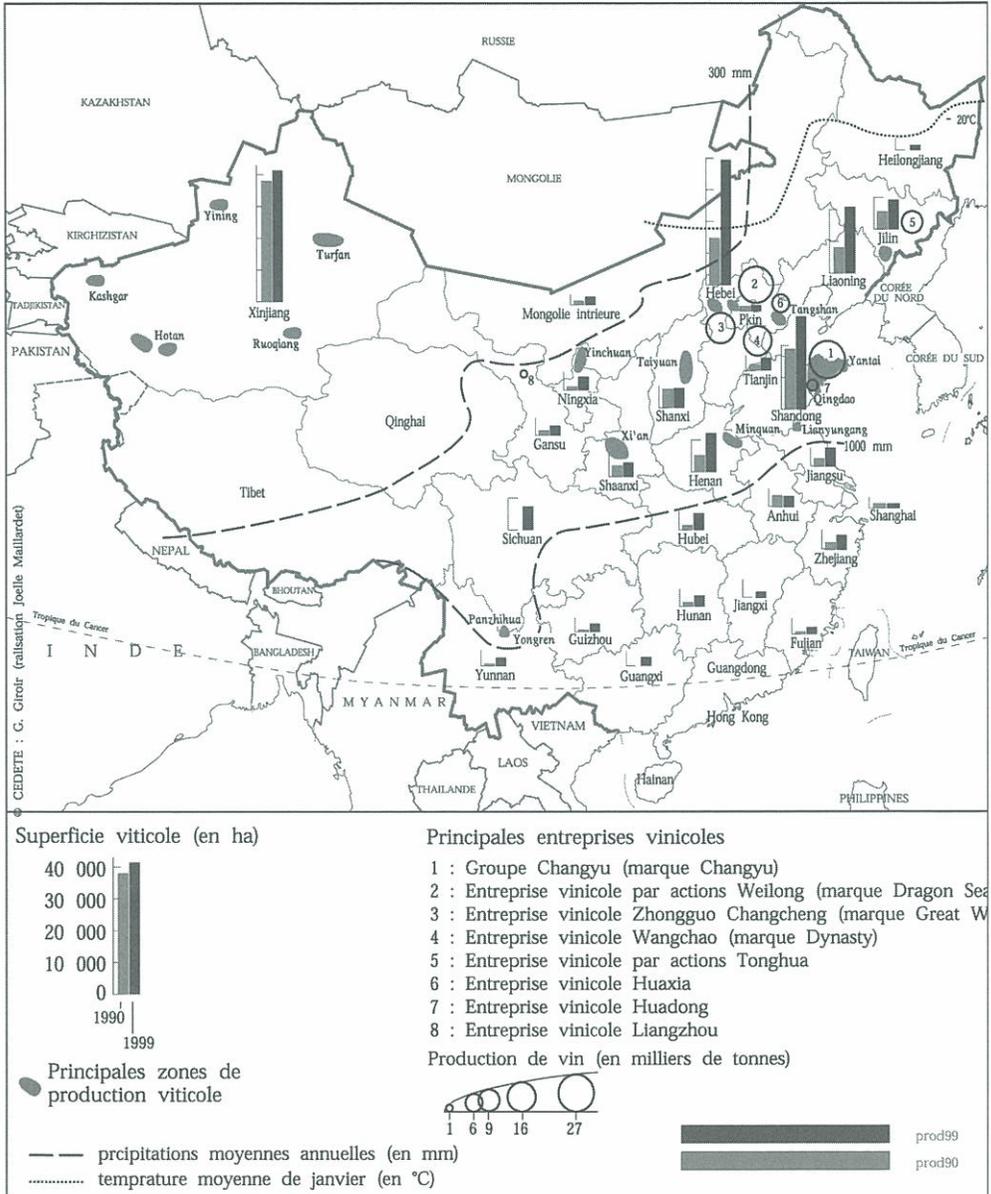
**Tableau 1.** Evolution de la production de boissons alcoolisées en Chine

	1996	1997	1998	1999	2000
Bière	16,82	18,89	19,88	20,88	22,31
Alcools blancs	8,01	7,82	5,73	5,02	6,02
Alcools jaunes	1,20	1,22	1,38	1,40	1,80
Vin	0,17	0,18	0,25	0,28	0,30

Source: *Jiuyin GuanCha (Observateur des boissons)*, Pékin, n° 5, 2001, p. 4 et n° 9, 2001, p. 10.

<sup>17</sup> *Zhongguo qingongye nianjian 1999 (Annuaire des industries légères de Chine)*, p. 172.

## Répartition et évolution de la production viti-vinicole en Chine 1991-1999



Source: *Zhongguo ziran dili tuji (Atlas de géographie physique de Chine)*, 1998, Pkin, carte p. 86, modifiée et complétée; *Zhongguo nongye nianjian 1991 (Annuaire agricole de Chine)*, Pkin, p. 309; *Zhongguo nongcun tongji nianjian 2000 (Annuaire statistique rural de Chine)*, Pkin, p. 150; *Zhongguo qingongye nianjian 1999 (Annuaire des industries Igrs de Chine)*, Pkin, p. 171.

Notes: La province du Sichuan a été conservée dans ses limites d'avant 1997, date de la création de la municipalité de Chongqing, afin de pouvoir intégrer les données de 1990.

La configuration des zones de production viticole est, à cette échelle, seulement indicative: elle ne signifie nullement que la vigne soit l'unique plante cultivée au sein de leur périmètre.

Pour faire face à l'explosion de la demande, la Chine a connu depuis le milieu des années 90 une augmentation spectaculaire de sa production de vin (cf Tableau 1). La presse chinoise spécialisée évoque une «fièvre du vin» (*putaojiu re*)<sup>18</sup>. Entre 1996 et 1999, elle est ainsi passée de 170 000 t à plus de 300 000 t, soit près d'un doublement de la production. En 2005, elle devrait atteindre 500 000 t pour s'élever ensuite à 900 000 t d'ici à 2015 <sup>19</sup>. La Chine possédait 500 entreprises vinicoles en 1998; actuellement, ce nombre a été réduit à 300 afin de structurer un secteur trop émietté. Le gouvernement a ainsi favorisé l'absorption des petites et moyennes caves par les grandes entreprises vinicoles afin de créer des géants capables de résister au renforcement de la concurrence internationale que ne manquera pas d'entraîner la future adhésion de la Chine à l'OMC.

**Tableau 2.** Production des principales entreprises vinicoles chinoises en 1998

Groupe Changyu (marque Changyu) (Shandong)	26 855 t
Entreprise vinicole par actions Weilong (marque Dragon Seal) (Pékin)	25 346 t
Entreprise vinicole Zhongguo Changcheng (marque Great Wall) (Hebei)	17 900 t
Entreprise vinicole Wangchao (marque Dynasty) (Tianjin)	16 846 t
Entreprise vinicole par actions Tonghua (Jilin)	9 258 t
Entreprise vinicole Huaxia (Hebei)	6 127 t
Entreprise vinicole Huadong (Shandong)	2 300 t
Entreprise vinicole Liangzhou (Gansu)	1 000 t

Source: *Zhongguo qingongye nianjian 1999 (Annuaire des industries légères de Chine)*, p. 171.

Désormais, plus de 55% de la production sont assurés par trois grandes caves: deux entreprises mixtes (Dynasty et Great Wall) et Changyu<sup>20</sup>. Globalement, la production tend à se structurer autour de quatre grandes entreprises vinicoles capables d'élaborer plus de 10 000 t de vin par an (cf Tableau 2).

#### **1.4. Evolution récente de la géographie viti-vinicole de la Chine**

Actuellement, les principales caves vinicoles sont confrontées à une pénurie de raisin. Le décalage entre l'offre et la demande se traduit d'ores et déjà par l'explosion du prix des bouteilles, et des profits des entreprises du secteur. Il est également à l'origine d'une modification de la géographie de la viti-viniculture chinoise: en 1978, la production de vin en Chine était tombée à des niveaux très bas et les vignobles à vin restés fonctionnels après le chaos maoïste subsistaient

<sup>18</sup> *Jiuyin Guancha (Observateur des boissons)*, Pékin, n° 5 (2001), p. 4.

<sup>19</sup> *People's Daily*, 07-08-2000.

<sup>20</sup> *China Daily*, 24-11-1999.

surtout dans la province du Shandong. Depuis, la viti-viniculture a connu un processus de diffusion à différentes échelles: multiplication des vignobles dans les vieilles zones de production du Shandong, renaissance et extension de grands vignobles autour de Pékin et Tianjin, essor des petits vignobles dans les terroirs marginaux (milieux arides ou semi-arides, versants des montagnes continentales du Nord-Est, ou même tropicales) (cf. carte).

#### 1.4.1. La province du Shandong, principal foyer de la viti-viniculture chinoise

La province du Shandong a été le berceau de la viti-viniculture moderne en Chine et constitue avec une production de 96 000 t en 1998<sup>21</sup>, la principale région vinicole à la fois par son volume, et surtout sa diversité (vins blancs, rouges, rosés, secs ou moelleux, champagnes, vermouths). Principalement concentrée dans la péninsule de Jiaodong, la production de vin représente environ 40% du total national. Cette localisation résulte du choix de Chang Bishi à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Après une étude scientifique approfondie des sites possibles, il aurait considéré la zone de Yantai comme la plus appropriée en raison de ses divers atouts: sols bruns fertiles, topographie abritée des vents glaciaux du Nord-Ouest par un relief en amphithéâtre, climat de mousson bénéficiant de fortes chaleurs estivales, de précipitations moyennes modérées et rares gelées. Il investit trois millions de *liang* (taëls d'argent) dans l'acquisition d'un terrain de 66 ha de collines et y fit planter 120 variétés importées de ceps afin de déterminer la plus adaptée au topo-climat local. Une vaste cave dotée de tonneaux de chêne importés fut également construite. Il fit venir le vice-consul autrichien de Yantai, par ailleurs expert en oenologie. Il semble que des soldats français stationnés à Yantai aient aussi pu contribuer à la formation des premiers viticulteurs. Aujourd'hui, la Cave Changyu détient en propre plus de 100 ha de vignes à vin.

Il convient de reconnaître la rationalité du choix de Chang Bishi, même si depuis les années 80 les vignobles créés par les grandes entreprises mixtes se situent pour la plupart en dehors du Shandong. La région collinéenne de Yantai, grâce à ses 10 000 ha de vigne à vin, en position de versant ou de plaine intra-montagneuse, constitue en effet encore l'épicentre de l'industrie vinicole chinoise. En application de la politique définie par le Parti communiste, les paysans locaux ont reçu l'ordre d'arracher massivement les anciens champs de céréales pour planter des vignes. Beaucoup plus lucratives, elles sont devenues un puissant facteur de développement local<sup>22</sup>. Ils s'efforcent de pérenniser cette nouvelle source de revenus en obtenant des contrats à long terme avec les grandes entreprises vinicoles.

<sup>21</sup> *Zhongguo qingongye nianjian 1999 (Annuaire des industries légères de Chine)*, p. 306.

<sup>22</sup> *Le Monde*, 08-08-2000.

Au sein de cette municipalité, le district de Penglai projette de faire passer sa superficie viticole de 2 000 ha (dont deux tiers pour le vin) à 10 000 ha vers 2010<sup>23</sup>. Le volume, la variété et la qualité de sa production de raisins en ont fait le principal réservoir chinois de matière première pour les grandes entreprises mixtes locales, notamment Changyu, mais aussi extra-régionales (Dynasty de Tianjin, ou Great Wall de la province du Hebei). En effet, avec l'explosion de la demande, les vignobles possédés par les entreprises vinicoles se sont avérés insuffisants. On assiste donc aujourd'hui à la création de véritables bassins d'approvisionnement relativement vastes: ainsi, l'entreprise Huadong (Qingdao) comprend-elle 20 ha de vignes en propre autour de ses chais en position sublittorale, mais 600 autres ha dispersés jusqu'à 130 km à l'intérieur des terres<sup>24</sup>.

Changyu représente la principale cave vinicole de Chine et la plus ancienne cave de toute l'Asie orientale<sup>25</sup>. Avec 4 600 ha de vignoble, deux caves d'une capacité de stockage de 6 000 fûts de chêne et son usine couvrant 16 ha, la Compagnie Yantai Changyu, à elle seule, contrôlerait près de 26% du marché chinois du vin<sup>26</sup>. Sa production de vin est distribuée dans plus de 30 000 hôtels et 40 000 supermarchés dans 500 villes chinoises. Elle cultive le plus grand nombre de variétés de raisins de cuve en Chine, et offre la gamme de vins la plus complète: vins rouges secs ou demi-secs (Cabernet), vins blancs secs (Riesling, Pinot gris) ou demi-secs (Muscat de Hambourg), «champagnes».

La cave Huadong de Qingdao, située également au Shandong, a connu, au moins dans la première moitié des années 90, des taux de progression similaires, notamment grâce à son vin blanc à base de Chardonnay: alors qu'elle produisait 360 000 bouteilles en 1990, elle prévoit d'en livrer 2,4 millions en 1995<sup>27</sup>.

#### 1.4.2. Les vignobles de la Grande Plaine de Chine du Nord

La Grande Plaine de Chine du Nord possède plusieurs zones de production de taille moyenne ou petite. Du vin est produit au centre (Zhengzhou) et à l'est du Henan (régions de Minquan, Xihua, Lankao), à l'est du Hebei (district de Changli entre Tangshan et Qinhuangdao) ainsi que dans l'Anhui septentrional (Xiaoxian). Des vignobles à vin ont été implantés dans l'ancien cours du Fleuve Jaune, dans le Jiangsu septentrional, afin de mettre en valeur des sols caillouteux

<sup>23</sup> *Idem.*

<sup>24</sup> Hopkins, N.- [extrait de] *The Wine Magazine* (Sydney) traduit dans *Courrier International*, n° 550 (17-22 mai 2001).

<sup>25</sup> La première entreprise vinicole japonaise, créée à Katsunuma, remonte par ex. à 1893, donc un an plus tard: cf. Pitte, J.-R., – *Vignobles et vins du Japon*. «Annales de Géographie». N° 510, (mars-avril 1983), p. 188.

<sup>26</sup> *China Daily*, 24-11-1999.

<sup>27</sup> Gluckman, Ron – *The East is Red*. «The Wall Street Journal» (octobre 1996).

impropres à la culture. On retrouve ainsi des entreprises viticoles à Suqian, et surtout dans le delta mort du Fleuve Jaune près de la ville de Lianyungang. Dans l'ensemble cependant, ces zones viticoles montrent un faible dynamisme, compte tenu de la concentration des investissements publics et étrangers dans des entreprises de plus grande taille et mieux situées.

Les principaux vignobles à vin se concentrent dans la province du Hebei, ainsi qu'autour de Pékin et de Tianjin. Au début des années 80, le Ministère des Industries Légères a désigné le district de Changli pour en faire une base de production de vins rouges secs. Ainsi, en 1988, a été créée l'Entreprise viticole Huaxia qui, à la tête de 6 666 ha de vignes en position sublittorale entre Tangshan et Qinhuangdao, représente désormais l'un des principaux acteurs de la filière viticole chinoise. Dans la même province du Hebei, mais à l'ouest au-delà de la Grande Muraille, le district de Huailai (ou Shacheng), avec son climat semi-aride (413 mm de précipitations par an) et ses sols sableux, est devenu depuis 1976 une grande zone viti-vinicole de 53 300 ha. La moitié est destinée à produire du vin, notamment avec des cépages *Longyan* («Oeil de Dragon»), Cabernet et Sauvignon. L'Entreprise viticole Greatwall China (ancienne entreprise d'Etat créée en 1949 et appelée Distillerie Shacheng) élabore surtout du vin blanc demi-sec à partir de *Longyan*.

La création d'entreprises mixtes sino-françaises autour de Pékin et Tianjin a également permis de faire renaître des vignobles parfois anciens mais quasiment tombés en désuétude après trente ans de maoïsme. Ces vignobles de plaine bénéficient d'un climat semi-aride, mais aussi des foyers de présence étrangère (tourisme, affaires, communauté expatriée) de ces deux mégapoles de Chine du Nord. L'entreprise sino-française Dynasty, autrefois Vignoble de l'Amitié Sino-Bulgare, est implantée dans la périphérie nord de Tianjin; sa production, passée de 100 000 bouteilles en 1980 à plus de 22 millions en 1998, représenterait près de la moitié du marché chinois des vins secs.

#### 1.4.3. Les vignobles à vin des marges climatiques

La vogue du vin en Chine a stimulé la création ou l'extension de vignobles à vin d'échelle nettement plus réduite en raison de conditions naturelles défavorables, de l'éloignement des grands foyers de consommation urbains ou de facteurs culturels.

Les provinces du Heilongjiang et du Jilin, dans l'ancienne Mandchourie, possèdent diverses entreprises élaborant du vin à partir de vignes sauvages (*Vitis amurensis* résistante au froid) poussant sur le piémont des monts Changbai. Plus au sud, diverses entreprises viticoles élaborent du vin au Liaoning, notamment vers Shenyang et la péninsule de Liaodong.

La viti-viniculture n'est pas absente de la Chine subtropicale, même si l'excès d'humidité la cantonne aux sols en pente pour éviter la proximité de la nappe phréatique, et expose la vigne à de sévères risques sanitaires. Certaines provinces de la moyenne vallée du Yangzi, comme le Jiangxi, produisent néanmoins des quantités limitées de vin, notamment à partir d'hybrides<sup>28</sup>. Le vin peut être produit dans certaines provinces tropicales beaucoup plus basses en latitude comme le Yunnan : l'entreprise vinicole de Kaiyuan fabrique ainsi un vin blanc de 15% d'alcool, à partir d'un jus de raisin fermenté à basse température pendant plusieurs années. Du vin est également produit dans la haute vallée du Yangzi (Jinsha) dans les zones de Dongchuan et Yongren (Yunnan) et Panzihua (Sichuan).

Les oasis de Mongolie intérieure (région de Togtoh au sud-ouest de Hohhot), du Gansu (district de Wuwei), du Ningxia, et surtout du Xinjiang (notamment Turfan et Kashgar) livrent de faibles quantités de vin, mais la production connaît une nette progression. Au nord-ouest du Ningxia, l'Entreprise vinicole Yuquanying produit du vin grâce à un millier d'ha de vignes plantées au pied des monts Helan. Le Xinjiang constitue une grande région de production viticole; la vigne a profondément marqué le paysage rural (avec les fameux séchoirs à vent) et urbain de cette région<sup>29</sup>. Si cette terre d'Islam produit essentiellement des raisins frais ou secs (variété Sultanine, célèbre variété de raisin blanc sans pépin), les paysans ouïgours se sont néanmoins mis à élaborer également du vin (à partir de Sultanine, *Beichun*, Pinot noir ou Pinot blanc) afin de diversifier leurs sources de revenu. Certains vins blancs sont parfumés à la rose<sup>30</sup>. Depuis 1998, le district de Ruoqiang (Xinjiang méridional) produit le vin «Loulan», du nom de la célèbre cité bouddhiste dont les ruines ont été ensevelies par le désert du Taklamakan et mises au jour au début du XX<sup>e</sup> siècle.

### 1.5. Consommation de vin, politique et géopolitique

L'essor de la consommation de vin peut-il être considéré comme une manifestation de l'affaiblissement de la souveraineté de la Chine face à l'inexorable avancée de la mondialisation? Cette lecture doit être menée avec prudence. D'un côté, la vogue du vin illustre indéniablement les progrès d'une boisson emblématique de la civilisation occidentale, et notamment européenne; on peut donc y voir la poursuite de l'«expansion de l'Occident» (Latouche, 1992). Dans l'histoire chinoise, elle renvoie à l'époque des colons et des missionnaires. D'un autre côté

<sup>28</sup> Boubals, D. – *Le développement de la viticulture en République Populaire de Chine*. «Le Progrès Agricole et Viticole, Montpellier». N° 20 (15 oct. 1985), p. 498.

<sup>29</sup> Loubes, J.-P. – *Architecture et urbanisme de Turfan. Une oasis du Turkestan chinois*. Paris: L'Harmattan, 1998, 434 p.

<sup>30</sup> Boubals, D., o. c., p. 504.

cependant, il apparaît que le fait vinicole est largement instrumentalisé par le pouvoir lui-même.

Plusieurs facteurs sont en effet à l'origine de l'émergence du marché du vin en Chine. En tant que facteur général, l'élévation du niveau de vie a joué un rôle décisif. De même, la rétrocession de Hong Kong, grand consommateur de vin, ainsi que les campagnes de publicité mettant en avant les vertus du vin pour prévenir les maladies cardio-vasculaires ont eu un effet d'entraînement non négligeable. Mais, la vogue du vin en Chine a été déclenchée par un mot d'ordre politique. En 1996, Li Peng, alors premier ministre, a décrété que le vin devait désormais remplacer le traditionnel *baijiu* dans les banquets d'Etat. L'une des raisons invoquées tient à la volonté de réduire les 12 millions de tonnes de grains transformées chaque année en alcool. Autrement dit, la consommation de vin a été encouragée au nom de la nécessité de préserver l'autosuffisance alimentaire du pays, donc l'intérêt général et l'indépendance nationale. On retrouve ici le rôle majeur du facteur politique dans le façonnement des modes de consommation. L'engouement pour le vin n'a rien de spontané; il ne vient pas du libre goût des Chinois eux-mêmes, mais d'en haut. Cette vogue du vin concerne surtout le vin rouge, car le rouge est en Chine la couleur du bonheur, mais aussi du Parti communiste.

La devise de la Cave Changyu est à cet égard révélatrice: «*Aiguo, jingye, youzhi, zhengxiong*» («Amour de la patrie, conscience professionnelle, excellence, et lutte pour la suprématie»). Cette entreprise vinicole a de surcroît été désignée «Unité de production civilisée» («*Wenming danwei*») de la province du Shandong<sup>31</sup>. De même, le nom des vins n'est jamais lié à un terroir ou un lieu, il évoque le plus souvent certains éléments emblématiques de la Chine impériale: Grande Muraille, Dynastie, Palais d'Été, Cour Impériale. L'un d'entre eux s'appelle Huaxia, ancien nom de la Chine signifiant littéralement «splendide et vaste». Dans certains cas, il peut véhiculer des messages en matière de géopolitique interne et externe, comme le vin de Loulan, produit au Xinjiang: sa seule existence dans une région musulmane qui prohibe la consommation de vin exprime l'avancée du processus de sinisation de ce territoire autrefois majoritairement ouïgour; mais, de nombreux poètes de la dynastie Tang ont également glorifié la bravoure des soldats de l'ancien royaume de Loulan qui protégeaient les frontières de la Chine. Ainsi, le vin participe, à sa manière, à l'exaltation patriotique, et peut rappeler la nécessité de lutter contre le séparatisme. Ce qui compte dans un vin, c'est moins la mise en valeur de la singularité d'un terroir que la glorification de la civilisation chinoise. Ainsi loin des valeurs de l'art de vivre européen, le vin s'apparente à un instrument de cohésion culturelle et politique. Boire du vin représente ainsi également un acte politique.

<sup>31</sup> Yantai Changyu Putaoniangjiu Gongsì 1892-1992, p. 18.

En outre, les grandes caves implantées en Chine ne cessent de mettre en avant les diverses récompenses et médailles obtenues par leurs produits à l'occasion des foires internationales ou salons spécialisés: l'allusion récurrente à la médaille d'or des vins Changyu (rouge, blanc, vermouth et brandy) à la Foire de Panama de 1915 témoigne d'une soif de reconnaissance, mais aussi d'une volonté affichée de démontrer la capacité de la Chine à égaler, et pourquoi pas, surpasser les vins européens. On peut d'ailleurs voir une certaine malice dans la décision de Zhou Enlai en juillet 1954 de retenir le Changyu comme vin de banquet lors de la Conférence internationale de Genève sur l'Indochine, quelques mois après la défaite française de Dien Bien Phu qui marque le renforcement de la Chine dans la partie nord de la péninsule indochinoise et le déclin corrélatif de l'influence française.

Au total, la diffusion du vin à partir des années 1990 a conduit non pas à cantonner la Chine au simple rang de marché pour les surplus des pays producteurs occidentaux, mais au contraire à la mise en place d'une viti-viniculture proprement chinoise. Le phénomène des entreprises mixtes viticoles, par l'introduction de cépages étrangers mais aussi la formation s'apparente en effet largement à des transferts de technologie. Ici, la mondialisation entraîne paradoxalement l'émergence d'un fait productif national. D'exogène à l'origine, le vin se trouve également réintégré et comme endogénéisé dans le cadre de la promotion de la patrie chinoise et de son développement.

## **2. LA «FIÈVRE DU VIN» EN CHINE, EXPRESSION DE LA MONDIALISATION CULTURELLE?**

Dans le domaine culturel, la vogue du vin en Chine ne semble pas non plus s'accompagner d'une réelle mondialisation. Il est indéniable que la consommation de vins rouges de type européen progresse. Mais, la civilisation de la vigne et du vin n'est nullement transposée telle quelle en Chine. Elle subit un actif processus de filtrage civilisationnel.

Si le vignoble à vin chinois fait partie géographiquement des vignobles extra-européens, il ne présente, d'un point de vue culturel, que très peu de points communs avec ses homologues du Nouveau Monde. Par-delà leurs spécificités et leur diversité, les vignobles et le vin extra-européens restent profondément marqués par la civilisation européenne (société vigneronne, terroirs, habitat, gastronomie, modes de consommation, sociabilité, religion...). En Chine, en revanche, le vin ne présente aucune cohérence avec la civilisation chinoise. Il ne constitue pas véritablement une plante de civilisation. Dans ces conditions, quelle peut être donc la place d'une greffe à la fois récente et

totale­ment étran­gère dans une vieille civilisation d'une richesse excep­tion­nelle qui offre une multitude de boissons concurrentes et une concep­tion dif­fé­rente de l'art de boire?

### **2.1. Faiblesse du niveau de consommation de vin en Chine**

Avant 1995, l'essen­tiel de la consommation de vin en Chine était réa­li­sé dans les hôtels et les Magasins de l'Amitié par les étran­gers rési­dant ou de pas­sage en Chine. Il s'agi­sait donc d'une consommation effectuée en Chine, et non par les Chi­nois eux-mêmes. Depuis le milieu des années 90, sa consommation tend à se diffuser auprès de l'éli­te et des nouvelles classes moyennes des mégapoles de la Chine orientale. L'impor­tation de vin relevait du monopole de l'Etat par l'inter­mé­diaire de la Compagnie nationale des céréales, huiles et aliments, qui avait une politique très restrictive pour un produit considéré comme luxueux et non-prioritaire. Désormais, l'octroi plus souple de licences d'impor­tation ainsi que l'apparition du secteur de la grande distribution (Carrefour par ex.) ont favori­sé la pénétration du vin en Chine.

Une partie de la consommation, notamment de vins impor­tés, est le fait des nouveaux riches. A l'instar de leurs homologues de Hong Kong, ces tycoons de Shanghai, Pékin ou Shenzhen pratiquent une consommation ostentatoire. Le vin est moins apprécié pour son goût que pour sa rareté, et surtout son prix. Il s'agit d'un produit de luxe comme un autre participant à la stratégie d'image d'une élite avide de signes extérieurs de richesse, et succombant parfois au snobisme. Dans certains cas, l'achat de vin étranger, notamment de cuvées rares, s'apparente à un comportement spéculatif: il constitue un placement censé dégager des plus-values. Le vin est également devenu un élément privilégié de la consommation institutionnelle. Il est de plus en plus servi dans les banquets officiels ou les grandes cérémonies, notamment pour le vin Dynasty (rouge).

La faiblesse du niveau de vie dans les campagnes, où continuent de vivre les deux tiers de la population, constitue cependant une barrière majeure à la diffusion du vin en Chine. A la différence des pays producteurs européens, la consommation de vin en Chine est ignorée des classes populaires, et reste l'apanage d'une certaine élite. A cet égard, le vin en Chine confirme à sa manière l'ampleur des disparités socio-spatiales en Chine; si la consommation de vin peut être interprétée comme la marque d'une certaine occidentalisation, celle-ci reste cantonnée à une partie limitée du territoire.

Il convient ainsi de relativiser l'engouement récent de la Chine pour le vin. Rapportée à la population, la consommation de vin est infime avec moins de 0,3 litre par habitant et par an; à comparer aux 58 litres de la consommation en France (1998), mais aussi aux 1,8 litres du Japon, aux 0,9 litres de Singapour et

aux 0,5 litres de Taiwan (World Drink Trends 1999). Seule la masse démographique de la Chine permet de rendre significatif un tel phénomène; en aucun cas, la vogue du vin ne s'apparente à un phénomène de masse. Les Chinois, à l'échelle individuelle, apparaissent au contraire comme l'un des peuples les moins perméables à ce breuvage. Ils figurent parmi les peuples les plus faibles consommateurs de vin du monde, alors même que la consommation de vin ne fait l'objet d'aucun interdit religieux. La plupart des pays d'Islam montrent une consommation supérieure (Algérie: 0,5 l, Maroc: 1,4 l, Tunisie: 2,7 l). Ainsi, si la Chine peut devenir à moyen terme un marché significatif pour le vin, les Chinois eux-mêmes ne seront pas avant longtemps de grands consommateurs de ce type d'alcool. De manière générale, l'Asie, malgré sa masse démographique considérable, ne devrait représenter une consommation totale que de 9,5 millions d'hl en 2005, au lieu des 123 millions d'hl de l'Europe de l'Ouest (source: Vinexpo). La consommation asiatique représentera ainsi seulement à peine plus du double de celle de l'Afrique du Sud (4,3 millions d'hl prévus) ou de l'Europe du Nord (4,5 millions d'hl). En revanche, les Chinois boivent d'ores et déjà plus de quinze litres de bière par an et par personne<sup>32</sup>. Au total, la consommation de vin représente moins de 1% de la consommation totale de boissons en Chine.

Le marché chinois du vin s'avère beaucoup plus réduit que celui de pays nettement moins peuplés comme le Japon, Taiwan ou Hong Kong. En 1995, le Wine Institute évaluait à 238 000\$ les importations chinoises de vin, à comparer avec les 2,3 millions de Singapour, les 4,2 millions de Hong Kong, les 4,6 millions de Taiwan ou les 32,5 millions du Japon. A tous égards, la Chine apparaît plutôt comme un môle de résistance par rapport à la consommation de vin. Les valeurs nettement plus élevées observables dans les micro-territoires ou Etats largement sinisés font ressortir a contrario le poids des facteurs historiques, politiques et économiques propres à la République populaire de Chine.

## **2.2. Le vin, un isolat culturel**

Dans l'ancienne colonie britannique de Hong Kong, les vins fins, notamment les Bordeaux, ont toujours été présents dans les palaces et repas d'affaires. Depuis une dizaine d'années, la consommation de vin a connu un vif essor. La clientèle d'affaires, et notamment des tycoons a conduit les grands hôtels et restaurants à enrichir leur carte de grands crus, voire de cuvées exceptionnelles. Les bars à vin se sont multipliés en proposant non seulement des vins européens, mais également de plus en plus des vins chinois ou du Nouveau Monde. On observe même l'émergence d'une gastronomie chinoise associée au vin. Pur

<sup>32</sup> *Jiuyin Guancha (Observateur des boissons)*, Pékin, n° 5, 2001, p. 14.

marché d'importation et mégapole depuis longtemps biculturelle, Hong Kong constitue à bien des égards le prototype d'un territoire global. S'il joue un rôle indéniable de promotion et de diffusion du vin en Chine populaire, il constitue un cas à part. En effet, d'une manière générale, les modes d'articulation du vin avec la civilisation chinoise proprement dite restent beaucoup plus limités. Le vin reste encore largement exotique en Chine.

### 2.2.1. Vin, géomancie et xénophobie

Le vin a longtemps été absent des traditions populaires chinoises. Bien plus, la vigne s'est trouvée parfois stigmatisée par la géomancie. Arthur H. Smith, célèbre missionnaire britannique en Chine dans les années 1920-1930, rapporte que *«la vigne... est, tout au moins dans certaines régions, rigoureusement prohibée... Simplement parce que ses branches s'abaissent vers le sol alors que les arbres pointent généralement leurs pousses vers le ciel»*<sup>33</sup>. L'interprétation de ce phénomène de rejet ne peut donner lieu qu'à des hypothèses. Il est possible que l'origine coloniale de la vigne dans cette partie de la Chine, la province du Shandong, ait conduit à lui conférer une connotation péjorative, voire dangereuse. La géomancie serait ici le masque d'un sentiment anticolonial, voire d'une certaine xénophobie, notamment dans une région qui a vu la violente révolte des Boxeurs à l'égard des missionnaires et du christianisme à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. L'antique concurrence entre la vigne et les grains a vraisemblablement joué un rôle non négligeable. Dans une région où les famines à partir de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle ont provoqué des milliers de morts et poussé des millions d'autres à l'émigration, notamment vers l'ancienne Mandchourie, la vigne ne pouvait qu'apparaître comme superflue et illégitime. C'est ainsi qu'A. Jullien a pu écrire à propos de la vigne en Chine: *«Il paraît que la vigne a essuyé bien des révolutions en Chine. Elle n'a jamais été exceptée toutes les fois qu'il y a eu ordre d'arracher les arbres qui embarrassaient les champs de produire du grain»*<sup>34</sup>.

### 2.2.2. Absence de système territorial viticole en Chine

Autant la plupart des plantes cultivées en Chine sont un don de la mousson estivale, autant la vigne se trouve elle en porte-à-faux avec le rythme climatique. Alors que la vigne demande de la sécheresse en été, la mousson apporte au contraire de l'humidité. Les pluies estivales entraînent ainsi des maladies fré-

<sup>33</sup> Smith, Arthur H. – *La Vie des paysans chinois*. Paris: Payot, 1930, p. 21.

<sup>34</sup> Jullien, A. – *Topographie de tous les vignobles connus*. Paris et Genève: Champion-Slatkine, 1985, p. 477.

quentes (tel le Rot blanc)<sup>35</sup>. Situés en bord de mer, les vignobles du Shandong subissent périodiquement les ravages des typhons: la quasi-totalité des premières vignes de la Cave Huadong (Qingdao) ont ainsi été détruites. En outre, les rigueurs de la mousson hivernale cantonnent la vigne dans des situations d'abri et rendent souvent inévitable la demie-couverture des pieds de vigne.

La superficie du vignoble à vin chinois demeure très limitée. Si elle progresse sensiblement (+6 667 ha entre 1998 et 1999), elle ne représente qu'environ 223 333 ha, soit à peine le double du seul vignoble bordelais. Il est donc nécessaire de relativiser l'échelle du vignoble à vin chinois. La superficie et la production du vignoble chinois montrent une forte irrégularité. Ainsi, la superficie du vignoble de Yantai, le premier du pays, a connu un pic à 7 300 ha en 1988 avant de retomber à 6 700 ha en 1987, puis 3 473 ha en 1990, et enfin de dépasser 10 000 ha aujourd'hui<sup>36</sup>. De même, la production de vin rouge chinoise avait atteint 300 000 t dans les années 80 pour retomber en 1990 à 80 000 t<sup>37</sup>. À l'époque, près de 70% du vignoble chinois avaient été convertis en cultures commerciales plus lucratives. L'essor intervenu à partir du milieu des années 90 a été tel que le quotidien de langue anglaise *China Daily* a pu titrer un éditorial «Évitons de nous noyer dans le vin!», en mettant en garde contre les risques de surproduction. Le cas de la production de vins blancs est à cet égard exemplaire: l'engouement il y a quelques années pour les vins blancs a conduit les paysans à s'engager massivement dans cette production; entre-temps, la demande s'est reportée sur les vins rouges, provoquant une sévère crise de surproduction pour les vins blancs<sup>38</sup>. Sans véritable légitimité ni sur le marché intérieur ni à l'exportation, le vignoble à vin chinois est soumis à de forts effets de mode. En s'appliquant à un territoire viticole à la superficie exiguë, ils entraînent de fortes variations à la hausse comme à la baisse.

La culture de la vigne constitue un fait purement productif; mis à part le paysage viticole lui-même, il n'a pas induit la création de phénomène géographique spécifique. Ainsi, la Chine produit du vin, mais on y observe nullement de système socio-spatial créé autour du vin. Les régions viti-vinicoles constituent des micro-territoires totalement singuliers et isolés de leur contexte social et géographique. La notion même de vigneron, en ce qu'elle implique de traditions, de rapport émotionnel, voire sensuel à l'élaboration de vin, est largement étrangère en Chine. En effet, les viticulteurs eux-mêmes préfèrent les alcools blancs ou la bière

<sup>35</sup> Boubals, D. – *Le développement de la viticulture en République Populaire de Chine*. «Le Progrès Agricole et Viticole». Montpellier. N° 20 (15 oct. 1985).

<sup>36</sup> Giroir, G. – *Le Shandong, étude géographique d'une province chinoise*. Paris IV, 1994, p. 471; *China Daily*, 24-11-1999.

<sup>37</sup> *China Daily*, 05-05-2001.

<sup>38</sup> *People's Daily*, 06-04-1999.

au vin de raisin<sup>39</sup>. Ils ont en général seulement la responsabilité de quelques rangs de vigne dans les parcelles et sont rarement spécialisés dans la vigne. De ce fait, la taille des parcelles des viticulteurs sous contrat est fort variable. L'absence de propriété foncière et de transmission d'héritage, dans un contexte encore officiellement communiste, interdit toute relation de type patrimonial à une terre qui appartient à la collectivité. De même, la viti-viniculture est trop récente et a connu trop de vicissitudes pour avoir sécrété une société et un habitat ruraux particuliers. On retrouve ponctuellement quelques éléments de la civilisation de la vigne européenne, mais totalement déconnectés de leur contexte et objets de controverse identitaire. Ainsi, la Cave Huadong de Qingdao dispose d'un château. Mais, nulle comparaison avec les châteaux du Médoc: il s'agit ici d'un édifice bâti par les colons allemands à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle qui, pour certains, non seulement est totalement étranger au style «national» mais renvoie également au passé d'humiliation de la Chine<sup>40</sup>. Près de Muping, dans la région de Yantai, un château est en cours de construction: financé par la Cave Changyu, il devrait se présenter sous une forme mélangeant les styles chinois et européen et abriter des chais et un lieu de vente<sup>41</sup>. Le tourisme vinicole reste quasi-inexistant, même si certains projets sont à l'étude, notamment dans la région de Yantai. De même, un musée du vin est en cours de construction sur le front de mer de la ville de Yantai.

Le vin n'est nullement intégré dans la gastronomie chinoise. Seuls les alcools traditionnels font l'objet de recettes spécifiques. Les régions vinicoles du Shandong sont également de grandes zones d'élevage des fruits de mer, mais quand ces derniers sont cuisinés à l'alcool, ils le sont avec des alcools blancs ou des vins de riz, jamais avec du vin<sup>42</sup>. Le vin est largement étranger aux repas ordinaires, désormais de plus en plus souvent arrosés à la bière.

La diffusion de la consommation de vin hors domicile se heurte quant à elle à la rareté des lieux de sociabilité en Chine. Si quelques bars à vin commencent à apparaître, notamment à Shanghai, Pékin, Canton, mais aussi Qingdao, Yantai ou Dalian, la notion de bistrot est inconnue en Chine. Les maisons de thé de la Chine pré-communiste n'ont rouvert qu'en faible nombre. D'une manière générale, les lieux où l'on ne fait que boire sont très limités en Chine, qu'il s'agisse du thé, et a fortiori du café, et encore plus de l'alcool: tradition, crainte des rassemblements publics et volonté de ne pas encourager ou de rendre trop visible l'ivresse semblent concourir à ce phénomène. Les bars sont généralement situés

<sup>39</sup> Bobin, F. – *Le changyu, «piquette» sur langue de bois*.

<sup>40</sup> *China Daily*, 27-02-1989, thème développé dans Giroir, G., – *Le Shandong, étude géographique d'une province chinoise*, p. 548.

<sup>41</sup> Information recueillie auprès de Mme. Tian Fang, originaire de Yantai.

<sup>42</sup> Information obtenue auprès de Mme. Cui Ping, docteur en Géographie et originaire de Yantai.

dans les grands hôtels et le vin est consommé surtout le soir. En revanche, la consommation de bière, source de recettes fiscales pour l'État mais aussi les collectivités locales, est largement encouragée et a connu un essor spectaculaire depuis les réformes.

En tant que phénomène productif, la viti-viniculture ne jouit nullement d'un statut à part ni d'aucune prééminence particulière. A la différence de la plupart des régions viticoles européennes spécialisées, la vigne en Chine est considérée au sein du système cultural comme une production comme les autres. Dans un pays où les cultures vivrières sont longtemps restées prioritaires et où le maintien de la production a été obtenu grâce à un apport massif d'engrais, la notion de terroir viticole spécialisé n'est apparue que fort récemment. L'alcool n'est que la transformation de ressources existantes servant d'abord à l'alimentation. Du reste, le Muscat de Hambourg constitue la base d'une partie du vignoble chinois: cépage à deux fins, il sert à produire à la fois des raisins de table et des raisins de cuve (pour le vin blanc).

Le vin de raisin constitue l'une des nombreuses manières de transformer les produits agricoles. Ainsi, les entreprises vinicoles produisent souvent toutes sortes de boissons: la fameuse Cave Changyu de Yantai fabrique aussi bien des vins, des vermouths, des champagnes («Yantai Champagne») ou des mousseux que des vins de riz et de sorgho, des brandies, des alcools médicinaux aux herbes rares et du cidre. Les aires de production de boissons s'enchevêtrent largement et il n'est guère possible de délimiter comme en Europe des civilisations du vin, de la bière ou du cidre. La région de Yantai constitue ainsi autant un pays de vin et de cidre. Celle de Qingdao est davantage connue pour sa bière et son eau minérale du mont Laoshan que pour ses vins. D'une manière générale, le vin de raisin coexiste en Chine avec de nombreux autres vins de fruits ou de plantes (ginseng, osmanthe...). Ainsi, l'Usine de Vins de Fruits de Kaiyuan (Yunnan) fabrique ainsi aussi bien du vin de raisin que du vin à base d'abricot, d'ananas, de grenade ou de litchi. Le vin n'est donc qu'un élément parmi d'autres d'une vieille civilisation agricole marquée par une variété exceptionnelle et qui a produit des boissons fermentées à partir de tout ce qui pouvait l'être.

### 2.2.3. Barrières économiques et culturelles à la recherche de la qualité

L'absence de tradition de la vigne se traduit en général par une faible attention à la qualité. On estime à seulement 26 666 ha la superficie de vignoble de qualité en Chine<sup>43</sup>. En effet, compte tenu de l'exiguïté de la surface agricole per capita, tout espace cultivé se doit d'obéir à l'«option de l'intensif» (P. Gourou); l'idée

<sup>43</sup> *Jiuyin Guancha (Observateur des boissons)*, n° 5 (2001), p. 5.

selon laquelle il convient de réduire volontairement les rendements au nom de la qualité va totalement à l'encontre de pratiques paysannes orientées depuis des millénaires vers la recherche obsessionnelle de la production maximale sur une surface réduite au minimum. On retrouve également dans la viticulture chinoise la persistance du modèle de développement maoïste, en particulier le culte du volume de production. Les rendements dépassent ainsi souvent 150 hl/ha. La médiocrité de la qualité découle aussi du caractère émergent du marché du vin en Chine: face à la flambée du prix entraînée par l'excès de demande, de nombreuses caves sont contraintes ou tentées d'acheter aux viticulteurs des raisins immatures à faible teneur en sucre. Récemment, les entreprises vinicoles ont essayé de rétribuer leurs viticulteurs sous contrat en fonction de la teneur en sucre des raisins, mais cette stratégie se heurte à un marché demandeur de gros volumes à bas prix et peu regardant sur la qualité. Le souci d'éviter la prolifération des parasites due à l'humidité estivale contribue également à pratiquer des récoltes précoces. De même, la certitude d'écouler leur produit encourage chez les vigneronns la persistance de la pratique de récoltes systématiques, et non échelonnées et sélectives. Dans un second temps, le vin subit alors une chaptalisation massive, et souvent un ajout d'alcool pour se conformer au goût requis par la clientèle. D'une manière générale, la médiocre qualité des raisins en Chine permet dans le meilleur des cas d'obtenir des vins légers et fruités. Les vins de garde sont pour le moment inexistant; d'autant que les caves et équipements de stockage réfrigérés font encore souvent défaut.

### 3. MODES DE CONSOMMATION DU VIN

#### 3.1. *Infériorité socioculturelle du vin vis-à-vis des alcools de grains*

De tous temps, le vin désignait en Chine indifféremment l'alcool de grains et l'alcool de raisin (*putaojiu*). C'est seulement en 1996 que les deux types d'alcool ont été nettement dissociés. D'après une codification proche de celle du vin de type occidental, le vin est désormais défini comme une boisson fermentée contenant au moins 50% de moûts de raisin.

Le vin a longtemps souffert en Chine d'un préjugé défavorable par rapport aux alcools blancs (*baijiu*, titrant au moins 45°). Seuls buvaient du vin ceux qui n'étaient pas capables de boire des alcools forts. En somme, le vin était réservé aux mauviettes, et aux femmes. La consommation d'alcools forts jouit également d'une plus grande légitimité historique. La télévision abonde en spots publicitaires où des personnages de la vieille Chine vantent, sur un mode truculent et burlesque, les vertus roboratives de ces breuvages présentés dans des carafes et autres

fioles en verre ou en poterie. Si le vin n'a pas de tradition en Chine, en revanche, les alcools blancs sont indissociables de la civilisation chinoise. Les banquets chinois ne seraient pas ce qu'ils sont sans ces spiritueux, qui sont l'occasion de tester la résistance des convives à l'alcool et de se laisser aller temporairement dans une société par ailleurs très encadrée.

Ils font partie intégrante du culte des ancêtres. Alors qu'il n'existe nullement en Chine de dieu du vin ou des vigneron, il existe en revanche un dieu inventeur légendaire des eaux-de-vie (à base de riz glutineux, de sorgho ou de millet), le fameux Du Kang, de l'époque des Zhou (vers le XI<sup>ème</sup> siècle av. J.-C.). Le taoïsme célébra également les vertus de l'alcool et de l'ivresse, qui permettent d'être en pleine harmonie avec le présent et le cours naturel des choses (*dao*)<sup>44</sup>. Liu Ling (III<sup>ème</sup> siècle), l'un des Sept Sages de la forêt de Bambous, joyeuse assemblée de lettrés taoïstes, passe pour l'un des plus grands buveurs de l'histoire de la Chine et a composé un fameux *Eloge des vertus du vin*. De même, Tao Qian (Yuan-ming) (365-427), célèbre poète-bouilleur de cru, amoureux de l'alcool et des chrysanthèmes, pouvait-il écrire: «...digne dans ma hutte humble, à mon aise je bois du vin et compose des poèmes, accordé au cours des choses, conscient de mon sort, n'ayant plus ainsi aucune arrière-pensée». Du Fu (712-770) lui-même, grand poète de la dynastie Tang, fit une chanson pour rendre hommage aux «Huit immortels du vin». L'illustre Li Bo (Bai) (701-761), poète par excellence de l'ivresse, ira même jusqu'à se noyer en trinquant avec la lune; selon lui, «après trois coupes on est accordé au grand processus».

Aujourd'hui, la représentation du vin et des eaux-de-vie s'est en partie inversée. Le Japon connaît une évolution similaire avec la préférence croissante des jeunes Japonais pour le vin au détriment du saké, dont la consommation tend à chuter fortement. Mais, en Chine, le rapport de forces est encore largement déséquilibré en faveur des *baijiu* avec une production d'alcools blancs en 2000 plus de vingt et une fois supérieure à celle du vin. La transformation du vin en phénomène de consommation de masse se heurte surtout à la concurrence sévère de la bière, dont la production est soixante treize fois plus élevée.

De plus, le contenu change, mais le contenant et le mode de boire restent immuables. On continue ainsi souvent de servir le vin dans de petits verres à liqueur et de le boire cul-sec en portant des toasts (*ganbei*). Le banquet final de *Vie et passion d'un gastronome chinois* est à cet égard riche d'enseignement sur la place du vin dans le repas mais aussi sur la différence du rapport aux boissons alcoolisées selon le profil social et politique<sup>45</sup>. Ainsi, le héros Zhu Ziyue,

<sup>44</sup> Voir à ce sujet *Eloge de l'ivresse. Le tao du vin et ses vertus*, (recueil de poèmes traduits du chinois par Cheng Wing Fun et Collet Hervé). Dans le paragraphe qui suit, le terme «vin» des traductions a été conservé, mais il faut comprendre «alcool».

<sup>45</sup> Lu Wenfu – *Vie et passion d'un gastronome chinois*, pp. 146-147.

spéculateur immobilier shanghaiën tenu pour un «exploiteur» mais racheté par son amour pour la gastronomie, ouvre le repas avec un vin de Tonghua; toutefois, ce vin «rouge foncé éclatant», est servi comme apéritif et dans un verre rempli à ras bord. Parmi les invités, Gao Xiaoting, tenancier d'un restaurant populaire et prototype du révolutionnaire anachronique, montre l'ambivalence de ses sentiments à l'égard des alcools blancs: «Je savais bien qu'au début d'un repas, il faut éviter les alcools blancs, sinon la gorge s'enflamme et tue les goûts. Pourtant moi, c'était de l'alcool blanc que je voulais. Et s'il n'atteignait pas les soixante-quatre degrés, je le trouvais sans goût: je m'étais mis à en boire à l'époque des Années Noires (période de famine des années 1959-1961)!».

### 3.2. Vin et code des saveurs

L'engouement récent d'une partie des Chinois pour le vin n'implique nullement une adhésion totale à la saveur qu'il présente en Occident. Il est jugé en fonction d'une typologie des saveurs propre à la Chine.

En effet, pour la plupart des Chinois, le vin de type européen se caractérise par une saveur trop aigre. Parfois comparé à du vinaigre, il suscite la grimace chez le consommateur chinois. La vinification locale privilégie ainsi l'élaboration de vins de table nettement plus sucrés qu'en Europe, même si la demande évolue lentement vers des produits plus secs. La teneur en sucre peut atteindre 30 grammes par litre, au lieu de moins de 20 grammes habituellement<sup>46</sup>. Selon les prévisions, la production en 2005 devrait être constituée à 40% de vins secs<sup>47</sup>. Le vin en tant qu'influence culturelle extérieure se trouve ainsi soumise à un processus de sinisation.

La consommation de vin donne lieu parfois à des pratiques jugées hérétiques pour les palais des amateurs de vins occidentaux. En raison de son coût élevé mais aussi pour des raisons de préférence gustative, il n'est pas rare que le vin soit consommé dilué avec des boissons gazeuses (de type Coca Cola ou Sprite notamment). Parfois, il est servi avec des glaçons. Dans ces conditions, la consommation croissante de vin en Chine ne peut guère être interprétée comme la diffusion du modèle culturel européen. L'emprunt à l'art de vivre occidental s'accompagne ici d'un processus de dénaturation du produit qui en annihile la portée culturelle. L'amateur chinois de vin mêle indistinctement et sans les hiérarchiser les modes de consommation s'appliquant à la fois à un produit du terroir, à des boissons gazeuses de multinationales et au whisky. La Chine incarne encore

<sup>46</sup> Hopkins, N. – [extrait d'un article paru dans] *The Wine Magazine* (Sydney), traduit in *Le Courrier International* (mai 2001).

<sup>47</sup> *Jiuyin Guancha* (*Observateur des boissons*), n° 5 (2001), p. 4.

pour le moment une caricature d'un mode globalisé de boire le vin. En l'absence d'élément d'appréciation du goût du vin, elle réalise un improbable syncrétisme entre diverses traditions étrangères.

#### 4. LE VIN, ÉLIXIR DE LONGUE VIE

Les Chinois ne consomment pas de vin au cours des repas. En raison de l'absence d'une enzyme spécifique dans le foie, la plupart d'entre eux supporteraient mal de boire du vin. C'est donc un peu à contre-cœur que les Chinois s'adonnent à la dégustation de vin. Si une partie des Chinois s'est mise à boire du vin, c'est en quelque sorte malgré son goût. En Europe, la découverte des vertus thérapeutiques du vin n'a fait que donner un motif supplémentaire aux buveurs d'assouvir leur goût pour cette boisson, voire a pu servir d'alibi commode pour justifier une certaine intempérance. En Chine, goût pour le vin et thérapeutique apparaissent largement dissociés; la vertu médicinale précède, voire se substitue à la satisfaction gustative<sup>48</sup>. L'engouement récent pour la consommation de vin en Chine est lié non pas à l'attraction intrinsèque du produit mais plutôt à ses vertus médicinales réelles ou supposées.

La cave vinicole Changyu de Yantai (Shandong) décrit ainsi les vertus de ses produits<sup>49</sup>: «*Le vin rouge a pour fonction de drainer l'estomac, d'apaiser la fatigue, de stimuler la circulation du sang et d'accroître l'énergie vitale*». Quant au vin blanc, «*il a un effet tonique et est bon pour relaxer les muscles et les articulations, préserver la bonne mine, et est surtout utile pour améliorer la constitution physique et la santé*».

Le vin profite dans ce domaine d'un certain rejet à l'égard des alcools forts, dont les Chinois commencent à découvrir la nocivité pour la santé. Plus qu'un simple facteur de réduction du risque de maladie cardio-vasculaire, le vin rouge a pris place parmi les innombrables moyens et remèdes dont les Chinois s'entourent afin d'assurer ce qui leur tient le plus à cœur, leur longévité. La consommation de vin blanc, en revanche, dont les vertus thérapeutiques semblent moins probantes, a baissé et s'avère désormais vingt fois inférieure à celle du vin rouge. La consommation de vin ne repose donc pas sur une réelle conversion des palais chinois au goût du vin, elle est réintégrée dans la conception médicinale traditionnelle de l'alimentation. Cette boisson étrangère n'est pas adoptée telle quelle, elle subit ainsi un processus de filtrage, de réappropriation, voire d'assimilation culturelle.

<sup>48</sup> Sur la relation étroite entre alimentation et médecine en Chine, voir Anderson, E. N., o. c., pp. 187-199.

<sup>49</sup> Wang Wenzhe – *Zhongguo niangjiuye daquan (Beverages offered by China)*, pp. 220-221.

## CONCLUSION

La découverte du vin par les Chinois est très récente; il est donc difficile de prévoir l'évolution de la production et de la consommation de vin en Chine, de même que celle du goût des consommateurs chinois en matière de boissons alcoolisées. Les effets de l'entrée de la Chine dans l'OMC sur le marché du vin sont également à l'heure actuelle malaisés à estimer.

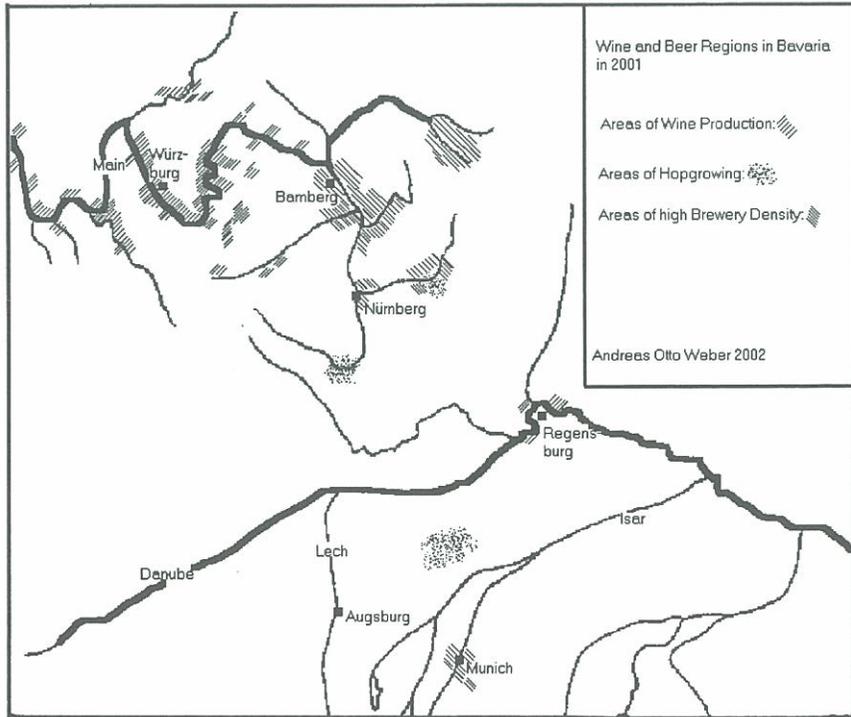
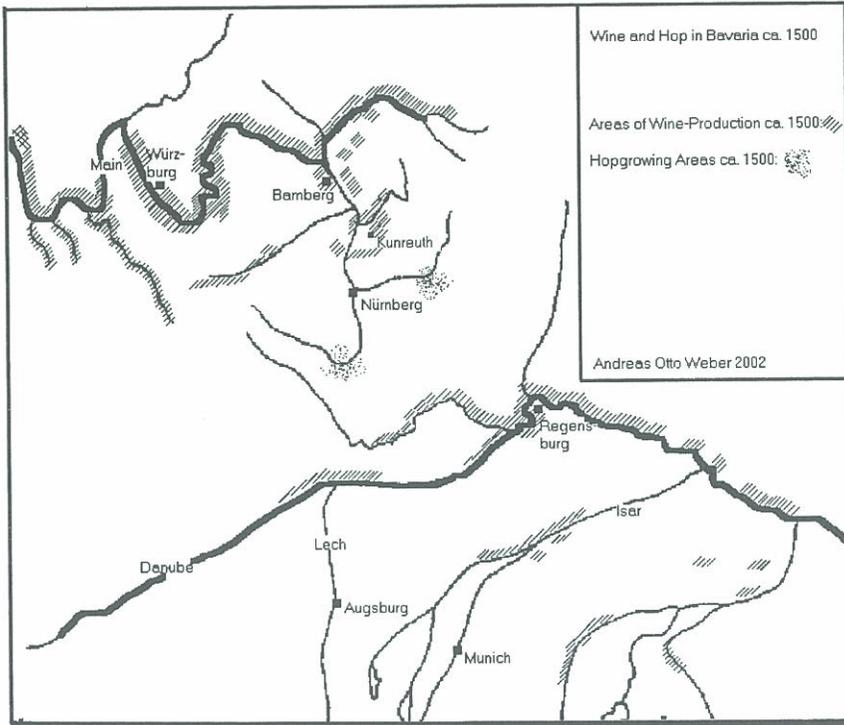
En revanche, il apparaît clairement qu'en Chine la civilisation de la vigne et du vin rentre en contact avec un contexte démographique, politique, géopolitique et culturel tout à fait singulier. Si la greffe de cette plante dite de civilisation sur l'antique et singulière civilisation chinoise semble prendre avec une vitesse surprenante, c'est sur des bases fort différentes de celles qui sont les siennes dans le Vieux mais aussi le Nouveau Mondes. Le cas du vin est riche d'enseignement sur les modalités d'interaction entre les civilisations, et plus particulièrement entre la civilisation chinoise et la civilisation occidentale. D'un côté, la diffusion de la viti-viniculture en Chine peut apparaître comme une manifestation supplémentaire de l'expansion de la civilisation occidentale; à ce titre, on peut parler d'occidentalisation, voire d'europanisation de la Chine. D'un autre côté cependant, la direction unilatérale de ce processus ne doit pas conduire à interpréter ce phénomène à partir d'un modèle simpliste de type émetteur-récepteur et, en l'occurrence, comme une régionalisation de la civilisation chinoise, et sa substitution par une civilisation présumée plus globale. La civilisation de la vigne et du vin, loin d'être transposée dans son intégralité, apparaît localement largement différente dans son statut, ainsi que dans son rapport au territoire et à la société.

En matière de viti-viniculture, la civilisation chinoise apparaît au total fragmentée en diverses aires non-jointives issues de périodes historiques différentes. La vigne est arrivée par voie terrestre et par l'Ouest; mais, la présence de l'Islam a empêché de transformer cette civilisation de la vigne en civilisation du vin. La civilisation du vin n'a donc pu se diffuser par la terre du bassin méditerranéen vers le reste de la Chine. Le vin, lui, est arrivé en Chine de l'Est par la mer grâce aux colons, aux missionnaires et aux Chinois d'outre-mer à partir de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle; mais, sa propagation vers la Chine centrale a été bloquée par le repli de la Chine et sa priorité accordée à l'autosuffisance alimentaire à partir des années 60. Depuis 1978, et surtout le milieu des années 90, cette civilisation du vin, à la fois vecteur et emblème de la mondialisation, est revenue par voie maritime, mais ne concerne encore pour l'essentiel que l'archipel mégapolitain de Chine orientale, et non les profondeurs rurales et non-côtières de ce pays-continent.

## BIBLIOGRAPHIE

- ANDERSON, E. N. – *The Food of China*. New Haven et Londres: Yale University Press, 1988.
- BOBIN, F. – «Le changuy, "piquette" sur langue de bois». *Le Monde* (08 septembre 2000).
- BOUBALS, D. – «Le développement de la viticulture en République Populaire de Chine». *Le Progrès Agricole et Viticole*. Montpellier. N° 20 (15 octobre 1985).
- CHANG, K. C., ed. – *Food in Chinese Culture, Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven et Londres: Yale University Press, 1979.
- Changyu Putaoniangjiu Gongsi* (Changyu Pioneer Wine Co.). Yantai, Chine, non daté. Dépliant chinois/anglais.
- China's Biodiversity: a Country Study*. Pékin: China Environmental Press, 1998.
- DOLLFUS, O. – *La mondialisation*. Paris: Presses de Sciences Po, 1997.
- Eloge de l'ivresse. Le tao du vin et ses vertus*. Recueil de poèmes traduits du chinois par Cheng Wing fun et Collet Hervé. Millemont, France: Moundarren, 1988.
- GIROIR, G. – *Le Shandong, étude géographique d'une province chinoise*. Sous la dir. de P. Claval. Paris: Université Paris IV, 1994. Notamment pp. 226-230 et 468-472.
- HUNTINGTON, Samuel P. – *Le choc des civilisations*. Paris: O. Jacob, 1997.
- JULLIEN, A. – *Topographie de tous les vignobles connus*. Paris et Genève: Champion-Slatkine, 1985.
- LATOUCHE, S. – *L'occidentalisation du monde*. Paris: Agalma/la Découverte, 1992.
- LAUFER, B. – «Sino-Iranica; Chinese contributions to the history of civilization in ancient Iran; with special reference to the history of cultivated plants and products». *Field Museum of Natural History, Anthropological Series*. Chicago. Vol. 15, n° 3 (1919).
- LU WENFU – *Vie et passion d'un gastronome chinois*. Roman traduit par A. A. Curien et Feng Chen. Paris: Philippe Picquier/Unesco, 1988.
- MOREAU-DEFARGE, P. – *La mondialisation*, Paris: PUF, 2001. (Que Sais-Je ?).
- MOTE, Frederick W. – «Yüan and Ming», in CHANG, K. C., ed. – *Food in Chinese Culture. Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven, Londres: Yale University Press, 1977, pp. 193-259.
- PAULET, J.-P. – *La mondialisation*. A. Colin: Synthèse, 1998.
- PITTE, J.-R. – «Vignobles et vins du Japon». *Annales de Géographie*, n° 510 (mars-avril 1983), pp. 172-199.
- PITTE, J.-R., dir. – «La nouvelle planète des vins». *Annales de Géographie*, n° 614-615, (juillet-octobre 2000).
- SCHAFFER, Edward E. – «T'ang». In CHANG, K. C., ed. – *Food in Chinese Culture. Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven and Londres: Yale University Press, 1977, pp. 85-141.
- SCHAFFER, Edward E. – *Peaches of Samarkand, A Study of Tang's Exotics*. Berkeley and Los Angeles: University of California, 1963.
- SMITH, Arthur H. – *La Vie des paysans chinois*. Paris: Payot, 1930.
- STEVENSON, T. – *Encyclopédie mondiale du vin*. Paris: Flammarion, 1999.
- TIGIER, L.; WOLF, R. – *Le Goût de la Chine*. Paris: Flammarion, 1986.

- WANG WENZHE – *Zhongguo niangjiuye daquan (Beverages offered by China)*. Pékin: China Science and Technology Press, 1988. Version chinois/anglais.
- Yantai Changyu Putaoniangjiu Gongsi 1892-1992 (Yantai Changyu Pioneer Wine Company)*. Non daté, 18 p. Plaquette commémorative chinois/anglais.
- YÜ YING-SHIH – «Han», in CHANG, K. C., ed. – *Food in Chinese Culture, Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven et Londres: Yale University Press, 1979, pp. 53-85.
- Zhongguo nongcun tongji nianjian 2000 (Annuaire statistique rural de Chine)*. Pékin.
- Zhongguo nongye nianjian 1991 (Annuaire agricole de Chine)*. Pékin.
- Zhongguo qingongye nianjian 1999 (Annuaire de l'industrie légère de Chine)*. Pékin.



Antonio M. Macías Hernández \*

## Colonización y viticultura. El caso de las Canarias, 1350-1550

Durante los siglos XVI, XVII y XVIII las Islas Canarias recibieron también el justo título de *Islas del Vino*. Su modelo económico se caracterizaba por una especialización vitivinícola vinculada al escenario mercantil atlántico<sup>1</sup>. Los vinos se exportaban a los mercados del Noroeste de Europa y a las colonias de África y, sobre todo, de América. Los beneficios vitícolas financiaban las importaciones de bienes manufacturados y, en realidad, toda la estructura productiva del país. Y es que la viticultura articuló el espacio económico a través de un mercado interior de bienes y servicios. Los terrenos no aptos para las vides se destinaron a una producción agropecuaria cuyos excedentes cubrían la demanda de los viticultores, al tiempo que la mano de obra alternaba su tiempo de trabajo entre el sembradío y la viticultura.

Este artículo examina los orígenes de esta especialización productiva y consta de dos partes. La primera analiza un problema bastante complejo y de difícil solución por el momento: la llegada de las primeras vides. La segunda estudia el modelo agrario que impulsó el desarrollo de la primera experiencia vitivinícola insular y basa su éxito en la actuación interdependiente de tres factores principales: en una política económica regida por la «semilla» del capitalismo, en la expansión de un mercado interior y, por último, en el destacado papel de un capital humano de mayoritaria procedencia portuguesa.

### 1. LA LLEGADA DE LAS PRIMERAS VIDES

El Archipiélago está situado en el sector Noreste del Atlántico medio, entre los paralelos 27° y 30° al Norte del Ecuador, y ofrece condiciones muy favorables

\* Dpto. de Historia e Instituciones Económicas. Universidad de La Laguna.

<sup>1</sup> Macías Hernández, A. M. – «La viticultura canaria. Orto y ocase, 1500-1850». In Maldonado Rosso, J. y A. Ramos Santana, eds. – *Actas del I Encuentro de Historiadores de la vitivinicultura española*. Puerto de Santa María, 2000, pp. 319-343.

para el desarrollo de las Vitáceas. Las Islas tienen una superficie que oscila entre los 287 km<sup>2</sup> de El Hierro y los 2.036 km<sup>2</sup> de Tenerife, y surgieron del fondo marino gracias a una actividad volcánica que comenzó en el Mioceno. La proximidad al continente africano, junto con la orientación, altitud media y ubicación atlántica, generan diferencias climáticas locales muy acusadas; así, mientras Fuerteventura, Lanzarote y las vertientes meridionales del resto del territorio tienen una aridez casi extrema y vegetación xerófila, las vertientes meridionales, irrigadas por la humedad de los vientos alisios, cuentan con una masa forestal cuyo origen se remonta a la era Terciaria. Laderas cálidas y de suave pendiente caracterizan el relieve, y la diversidad de suelos volcánicos y de climas locales beneficia, por último, el desarrollo de una gran variedad de cepas.

Ahora bien, a pesar de estas favorables condiciones, no parece que las vides silvestres colonizaran las Canarias. Y lo curioso del caso es que si lo hizo toda una flora de origen terciario, que incluía las Vitáceas, se refugió en las regiones del Magreb occidental y en las Islas huyendo de las glaciaciones del Cuaternario. ¿Qué causas explican esta ausencia de la *Vitis* en la tierra insular? ¿O es que no hemos localizado aún sus restos fósiles?

El introductor de la *Vitis vinífera* sería entonces el hombre. Y el primero llegó del África vecina en torno al siglo VIII a.C. y trajo consigo una rudimentaria tecnología y un corto capital agropecuario<sup>2</sup>. Es probable que tuviera algún parentesco con aquellos «etíopes» que habitaban en las proximidades de Mogador y que, según el *Periplo* del Pseudo-Escílax (siglo VIII a.C.), *hacían vino en abundancia con las viñas que tenían* y también lo compraban a los mercaderes fenio-púnicos<sup>3</sup>, es decir, a los promotores de la vitivinicultura en Occidente<sup>4</sup>. Y ocurre que en el yacimiento de la Cueva de Don Gaspar, ubicado en Icod de los Vinos (Tenerife), se han localizado semillas de *Vitis vinífera*, sin que pueda precisarse por el momento si se trata de vides silvestres o de una variedad cultivada<sup>5</sup>.

Se abre así un nuevo y controvertido capítulo en la protohistoria canaria. Un capítulo que debe confirmar el alcance de este singular hallazgo y explicar la posterior desaparición de estas primeras vides. Porque los cronistas de la conquista europea no aludieron a ellas y si a todos los tipos de «vinos» elaborados por los indígenas<sup>6</sup>. Es posible que las vides fueran destruidas por la ganadería

<sup>2</sup> Macías Hernández, A. M. – «La economía de los primeros isleños». In Béthencourt Massieu, A., ed. – *Historia de Canarias*. Las Palmas de Gran Canaria, 1995, pp. 55-81.

<sup>3</sup> Aubet, M. E. – *Tiro y las colonias fenicias de Occidente*. Barcelona, 1994, p. 260.

<sup>4</sup> Buxó, R. – *Arqueología de las plantas. La explotación económica de las semillas y de los frutos en el marco mediterráneo de la Península Ibérica*. Barcelona, 1997, pp. 286-291.

<sup>5</sup> Arco Aguilar – *El menceyato de Icod en el poblamiento de Tenerife*. «Eres». 9 (2000), p. 93.

<sup>6</sup> Abreu Galindo, J. – *Historia de la conquista de las siete islas de Canaria*. Santa Cruz de Tenerife, 1977, p. 88.

aborigen, formada por extensos rebaños de cabras, pues esta cabaña arruinó los ecosistemas naturales de Lanzarote y Fuerteventura<sup>7</sup>.

El segundo colono, el europeo, llegó a mediados del siglo XIV, cuando las potencias marítimas y los reinos ibéricos redescubrieron el Archipiélago. Sería, no obstante, el reino de Aragón quien tomara la iniciativa de establecer en las Islas una *economía de enclave* vinculada a sus futuros intereses en el comercio del oro africano. Había entonces que conquistar y colonizar el territorio, pero las circunstancias económicas no favorecían esta empresa, pues desde 1350 la economía aragonesa y, por supuesto, de toda Europa sufría la recesión generada por la peste negra. De ahí que se sustituyera aquella empresa por otra menos costosa: la evangelización de los gentiles canarios. Y gracias a esta «conquista» llegaron las «primeras» *Vitis viníferas* a Canarias, es decir, al primer escenario de la expansión europea.

El proceso evangelizador, dirigido por los franciscanos mallorquines, se inicia con la fundación del obispado de Telde (Gran Canaria) en 1352 y se prolonga hasta 1392<sup>8</sup>. Los frailes introdujeron diversas simientes y herramientas que mejoraron la productividad de la economía aborigen<sup>9</sup>; y entre aquellas simientes estaban el trigo y las vides, pues la celebración de la Eucaristía no puede realizarse sin pan y vino. Además, la expedición de 1352 transportó doce indígenas canarios, ya cristianizados y conocedores de la lengua catalana; y uno de estos indígenas trabajaba una viña en la ciudad de Mallorca.

Desconocemos la variedad de cepa introducida por los mallorquines. Los estudios ampelográficos consideran como originaria de Mallorca la *Fogoneu*, una variedad tinta que ocupa hoy el 40 por ciento de la superficie vitícola de la isla<sup>10</sup>. Produce vinos de baja graduación, pobres en extracto y acidez, y requiere un clima cálido y suelos profundos y algo húmedos<sup>11</sup>. Estos rasgos edafológicos caracterizan las tierras de vega de Gran Canaria. Pero el predominio actual de la *Fogoneu* en el viñedo mallorquín no implica que se diera una situación similar en el pasado, cuando, además, existían otras castas en la isla, tanto blancas como tintas<sup>12</sup>.

La evangelización debió favorecer el cultivo, especialmente en la aldea aborigen de Telde, residencia de la diócesis. Pero como el principal enemigo de la

<sup>7</sup> Machado Yanes, M. C. – «Reconstrucción paleoecológica y etnoarqueológica por medio del análisis antropológico. La Cueva de Villaverde, Fuerteventura». In Ramil-Rego, P., y otros – *Biogeografía Pleistocena-Holocena de la Península Ibérica*. Santiago de Compostela, 1996, pp. 264-265.

<sup>8</sup> Rumeu de Armas, A. – *El obispado de Telde. Misioneros mallorquines y catalanes en el Atlántico*. Las Palmas de Gran Canaria, 1996.

<sup>9</sup> Abreu Galindo, J., *op. cit.*, pp. 41-42.

<sup>10</sup> Oliver Moragues, M. – «Vitivinicultura balear: extremos de su historia». In Maldonado Rosso, J., y A. Ramos Santana, eds., *op. cit.*, pp. 536-540.

<sup>11</sup> Galet, P. y otros – «Fichas ampelográficas». In *Mil años de viticultura en Cataluña*. Barcelona, 1990, pp. 65-66.

<sup>12</sup> Oliver Moragues, M., *art. cit.*, pp. 541-542.

evangelización era el tráfico esclavista, los aborígenes dieron muerte a los frailes en 1392<sup>13</sup>. ¿Tuvieron las vides igual desgracia? Ignoramos la respuesta. Es posible que los indígenas destruyeran la planta que simbolizaba la cultura del invasor. Pero la pervivencia de las ermitas y sus advocaciones revela que no todo se perdió; quizá quedaran algunos plantones en los oratorios, y en Gran Canaria existen cepas que bien podrían tener su origen en la mallorquina *Fogoneu*. En cualquier caso, la posible destrucción de la primera viticultura debida a la expansión europea fue pronto subsanada, pues en 1400 Europa reemprendió con mayor brío su vocación atlántica.

Entre 1402 y 1404 el normando Jean de Béthencourt ocupó Lanzarote, Fuerteventura y El Hierro, reconoció el resto del territorio insular y se convirtió en feudatario de Enrique III de Castilla<sup>14</sup>. Había nacido el señorío de Canarias y, con él, el secular litigio luso-castellano por su posesión. Y, mientras tanto, en el territorio isleño ocurrían tres eventos. El primero, una colonización protagonizada por un colonato de origen normando y andaluz; el segundo, un tráfico esclavista y pocas veces pacífico con las comunidades indígenas aún no sometidas al dominio castellano. Y, finalmente, una nueva y más intensa tarea misional, realizada esta vez desde el convento fundado en 1417 en Betancuria (Fuerteventura)<sup>15</sup>. Y tanto los colonos como los frailes trajeron vides de sus lugares de procedencia, destacando en esta labor los monjes, que aclimataron cepas andaluzas en los huertos de su nuevo convento con el fin de obtener el vino necesario para la mesa y la Eucaristía.

Ahora bien, la economía señorial no creó las bases de una expansión vitícola vinculada a la demanda interna. La excesiva presión fiscal y rentista de los señores – un quinto de todo fruto, así como del tráfico depredador – impedía la labor colonizadora y hacía más rentable aquel tráfico, el cual, como sucedió en el pasado, obstaculizó la tarea misional. Era preciso entonces implantar un modelo colonizador que estimulara el desarrollo de un mercado interior. Y ocurrió que a la altura de 1450 este modelo ya se había ensayado con gran éxito en el escenario insular y atlántico.

## 2. EL PAPEL DEL MERCADO INTERIOR

La colonización de Madeira, feudo de Enrique el Navegante, comenzó en 1425. Los capitanes donatarios recibieron extensas mercedes de tierras y asu-

<sup>13</sup> Rumeu de Armas, A., *op. cit.*, pp. 110-113.

<sup>14</sup> Serra Ràfols, E. y Cioranescu, A., eds. – *Le Canarien. Crónicas francesas de la conquista de Canarias*. La Laguna, 1960.

<sup>15</sup> Sancho de Sopranis, S. – *Los conventos franciscanos de la misión de Canarias*. «Anuario de Estudios Atlánticos». 5 (1959), pp. 375-399.

mieron la dirección del proceso colonizador. Reclutaron los primeros inmigrantes, a los que cedieron tierras de propiedad señorial sin exigir el pago de una renta; el colono debía únicamente poner en cultivo la tierra concedida (*sesmaria*), y transcurrido el plazo de diez años – reducido luego a cinco – y habiendo levantado casa y hacienda, se convertía en auténtico propietario del fundo. La principal renta señorial era el impuesto de aduanas, fijado en un 10% (*décima*) sobre el valor de las importaciones y exportaciones. Los capitanes donatarios percibían un recargo de un 10% sobre este impuesto (*redécima*) y disfrutaban de importantes monopolios (molinos de pan, de azúcares, y de la venta de la sal)<sup>16</sup>.

La estrategia productiva se basó en una producción cerealista destinada a cubrir la demanda del Portugal continental y de las factorías africanas. Pero hacia la década de 1450 las exportaciones de cereal fueron sustituidas por las de hierba pastel y, sobre todo, de azúcares, que se convirtieron en el motor de la economía madeirense. El aumento demográfico incrementó la demanda de caldos y, por consiguiente, el espacio ocupado por las vides. Se trataba de cepas procedentes en su mayor parte de las castas cultivadas en el Norte de Portugal, pues la mayoría del colonato madeirense procedía de aquella región<sup>17</sup>. Por su parte, el infante Enrique introdujo la cepa malvasía y consta también la presencia de la uva destinada a elaborar pasas. El genovés Alvise Cadamosto visita a la isla en 1452 y describe con entusiasmo su joven viticultura: «*tem vinos, mesmo muitissimo bons, se considerar que a ilha é habitada há pouco tempo. Sao em tanta quantidade, que chegam para os da ilha e se exportam muitos deles*»<sup>18</sup>.

Así pues, el modelo de desarrollo vitícola madeirense tuvo como primer eslabón el mercado interior. Y las Canarias podían ensayar con éxito este mismo modelo. Se requería, ante todo, la intervención de un factor institucional capaz de eliminar los obstáculos que se oponían a su implantación.

### 2.1. La política económica: en la senda del capitalismo

Fernando el Católico retomó el proyecto africanista del reino de Aragón. Y, como en el pasado, su primer objetivo sería establecer en las islas aún en poder de su comunidad indígena (Gran Canaria, Tenerife y La Palma) una *economía de servicios* vinculada al citado proyecto. Por su parte, el capital mercantil, sobre todo genovés, se mostró partidario de esta empresa, pues conocía de antemano sus beneficios. Este capital se hallaba presente en la economía azucarera de

<sup>16</sup> Vieira, A., y Albuquerque, L. – *O arquipélago da Madeira no século XV*. Funchal, 1987, pp. 32-33.

<sup>17</sup> Vieira, A. – «As migrações e os descobrimentos portugueses». In *Inmigração e emigração nas Ilhas*. Funchal, 2000, pp. 35-44.

<sup>18</sup> Vieira, A.; Palma, C. y Cardoso, H. – *O Vinho da Madeira*. Lisboa, 1998, p. 12.

Madeira<sup>19</sup>, y aquellas tres islas ofrecían al respecto un potencial productivo superior al madeirense.

Ahora bien, la conquista y colonización de estos espacios insulares exigía elevadas inversiones. Había que contratar una tropa mercenaria para conquistar el territorio y, luego, invertir en hombres, técnicas y capitales para instalar la industria azucarera. Por consiguiente, la alianza de un poder regio sin dinero con los que tenían ese dinero obligaba a dicho poder a adoptar todas las medidas necesarias para garantizar aquellas inversiones.

En efecto. El factor institucional debía eliminar todo elemento de riesgo e incertidumbre. Y dos eran estos elementos: el derecho de conquista sobre Gran Canaria, Tenerife y La Palma que ostentaban los señores de Canarias, incapaces por otro lado de ejercer este derecho, y la controversia luso-castellana por la posesión de las Islas. Pues bien, en 1477 los Reyes Católicos adquirieron a su feudatario isleño el citado derecho, y en 1479 firmaron con Portugal el tratado de Alcaçobas-Toledo; en virtud de este tratado, Canarias quedaba bajo la soberanía de Castilla.

La Corona autorizó la movilidad de la mano de obra y el acceso a la nueva tierra de toda clase de gentes, sin vigilar por el momento su ortodoxia<sup>20</sup>. Dispuso la entrada de capitales «nacionales y extranjeros» y facilitó el cobro de sus intereses al pasar por alto las leyes contra la usura. Permitió que la moneda «nacional y extranjera» circulase con un valor superior a su cotización en origen, y la diferencia entre ambos valores nominales representaba la suma de los costes y beneficios de la movilidad del capital<sup>21</sup>. No exigió renta alguna por la cesión de tierras y aguas y no impuso limitaciones de tipo «colonial»; es más, suprimió todos los impuestos que operaban sobre la industria, incluido el pago del diezmo.

La Corona concedió plena libertad comercial a los insulares. La oferta agroexportadora podía acceder de forma directa a los mercados que maximizaran su intercambio por los bienes y servicios que requería la economía insular. La libertad portuaria vinculó los enclaves insulares al escenario atlántico y esta vinculación abarató los servicios necesarios para colocar aquella oferta en sus mercados.

El sistema fiscal fue todo un privilegio; el territorio estaba exento del 80% de la tributación castellana. El principal impuesto fue el aduanero y, de nuevo, destaca su baja imposición. Así, frente al 10% *ad valorem* en el reino lusitano – que en el caso de Madeira llegaba al 20% por la *redécima* de sus capitanes donatarios –, la Corona castellana, luego de la moratoria fiscal de los primeros años, fijó

<sup>19</sup> Vieira, A. – *Os italianos na Madeira: séculos xv-xvi*. «Arquipélago». 3 (1999), pp. 11-27.

<sup>20</sup> Aznar Vallejo, E. – *La integración de las Islas Canarias en la Corona de Castilla (1478-1520)*. Santa Cruz de Tenerife, 1983.

<sup>21</sup> Macías Hernández, A. M. – «Génesis de una economía monetaria: Canarias, 1300-1550». In Bernal, A. M., ed. – *Dinero, moneda y crédito en la monarquía hispánica*. Madrid, 2000, pp. 43-58.

la siguiente escala impositiva: un 3% entre 1487-1507; un 5% entre 1507-1528; y un 6% a partir de 1528, abonando los embarques a Indias un 2,5 por ciento<sup>22</sup>.

## 2.2. El motor de la colonización: la caña azucarera

Entre 1478 y 1482 se conquista Gran Canaria y posteriormente La Palma (1493) y Tenerife (1494-1496). La colonización fue en principio lenta, pero a partir de 1500 adquirió un fuerte dinamismo gracias a los azúcares. La planta y los operarios llegaron de Madeira y las inversiones en cañaverales e ingenios fueron elevadas. La construcción de una explotación de 15 hectáreas y su correspondiente ingenio rondaba los dos millones de maravedís, cuando en 1505 los ingresos de la Corona eran la mitad<sup>23</sup>. De ahí que, frente a los pequeños plantadores, destaque una oligarquía agromercantil que controlaba, además, el nuevo municipio.

La riqueza azucarera pagó la deuda externa contraída durante el proceso colonizador y financió el crecimiento de la nueva economía<sup>24</sup>. Porque los productores azucareros necesitaban granos, vinos y carnes para abastecer su casa y la de sus trabajadores; y lo mismo los artesanos, los mercaderes y los funcionarios de la nueva sociedad. Y ocurrió que la demografía aumentaba, pues la riqueza azucarera atraía a nuevos pobladores y la tierra libre y fértil favorecía la creación de nuevos hogares. Había nacido, en fin, un mercado interior de bienes y servicios; un mercado protegido por una *política económica* que estimulaba el aumento de la producción agropecuaria para reducir los costes de explotación de las haciendas azucareras y mejorar su competitividad<sup>25</sup>.

La estructura productiva agropecuaria de Gran Canaria, Tenerife y La Palma en 1498 y 1522 confirma el efecto motriz de la economía azucarera (cfr. cuadro I).

**Cuadro I** – Estructura productiva agropecuaria.  
Gran Canaria, Tenerife y La Palma.

Sectores	1498	1522
Azúcares	74,5	44,1
Hortalizas, vinos y carnes	4,5	19,2
Cereales	21,0	36,7
Totales	100,0	100,0

Fuente: MACÍAS HERNÁNDEZ, «La construcción...», p. 148.

<sup>22</sup> Aznar Vallejo, E., *op. cit.*, p. 125.

<sup>23</sup> Macías Hernández – *La construcción de las sociedades insulares: el caso de las Islas Canarias*. «Anuario del Instituto de Estudios Canarios». 45 (2000), pp. 140-141.

<sup>24</sup> *Ibidem*, pp. 150-157.

<sup>25</sup> Aznar Vallejo, E., *op. cit.*, 313-314.

Como puede observarse, la importancia de los azúcares en la fase colonizadora inicial no ofrece duda alguna; representaban el 74,5 por ciento del valor total de la producción agropecuaria de las tres islas. Pero las cosas habían cambiado en 1522; la proporción ocupada por los azúcares ha descendido al 44,1 por ciento, mientras han aumentado las de hortalizas, vinos y carnes, y de cereales.

Así pues, la expansión azucarera creó las condiciones necesarias para el desarrollo vitícola y los precios del vino revelan su éxito (cfr. gráfico I)<sup>26</sup>. Su sostenida tendencia a la baja en un contexto de demanda creciente sólo se explica por un continuado incremento de la oferta; y como el ritmo de esta última persistió, la estabilidad de los precios luego de 1520 obedece a la demanda de un nuevo mercado. En efecto. A partir de esta fecha comienza la conquista del mercado exterior (cfr. cuadro II). Primero fue el lusitano y después el colonial, tanto portugués como hispano, y en la génesis de este mercado intervino la conversión de los puertos insulares en *almacén* para la colonización de América. Finalmente, a mediados de siglo surgió el segundo gran mercado exterior, el Noroeste europeo, que adquiriría los vinos de más calidad, las *malvasías*.

**Cuadro II** – Principales destinos de las exportaciones vitícolas de Tenerife\*

Años	Indias		Portugal		Flandes		Islas		Otros		Total
	HI	%	HI	%	HI	%	HI	%	HI	%	HI
1526-1535	96,0	21,3	350,4	77,6		0,0		0,0	5,3	1,2	451,7
1536-1540	384,0	36,0	96,0	9,0	120,0	11,3	273,6	25,7	192,0	18,0	1.065,6
1541-1545	1.440,0	30,5	1.372,8	29,1	1.008,0	21,3	696,0	14,7	206,4	4,4	4.723,2
1546-1550	5.169,6	55,8	854,4	9,2	508,8	5,5	1.824,0	19,7	912,0	9,8	9.268,8
Totales	7.089,6	45,7	2.673,6	17,2	1.636,8	10,6	2.793,6	18,0	1.315,7	8,5	15.509,3

\* Los datos deben interpretarse como una aproximación al volumen exportado y sus principales destinos.

Fuente: Martínez Galindo, P. M., *op. cit.*, p. 906. Elaboración propia.

### 2.3. Los viticultores: la importancia de la cultura vitícola lusitana

El principal empresario de esta viticultura fue un colono de origen portugués curtido en las mieles y sinsabores de la primera migración atlántica, pues pertenecía a las unidades familiares que habían protagonizado la colonización de Azores y Madeira. Un colono que llega a las Canarias porque los factores responsables de aquella tarea colonizadora habían periclitado a finales del siglo xv.

<sup>26</sup> Los precios se han tomado de Martínez Galindo, P. – *La vid y el vino en Tenerife en la primera mitad del siglo xvi*. La Laguna, 1998, pp. 904-905.

**Gráfico I:** Evolución de los precios del vino (mrs. por pipa)

Así, en el caso de Madeira, la tierra libre y fértil ya había sido totalmente ocupada, y en 1500 se suprimieron los repartos gratuitos de nuevas tierras<sup>27</sup>. A partir de ahora, todo inmigrante que deseara avecindarse en calidad de propietario rural debía acudir al mercado. Este deseo, sin embargo, no estaba al alcance de todos, porque el mercado inmobiliario soportaba una presión especulativa debida al interés de la sacarocracia por controlar toda la tierra disponible. Un interés que obedecía, por supuesto, al afán de acumular rentas, pero también a otro motivo de mayor peso: a la necesidad de garantizar los beneficios azucareros mediante la incorporación de nuevas tierras al cultivo a medida que los cañaverales agotaban los suelos.

Por último, la fertilidad de la isla, debida a sus ventajas naturales y a la juventud de su labor, compensó la excesiva fiscalidad aduanera – un 20% *ad valorem* a la entrada y salida de mercancías. Pero las cosas cambiaron a medida que los cereales agotaban los suelos y los cañaverales ocasionaban igual o mayor esquilmo. Fue entonces cuando el retroceso en la productividad de la tierra convirtió la presión fiscal en un obstáculo al crecimiento económico y en otro factor de expulsión para los primeros emigrantes madeirenses.

En resumen, a finales del siglo xv se cerraba el frente colonizador de Madeira y el de las Canarias abría sus puertas, ofreciendo al inmigrante lusitano mayores oportunidades de renta y empleo que el madeirense en sus días de gloria. Porque, en primer lugar, había tierra libre y fértil para todos, y el gobernador

<sup>27</sup> Vieira, A.- «O regime de propriedade na Madeircãdo caso do açúcar (1500-1537)». In *I Coloquio Internacional da História da Madeira*. Funchal: Centro de Estudios del Atlántico, 1987.

de Tenerife y La Palma la «repartía a los vecinos... a montones y les daba cuanto pedían», sobre todo a los portugueses<sup>28</sup>. Ciertamente que la sacarocracia castellana y genovesa privatizó muy pronto la tierra apta para los cañaverales, pero la mayor parte de los suelos de estas dos islas eran más apropiados para las vides debido al carácter reciente de su edafogénesis (tierras volcánicas o *malpaís*), como bien sabían los madeirenses.

Y es que este colonato aventajaba al castellano en la empresa colonizadora<sup>29</sup>. Había sido el primer protagonista de la emigración atlántica, conocía por anticipado el éxito de su movilidad y disponía del capital humano que garantizaba ese éxito. El modelo productivo que trataba de implantarse en las Canarias era similar al madeirense, pero sin los obstáculos que se oponían al crecimiento de este último, pues frente a su pesado arancel aduanero estaba la moratoria fiscal canaria y, luego, un arancel que subió del 3% al 6%. La nueva tierra requería cañavereros y artesanos para fabricar los ingenios y sus azúcares, y labradores, viticultores y artesanos para cubrir la demanda de su mercado interior y, en el caso del vino, la futura demanda exterior. Y como escaseaba la mano de obra, los salarios eran altos, de modo que la terratenencia se vio obligada a emplear fórmulas contractuales que favorecían al colonato. Finalmente, quienes disponían de dineros podían levantar en la nueva tierra un fundo superior al que poseían en sus comunidades de origen, la vecina Madeira o el Portugal continental.

La biografía de tres importantes colonos lusitanos ilustra todo cuanto hemos dicho. El capellán Ruy Blas, originario de Madeira, llegó a Tenerife poco después de finalizada su conquista y se estableció como cura párroco en las partes de Daute e Icode<sup>30</sup>, en cuyo poblamiento destaca una inmigración lusa que tenía como principal enganchador a Ruy Blas<sup>31</sup>. Recibió del gobernador tierras de regadío en el *malpaís* costero de Icode, donde levantó su principal hacienda, la *Viña de la Mar*, con una extensión de 25 hectáreas. Y gracias a la labor del capellán y de sus paisanos, esta área insular, con capital en Icode dos Vinos, se convirtió muy pronto en una de las mejores zonas vitícolas de la isla.

El promotor de la viticultura en otra área de igual relieve, San Pedro de Daute, fue un hijo del capellán, Antonio Martíns, originario de Madeira<sup>32</sup>. El primero en

<sup>28</sup> Rosa Olivera, L., y Serra Ràfols, E. – *El Adelantado Don Alonso de Lugo y su residencia por Lope de Sosa*. La Laguna, 1949, p.

<sup>29</sup> Macías Hernández, A. M. – «La formación del primer mercado migratorio atlántico: el caso de las Islas Canarias». In *Imigração e emigração nas Ilhas*. Funchal, 2000, pp. 113-117.

<sup>30</sup> Martínez Galindo, P., *op. cit.*, pp. 456-453.

<sup>31</sup> Rosa Olivera, L. – *El poblamiento de los reinos de Icod y Daute*. «Anuario de Estudios Canarios». 14-15 (1970), pp. 35-43.

<sup>32</sup> Martínez Galindo, P., *op. cit.*, pp. 557-564.

llegar fue su cuñado Gonzalo Díaz, constructor de ingenios azucareros, que obtuvo en 1499 una merced de 15 hectáreas de regadío y 24 de secano. En 1501 vende la mitad de su merced a Antonio Martíns, que se traslada entonces a Tenerife con su esposa, hijos y criados, e inicia el plantío de las castas ttorrontés y malvasía, ampliando luego el fundo mediante nuevas mercedes y convirtiéndose en uno de los principales exportadores de caldos del puerto de Garachico.

Las cálidas laderas de La Rambla, la zona de mejores cepas malvasía, fueron ocupadas por varios colonos portugueses. Destacaron Juan Hernández de Barcelos y, sobre todo, Fernando de Castro, «*el primero que pobló aquellas partes y el primero que truxo planta a esta isla*»<sup>33</sup>. Era natural de Castro de Ario, feligresía de la ciudad de Alamego. Obtuvo del gobernador 60 hectáreas de secano y dos de regadío, donde plantó malvasía y ttorrontés y construyó casa y molino harinero. El portugués defendió sus tierras del afán privatizador de la sacarocracia y logró incluso incrementar el fundo. Su yerno y sucesor, Rodrigo Yánez de Evora, continuó esta labor y formó una de las principales haciendas vitícolas de la isla, con puerto propio para embarcar los caldos hacia los mercados indios y europeos.

La estrategia empresarial de nuestro tercer biografiado representa la segunda fórmula de colonización vitícola: la alianza entre el inmigrante con capital y el terrateniente sin fondos para levantar la hacienda. Afons Velho era originario de Machico, en Madeira, donde poseía viñas y cañaverales. Vendió este fundo y con su mujer, hijos, criados y esclavos se trasladó a Tenerife en 1497. Y nada más llegar firma con su gobernador un contrato de *complantación* para plantar vides en ocho hectáreas de regadío que este último poseía en El Sauzal. El colono pondría en cultivo toda la parcela y, finalizada la labor, recibía en propiedad la mitad de ella por los costes realizados. Esta división se produjo en 1500, pero el lusitano arrendó toda la parcela y gracias a la protección de su señor, amplió su propiedad mediante nuevas mercedes y creó el núcleo originario de la tercera zona vitícola de la isla<sup>34</sup>.

Finalmente, Axenxo Gómez y su yerno Gonzalo de Oporto se asentaron en la comarca de Tejina. E interesa citar a este último por una tercera modalidad de ocupación del territorio: la presura. El portugués ocupó sin título alguno las tierras que pocos querían, los *malpaíses* costeros, inapropiadas para los cañaverales, pero muy adecuados para las vides. Plantó sus sarmientos de malvasía y ttorrontés y, una vez realizada la labor, obtuvo del gobernador la confirmación de su propiedad<sup>35</sup>.

<sup>33</sup> *Ibidem*, pp. 550-556.

<sup>34</sup> *Ibidem*, pp. 541-544.

<sup>35</sup> *Ibidem*, pp. 539-540.

## CONCLUSIONES

La llegada de las primeras vides a las Canarias será un enigma por mucho tiempo. Ahora bien, es indudable que la evangelización de los indígenas, iniciada a mediados del siglo xiv, procuró la arribada de diversas clases de cepas, y lo mismo ocurrió en los primeros años de la centuria siguiente, cuando se produjo la creación del señorío de Canarias. Pero también es indudable que no hubo por entonces un modelo colonizador capaz de generar un auténtico desarrollo de la viticultura.

En realidad, este modelo se inició en la vecina Madeira a mediados del siglo xv y su fuerza motriz fue el mercado interior creado por la expansión azucarera. Este modelo se trasladó luego a Gran Canaria, Tenerife y La Palma, donde alcanzó una mayor dimensión debido a dos circunstancias: estas islas ofrecían condiciones naturales adecuadas para los cañaverales y las vides, y el factor institucional, la Corona castellana, otorgó al colonato una política económica muy favorable a su estrategia colonizadora.

Finalmente, el principal protagonista de la primera expansión vitícola canaria fue un colonato de origen portugués que llegó a la nueva tierra desde sus hogares del Norte de Portugal y, sobre todo, de la vecina Madeira. Disponía de un capital humano muy cualificado y conocía por anticipado el éxito de su estrategia colonizadora. Plantó en el suelo más adecuado para las vides aquellas cepas que dieron realce a la viticultura del país – torrontés, malvasía –, y cimentó su expansión, ligada en una primera fase al mercado interior y bien pronto a los mercados europeos y coloniales.

Giulia Baratta \*

## Manipulações e fraudes na produção e venda do vinho na época romana\*\*

Entre as bebidas alcoólicas conhecidas na antiguidade, o vinho é a mais afa-  
mada e apreciada<sup>1</sup>. Amplamente utilizado como remédio na área da medicina,  
como alívio para a alma e fonte de inspiração, ele era sobretudo um elemento  
fundamental da dieta e acompanhava tanto as complexas elaborações culiná-  
rias destinadas à mesa dos ricos como os mais modestos comeres dos menos  
abastados.

Bebia-se em companhia durante luxuosos e faustosos banquetes, mas  
também com os amigos nas adegas e nas mais promíscuas tabernas, aquelas  
*nigrae popinae*<sup>2</sup> de que fala Marcial e que ainda vive nalguns frescos pom-  
peianos<sup>3</sup>.

Naturalmente, bebia-se também sozinho, expressão do hábito ainda hoje  
muito vivo na Europa mediterrânea de não comer nunca sem um copo de  
vinho: «chi magna senza beve, ammura a secco» diz, não por acaso, um pro-  
vérbio de Roma ainda em uso<sup>4</sup>. Assim, provavelmente, terá feito o viajante de  
Isérnia antes de se dar a outros prazeres que não os do palato. A inscrição que  
o recorda, é, para todos os efeitos, prova da sua consumação, ainda que em  
forma de diálogo, entre ele e o taberneiro (fig. 1): *L(ucius) Calidius Eroticus /*

\* Quero agradecer ao amigo, doutor José Alberto Ferreira a versão portuguesa deste texto e ao professor doutor Marc Mayer o tempo que me concedeu e os seus inestimáveis conselhos.

\*\* Deutsches Archäologisches Institut, Abt. Rom.

<sup>1</sup> Na antiguidade consumiam-se também outros tipos de bebidas alcoólicas, como a cerveja e os vinhos de grande variedade de frutos, por exemplo de tâmaras, maçãs, peras, figos, etc. Veja-se por exemplo AA.VV. – «Bier im Altertum. Ein Überblick». In *Linzer Archäologische Forschungen, Sonderheft VIII*. Linz, 1992, e Dosi, A.; Schnell, F. – *Le abitudini alimentari dei Romani (Vita e costumi dei romani antichi, 1)*. Roma, 1986, pp. 101-102.

<sup>2</sup> Marcial – *Epigrammata*, VII, 61, v. 8.

<sup>3</sup> Veja-se por exemplo Bragantini, I. – «Caupona della Via di Mercurio». VI, 10, 1. In *Pompei, pitture e mosaici*. IV, Regio VI, parte I. Roma, 1993, pp. 1005-1028.

<sup>4</sup> Malizia, G. – *Proverbi romaneschi. La millenaria saggezza del popolo romano*. Roma, 1998, p. 59.

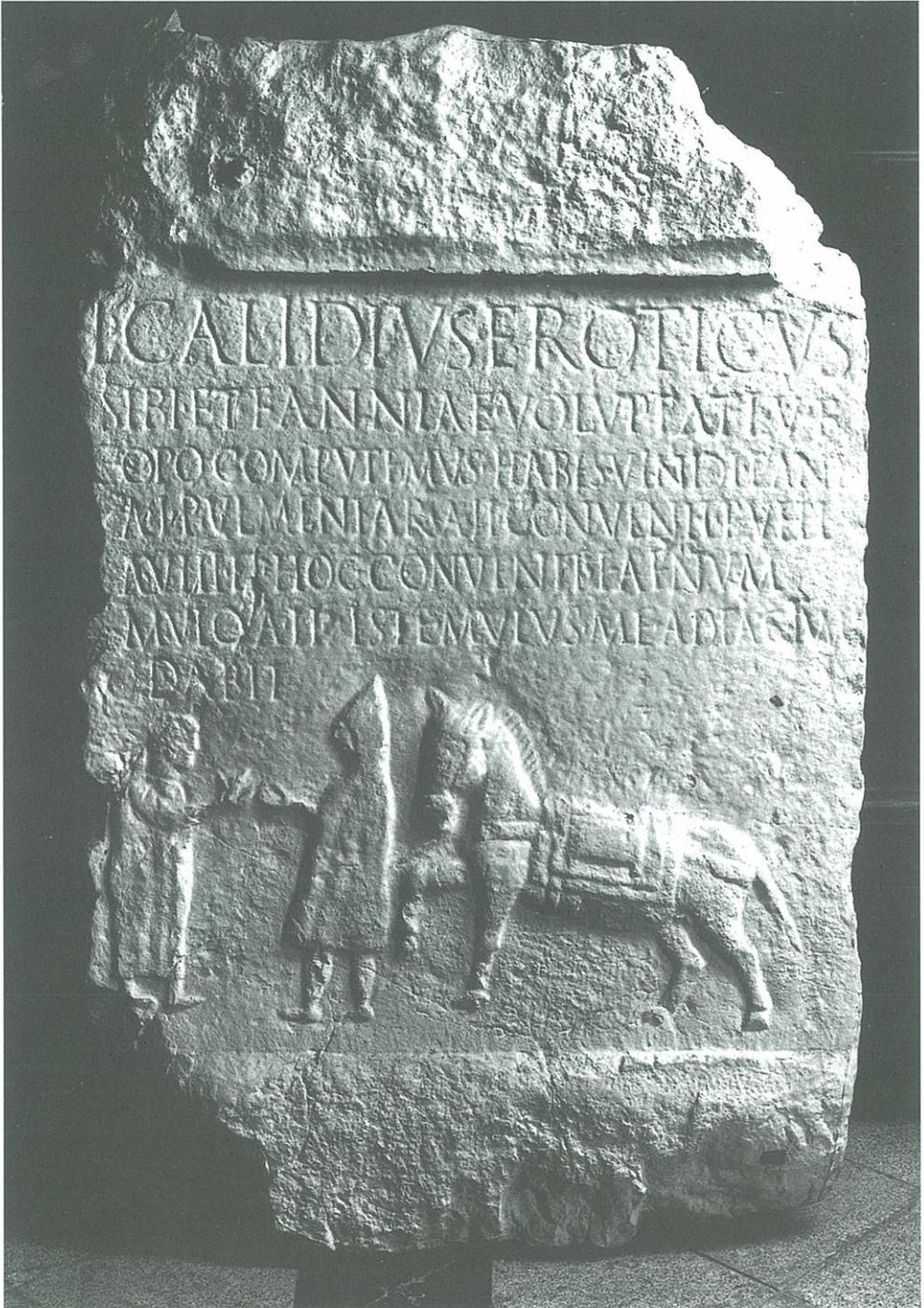


Figura 1 – Relevo funerario de *L. Calidius Eroticus* de Isernia, moldagem do Museo Civico di Baranello, DAI Inst. Neg. Rom 75.2718.

*sibi et Fanniae Voluptati v(ivi) f(ecit)/ Copo, computemus; habes vini sextarium unum, pane(m) / a(sses) unum, pulmentar(ium) asses duos; convenit; puell(am) / a(sses) octo; et hoc convenit; faenum / mulo a(sses) duos; iste mulus me ad factum / dabit<sup>5</sup>.*

Bebia-se também em casa, comprando o vinho directamente às adegas em quantidades mais ou menos modestas em função das necessidades e da disponibilidade económica, segundo um sistema que ainda podia encontrar-se nas casas de vinhos italianas não há muito tempo, quando a venda de vinho avulso era permitida. O vendedor, através de um funil colocado no balcão, vertia o vinho directamente no recipiente do cliente, como mostra, com cópia de pormenores, o relevo funerário de *Pompeianius Silvinus* em Augsburg<sup>6</sup> (fig. 2).

Os romanos dispunham de uma ampla gama de videiras e de vinhos, de tal modo que Virgílio, nas *Geórgicas* escreve, com liberdade poética, que enumerar as espécies de videira é operação tão árdua como querer contar os grãos de areia do deserto líbio<sup>7</sup>. Os nomes e as características das videiras de onde se colhiam uvas de mesa e de vinho são amplamente descritos por Columela<sup>8</sup> e por Plínio<sup>9</sup>, bem como as numerosas qualidades de vinho produzido por todo o Império. Plínio<sup>10</sup> refere 185, um número que duplica se se tiverem também em consideração os vinhos particularmente apreciados: *Quanto tamen in poto ingeniosius fuerit apparebit ad bibendum generibus centum octoginta quinque, si species vero aestimentur, paene duplici numero excogitatis...* As áreas de produção estendiam-se do Egeu oriental à Lusitânia, e algumas eram particularmente famosas, como por exemplo a Grécia e a Campânia, onde se produzia o famoso Falerno.

A procura de vinho era naturalmente grande e florescia o seu comércio, cujas vastas dimensões são claramente atestadas pelo testemunho das ânforas, e cuja organização complexa transparece da existência, pelo menos nas maiores cidades, de locais que lhe eram destinados, como os *fora vinaria*, os *porti vinarii* e as *cellae vinariae*, destinadas exclusivamente à comercialização de vinho, além das numerosas inscrições que recordam as diversas categorias de pessoal que aí se empregava e dos testemunhos epigráficos que se referem aos *vinarii* e aos *negotiatores* e *mercatores vinarii*.

<sup>5</sup> CIL IX 2689.

<sup>6</sup> O monumento funerário data do final do século II d. C. ou do início do III. Cfr. Bakker, L. – «Weinverkauf und Kontorszene auf dem Grabmal des *Pompeianus Silvinus* aus Augsburg». In *Die Römer in Schwaben. Jubiläumsausstellung 2000 Jahre Augsburg*, Zeughaus 23. Mai – 3. November 1985. München 1985, pp. 129-130.

<sup>7</sup> Virgílio – *Georgica* II, 103 ss.

<sup>8</sup> Columela – *De re rustica*, III, 2.

<sup>9</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 21 ss.

<sup>10</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 150.



**Figura 2** – Relevo funerario do monumento sepulcral de *Pompeianus Silvinus* de Augsburg, Römisches Museum Augsburg, n. 367.

O comércio do vinho era seguramente lucrativo para produtores e comerciantes, mas não só; era-o também para quantos tinham ocasião de com ele especular.

O caso mais gritante de fraude fiscal é seguramente aquele em que se encontra envolvido *Marcus Fonteius*, governador da *Narbonensis* entre 76 e 74 a.C. Provavelmente encorajada pelo êxito das acções empreendidas contra Verre, uma delegação de Galos, conduzida por Indutiomare, chefe da tribo dos Allobrogi, chegou a Roma em 70 a.C. e, patrocinada pelo advogado *M. Pletorius*, tentou uma causa contra o ex-administrador da província. *Marcus Fonteius* era acusado de *crimen rerum repetundarum* e ainda no específico de ter imposto taxas arbitrárias sobre o vinho em detrimento do tesouro público. O discurso de defesa, de Cícero, o seu advogado, encontra-se em estado bastante lacunar, mas conserva-se a parte relativa ao *crimen vinarium*. Segundo a acusação, *Marcus Fonteius* teria desenvolvido, ainda em Roma, antes de partir para as Gálias, a ideia de instituir uma taxa sobre os vinhos em circulação na *Narbonensis*<sup>11</sup>. As alfândegas situavam-se ao longo da *via Domitia*, a artéria principal que atravessava a província e a taxa imposta variava segundo as localidades. Infelizmente, não conhecemos a sentença pronunciada na conclusão do processo, mas não há nenhum indício concreto que possa fazer pensar que as acusações dirigidas contra *Marcus Fonteius* fossem injustificadas e falsas. Parece, na verdade, que Cícero não terá defendido a justa causa, e que a sua estratégia processual não terá sido das mais brilhantes, empenhada em boa parte em denegrir o testemunho dos Galos. Segundo refere Amiano Marcelino, para salvaguardar a imagem do seu cliente, Cícero terá mesmo afirmado que «*Gallos post haec dilutius esse poturus, quod illi venenum esse arbitrabantur*», como se as taxas impostas por *Marcus Fonteius* tivessem sido um benefício contribuindo obviamente para a salvação dos Galos *vini avidum genus*<sup>12</sup>.

O sucesso de um produto, como o vinho, neste caso, não é sempre garantia da sua bondade e qualidade; pelo contrário, é frequentemente acompanhado de fenómenos de fraude e falsificação, habituais nos nossos dias mas também bem conhecidos na antiguidade. A falta de informação disponível não permite estabelecer as reais dimensões do fenómeno, mas diversas fontes escritas e epigráficas e alguns achados arqueológicos consentem uma ideia, ainda que parcial, de enganos e sofisticções no campo enológico. A lista das manipulações a que o vinho era submetido é longa. Na verdade, vai das imitações aos fenómenos de envelhecimento acelerado, de coloração artificial e de adulteração, a que não escapavam nem sequer os vinhos mais nobres.

<sup>11</sup> Cf. Cícero – *Discours*, tome VII. *Pour M. Fonteius* par André Boulanger. Paris, 1950, p. 38, nota 3.

<sup>12</sup> Amiano Marcelino – *Rerum Gestarum libri XV*, 12, 4.

Já Catão<sup>13</sup> dava conselhos sobre como reproduzir em Itália o vinho grego e em particular o famoso vinho de Cós, uma das mais apreciadas produções helénicas, no qual era característica a adição de água de mar, substituível também na ocorrência por uma salmoura especial<sup>14</sup>. Provavelmente, nas intenções do Censor não se tratava de uma falsificação em si, que quisesse passar pelo original, mas é ainda assim sintomático o conselho de suprir a falta de um produto, seguramente caro e de não fácil acesso, com a sua imitação.

Contrariamente a quanto se poderia supor, na antiguidade não era de todo desconhecida a prova de vinhos. Galeno<sup>15</sup> escreve num seu comentário a Hipócrates «*Est enim una quidem ipsorum differentia in colore, altera vero in gusto qualitas, tertia in consistentia, quarta in odore et quinta in facultate...*».

Entre as qualidades mais notáveis dos vinhos destaca-se a cor, desde sempre um dos critérios de avaliação da bebida pois é índice da sua natureza e espelho da sua qualidade. Contudo, se para a antiguidade não se atesta uma diferenciação tão subtil das suas características como pode ser a moderna, talvez por força do hábito de não consumir vinho em copos de vidro incolor<sup>16</sup>, que permitem apreciar a fundo as mais variadas gradações, Plínio<sup>17</sup> distingue ainda assim quatro cores para os vinhos antigos: *albus*, *fulvus*, *sanguineus*, *niger*, ou seja, branco, dourado, vermelho sangue e negro, e Galeno<sup>18</sup> cinco: *albus*, *nigrus*, *fulvus*, *flavus*, *rubrus*, além de numerosas gradações intermédias.

A importância que, também na antiguidade, revestia o aspecto estético do vinho aparece evidente nos esforços dos produtores e dos comerciantes interessados em reforçar colorações evidentemente demasiado pálidas para tornarem a sua mercadoria mais atraente, por vezes até com prejuízo do gosto, quando não mesmo da salubridade do próprio produto. Plínio<sup>19</sup> refere o deplorável uso de alguns comerciantes da *Narbonensis* de corarem os vinhos através de uma fumigação ou por junção de aloé: «*De reliquis in Narbonensi genitis adseverare non est, quoniam officinam eius rei fecere tingentes fumo, utinamque non et herbis ac medicaminibus noxiis. Quippe etiam aloe mercator saporem coloremque adulterat*». Além disso, confirma o uso de substâncias corantes no caso de vinhos de menor qualidade, obtidos por sucessivas prensagens do bagaço após

<sup>13</sup> Catão – *De agri coltura* 24, 112-113. Veja também Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 79.

<sup>14</sup> Catão – *De agri coltura* 105-106.

<sup>15</sup> Galeno – *Hippocratis de auctorum morborum victu liber et Galeni commentarius III*. Lipsiae: Ed. Kühn, 1828, vol. XV, p. 629 ss.

<sup>16</sup> O uso do copo de vinho em vidro generalizou-se no Renascimento, cf. Sicheri, G. – *Il libro completo del vino*. Novara, 1999, p. 148.

<sup>17</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 80.

<sup>18</sup> Cf. *supra*, nota 15.

<sup>19</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 68.

a primeira prensagem da uva<sup>20</sup>. Plínio não especifica a natureza dos colorantes, mas por Plutarco<sup>21</sup> sabemos que um dos mais utilizados era o açafraão.

Uma confirmação posterior das práticas de coloração artificial vem das escavações conduzidas nas instalações de produção de vinho em Braunberg nas margens do rio Mosela. Aqui, de facto, o passo ao crivo da terra permitiu a recuperação, não apenas de numerosas sementes de uva como também de sabugueiro, estes além do mais atribuíveis a *Sambucus nigra* L<sup>22</sup>. Não é de excluir que os frutos de sabugueiro, dos quais se extrai um sumo muito escuro negro-azulado, tenham sido utilizados para reforçar a tonalidade dos vinhos tintos, segundo um procedimento por vezes ainda utilizado, e que então no vale do Mosela a produção de vinho tinto fosse mais consistente do que é hoje em dia.

Não devemos escandalizar-nos por estes procedimentos. De resto, até há bem pouco tempo, era permitida uma coloração do vinho através da enolina, uma substância obtida industrialmente da pele da uva, e é ainda prática corrente misturar vinhos de cor pouco intensa com outros cromaticamente mais fortes<sup>23</sup>.

Na antiguidade, como de resto ainda hoje, acontecia também, por vezes, a necessidade do contrário, isto é, a de reduzir a intensidade da cor.

Hoje, o problema pode ser resolvido com a adição de um carvão específico que absorve e mantém as substâncias colorantes e que é depois eliminado com uma simples filtragem<sup>24</sup>. No livro de cozinha de Apício conserva-se ainda uma receita para uma mudança de cor decididamente mais drástica. Para transformar vinho tinto em branco, aconselha-se ali a adição de farinha de feijão, três claras de ovo ou cinzas de videira de que nasça uva branca: «*vinum ex atro candidum facies: lomentum ex faba factum vel ovorum trium alborem in lagonam mittis et diutissime agitas: alia die erit candidum. Et cineres vitis albae idem faciunt*». A albumina líquida, «*um novo e perfeito sistema da casa A. Boake & C<sup>o</sup> de Londres, inventora premiada e patenteada para todos os países vinícolas da Europa*», que a companhia britânica lançou no mercado oitocentista, exactamente como processo para aclarar os vinhos, não era então uma nova invenção, mas um remédio que inspira algum cepticismo, como justamente sublinhava a seu tempo Luigi Manzi<sup>25</sup>.

<sup>20</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 130.

<sup>21</sup> Plutarco – *Moralia, Quaestionum convivalium libri VI* 7, 2.

<sup>22</sup> Konig, M. – «Pflanzenfunde aus römerzeitlichen Kelteranlagen der Mittelmosel». In *Neue Forschungen zum römischen Weinbau an Mosel un Rhein*. Trier, 1995, pp. 63-64.

<sup>23</sup> Sicheri, G. – o. c., p. 76.

<sup>24</sup> Sicheri, G. – o. c., p. 76.

<sup>25</sup> Manzi, L. – *La viticoltura e l'enologia presso i Romani. Studio fatto pel concorso internazionale di attrezzi ed apparecchi di viticoltura, enologia e distillazione tenutosi in Conegliano nell'anno 1881*. Roma, 1883 (edição anastática, Roma 1998), p. 224.

Outra das características que distinguem o vinho é o aroma, e naturalmente que, quando este é mau, não convida ao consumo do produto. Como remédio para este problema, Catão<sup>26</sup> aconselha a submersão, no *dolium* em que se conserva o vinho, de um caco de telha ardente embebido em pez, deixando-o assim pelo menos dois dias, devendo repetir-se o procedimento até ao total desaparecimento de qualquer odor desagradável. Não devemos espantar-nos com o remédio, que sem dúvida terá influenciado o gosto dos vinhos, uma vez que na antiguidade era comum a prática de o conservar em recipientes barrados com pez, embora Plínio admita que os melhores vinhos eram os produzidos sem aditivos e mantidos em recipientes isentos de pez<sup>27</sup>. Este era aplicado uma primeira vez na oficina quando se retiravam os recipientes do forno e o calor do barro facilitava a sua distribuição<sup>28</sup>. A pesgagem renovava-se depois sempre que os recipientes eram reutilizados. A operação, naturalmente complexa, descrita com minúcia por Columela<sup>29</sup>, previa que se fizesse uma raspagem das paredes dos recipientes antes de ser de novo pesgada, e constituía de facto uma verdadeira operação de limpeza permitindo a remoção de, entre outras, bactérias e fungos cuja presença poderia causar doenças do vinho e fenómenos de acidificação<sup>30</sup>. A escolha do pez não era feita ao acaso, mas atendia às suas próprias características, que naturalmente se transmitiam ao vinho<sup>31</sup>. Realmente, o *vinum pictum*<sup>32</sup> era muito apreciado, e era famosa também a *vitis allobrogica* cuja natureza dava um vinho com sabor a pez<sup>33</sup>.

O terceiro elemento cujo concurso é fundamental para caracterizar o vinho é o paladar, ou seja, o conjunto de características perceptíveis apenas provando-o. Pela estrutura geral do sabor, resultante da presença dos açúcares, dos ácidos, do tanino e do álcool, bem como através das outras características do vinho, na actualidade expressas com os conceitos de intensidade, persistência, corpo, macieza, harmonia, qualidade e estado evolutivo, não se conhece no passado uma terminologia unívoca e normalizada, comparável à moderna. Da literatura, porém, transparece a capacidade de apreciar as qualidades e as características dos vinhos de que conhecemos inúmeras definições, ecléticas e

<sup>26</sup> Catão – *De agri coltura* 110.

<sup>27</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XXIII, 45.

<sup>28</sup> *Geoponica*, VI, 4, 1.

<sup>29</sup> Columela – *De re rustica* XII, 18.

<sup>30</sup> Uma cena de pesgagem de *dolia* está representada no mosaico de Saint-Roman-en-Gal (século. III d.C.) conservado no Musée des Antiquités Nationales de Saint-Germain-en-Laye, que representa as quatro estações e as principais actividades que as distinguem. Veja Lancha, J. – *Recueil général des mosaïques de la Gaule*. III Province de Narbonnaise. 2. Vienne, X Supplément à *Gallia*. Paris, 1981, pp. 208-225.

<sup>31</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 25, 6.

<sup>32</sup> Cf. por exemplo, Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 57.

<sup>33</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XIV 18 e 26.

fortemente subjectivas<sup>34</sup>. Para melhorar estas características dos vinhos, recorria-se com frequência à mistura, segundo diversos procedimentos amplamente descritos por Plínio. Um detestável vinho de Marselha, por exemplo, utilizava-se apenas com este objectivo, enquanto um vinho velho de *bouquet* pronunciado servia para revigorar um menos velho e menos característico<sup>35</sup>.

Para evitar uma fermentação incorrecta e um mau processo de envelhecimento, juntavam-se aromas com um forte carácter antiséptico e que serviam ainda para corrigir eventuais alterações de sabor.

Não era, contudo, pouco comum o costume de adicionar gesso ou mármore<sup>36</sup> para favorecer a conservação dos vinhos. Trata-se de um procedimento empírico não muito diverso do actual adição de sulfato, isto é, a adição de sulfato de cálcio sobretudo aos mostos pouco ácidos, uma prática hoje apenas autorizada, dentro de certos limites, com alguns vinhos licorosos.

Uma outra fraude perpetrada por produtores e comerciantes desonestos, era o envelhecimento artificial do vinho para o poderem vender mais caro como produto de maior qualidade. O vinho era considerado *vetus* ou *vetustus* quando cumpria um ano e tinha por isso passado sem problemas o verão a seguir à sua produção<sup>37</sup>. O envelhecimento do vinho era prática corrente porquanto eram apreciados os vinhos envelhecidos, pelo menos nos escalões mais elevados da sociedade. Que estes se gabavam de ter na sua adega tais vinhos resulta evidente da irónica descrição que faz Petrónio do jantar de Trimalquião, um vaidoso novo-rico que, por ostentação, oferece aos seus hóspedes *Falernum Opimianum annorum centum*<sup>38</sup>. O ano do consulado de *L. Opimius*, 121 a.C., entrou na história exactamente pela óptima qualidade do Falerno, de que restavam ainda algumas raras ânforas na época de Plínio, embora com o conteúdo reduzido a uma espécie de mel amargo<sup>39</sup>. A importância de que se revestia a idade do vinho é atestada ainda pelos *tituli picti* das ânforas, que definem o produto como *vetus*<sup>40</sup>, e por aqueles em que é especificada a data se não da colheita, ao menos do momento do engarrafamento do produto<sup>41</sup>.

Para fazer rapidamente amadurecer o vinho, este colocava-se em ambientes específicos, ditos *apothecae*<sup>42</sup> ou *fumaria*<sup>43</sup>, colocados directamente nas divisões

<sup>34</sup> Cf. para a terminologia Billiard, R. – *La vigne dans l'Antiquité*. Lyon, 1913, p. 510 s.

<sup>35</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XIV 8, 8; 6, 3; 9, 1.

<sup>36</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 129.

<sup>37</sup> *Digesta* XXXIII, 6, 11.

<sup>38</sup> Petrónio – *Satyricon* 34.

<sup>39</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 55 e 94.

<sup>40</sup> Cf. a título de exemplo CIL IV 2616 e os *tituli* in Liou, B.; Marichal, R. – «Les inscriptions peintes sur amphores de l'anse Saint-Gervais a Fos-sur-mer». *Archaeonautica*. 2 (1978), pp. 109-180.

<sup>41</sup> Cf. CIL IV 2256, 2257.

<sup>42</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 94.

<sup>43</sup> Para uma descrição destes ambientes veja-se Columela – *De re rustica* I, 6, 20.

aquecidas da casa e possivelmente orientadas para sul, de forma a apanharem mais sol<sup>44</sup> quando não eram directamente expostos, segundo um processo bem conhecido desde os gregos, para favorecer a oxidação e o envelhecimento. Como evidenciam A. Tchernia e J.-P. Brun, o fumo e o sabor amargo que dele resulta, não eram a causa do envelhecimento do vinho, como parece que geralmente criavam os romanos, mas apenas uma consequência do aquecimento com lareiras das salas onde este era colocado<sup>45</sup>. Plínio, por exemplo, escreve sobre um *vinum diutinum fumo inveteratum*<sup>46</sup> que aliás qualificava como *insaluberrimum*, opinião partilhada por Galeno<sup>47</sup>. Parece que a prática era particularmente difundida em contexto gálico, e o vinho assim obtido de sabor não muito agradável, pelo menos a acreditar nas palavras de Marcial<sup>48</sup>.

Pode provavelmente identificar-se como *fumarium* destinado a esta prática um vão pertencente à instalação vinícola de Piesport (fig. 3), no Vale do Mosela<sup>49</sup>. Este caracteriza-se pela presença de um pavimento com *hipocaustum* e por um revestimento parietal de tijolos furados, que não devem cumprir outra função senão a de permitir a circulação de ar quente. O vinho, de facto, como aconselham com insistência os agrónomos antigos, o próprio Plínio e até Vitruvius<sup>50</sup>, deveria conservar-se por norma em ambientes frescos e longe de fontes de calor, para não alterar o processo de fermentação e assim favorecer um bom envelhecimento.

É difícil estabelecer se todas estas manipulações, e outras mais de que falam as fontes, eram sempre consideradas propriamente fraudes ou antes «remédios» de uso geral, ainda que não vistos com bons olhos. Com efeito, Plínio<sup>51</sup> escreve que «*tot veneficiis placere cogitur, et miramur noxius esse*», onde o termo *veneficiis* é usado para sublinhar com intensidade o excesso de manipulações a que era submetido o vinho. Plínio<sup>52</sup> assinala ainda a posição de Catão, contrária quanto às sofisticções, segundo este último «*iubet vina concinnari*» assinalando num apontamento «*hoc enim utitur verbo...*» que para o Censor se trataria apenas da preparação do produto.

É lícito supor que produtores e comerciantes tendessem a esconder as eventuais manipulações sofridas pelo produto, como parece deduzir-se da von-

<sup>44</sup> Galeno, XI 664-5.

<sup>45</sup> Tchernia, A.; Brun, J.-P. – *Le vin romain antique*, Grenoble 1999, p. 138.

<sup>46</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XXIII, 40.

<sup>47</sup> Galeno IX 663.

<sup>48</sup> Marcial – *Epigrammata* III 82, 23; XIII, 123, 2.

<sup>49</sup> Gilles, K.-J. – «Die spätrömische Großkelteranlage von Piesport». In *Funde und Ausgrabungen im Bezirk Trier*. 19 (1987), pp. 53-59. A instalação remonta provavelmente ao século IV d.C.

<sup>50</sup> Cf. por exemplo Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 133; Vitruvius – *De architectura* I, 4, 2; Paládio – *De agricultura* XVII, 1; Varrão, *De re rustica*, I, 13, 7.

<sup>51</sup> Plínio – *Naturalis Historia*, XIV, 130.

<sup>52</sup> Plínio – *Naturalis Historia*, XIV, 129.



Figura 3 – O *fumarium* de Pisport (Foto G. Baratta).

tade ou da necessidade de declarar explicitamente a alta qualidade de alguns vinhos nos *tituli picti* das ânforas que os continham, nos quais se declarava tratar-se de *vinum excellens* ou *sine defrutum*<sup>53</sup>, uma etiqueta que evidentemente certifica a sua pureza. Na verdade, o *defrutum*, o mosto cozido e prensado, segundo Plínio<sup>54</sup> pela metade, ou a 2/3 segundo Columella<sup>55</sup>, era misturado ao mosto, provocando o aumento do grau alcoólico e da taxa de acidez e permitindo uma melhor conservação do vinho.

A compra de um bom vinho, tanto por grosso como a retalho, não era, então, coisa fácil<sup>56</sup>. Com efeito, até os clientes mais modestos, que compravam o seu vinho ao balcão ou o bebiam directamente nas tabernas, não escapavam às fraudes e aos enganos. A compra em locais públicos dependia da confiança no negociante. Mas quanto se poderia confiar nos comerciantes, categoria devota de Mercúrio, o deus, entre outras coisas, também dos mentirosos?

Nestes casos, realmente, o problema maior era resultante do hábito de não beber sempre o vinho *merum*, isto é, puro, mas de o acrescentar com água e por conseguinte consumi-lo *mixtum*. O costume de *miscere* não tinha apenas o objectivo de compensar a alta graduação alcoólica dos vinhos antigos, que se estima atingisse os 16-18 graus, de lhe atenuar os eventuais maus sabores, resultantes de processos de fermentação e conservação nem sempre correctos, e de lhe diluir a espessura devido ao envelhecimento, mas era sobretudo um hábito alimentar estreitamente ligado à natureza dos vinhos em si mesmos. A água acrescentada tanto podia ser fria como quente, e neste caso preparava-se e mantinha-se em recipientes semelhantes aos samovares, em proporções variáveis segundo o próprio vinho, o gosto pessoal e a ocasião em que se consumia<sup>57</sup>. Podia-se mesmo arrefecer e diluir o vinho com neve, vertendo-o directamente sobre a neve contida num pano de lã que depois servia de filtro para a bebida. A neve conservava-se em criptopórticos especificamente criados para isso, um dos quais parece poder identificar-se na Villa Adriana, em Tivoli<sup>58</sup>.

<sup>53</sup> Cf. por exemplo CIL IV 5580.

<sup>54</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 80.

<sup>55</sup> Columella – *De re rustica* XII, 21, 1.

<sup>56</sup> Sobre a compra e venda de vinho veja-se Tchernia, A. – «La vente du vin». In *Mercati permanenti e mercati periodici nel mondo romano*. Atti degli Incontri capresi di storia dell'economia antica (Capri 13-15 ottobre 1997), Bari, 2000, pp. 199-209.

<sup>57</sup> Sobretudo na Antiguidade grega, diversas fontes documentam as proporções de água e vinho que podiam variar de uma proporção de 1:1 a 4:1. Para uma síntese veja-se García Soler, Ma J. – «El vino en la antigua Grecia. Formas de elaboración y consumo». In *La Rioja, el vino y el Camino de Santiago*. Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vid y del Vino. Vitoria-Gasteiz, 1996, pp. 140-141.

<sup>58</sup> Prina Ricotti, E. Salsa – «Criptopórtici e gallerie sotterranee di Villa Adriana nella loro tipologia e nelle loro funzioni». In *Les cryptopórtiques dans l'architecture romaine*. École Française de Rome, 19-23 avril 1972, Palais Farnese. Roma, 1973, p. 246 ss.

Esta prática de misturar vinho com água era a razão de frequentes burlas por parte dos revendedores desonestos, em prejuízo dos clientes<sup>59</sup>. Já Catão<sup>60</sup> escreve sobre a eventualidade de ocorrer em vinho demasiado aguado e indica o modo de o reconhecer: «*si voles scire in vinum aqua addita sit necne, vasculum facito de materia hederacia, vinum id quod putabis aquam habere eo demittito; si habebit aquam, vinum effluet, aqua manebit, nam non continet vinum vas hederaceum*». Um cliente de um *hospitium* de Pompei [Regio I, 2, 24], evidentemente enganado ao deparar com numa bebida mais parecida com água do que com o nectar de Baco, deixou expresso o seu desapontamento escrevendo numa parede nas imediações do lugar: «*talía te fallant utinam me(n)dacia, copo: tu ve(n)des acuam et bibes ipse merum*»<sup>61</sup>. Marcial<sup>62</sup>, por seu lado, confirma este mau costume num breve mas irónico epigrama: «*Callidus inposuit nuper mihi copo Ravennae: cum peterem mixtum, vendidit ille merum*». Não será por acaso que *caupo*, termo como o qual se designa o gestor de uma *caupona*, adquire frequentemente na tarda antiguidade uma valência pejorativa, ligada exactamente a este tipo de fraude. Isidoro de Sevilha<sup>63</sup> explica o termo *caupo* como «*caupo pessimus de vino aquam faciens*», uma clara referência ao excesso de água na mistura do vinho e Santo Ambrósio<sup>64</sup> usa palavras análogas comparando os «*adulterante sermonem dei*» a «*qui miscent aquam vino tamquam caupones pessimi*».

Quanto fossem correctos no uso das garrafas os gestores das tabernas e das adegas, uso bem evidente nos relevos que representam esses lugares é difícil dizer. Sobretudo com as de cerâmica, concerteza as mais comuns, era fácil enganar quer na qualidade quer na quantidade nelas contida, e é fácil imaginar que deveria tratar-se de uma fraude bastante comum, como, de resto, era ainda no séc. XVI, em Roma. Para a banir, o papa Sisto V Peretti proibiu o uso de canecas e recipientes de terracota e metal dentro dos quais o vinho não era visível e, com um anúncio feito a 15 de Julho de 1588, deu ordem aos taberneiros para utilizarem exclusivamente as novas garrafas de vidro, providas de tara e com o gargalo estreito, produzidas por sua ordem por Maier Maggino di Gabriello<sup>65</sup> e ainda hoje presentes à mesa dos restaurantes romanos.

<sup>59</sup> Cf. a este propósito também uma cantiga popular romana *La società dei magnaccioni*: «...ma che ce importa,/se l'oste ar vino c'ha messo l'acqua,/e noi je dimo, e noi je famo,/c'hai messo l'acqua, e nun te pagamo...».

<sup>60</sup> Catão – *De agri cultura*, 111.

<sup>61</sup> CIL IV 3948.

<sup>62</sup> Marcial – *Epigrammata* III, LVII.

<sup>63</sup> Isidoro de Sevilha – *Etymologiarum liber X. De vocabulis* 58.

<sup>64</sup> Ambrósio, Santo – *Expositio Psalmi CXVIII*, 20, 4.

<sup>65</sup> De Santis, L.; Del Canuto, F. – *Le osterie romane. Storie, costume e curiosità delle antiche taverne cittadine*. Roma, 1997, pp. 27-28.

Parece assim que na antiguidade, nem mais nem menos do que acontece hoje em dia, o vinho não era sempre sincero. Nem mesmo os ricos, que se permitiam produtos de qualidade, podiam estar tranquilos acerca dos seus vinhos, ao menos segundo Plínio<sup>66</sup> que, quase com pesar, escreve: «*iam vero nec procures usquam sinceris. Eo venere mores, ut nomina modo cellarum veneant, satim in lacibus vindemiae adulterentur. Ergo, Hercules mirum dictu, innocentius iam est quodcumque et ignobilius*». Feliz, portanto, o proprietário do copo em que está escrito «*bene bibo*»<sup>67</sup>!

<sup>66</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XXIII, 33.

<sup>67</sup> CIL XIII 10048, 43.



# O ENOTURISMO



Claude Royer \*

# Ethnographie et muséographie de la vigne et du vin, en France et en Europe. Bilan et perspectives

*«Je ne crois pas à l'objet en lui-même, mais comme témoin de l'homme».*

*«Le succès d'un musée ne se mesure pas au nombre de visiteurs qu'il reçoit, mais au nombre de visiteurs auxquels il a enseigné quelque chose. Il ne se mesure pas au nombre d'objets qu'il montre, mais au nombre d'objets qui ont pu être perçus par les visiteurs dans leur environnement humain. Il ne se mesure pas à son étendue, mais à la quantité d'espace que le public aura pu raisonnablement parcourir pour en tirer un véritable profit. C'est cela le musée. Sinon, ce n'est qu'une espèce "d'abattoir culturel", dont on sort réduit à l'état de saucisson».*

Georges-Henri Rivière

## 1. ETNOGRAPHIE, MUSÉES ET CIVILISATION DU VIN

Depuis sa naissance, il y a environ cinq mille ans, la viticulture constitue l'un des domaines les plus riches et les plus complexes de l'activité agricole et de la vie rurale. Son produit, le vin, boisson enivrante valorisée socialement et sacralisée depuis ses origines, a exercé une influence profonde et durable sur la civilisation européenne. La notion de «civilisation du vin» perdure en effet dans les multiples relations que ce produit entretient, aujourd'hui comme hier, avec les différents domaines de la réalité sociale, qu'il s'agisse des techniques, de l'économie, des relations sociales, du symbolisme religieux, de l'art, etc.

Ces multiples aspects de ce qu'on appelle la «civilisation du vin» ont fait l'objet de nombreuses recherches géographiques, historiques, économiques, esthétiques. Cependant, ces recherches – souvent excellentes au demeurant – ont laissé dans l'ombre une part importante de la réalité vitivinicole traditionnelle, celle qui correspond aux techniques de production et aux activités quotidiennes, et qui relève d'une approche ethnographique.

\* Centre National de la Recherche Scientifique – Centre d'Ethnologie Française. Président de l'Association Française des Musées d'Agriculture et du Patrimoine Rural.

Pour des raisons à la fois théoriques et méthodologiques, cette étude ethnographique des techniques vitivinicolas traditionnelles est tout à fait importante. En effet, la connaissance de l'univers technique d'un groupe humain – sur quoi reposent son équilibre social et la dynamique de son évolution – est indispensable à la compréhension de la totalité des faits. D'un point de vue méthodologique, l'étude ethnographique constitue à la fois le fondement de la recherche ethnologique – qui appréhende le groupe dans sa globalité – et un ensemble d'informations dont peuvent tirer profit les autres sciences humaines.

Or, une conception «élitiste» de la recherche a conduit la plupart des ethnologues – comme les historiens d'ailleurs – à délaisser le domaine des techniques pour s'intéresser plutôt aux systèmes de parenté, aux modèles du pouvoir, aux productions symboliques ou esthétiques, c'est-à-dire aux manifestations de l'esprit humain plutôt qu'aux gestes et aux outils. De sorte que la recherche ethnographique s'est réfugiée de façon quasi exclusive dans la seule institution culturelle qui, par ses fonctions de conservation et d'exposition, fonde sa légitimité sur l'objet concret et sur son étude: le musée d'ethnographie. Cette situation générale, qui se vérifie particulièrement en ce qui concerne les techniques agraires traditionnelles, vaut également, bien sûr, pour les techniques vitivinicolas.

L'importance des musées pour la connaissance ethnographique de la viticulture est donc indéniable. Ceci dit, les musées du vin ne se réduisent pas à un discours purement ethnographique. En tant que musées «de société» ils intègrent plus largement les données de l'ethnologie, de l'histoire, de la géographie, sans négliger les apports de la botanique, de l'agronomie, de la biochimie, et sans oublier l'histoire des religions et l'histoire de l'art. C'est dire qu'ils constituent, au moins potentiellement, des lieux privilégiés pour donner à voir, hors du cercle des spécialistes, la civilisation du vin sous tous ses aspects.

Mais qu'en est-il réellement? On dit habituellement que les musées du vin sont nombreux en France, mais quel est leur nombre exact? Quels sont-ils? Quelles richesses abritent-ils? Quel est leur intérêt comme lieu de ressource documentaire?

Les premières réponses à ces questions peuvent être proposées grâce aux résultats d'une vaste enquête sur les musées d'agriculture que vient de mener, sur l'ensemble du territoire français, l'Association française des Musées d'Agriculture et du Patrimoine rural (AFMA).

## 2. L'INVENTAIRE DES MUSÉES D'AGRICULTURE

Les acquis de l'Ecole française d'Histoire rurale, dont on peut percevoir l'apogée dans la publication, au milieu des années 1970, de *l'Histoire de la France rurale*, dirigée par G. Duby et A. Wallon, sont incontestables. Ils laissent

cependant subsister d'importantes zones d'ombre, en particulier dans le domaine des techniques agricoles.

Cette situation est regrettable à double titre. D'une part parce que l'étude ethnographique des techniques constitue – avec ses prolongements linguistiques et économiques – un outil indispensable pour la compréhension globale de l'histoire rurale. D'autre part parce que la multiplication des musées de matériel agricole ancien, depuis une trentaine d'années, a mis à la disposition des chercheurs des centaines de collections d'outillage agricole qui constituent autant de témoins d'une histoire rurale pour laquelle se manifeste l'intérêt du grand public comme des spécialistes.

C'est dans ce contexte, et en partie pour répondre à ces préoccupations, que l'Association française des Musées d'Agriculture et du Patrimoine rural (AFMA) a engagé en 1999 une opération d'inventaire des musées d'agriculture et du patrimoine rural, en collaboration avec le Département d'Agriculture du Musée national des Arts et Traditions populaires. L'objectif est un recensement systématique, aussi complet que possible, de tous les établissements – appelés ou non musées – qui présentent au public des collections ayant trait à l'agriculture au sens le plus large, quels que soient l'importance quantitative et le statut, public ou privé, de ces collections. En effet, grands ou petits, gérés par des professionnels ou créés et animés par des amateurs, tous ces musées jouent un rôle important dans la préservation et la valorisation de pans entiers, ou d'éléments rares et précieux, du patrimoine rural traditionnel.

Les documents et informations collectés ont été archivés au Musée national des Arts et Traditions populaires; ils sont actuellement en cours d'analyse et traités informatiquement, de façon à constituer une base de données qui puisse servir à des actions diverses de recherche et de mise en valeur.

Pour qu'on puisse apprécier correctement cette opération, il convient d'en présenter les méthodes. Tout d'abord, un questionnaire de 9 pages a été établi pour collecter les informations désirées; il a été conçu et présenté d'une part pour favoriser un taux élevé de réponses, d'autre part pour faciliter la saisie des informations.

Les informations collectées portent sur: l'histoire et le statut de l'établissement, les collections (nature et importance, présentées au public et en réserve), l'existence de matériel vivant (animaux, vergers conservatoires, etc.), la muséographie (présentation d'ensembles, reconstitués ou non, présentation de séries, etc.), les fonds documentaires de toute nature, les publications et produits culturels, les activités et animations scientifiques, pédagogiques et culturelles, les publics visés et touchés, le fonctionnement dans le contexte socio-économique local. Ce questionnaire a été envoyé, à travers toute la France, à 1.500 musées susceptibles de posséder et de présenter des collections ayant trait à l'agriculture et à la vie

cas, le contenu du musée est moins riche, utilisé surtout comme argument publicitaire, mais les objets présentés présentent toujours un minimum d'intérêt. De sorte que ces musées, conçus dans l'immense majorité des cas sans préoccupation scientifique ni documentaire, méritent cependant d'être connus pour ce qu'ils apportent, parfois malgré eux, d'éléments de connaissance ethnohistorique.

À l'opposé, en quelque sorte, de ces musées d'entreprise qui valorisent un vignoble en activité, il existe un certain nombre de petits musées et de collections qui témoignent de vignobles aujourd'hui disparus. La motivation de leurs initiateurs – individu ou association, toujours passionnés et bénévoles – est de transmettre des connaissances, et même si la collecte et la présentation muséographique n'ont pas été effectuées avec toute la rigueur professionnelle souhaitable, les collections réunies offrent toujours un grand intérêt à la fois ethnographique et historique. En effet, ces vignobles disparus étaient en général situés en marge des grands vignobles commerciaux (on les trouve en Sologne, dans les Landes, dans les Cévennes par exemple), c'est-à-dire à l'écart des grandes innovations techniques, et ils constituent souvent de véritables conservatoires de techniques anciennes.

Beaucoup de musées ont une bibliothèque, une vidéothèque, une photothèque, des archives. Dans 14 des 53 musées recensés le fonds documentaire est accessible au public et aux chercheurs. Par ailleurs, 17 musées organisent des expositions temporaires.

Je parlerai peu ici de la muséographie, sinon pour évoquer son extrême diversité. Tous les types possibles de présentation existent: dans le bâtiment qui abrite les collections (maison vigneronne ancienne, château, construction neuve, maison déplacée et réédifiée dans un musée de Plein air, etc.), dans la présentation des outils et des objets en séries thématiques, avec toutes leurs variantes, ou dans des scènes reconstituées. À cela s'ajoute, en complément du parcours muséographique, l'utilisation plus ou moins sophistiquée des techniques audiovisuelles.

Cependant, dans toute cette diversité les tentatives d'innovation sont assez rares. Celles, souvent fort coûteuses, qu'on trouve dans certains musées d'entreprise ne font qu'ajouter un caractère ludique et spectaculaire à une présentation pour le grand public dont le contenu documentaire reste parfois tout à fait indigent. On peut aussi s'interroger sur l'utilité de présenter de façon purement esthétique des pioches de vigne, par exemple, sans référence à leur fonction et au contexte techno-économique dans lequel elles furent utilisées, en les privant ainsi de toute signification humaine et sociale.

Parmi les musées qu'on peut appeler «scientifiques», conçus et réalisés par un conservateur et une équipe scientifique, seuls quelques uns ont fait un réel effort d'innovation. C'est le cas à Arbois, dans le Jura, où le Musée de la vigne

et du vin de Franche-Comté comporte un espace extérieur, aussi important que l'espace *intra muros*, dans lequel on trouve des petites parcelles de vigne montrant de façon vivante cépages, types de sols et mode de conduite; des vitrines s'insèrent dans cet espace pour évoquer de façon «impressionniste» les techniques traditionnelles et leur évolution, accompagnées de photographies montrant avec poésie les travaux d'un couple de vignerons. C'est le seul musée en France qui présente des vitrines extérieures. Par contre, aujourd'hui six musées présentent un vignoble conservatoire ou un vignoble témoin associé (dans un cas il s'agit d'un vignoble expérimental). Le musée d'Arbois est par ailleurs le seul, à ma connaissance, à envisager la présentation du vignoble futur, tel qu'il peut être pressenti à partir de l'analyse des problèmes actuels (érosion des sols, évolution de l'environnement, etc.), ajoutant ainsi à sa fonction de mise en mémoire celle de lieu de prospective.

Toutefois, d'autres formes de présentation du patrimoine viticole apparaissent.

#### 4. MISE EN VALEUR *IN SITU* DU PATRIMOINE ETHNOLOGIQUE VITICOLE

Je voudrais maintenant évoquer une mise en valeur du patrimoine vitivinicole qui dépasse les limites du musée, ou du moins qui s'inspire – consciemment ou non – de certaines de ses formes les plus évoluées, telles que les écomusées.

C'est en Alsace, à Turckheim près de Colmar, que j'ai découvert pour la première fois, il y a quelques années, un sentier de découverte du vignoble particulièrement bien conçu. À la sortie du village, le visiteur est invité à emprunter par les chemins de vigne un circuit de quelques centaines de mètres, ponctué de panneaux qui présentent en quelques lignes, à des endroits bien choisis, quelques aspects essentiels du vignoble: le paysage avec ses différents terroirs et leurs caractéristiques, les divers cépages, les différents types de sols, la structure foncière, etc. Cette présentation du vignoble, par contact direct en quelque sorte, a cependant ses limites, car elle ne peut montrer qu'une partie de la réalité.

De semblables chemins de découverte à travers les vignes existent dans quelques autres vignobles, plus ou moins bien réalisés d'ailleurs, tant il est vrai qu'une telle mise en valeur exige, elle aussi, rigueur et savoir-faire.

C'est une entreprise d'une autre ampleur et d'un intérêt bien plus grand qui vient d'être mise en place dans un ancien vignoble des Alpes du sud. Cette réalisation touristique et culturelle est à l'opposé d'un musée d'entreprise ou d'une opération promotionnelle pour les produits d'un vignoble. En effet, dans cette haute vallée de la Durance, à quelques kilomètres de Briançon, du Parc national des Écrins et des stations de ski, le vignoble a aujourd'hui disparu.

Pourtant la vigne fut très présente dans cette région, depuis la fin du Moyen Âge jusqu'à sa disparition pour cause de phylloxéra à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. Malgré cette disparition déjà ancienne, la culture de la vigne a laissé dans cette région des traces suffisamment nombreuses et significatives pour que soit mise en place une «Route des celliers et des vignes d'altitude en Argentiérois» pour permettre au visiteur de «*pénétrer au cœur des traditions, de la culture et de la vie des viticulteurs d'autrefois*».

Ce petit vignoble paysan, sans notoriété, présente néanmoins beaucoup d'intérêt. L'implantation de la vigne dans cette haute vallée a atteint des altitudes peu fréquentes puisque certaines parcelles ont été cultivées à plus de 1300 mètres. Aujourd'hui, seul le vignoble du haut Valais, en Suisse, atteint des altitudes comparables. L'utilisation judicieuse des pentes, de l'exposition, des microclimats a permis de répondre aux contraintes naturelles et fait de cette petite région un véritable laboratoire pour l'étude ethno-historique de l'aménagement de l'espace montagnard. L'intérêt ethnographique de cet ancien vignoble n'est pas moindre. On y trouve en effet en assez grand nombre, et souvent en bon état, des *pressoirs*, qui sont en fait des bâtiments spécifiques abritant le pressoir proprement dit, généralement construits dans les vignes et comparables en cela – dans la fonction sinon dans la forme – à ceux qu'on trouve dans les vignobles des pays germaniques et d'Europe centrale (*preszhaz* de Hongrie, par exemple). Ce phénomène est d'autant plus intéressant qu'il ne semble pas avoir d'équivalent en France (si ce n'est en Champagne où le développement à partir du XVII<sup>ème</sup> siècle de *vendangeoirs* ou *pressoirs* dans les vignes s'est fait dans un contexte totalement différent). Les *pressoirs* proprement dits restés en place depuis la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle sont évidemment d'un type archaïque, d'ailleurs peu répandu en France: ce sont pour la plupart, semble-t-il, des *pressoirs* à levier actionnés par une vis qui, à l'extrémité du levier, permet de soulever un bloc de pierre posé sur le sol. On reconnaît là le type de *pressoir* dit à *la grecque*, forme ultime du *torculum* de Caton l'Ancien, apparue vers 25 av. J.-C., qui a subsisté longtemps, avec son contrepoids en pierre, en Afrique du Nord, en Hongrie, en Italie.

Ce petit vignoble, aussi passionnant pour l'ethnologue que pour le géographe et l'historien, serait resté à jamais et totalement dans l'oubli si quelques personnes n'avaient pas entrepris sa valorisation culturelle et touristique sur la base d'une étude historique rigoureuse.

Cette valorisation prend deux formes: d'abord l'installation de 16 panneaux de présentation de l'histoire du vignoble dans un site particulièrement remarquable en matière de patrimoine viticole puisqu'on y trouve réunis une centaine de *pressoirs*, de *celliers* et de maisons troglodytiques. Par ailleurs, une matinée par semaine, des visites guidées, avec un minibus, permettent d'accéder à des sites privés ou difficilement repérables. La création d'un petit musée, qui

présenterait, en complément, des collections d'objets et de documents est à l'étude.

De tels sentiers de découverte existent déjà dans les écomusées, mais la «Route des celliers et des vignes» de la Haute Durance constitue, à ma connaissance, un exemple unique en France de valorisation d'un patrimoine viticole ancien à l'échelle d'un groupe de villages.

Si je me suis un peu attardé sur ce cas particulier, c'est parce qu'il me semble à la fois original et peut-être précurseur. Il constitue un exemple concret de ce qui peut devenir – en complément ou non d'un musée de la vigne et du vin – un moyen particulièrement efficace de mise en valeur du patrimoine viticole, à condition que les circonstances s'y prêtent et que des études scientifiques servent de base à l'entreprise culturelle.

## 5. NÉCESSITÉ D'UN INVENTAIRE SYSTÉMATIQUE DES COLLECTIONS VITICOLES

Au terme de cette présentation des musées et des collections vitivinicoles, le constat est à la fois positif et négatif.

Le patrimoine collecté et mis en valeur est riche et couvre la plupart des domaines de la réalité viticole, principalement l'outillage traditionnel. Toutefois un tel constat ne doit pas conduire à un optimisme excessif. En effet, la valeur scientifique des collections est très inégale. Si l'on peut assurer que les grands musées du vin (Beaune, Tours, par exemple) et les collections viticoles des musées «contrôlés» par la Direction des Musées de France, c'est-à-dire gérés par un conservateur professionnel, offrent une valeur documentaire en principe sans défaut, il n'en va pas de même de beaucoup de collections et de musées, privés ou associatifs, créés souvent avec enthousiasme mais dont l'élaboration et la gestion restent approximatives.

Cependant, grands ou petits, gérés par des professionnels ou créés et animés par des amateurs, tous ces musées jouent un rôle important dans la préservation et la valorisation de pans entiers, ou d'éléments rares et précieux, du patrimoine viticole traditionnel. Le problème qui est désormais posé c'est de transformer ces multiples collections, patiemment collectées et réunies, en matériaux utilisables à la fois pour la recherche et pour la valorisation raisonnée du patrimoine auprès du public.

C'est pourquoi j'ai l'intention de poursuivre – en le complétant, en le précisant et en l'approfondissant – cet inventaire des collections vitivinicoles dont les premiers résultats ont été rapportés ci-dessus. Il s'agit, cette fois, de donner une idée plus précise de la nature et de l'importance d'une part des collections

d'objets – offertes au public ou rangées dans les réserves –, d'autre part du fonds documentaire accessible aux chercheurs. L'enquête sera menée à la fois par questionnaire et par contact direct. Le travail paraît gigantesque; en fait il a déjà été largement entamé par l'inventaire de l'Association française des Musées d'Agriculture, et il peut s'enrichir de la documentation sur les musées du vin que j'ai accumulée depuis plusieurs années.

Le résultat d'un tel inventaire pourra prendre la forme d'une base de données informatique rassemblant le maximum d'informations sur les outils, objets et documents collectés. Il pourra également se concrétiser dans un «guide des musées du vin» utile non seulement aux chercheurs et aux curieux, mais aussi au plus vaste public.

## 6. LES MUSÉES DU VIN EN EUROPE

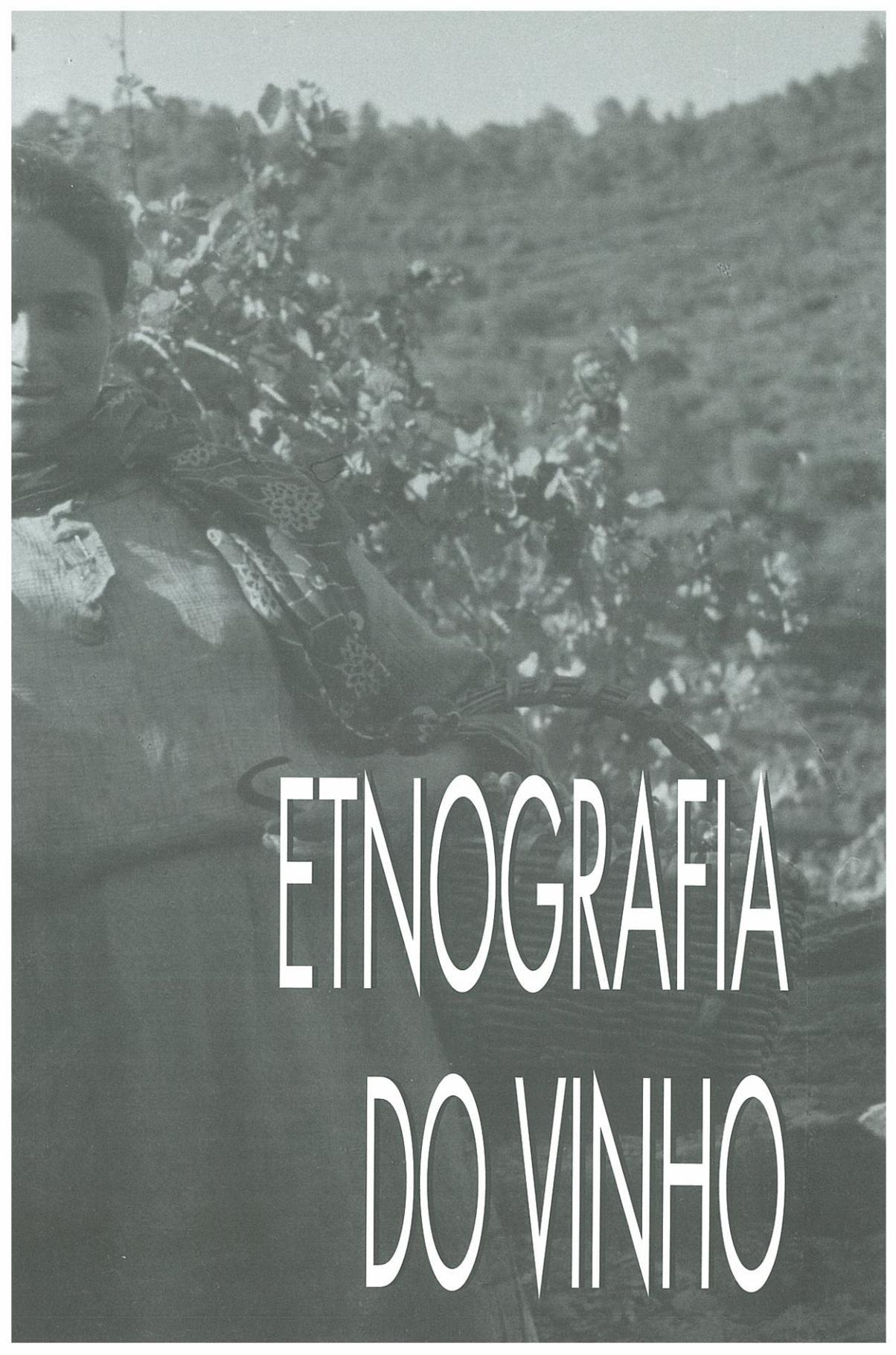
Par souci d'attirer l'attention sur les petites collections viticoles méconnues et d'en souligner l'intérêt pour la recherche ethnographique, j'ai peu parlé, dans les pages qui précèdent, des grands musées du vin de France et d'Europe. Je les évoquerai pour terminer, en faisant quelques propositions d'actions aux conservateurs réunis aujourd'hui à l'occasion de ce congrès.

- Il me semble qu'en dehors des revues officielles des musées, qui ont leur propre rôle mais où les musées viticoles ont une place évidemment réduite, un bulletin de liaison, ouvert à tous les conservateurs de musées du vin en Europe, pourrait être un instrument de communication utile. Chacun pourrait y parler de ses actions, de ses recherches, de ses projets. Un site Internet pourrait jouer le même rôle. Mais peut-être ce site existe-t-il déjà?
- Dans le même ordre d'idée, et parce que les échanges directs sont irremplaçables, il me semble souhaitable que s'établisse une réflexion commune sur les problèmes spécifiques que pose la muséographie de la vigne et du vin. Des «Rencontres», périodiquement organisées dans l'un ou l'autre pays, permettraient de confronter idées et expériences au bénéfice de tous.
- Un projet plus ambitieux peut-être, mais qui n'est pas hors de portée, serait de réaliser un «Guide des musées du vin en Europe», ouvrage bien documenté où seraient décrits les plus importants d'entre eux. J'ai eu le projet d'élaborer un tel ouvrage, mais il me semble plus intéressant d'en faire une œuvre collective (qui pourrait être publiée en plusieurs langues). En attendant l'élaboration d'un grand musée européen de la vigne et du vin!...
- Il me semble enfin tout à fait souhaitable d'établir ou de rétablir des contacts avec nos collègues d'Europe centrale et d'Europe de l'Est, tant il est vrai

que l'histoire de la vigne et du vin est totalement européenne et qu'elle ne peut être appréhendée et comprise si on laisse à l'écart les excellents travaux et les remarquables musées de nos collègues de cette «autre Europe». Je pense par exemple aux musées de Hongrie, de Roumanie (en particulier celui de Golesti, seul musée de plein air d'Europe entièrement consacré à la viticulture), de Bulgarie, de Géorgie, d'Arménie.

Lieux de mémoire, d'éducation, de communication, lieux d'évocation de ce que fut et de ce qu'est la civilisation du vin – qui ne fut et n'est que d'Europe –, vitrines parfois brillantes de vignobles réputés ou modestes présentations de vignobles disparus (et inversement!), les musées du vin sont d'abord des centres de recherche et de conservation d'un patrimoine millénaire qui appartient à l'humanité. *«C'est un devoir pour tout homme qui connaît la vigne, sa culture et l'art de faire le vin, de vulgariser ce qu'il en sait de meilleur»* écrivait le docteur Jules Guyot il y a un peu plus d'un siècle. C'est ce que font, parfois avec passion, souvent avec talent, toujours avec sérieux les muséographes, amateurs ou professionnels, de la vigne et du vin.





ETNOGRAFIA  
DO VINHO



Sandra Raquel Rodrigues \*  
Maria José Ferreira dos Santos \*  
Pedro Brochado de Almeida \*\*

## Ranhados – uma aldeia duriense tradicionalmente ligada ao vinho

Ranhados é uma das dezasseis freguesias que constituem o concelho da Meda. Localiza-se nas «terras frias» entre os 500m e os 1000m de altitude, o que limita a actividade económica ao clima de serra; isto é, à produção de azeite, frutos, amêndoa e vinho de mesa. É sobre esta última produção que nos vamos debruçar, mais concretamente sobre as estruturas que lhe estão associadas e sobre o enquadramento histórico em que se inserem.

Da prospecção realizada na freguesia de Ranhados identificámos várias ocupações de épocas distintas e um número significativo de lagares escavados na rocha, todos com a particularidade de estarem próximos da Ribeira da Teja.

Principiando pelo povoamento, figuramos um quadro que remonta à Pré-História, sem no entanto assinalarmos um povoado. O mesmo já não se passa com a presença castreja na região, pois inventariámos dois castros: um deles, referido por Adriano Vasco Rodrigues<sup>1</sup>, e que se localiza a norte de Ranhados, próximo da barragem, sendo designado por castro de S. Jurjo<sup>2</sup>, e um segundo, mais a nordeste da sede de freguesia, o Castro de Parvoíce (Fig. 1).

Este último está implantado num cabeço muito fragmentado e possui um sistema defensivo amuralhado. O espólio encontrado reporta-se a fragmentos de cerâmica castreja. Na base deste cabeço apareceram também vestígios roma-

\* Arqueóloga. Membro da equipa de História Antiga do GEHVID.

\*\* Arqueólogo. Colaborador da equipa de História Antiga do GEHVID.

<sup>1</sup> Rodrigues – *Terras da Meda*, pp. 56-57.

<sup>2</sup> Antunes e Almeida – *Ranhados (Meda): a diversidade...*, p. 226: «É um clássico habitat da Idade do Ferro, com bons sintomas de romanização, a pontos de ser considerado como a possível capital dos “Meidobrigenses”. Possui ainda um sistema defensivo com duas ou três linhas de muralha. O espólio de superfície remete-nos para uma área intensamente aproveitada, onde não faltariam recursos económicos, uma vez que, espalhados pelos socalmos, abundam a pedra aparelhada, os cossoiros, a cerâmica castreja e comum de época romana, a par com alguns fragmentos de bronze – onde se inclui uma fíbula –, escória de ferro, aos quais se poderá juntar uma moeda com o busto de Helena, mulher que foi de Constâncio Cloro».

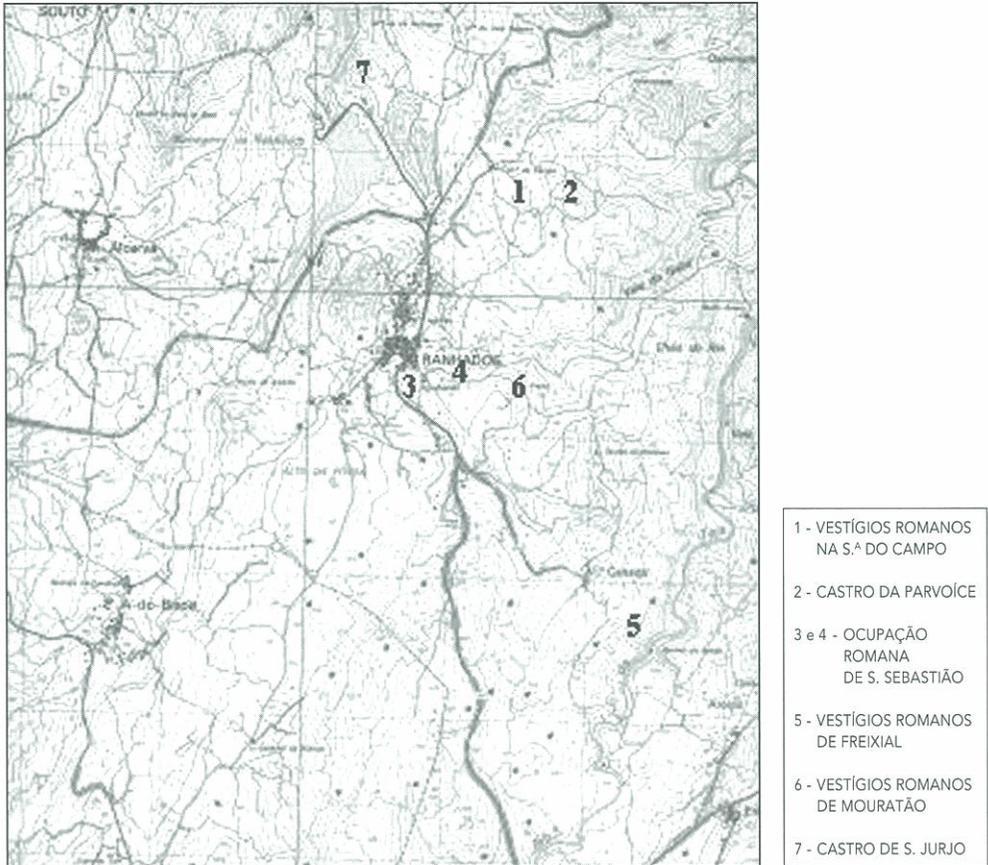


Figura 1 – Localização das ocupações Castrejas e Romanas.

nos, nomeadamente fragmentos de tégulas e de dólios que poderão atestar a ocupação do castro durante a Época Romana, o que de resto também se supõe para o castro de S. Jurjo.

Quanto à possível ocupação do castelo de Ranhados remontar à Idade do Ferro temos de ser algo reticentes, pois não encontramos vestígios que nos permitam afirmá-lo como tal.

Se os vestígios castrejos são ainda escassos, o mesmo não podemos dizer dos do período romano, cujas tégulas, os fragmentos de cerâmica comum, de dólios, um fragmento de fuste, de mós e muita pedra aparelhada nos levam a supor a presença de casais, ou mesmo de outro tipo de ocupação mais extensa na área em questão.

Para além da já referida continuada ocupação dos castros, inventariámos mais quatro locais distintos, todos eles situados a Este de Ranhados em direcção à Ribeira da Teja. Próximo da capela de Nossa Senhora do Campo, numa chã plan-

tada de amendoeiras, abundam as pedras aparelhadas e os fragmentos de tégulas. Uma segunda ocupação localiza-se também próximo da capela do mártir S. Sebastião e da aldeia de Ranhados. Os fragmentos estendem-se por uma área considerável, preenchida por pomares. Ligeiramente a Este desta ocupação fomos encontrar mais vestígios, num local conhecido por Mouratão. A última presença atestamo-la mais próximo da Ribeira da Teja, para sudeste de Ranhados, no lugar de Freixial, cujos terrenos estão cultivados com vinhas, oliveiras, figueiras e amendoeiras (Fig. 2).

Relembrando o período conturbado da romanização, cujo início na Península Ibérica se deu com o desembarque de Cneu Cipião em Ampúrias, no ano de 218 a C, verificamos que os Lusitanos tentaram por várias vezes contrariar o domínio do poder romano. Ora o território dos Meidubrigenses, inserido na Lusitânia deveria ser palco de grandes confrontos; vejamos a título de exemplo o assalto que Quinto Cássio Longino (pós 48 a C.) faz a Medobriga e os Montes Hermínios, nos quais os Medobrigenses se haviam refugiado. «Neste montes, as tropas proclamaram-no «imperator» decerto porque Longino obteve sobre os nativos algum notável triunfo»<sup>3</sup>.

Quanto à localização de *Medobriga*, é quase unânime que seria algures nesta área, se tivermos em atenção a inscrição da Ponte de Alcântara<sup>4</sup> e se veri-



Figura 2 – Vista geral da povoação de Ranhados.

<sup>3</sup> Alarcão – *O domínio romano em Portugal*, p. 26.

<sup>4</sup> *Ibidem*, p. 16.

ficarmos que a referência segue a regra de orientação geográfica. Isto é, os Meidubrigenses seguem-se aos Aravi, que eram os habitantes do território que hoje corresponde a Marialva, na ordem da inscrição, logo localizam-se a norte destes. Colocamos no entanto uma questão: será que a capital dos Medobrigenses era no castro de S. Jurjo, e porquê? Por ser o mais romanizado? Então questionamos, e o castro de Parvoíce? E porque não outro que ainda não tenhamos assinalado?

Muitas questões poderíamos continuar a colocar mas para as quais pensamos ainda não existirem resposta, tanto mais que em nenhum dos povoados referidos foram feitas sondagens arqueológicas, nem existe referência a qualquer epígrafe que nos forneça os elementos que necessitamos.

Embora não possamos localizar com precisão a capital dos Medobrigenses, podemos talvez avançar com o período de alguma aculturação e que terá sido preconizada com a reforma político-administrativa de Augusto. Será muito provável que só após o *terminus* dos confrontos com os romanos, tenham sido introduzidos os hábitos culturais de Roma, nomeadamente o cultivo da vinha. Os romanos, ao contrário dos gregos, tinham o vinho como elemento comum do quotidiano, não como hoje mas como símbolo de «civilização»<sup>5</sup>. Retiraram-lhe o carácter «exacerbadamente» divinizado que os gregos lhe tinham atribuído – não tivessem sido estes grandes apreciadores de simpósios<sup>6</sup> – e tornaram-no, decerto, num hábito dos nativos da região.

Se a cultura do vinho se enraizou no período romano, o seu desenvolvimento terá tido uma forte queda no período seguinte, aquando das invasões da Península iniciadas no século V, e agravadas com o avanço e recuo da linha de fronteira da ocupação muçulmana desde o século VIII<sup>7</sup>.

A introdução ao estudo de Ranhados medieval depara-se, desde logo com uma grande surpresa. A referência documental medieval relevante mais antiga que conhecemos para a região onde pontifica Ranhados data de 960. O documento refere-se ao momento em que D. Flâmula, ao tomar consciência do seu estado de saúde e temendo a chegada da sua morte, decide doar em testamento todo um conjunto de bens que possuía, entre outros locais, na região da Beira Interior, a sul do rio Douro, ao Mosteiro de Guimarães<sup>8</sup>.

<sup>5</sup> Flandrin e Montanari – *História da alimentação...*, p. 247: “César e Tácito reclamavam-se de uma tradição bem definida quando identificavam a “bestialidade” das populações bárbaras – que acabariam, apesar de tudo, por se submeter em parte à civilização romana – com um sistema de alienação que se apoiava na exploração dos mansos naturais de preferência à actividade agrícola, na caça e na criação de animais em semi-liberdade de preferência à cultura dos campos e da vinha».

<sup>6</sup> Flandrin e Montanari – *História da alimentação...*

<sup>7</sup> Sousa e Pereira – *Alto Douro, Douro Superior*.

<sup>8</sup> PMH, DC 81; VMH, 11

Tal como já foi reconhecido por M. Barroca<sup>9</sup>, a análise daquele documento reveste-se de especial importância para o estudo da castelologia – e não só – da Beira Interior porque nele são arrolados, para doação, um total de 10 castelos: «... *nostros castellos id est Trancoso, Moraria, Longobria, Nauman, Vacinata, Amindula, Pena de Dono, Alcobria, Seniorzelli, Caria...*»<sup>10</sup>.

Ranhados, curiosamente e apesar da sua povoação ser actualmente coroada por um castelo (Fig. 2), não aparece referenciado no rol de castelos doados por D. Flâmula ao Mosteiro de Guimarães, o que nos leva a admitir, como hipótese provável, a inexistência de uma estrutura defensiva em Ranhados em meados do século X. Isto mesmo pode ser reforçado quando nos apercebemos que, não muito distante, aparece referenciado o castelo de «Alcobria», que corresponderá actualmente a Alcarva<sup>11</sup>. Não estamos certos que a importância geo-política daquele espaço físico justificasse, pese embora o processo de reconquista ainda não estivesse totalmente consolidado – só o foi após a reconquista daqueles territórios por Fernando Magno na campanha de 1055-57<sup>12</sup> –, tamanho investimento em estruturas fortificadas.

Podemos, inclusivamente, avançar um pouco mais com a nossa especulação e afirmar que, àquela data, Ranhados não existiria sob forma de aglomerado populacional e em sua vez, Alcarva, tirando partido da protecção oferecida pelo seu castelo, atrairia uma boa parte das populações que gravitavam em seu redor. Para comprovarmos o que agora afirmamos bastará recordar a passagem do testamento de D. Flâmula onde esta doa, a par dos castelos, todas as povoações que lhes estavam associadas e entre elas Alcarva: «...*nostros castellos ... cum alias penellas et populaturas que sunt in ipsa stremadura...*»<sup>13</sup>.

Não estamos, com isto, a afirmar que Ranhados seria uma localização geográfica ermada – os possíveis defensores desta teoria rapidamente poderiam advogar em favor da já ultrapassada teoria do ermamento provocado pelo processo conturbado de reconquista –, mas antes estruturada em aglomerados populacionais dispersos que, ainda hoje, embora cada vez menos, caracterizam toda a região envolvente. Exemplo disso mesmo são as diversas quintas, algumas das quais insistem em resistir à ruína e ao abandono, que se espalham pelos férteis vales das imediações, embora isoladas do centro geográfico da freguesia.

O passar dos séculos não foi piedoso para com a estrutura castelar de «Alcobria» que, entretanto, desapareceu sem deixar vestígios visíveis da sua

<sup>9</sup> Barroca – *A terra e o castelo...*, p. 94.

<sup>10</sup> P.M.H., *D.C.* 81; V.M.H., 11.

<sup>11</sup> Alcarva, que em tempos manteve independência administrativa, acabou por ser incorporada à freguesia de Ranhados em 1844 por insuficiência populacional.

<sup>12</sup> Barroca – *A terra e o castelo...*, p. 95.

<sup>13</sup> P.M.H., *D.C.*, 81; V.M.H., 11

presença em Alcarva. O facto de não existir uma correspondência óbvia entre o topónimo «Alcobria» e uma estrutura fortificada em Alcarva tem alimentado alguma discussão entre os historiadores que, amiúde, dedicam alguma da sua atenção a esta questão. A tradição local, contudo, insiste na presença de um castelo no topo daquela localidade o que, por si só, poderá não ter grande significado, mas associada à presença de cerâmicas tipologicamente enquadráveis na Idade Média será um indício importante para clarificar todo este quadro histórico baseado em conjecturas. Se a tudo isto juntarmos a perduração, numa das suas ruas, do topónimo «castelo» então, na nossa perspectiva e até apresentação de provas em contrário, poucas dúvidas subsistem: «Alcobria» corresponderá a Alcarva.

Tomando o que dissemos até este ponto, somos obrigados a pensar que o castelo de Ranhados não assenta as fundações no século X, sendo uma construção militar mais tardia. Estamos também convictos que a estratégia de defesa das populações residentes na área geográfica de Ranhados seria definida em torno do castelo de Alcarva.

O Mosteiro de Guimarães perdeu, em finais da X.<sup>a</sup> centúria (987), o controlo sobre as possessões que detinha na Beira Interior quando o Almansor empreendeu uma grande investida que fez deslocar para norte a fronteira que definia os territórios controlados pelos cristãos<sup>14</sup>. O espaço físico de Ranhados, como seria de esperar, também regressou ao controlo muçulmano, sendo definitivamente incorporado no território cristão no decurso da campanha de reconquista encetada por Fernando Magno (1055-57) que abriu caminho à tomada de Coimbra em 9 de Julho de 1064<sup>15</sup>.

A reconquista daquele território por Fernando Magno fornece o devido enquadramento histórico que possibilita compreender a realização, em 1059, de um inventário dos bens do Mosteiro de Guimarães, onde se volta a referir os bens doados por D. Flâmula em 960: «...*Et in extremis ex alia parte durio castellos. Id sunt Trancoso, cum suas villas. Longrobria. Terrenio. Moraria, Nauman. Vacinada. Pennadedomno, Amendula. Seniorzelli. Alcobria et Caria, istas penas cum toto suo devido...*»<sup>16</sup>.

Na opinião de Mário Barroca, esta passagem distingue claramente dois tipos de estruturas militares: o castelo e as penellas. O primeiro, por ter sido identificado individualmente, corresponderia a uma estrutura militar mais importante, ao passo que as segundas seriam estruturas militares secundárias – erguidas sobre penedias – cujo funcionamento dependeria e complementarria o castelo<sup>17</sup>.

<sup>14</sup> Barroca – *A terra e o castelo...*, p. 96.

<sup>15</sup> A.P.V., p. 27; Barroca – *A terra e o castelo...*, p. 101.

<sup>16</sup> P.M.H., D.C. 420; V.M.H., 45.

<sup>17</sup> Barroca – *A terra e o castelo...*, p. 98.

Mas onde se localizaram estas «penellas»? E poderá alguma delas ser o embrião do castelo de Ranhados?

De momento a resposta a qualquer uma destas questões, por falta de documentação histórica ou, quando esta existe, por não ser totalmente explícita, corresponderá a um mero exercício especulativo.

Ranhados terá obtido a emancipação de Alcarva durante o século XIII, quando D. Dinis ordenou a sua povoação através da emissão de uma carta de foral, a 26 de Julho de 1286<sup>18</sup>. Na nossa opinião, a construção da estrutura castelar de Ranhados terá resultado da iniciativa de D. Dinis e por isso, contemporânea da carta de foral. O monarca, numa tentativa de aumentar a atractividade daquela povoação, concedeu a 4 de Agosto de 1299 carta de feira, realizada na primeira segunda-feira de cada mês<sup>19</sup>.

Na opinião de Virgínia Rau, a outorgação de uma carta de feira pressupunha, mais que uma medida puramente económica, um acto político-social. A escolha de povoações a agraciar com uma carta de feira pressupunha, em especial em zona relativamente próxima da fronteira, a existência de um castelo capaz de defender as populações de eventuais ataques. Era, por assim dizer, uma forma de promover o aumento da população em zonas fronteiriças como forma de afirmar a posse administrativa daquele território<sup>20</sup>. A concessão de uma carta de feira a Ranhados, caso a hipótese académica defendida por aquela autora possa ser aplicada ao caso em estudo, aponta para a existência de uma estrutura castelar. Não fomos, sem embargo, capazes de encontrar referências directas à construção de semelhante estrutura, embora estamos em crer que D. Dinis não concederia uma carta de foral e mais tarde, uma carta de feira, a Ranhados caso aí não existisse uma estrutura defensiva construída ou em construção.

São poucos, contudo, os textos medievais conhecidos que se referem a Ranhados. Os poucos existentes permitem-nos, sem embargo, perceber que Ranhados foi doado, juntamente com a vila de S. João da Pesqueira, por D. Fernando aos irmãos Távora, Rui e Pero Lourenço. Esta doação, firmada em 1382, foi confirmada por D. João I, em 1384, bem como por D. Duarte no decurso do primeiro ano do seu reinado (20 de Novembro de 1433)<sup>21</sup>.

A vila de Ranhados manteve-se na posse dos Távoras até que, já em plena Idade Moderna, é vendida por João Teles de Távora a Diogo Sampaio. D. Manuel I, em 24 de Setembro de 1501 confirma e autoriza a passagem do direito de propriedade da família dos Távoras para a dos Sampaio<sup>22</sup>.

<sup>18</sup> Liv. II de Doações do Sr. Rei D. Dinis, fl. 123, col. 2.

<sup>19</sup> Chanc. de Dinis, Liv. I, fl. 273.

<sup>20</sup> Rau – *Feiras medievais...*, pp. 155-156.

<sup>21</sup> Chanc. de D. Duarte, doc. 25, vol. I, Tomo I, p. 19.

<sup>22</sup> Dias – *Livro dos Forais...*

O texto da carta de feira, infelizmente, e à imagem do carta de foro de D. Dinis, não se refere aos produtos que eventualmente pudessem ser transacionados pelo que não nos é possível perceber quais os que seriam produzidos em Ranhados. Com isso não pudemos, também, comprovar documentalmente que existe uma ligação estreita entre a produção de vinho e de azeite e Ranhados. Aliás, voltamos a sentir o mesmo problema quando procuramos esmiuçar os dados fornecidos pela carta de foro de D. Manuel (29 de Novembro de 1512)<sup>23</sup>. Existem, contudo, outros dados que, a nosso ver, deverão ser devidamente estudados.

Ranhados assistiu no século XVI, ao contrário do que nos é dado a perceber nas freguesias que a circundam, a um desenvolvimento acentuado da sua malha urbana. Deste período restam ainda muitas habitações que nas suas fachadas ainda ostentam com orgulho traços inconfundivelmente manuelinos. Estas alterações arquitectónicas operadas em Ranhados introduziram, de modo massivo, uma realidade até então estranha naquelas paragens.

Mas será lícito considerar que este crescimento urbano ficou a dever-se à produção vinícola? Não existe no estado actual da investigação, uma resposta que permita dissipar por completo as nossas dúvidas. É, contudo, certo que muitas das casas de traça arquitectónica manuelina albergam no seu interior lagares (Fig. 3). A sua presença poderá, então, apontar a cumplicidade entre estas estruturas e a pujança económica que permitiu o desenvolvimento urbano quincentista.

A ausência de fontes específicas para a total reconstituição histórica da vila e concelho de Ranhados cria-nos aqui um hiato temporal de cerca de duzentos anos. Ranhados era, na segunda metade do século XVIII, uma vila, cabeça de concelho, da Casa do Infantado, tendo anteriormente sido Comenda da Ordem de Cristo e domínio do Marquês de Vila Real<sup>24</sup>.

Em 1821 o concelho de Ranhados era constituído por três freguesias – Ariola, Poço do Canto e Ranhados –, tendo mais tarde sido anexada a esta última a antiga freguesia de Alcarva. Com as reformas liberais, em 1836 o concelho de Ranhados foi extinto, sendo definitivamente incorporado na Meda alguns anos depois<sup>25</sup>.

Interessa-nos, sobretudo, analisar a produção vinícola de Ranhados, e apesar da falta de fontes e dados mais concretos, a leitura das *Memórias Paroquiais de 1758* fornece-nos algumas informações fundamentais. Ranhados tinha então, no total da vila e paróquia, 240 fogos e 627 almas maiores<sup>26</sup>. Nas duas feiras anuais que aí se realizavam, no S. Martinho e no dia de Santa Cruz, certamente

<sup>23</sup> Ibidem.

<sup>24</sup> Lima – *Terras portuguesas*, pp. 136-137; Costa – *Dicionário corográfico...*, pp. 34-35.

<sup>25</sup> Ibidem.

<sup>26</sup> Rodrigues – *Terras de Meda...*, pp. 220-223.

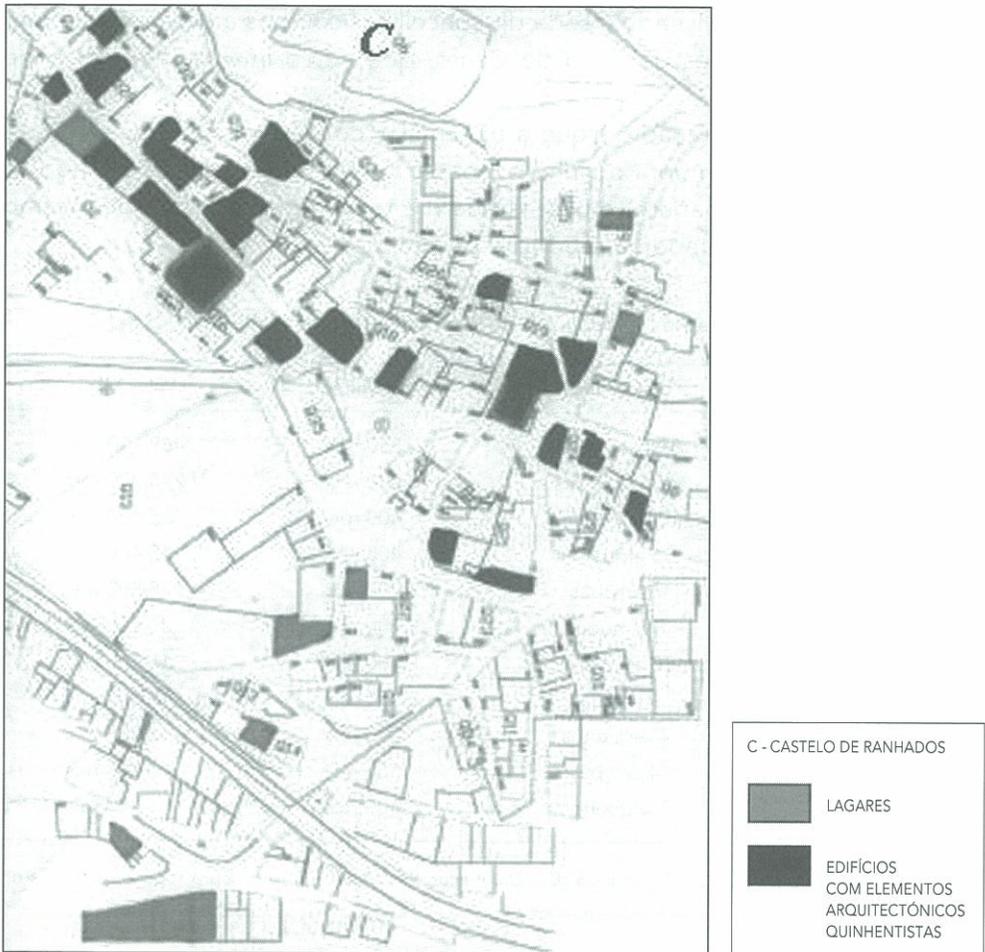


Figura 3 – Planta da povoação de Ranhados (Fonte: G.T.L. da Câmara Municipal da Meda).

se comercializavam os principais produtos do concelho, que as *Memórias* apontam como sendo o centeio, o milho grosso, a castanha, o vinho e o azeite. A proeminência do cultivo cerealífero naquela área é atestada pelo facto de existirem vários moinhos no rio Torto e na ribeira da Teja, e destes trabalharem todo o ano a «moer pão».

Uma fonte preciosa para o presente estudo foi a *Descrição do Rio Douro para cima do Cachão da Valeira*, publicada por Aurélio de Oliveira e Natália Costa<sup>27</sup>. Trata-se de um manuscrito de 1790 que resultou de uma viagem de dois Comissários da Companhia Geral da Agricultura ao Vale do Douro. Apesar

<sup>27</sup> Oliveira e Costa – *Um manuscrito inédito...*

da expedição não ter visitado a sede do concelho, ficou-nos a descrição pormenorizada das produções de Poço do Canto, que então integrava o termo de Ranhados.

Podemos ver pelo Quadro I que a principal produção era, efectivamente, a do centeio, e muito embora o vinho ocupasse o segundo lugar, produzindo-se então o palhete e o maduro, a quantidade e a receita provenientes do mesmo constituía cerca de metade da produção de centeio.

**Quadro I** – Produções de Poço do Canto em 1789

Produto	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Centeio	853 alqueires	550 reis	469.150 reis
Vinho	400 almudes	600 reis	240.000 reis
Trigo	104 alqueires	600 reis	62.400 reis
Cevada	46 alqueires	400 reis	18.400 reis
Lã	6 arrobas	3.200 reis	28.800 reis
Azeite	8 almudes	3.400 reis	27.200 reis
Milho grosso	30 alqueires	500 reis	15.000 reis
Linho	4 arrobas	3.200 reis	12.800 reis
Tremoço	4 alqueires	550 reis	2.200 reis
Sumagre	4 arrobas	550 reis	2.200 reis
Lentilha	3 alqueires	400 reis	1.200 reis

Fonte: OLIVEIRA, Aurélio de; COSTA, Natália da – *Um manuscrito inédito sobre o douro superior em finais do século XVIII*. «Douro. Estudos e Documentos». Porto: G.E.H.V.I.D., n.º 1, 1996, pp. 212-213 e 247-248.

Esta predominância das culturas cerealíferas sobre a produção vinícola da região manteve-se até à segunda metade do século XIX, tendo mesmo sido necessário implementar um conjunto de normas legais que beneficiassem o cultivo da vinha e da oliveira, (porque, efectivamente, a produção vinícola era baixa tendo em conta o número de habitantes). É o caso das *Posturas Municipais do Concelho da Meda*, aprovadas em 1860/61<sup>28</sup>, que preconizam uma atitude de real ataque à produção de gado e à pastorícia em favor da agricultura. Como exemplos concretos, as *Posturas* interditam os lameiros de Ranhados aos patos, extinguem as cabradas e proíbem o gado de andar por entre os olivais, e os cães de andar nas vinhas, sob pena de pesadas coimas serem imputadas aos proprietários dos animais pelos eventuais prejuízos causados nas produções.

<sup>28</sup> Rodrigues – *Terras de Meda...*, pp. 255-274.

A expansão efectiva do vinhedo e da produção vinícola só tem efeitos visíveis a partir do século passado. No entanto, as medidas proteccionistas implementadas pela Administração Central desde os finais do século XVIII e até à primeira metade do século XX acabaram por provocar uma certa inércia e enfraquecimento das iniciativas privadas locais, criando fortes laços de dependência do Douro relativamente à cidade do Porto e ao mercado externo.

Ranhados sofreu de forma indirecta as consequências do protecționismo e, sobretudo, das várias geografias da Região Demarcada do Douro. Quando em 1907 a Comissão de Viticultura da Região do Douro foi criada, cada um dos concelhos integrantes tinha dois representantes na Comissão Executiva, eleitos pelos seus principais quarenta produtores<sup>29</sup>. Por esta altura ainda o concelho da Meda fazia parte da Região Demarcada. Em 1908 reduz-se o número de vogais de alguns concelhos a um representante, entre eles o da Meda, que logo perde a importância e a capacidade de decisão que até então o igualava perante os restantes municípios<sup>30</sup>. O culminar desta situação de declínio acontece após a queda de João Franco, quando a demarcação passa a ter por unidade geográfica de base a freguesia, e já não o concelho.

Ranhados fica assim parcialmente excluído da Região Demarcada do Douro, privado dos benefícios e investimentos que a inserção naquela unidade económica lhe permitiria eventualmente obter. Esta situação resulta do facto da freguesia constituir em si mesma uma dicotomia no que concerne à qualidade e produtividade das suas terras, visto que as terras viradas ao vale da Ribeira da Teja, de solos xistosos, constituem ainda hoje os mais férteis solos de produção vinícola por oposição à parte sudoeste, de solos graníticos, onde dominam os olivais e as terras de monte.

No decurso das prospecções levadas a cabo na freguesia de Ranhados tivemos ocasião de inventariar e registar até ao momento vinte e três lagares, o que aponta de imediato para uma efectiva produção de vinho naquela área. Dez destas estruturas são lagares rupestres, escavados na rocha, e que se encontram actualmente à superfície, por entre terrenos de cultivo e à mercê da destruição. Torna-se difícil à partida inferir qualquer conclusão da cronologia de construção e utilização destas estruturas, embora alguns deles se situem em áreas onde abundam vestígios castrejos e romanos. A evidência arqueológica não é, nestes casos, assim tão evidente porque estes lagares são estruturas passíveis de reutilização em qualquer época, e porque a sua associação a outros vestígios arqueológicos é sempre subjectiva e sujeita às mais variadas interpretações. Faltam trabalhos de escavação que permitam correlacionar inequivocamente uma

<sup>29</sup> Sequeira – *A questão duriense...*, pp. 46-47.

<sup>30</sup> *Ibidem*, pp. 48-49.

determinada tipologia de lagar e técnicas de produção com uma determinada época e respectivas ocupações.

Analisando a cartografia dos lagares de Ranhados podemos comprovar a dicotomia de que há pouco falávamos. Como podemos observar na Figura 4,

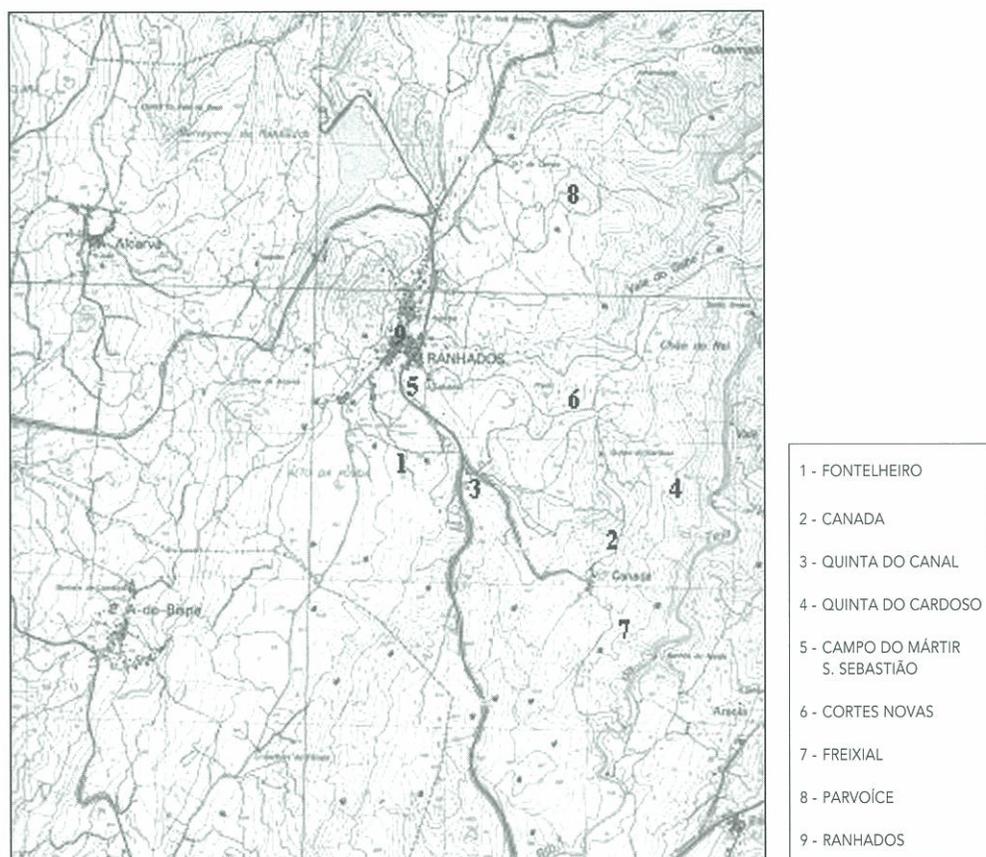


Figura 4 – Localização dos lagares escavados na rocha.

todos eles se encontram na parte Leste da freguesia, virados à Ribeira da Teja, distribuindo-se pelos seguintes locais: 2 lagares em Fontelheiro, 1 em Canada, 2 na Quinta do Canal (Fig. 5), 1 na Quinta do Cardoso, 2 em S. Sebastião, 1 em Freixial e outro em Parvoíce. Tivemos ainda ocasião de registar um peso, em Cortes Novas, de um lagar que aí se encontrava totalmente destruído. Em quase todas estas estruturas se verifica a existência de *stipites* laterais para encaixe do engenho de madeira, e quase todos eles são constituídos por dois tanques. As exceções são lagares da Quinta do Cardoso e os de S. Sebastião. A ausência das *stipites* pode indicar que nestes três lagares a pisa do bagaço não seria feita

Ranhados – uma aldeia duriense tradicionalmente ligada ao vinho

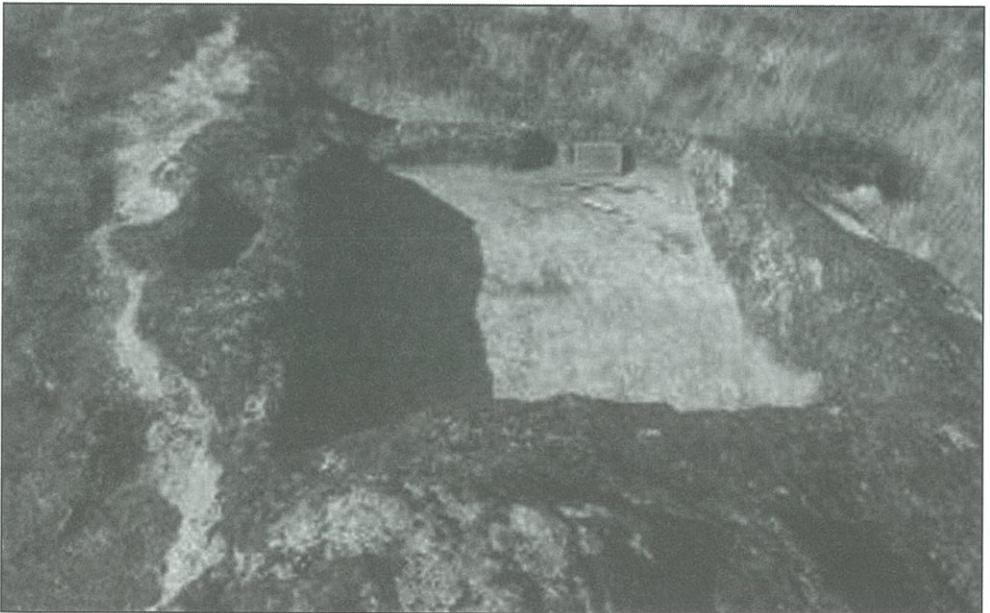
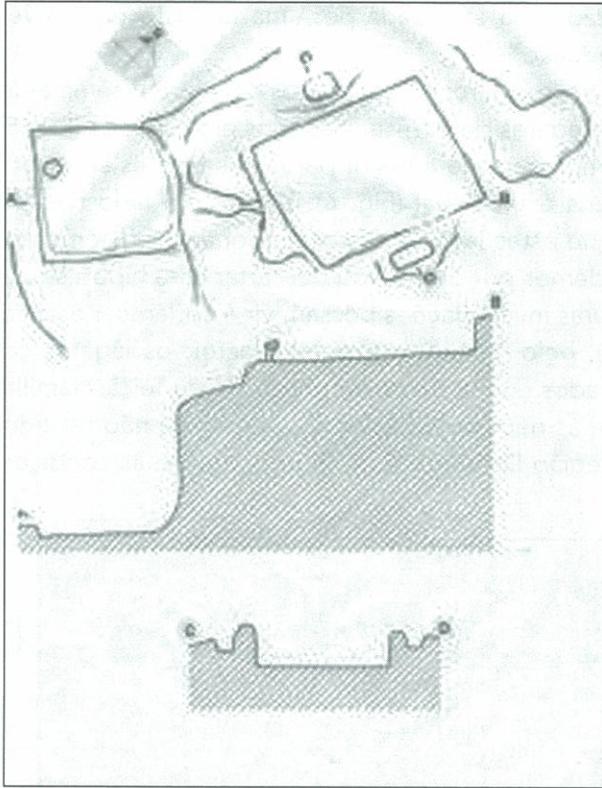


Figura 5 – Lagar da Quinta do Canal.

no local, ou então seria efectuada por uma outra técnica, revelando assim um arcaísmo da produção<sup>31</sup>.

Os restantes treze lagares inventariados encontram-se na aldeia de Ranhados e são todos eles lagares de prensa, inseridos em edifícios (Fig. 5).

Podemos comprovar que a maior parte dos lagares se associam a povoados de Época Romana e Medieval (Fig. 6). Se por um lado não podemos seguramente afirmar que estes lagares se correlacionam directamente com estas ocupações, não podemos por outro lado descartar essa hipótese. Resta-nos apenas esperar que futuras investigações possam vir a esclarecer estas questões.

Conclusivo é, pelo menos, o seguinte factor: os lagares cavados na rocha estarão relacionados com a pequena produção de feijão familiar, capaz de responder somente às necessidades locais. Apesar de não ter tido capacidade de integração na Região Demarcada do Douro, devido às condições geoclimáticas

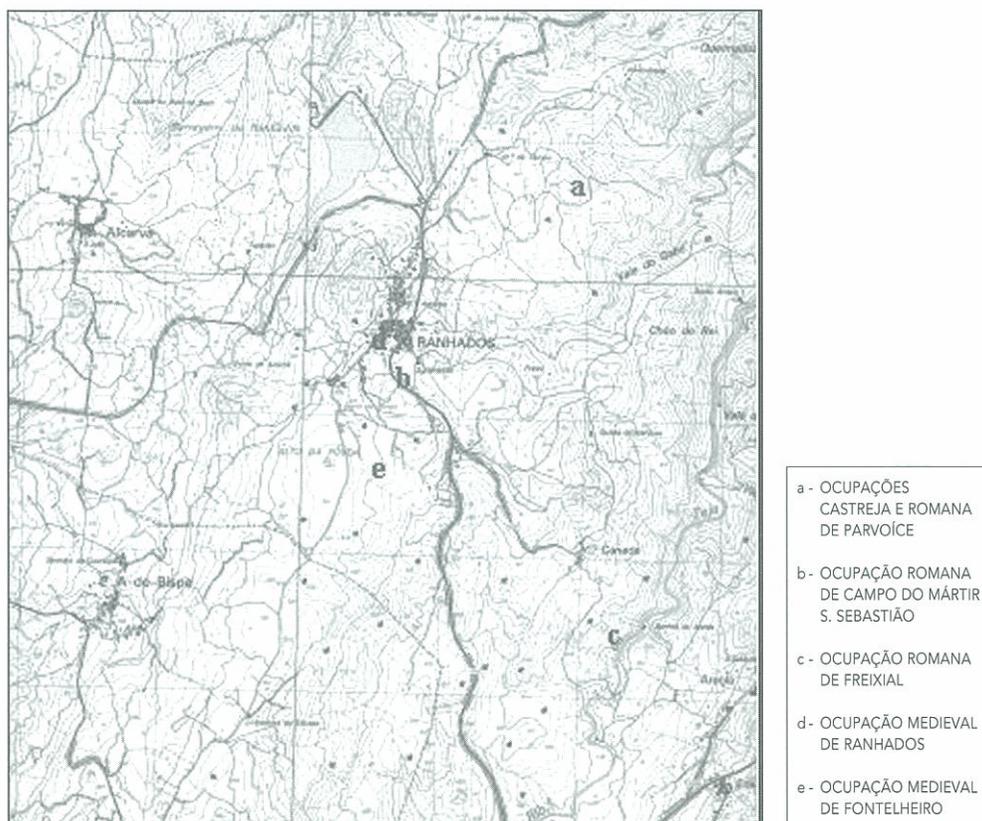


Figura 6 – Localização dos lagares associados a ocupações.

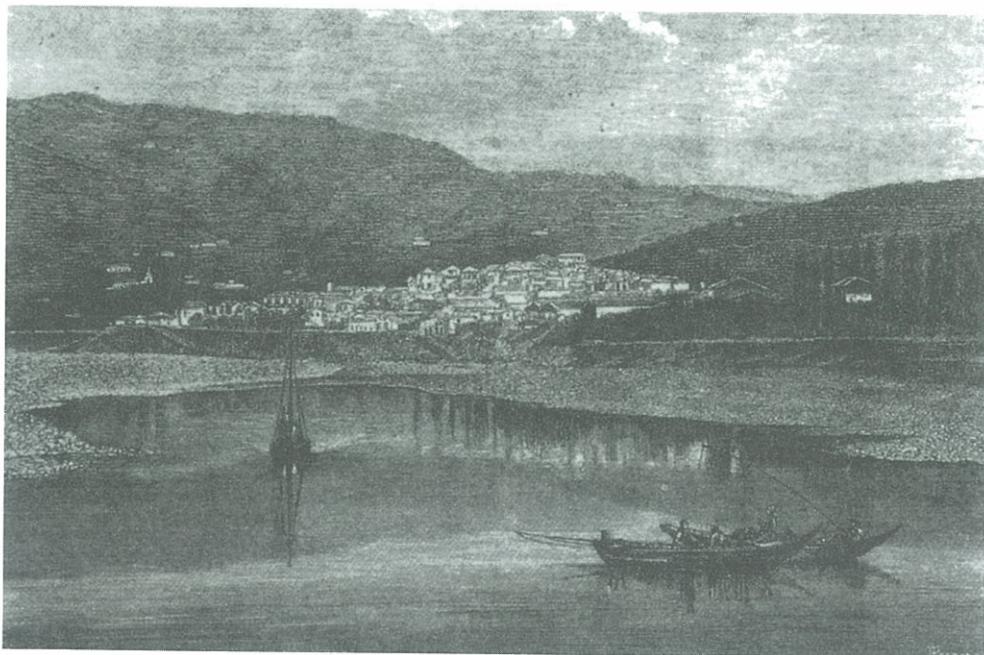
<sup>31</sup> Almeida, Antunes e Faria – *Lagares cavados na rocha...*

que possui, Ranhados esteve sempre associado à cultura do vinho e da vinha, permanecendo ainda hoje ligado à tradição vitivinícola duriense.

## BIBLIOGRAFIA

- ALARCÃO, Jorge de – *O Domínio Romano em Portugal*. Publicações Europa-América, 1988.
- ALARCÃO, Jorge de – *Portugal Romano*. Lisboa: Editorial Verbo, 1987.
- ALMEIDA, C. A. B.; ANTUNES, J. V.; FARIA, P. B. – «Lagares cavados na rocha: uma reminiscência do passado na tradição da técnica vinícola no vale do Douro». *Revista Portuguesa de Arqueologia*. Lisboa: I.P.A. Vol. II, nº 2 (1999).
- ALMEIDA, C. A. B.; ANTUNES, J. V.; FARIA, P. B. – «Rastreamento das antigas ocupações humanas no território meridional da vila da Meda». *Douro. Estudos e Documentos*. Porto: G.E.H.V.I.D. nº 7 (1999).
- ALMEIDA, C. A. B.; PINTO, P. C. e ALMEIDA, P. M. B. – «Os lagares cavados na rocha do castelo de Castorigo-Pegarinhos (Alijó)». *Douro. Estudos e Documentos*. Porto: G.E.H.V.I.D. nº 4 (1997).
- ALMEIDA, C. A. B.; SILVA, J. G. – «Os vestígios alto-medievais de Muimentos (Fonte Longa-Meda)». *Douro. Estudos e Documentos*. Porto: G.E.H.V.I.D. nº 5 (1998).
- ANTUNES, J. V.; ALMEIDA, P. M. B. – «Ranhados (Meda): a diversidade das permanências humanas evidenciada pela prospecção arqueológica». *Douro. Estudos e Documentos*. Porto: G.E.H.V.I.D. nº 5 (1998).
- BARROCA, M. J.; MORAIS, A. – «A Terra e o Castelo. Uma experiência arqueológica em Aguiar da Pena». *Portugália*. Porto, nº 6-7 (1985/86).
- COSTA, Américo – *Dicionário Corográfico de Portugal Continental e Insular*. Porto: Ed. Livraria Civilização, 1948. Vol. X.
- COSTA, Avelino Jesus – *Diccionario Chorographico de Portugal Continental e Insular*. Porto: Livraria Civilização, 1948.
- DIAS, Luís Fernando de Carvalho – *Livro dos Forais Novos da Comarca da Beira*. Edição do Autor, 1961.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo – *História da Alimentação. Dos Primórdios à Idade Média*. Terramar, 1996.
- LEAL, A. Pinho – *Portugal Antigo e Moderno*. Lisboa: Livraria Editora Mattos Moreira e Cia., 1875.
- LIMA, Batista de – *Terras Portuguesas*. Póvoa do Varzim: Tipografia Camões-Editora, 1936. Vol. IV.
- OLIVEIRA, Aurélio de; COSTA, Natália da – «Um manuscrito inédito sobre o douro superior em finais do século XVIII». *Douro. Estudos e Documentos*. Porto: G.E.H.V.I.D. nº 1 (1996).
- RAU, Virgínia – *Feiras Medievais Portuguesas*. Lisboa: Ed. Presença, 1982.
- RODRIGUES, Adriano Vasco – *Terras da Meda, Natureza e Cultura*. Meda: C. M. da Meda, 1984.





O Douro junto à Régua. Gravura: J. Pedrozo, ca. 1875.

Boletim de Assinatura a enviar ao GEHVID – Faculdade de Letras da Universidade do Porto • Apartado 55038 • 4051-452 PORTO

## DOURO Estudos & Documentos

**Assinante individual (17,46 €)**

Nome: \_\_\_\_\_

Morada: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_ Profissão: \_\_\_\_\_

Instituição: \_\_\_\_\_

**Assinante institucional (19,96 €)**

Nome: \_\_\_\_\_

Morada: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

(Nº de exemplares que deseja assinar: \_\_\_\_\_ )

Junto envio cheque nº \_\_\_\_\_ do Banco \_\_\_\_\_  
no valor de \_\_\_\_\_ à ordem do Centro Leonardo Coimbra – Faculdade de Letras da  
Universidade do Porto (GEHVID), para assinatura individual/institucional (riscar o que não interessa)  
dos nºs \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ revista **DOURO – Estudos & Documentos**.









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