



Hinc patriam sustinet

Instituto Superior de Agronomia
Universidade Técnica de Lisboa



Calendário, séc. XV (bib. Estado da Baviera)

O Palhete Medieval de Ourém

Contributos para a sua promoção e valorização turística

Manuel Joaquim Pereira Lourenço

Dissertação para obtenção de Grau de Mestre em
Engenharia Agrónómica

Orientador: Professor Doutor Virgílio Borges Loureiro

Co-orientador: Licenciado Ricardo Swinkels Gomes

Júri:

Presidente: Doutor Fernando Silva Oliveira Baptista, Professor Catedrático do Instituto Superior de Agronomia da Universidade Técnica de Lisboa.

Vogais: Doutor Virgílio Borges Loureiro, Professor Associado do Instituto Superior de Agronomia da Universidade Técnica de Lisboa;

Doutora Maria Filomena Ramos Duarte, Professora Auxiliar do Instituto Superior de Agronomia da Universidade Técnica de Lisboa;

Doutora Conceição Andrade Martins, Investigadora Auxiliar do Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa;

Licenciado Ricardo Swinkels Gomes, na qualidade de especialista.

Lisboa, 2009

Agradecimentos

Começo este trabalho com uma palavra de agradecimento para com a Professora Doutora Maria Helena da Cruz Coelho, docente na Universidade de Coimbra, pela valiosa orientação que me deu na recolha bibliográfica.

Ao Sr. Luís de Sousa, anterior Presidente da Direcção da VitiOurém (à data de conclusão desta dissertação), pela disponibilidade que demonstrou e colaboração prestada.

Ao Dr. Ricardo Gomes, pelo auxílio que deu na co-orientação do trabalho, particularmente na área do enoturismo.

Obviamente que não podia deixar de exprimir o meu reconhecimento para com o Professor Virgílio Loureiro, especialmente por me ter despertado para a importância da herança histórica e cultural dos vinhos em Portugal e de enaltecer a sua função de orientador.

Para finalizar, agradeço à minha família, pelo apoio incondicional.

Resumo e palavras-chave

Os objectivos deste trabalho são: fundamentar, agronómica e enologicamente, as técnicas de produção vitícola e vinícola do vinho Medieval de Ourém, do ponto de vista histórico; contribuir para a sua valorização turística.

Após comparação da bibliografia histórica com inquéritos efectuados aos produtores do vinho Medieval de Ourém, concluiu-se que os métodos de produção empregues são semelhantes aos utilizados na medievalidade, pelos monges de Cister.

Pela autenticidade deste produto, poderão estar reunidas as condições para o explorar do ponto de vista enoturístico. Após avaliação de vários modelos enoturísticos, concluiu-se que a melhor solução para esta região é a criação de uma rota vitivinícola, centrada num Centro Educacional. Devem ser criadas parcerias com a restauração da região, com o mosteiro de Alcobaça (por ser um monumento de grande relevância nacional, centro da cultura cisterciense em Portugal), com os pontos de informação turística existentes no território assim como sinergias com o turismo religioso de Fátima, de forma a sensibilizar uma pequena franja dos peregrinos para o vinho vermelho da cristandade, disseminado pelos monges de Cister.

Pela singularidade deste vinho, os maiores produtores poderão criar um vinho rosé, “herdeiro” do Medieval, com características sensoriais de acordo com o gosto do consumidor do século XXI.

Palavras-chave: Enoturismo, Ordem de Cister, palhete de Ourém, vinhos históricos, Vinho Medieval de Ourém, vinho vermelho.

Abstract and keywords

The objectives of the present work are: substantiate historically, from the agronomic and enological point of view, the techniques of production and vinification of the “Medieval de Ourém” wine; and contribute for his touristic valorization.

After doing some historic research and inquiring the actual producers of the region where the “Medieval de Ourém” is produced, we can conclude that the vinification of their wine is similar to the one practiced in the monastery proprieties.

This study concluded that this product, because of its authenticity, can be enoturistically exploitable. The best solution for this region is the creation of a wine route, based on an Educational Center. This route has to function in an integrated form with the tourist informational points in the region and in articulation with the Alcobaça monastery – the “mother house” of Cister Order in Portugal; as well as with the region restaurants.

Probably, this wine will never be a mass product. His organoleptic character is very different from the type of wines that the consumer demands nowadays. So, we propose that the bigger producers also create a pink wine, with an image related to the “Medieval de Ourém”, but more fitted to the current tastes of consumers.

Keywords: Cister Order, vermillion wine, historic wines, “Medieval de Ourém” wine, wine tourism.

Extended Abstract

The objectives of the present work are: substantiate historically, from the agronomic and enological point of view, the techniques of production and vinification of the “Medieval de Ourém” wine; and contribute for his touristic valorization.

First, it has been made some historic research to define the medieval techniques used in the vine culture and for vinification of grapes. In the proprieties of the Alcobça monastery, the vine was cultivated in high densities, but in a disorganized form. The main operations, in the vine culture, during the year were the pruning, the branches doubling, the rejuvenation of old and sick plants and the mobilization of the soil.

The monastery was the owner of the cellars of the region. So, the vinification method was dependent of the conditions that the monastery imposed: by the form of payment of the grapes, and by the timings of utilization of the cellar. The white varieties were largely the most cultivated. However, not only white wine was appreciated. In this way, for vinification of red wine the farmers had only one solution: crush and cask the white grapes in the monastery cellar, like they do in vinification of white wines, and, in another recipient (and maybe in another place), ferment and macerate the red grapes. Then, after several days of maceration, the red wine was joined with the white wine.

After inquiring the actual producers of the region where the “Medieval de Ourém” is produced, we can conclude that the vinification of their wine is similar to the one practiced in the monastery proprieties, in Middle Age. However, efforts have to be made not to misread the medieval viticulture landscape. It was also important to increase the actual area of vine in production. Although the vinification process is staid with the one practiced in Middle Age, there are some organoleptic defects that have to be avoided, to turn the product more acceptable for commercial purpose.

This study concluded that this product, because of its authenticity, can be enoturistically exploitable. In fact, it has all the parameters that could give sustainability and competitiveness to an enoturistic activity: it has a particular wine culture, the region has a lot of touristic infrastructures and, as we said above, the territory has its own authenticity.

After an evaluation of many forms of wine tourism, we decided that the best solution for this region was creating a wine route, based on an Educational Center, which would explain to visitors all the process of production of this wine. From there, tourists could be routed to the cellars. This route has to function in an integrated form with the tourist informational points in the region and in articulation with the Alcobça monastery – the “mother house” of Cister Order in Portugal.

We think that this wine will never be a mass product. His organoleptic character is very different from the type of wines that the consumer demands nowadays. So, we propose that the bigger producers also create a pink wine, with an image related to the “Medieval de Ourém”, but more fitted to the current tastes of consumers.

Índice

Agradecimentos	i
Resumo e palavras-chave	ii
Abstract and keywords	iii
Extended Abstract	iv
Índice	vi
Lista de Quadros e de Figuras	ix
Lista de Quadros	ix
Lista de Figuras	x
1. Introdução	1
2. Contextualização histórica.....	3
2.1 Ourém medieval e a influência Cisterciense	7
2.2 Fundamentos históricos da produção de vinho Medieval de Ourém	10
2.2.1 A vinha medieval	10
2.2.2 As castas.....	14
2.3 Aproximação ao sistema de condução da vinha medieval	16
2.3.1 Implantação das cepas ao nível da parcela.....	18
2.3.2 Forma da cepa	19
2.3.3 Repartição da vegetação e dos cachos durante o período activo de vegetação...	20
2.4 Outras operações culturais	21
2.5 O vinho medieval	25
2.5.1 Os lagares e as adegas.....	25
2.5.2 Os tipos de vinho e o processo de vinificação	27
2.5.3 As características do vinho medieval.....	30
2.5.4 A produtividade das vinhas.....	31
2.6 Da medievalidade aos inícios do século XX.....	32
2.6.1 As alterações do cultivo da vinha	32
2.6.2 O vinho vermelho	34

3. Levantamento dos produtores, vinhas, vinhos e adegas do vinho Medieval de Ourém	39
3.1 Introdução.....	39
3.2 Metodologia	39
3.3 Instrumentos para recolha de dados primários	40
3.4 Definição da população, recolha e tratamento dos dados	40
3.5 Breve análise sociológica dos produtores	41
3.6 As vinhas em produção.....	42
3.7 Equipamento e adega.....	48
3.8 Método de vinificação do vinho Medieval de Ourém e sua conservação.....	50
3.9 Características sensoriais do vinho Medieval de Ourém	54
3.10 Conclusões	54
4. Princípios para exploração turística do vinho Medieval de Ourém.....	60
4.1 O conceito de enoturismo	60
4.1.1 A procura.....	61
4.1.2 A oferta.....	62
4.2 Vantagens e desvantagens do enoturismo	63
4.3 Alguns exemplos de modelos de implementação enoturística	65
4.4 Requisitos necessários para a implementação da actividade enoturística	68
4.4.1 A cultura do vinho.....	68
4.4.2 Turismo	69
4.4.3 Território.....	69
4.4.4 Sustentabilidade.....	69
4.4.5 Autenticidade.....	70
4.4.6 Competitividade.....	71
4.5 Proposta de modelo enoturístico para a região do vinho Medieval de Ourém.....	71
4.5.1 Definição do território	71
4.5.2 Proposta de funcionamento da rota enoturística.....	73
4.5.3 Requisitos das adegas para a recepção de turistas.....	75
4.5.4 Conclusão – Bases para a sustentabilidade da actividade enoturística	76

Bibliografia e Webgrafia	78
Bibliografia.....	78
Webgrafia	85
Anexos	86
Anexo I – Questionário.....	87
Anexo II – Análise de rotina dos vinhos “Medieval de Ourém”.....	96
Anexo III – Portaria n.º 167/2005 de 11 de Fevereiro	98

Lista de Quadros e de Figuras

Lista de Quadros

Quadro 1 – Castas na região de Santarém (fonte: Viana, 1998): página 15.

Quadro 2 – Operações culturais relacionadas com a vinha e indicadas nos contratos do mosteiro de Alcobaça (fonte: Gonçalves, 1989): página 21.

Quadro 3 – Operações culturais relacionadas com a vinha, nos vinhedos medievais de Santarém (fonte: Viana, 1998): página 22.

Quadro 4 – Castas identificadas por Natividade em Alcobaça no princípio do século XX (fonte: Natividade, 1913): página 33.

Quadro 5 – Percentagem de vinha para vinho Medieval relativamente à totalidade de vinha explorada por cada inquirido: página 42.

Quadro 6 – Frequência de vinhas plantadas em intervalos de vinte anos: página 43.

Quadro 7 – N^o. de parcelas de vinha em cada intervalo de densidades (plantas/ha): página 44.

Quadro 8 – N^o. de parcelas em cada sistema de poda: página 45.

Quadro 9 – N^o. de vinhas com árvores no seu interior e/ou em bordadura: página 45.

Quadro 10 – Área de adega de cada um dos produtores inquiridos: página 48.

Quadro 11 – Tipos e número de prensas por produtor inquirido: página 49.

Quadro 12 – Mês da 1^a. trasfega, com ou sem arejamento e para que tipo de depósito: página 52.

Quadro 13 – Mês da 2^a. trasfega, com ou sem arejamento e para que tipo de depósito: página 53.

Quadro 14 – Vantagens e desvantagens do enoturismo, para as empresas vitivinícolas (fonte: Dodd e Bigotte (1995) e Day (1996), citados por Hall *et al.* (2000)): página 63.

Quadro 15 – Indicadores de hotelaria de Portugal e do Município de Ourém (fonte: INE, 2007): página 71.

Lista de Figuras

Figura 1 – Unidades de exploração pertencentes ao mosteiro de Alcobaça (fonte: adaptado de Gonçalves, 1989): página 9.

Figura 2 – Área das parcelas de terra arável pertencentes ao Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça (fonte: Gonçalves, 1989): página 11.

Figura 3 – Área das vinhas pertencentes ao Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça (fonte: Gonçalves, 1989): página 12.

Figura 4 – Área das vinhas no termo de Santarém (fonte: Viana, 1998): página 13.

Figura 5 – Esquema de um lagar medieval (fonte: adaptado de Viana, 1998): página 25.

Figura 6 – Vinha plantada com compasso 1,10 m × 1,25 m: página 44.

Figura 7 – Vinha podada à vara, empada e tutorada com canas: página 47.

Figura 8 – Ciranda: página 49.

Figura 9 – Lagar em pedra: página 50.

Figura 10 - Mosto branco a fermentar: página 52.

Figura 11 – Vinha medieval no concelho de Ourém: página 55.

Figura 12 – Vinha baixa medieval podada a talão: página 56.

Figura 13 – Fermentação e maceração, das uvas tintas, em dorna de madeira: página 58.

Figura 14 – Diagrama de vinificação genérico do vinho Medieval de Ourém: página 59.

Figura 15 – Os “pilares” do enoturismo (Fonte: Deloitte, 2005): página 68.

Figura 16 – Mapa da rota enoturística: página 75.

1. Introdução

Vivemos tempos conturbados no panorama vitivinícola mundial. Com a globalização das trocas comerciais, a concorrência no sector dos vinhos intensificou-se. Hoje, Portugal, enquanto país produtor de vinho, concorre directamente com os chamados países do “Novo Mundo” (países extra-europeus), não só em mercados externos, mas também no mercado interno. Ora, as lógicas de produção destes países são substancialmente diferentes das praticadas na velha Europa. Enquanto os vinhos Europeus se diferenciavam uns dos outros, essencialmente, pela particularidade das suas regiões de produção e do seu “terroir”, os vinhos do Novo Mundo são feitos à imagem do gosto do consumidor. Com efeito, um estudo de mercado elaborado pelo ICEP em 2003, dá-nos conta de uma padronização dos hábitos de consumo de vinho, que está directamente relacionada com a entrada crescente nos mercados dos países extra-europeus.

Nesta conjectura, vinhos provenientes de pequenos produtores, com cotas de produção e de mercado diminutas estão, à partida, condenados. Este fosso é ainda mais acentuado quando as características organolépticas do produto não preenchem as modas do momento. Claro que, nos dias de hoje, há outras formas de valorizar um produto, especialmente se a este estiver subjacente um valor acrescentado, que vai muito além do produto por si só.

Caso essa valorização se verifique, uma forma de a converter em retorno económico, pode passar pelo turismo. Esta actividade económica está a ser cada vez mais valorizada e isso tem-se reflectido no peso que contribui para o PIB do país. A tutela tem convergindo esforços no sentido de desenvolver ainda mais a actividade turística. Exemplo disso é a formulação do Plano Estratégico Nacional do Turismo (PEN). Este tem por objectivos contribuir mais para o PIB nacional, aumentar o emprego qualificado e acelerar o crescimento do turismo interno. Ora, num dos eixos em que assenta o PEN (o relativo ao território, destinos e produtos), são referidos dez produtos que são considerados de elevada atractividade, fazendo parte destes o vinho e a gastronomia.

Posto isto, é obrigação da sociedade empenhar-se em preservar o património cultural que detém, mais ainda, se a este está associada a possibilidade de ser rentabilizado economicamente. Neste contexto, surgiu a criação legal do vinho Medieval de Ourém. Segundo as tradições das gentes de Ourém, o seu método de fabrico é o mesmo desde a medievalidade. Contudo, a bibliografia que existe capaz de comprovar as técnicas vitícolas e de vinificação como sendo de cariz medieval, é muito exígua. Desta forma, urgia investigar os métodos utilizados e compará-los, do ponto de vista agronómico e enológico, com os utilizados na Idade Média. Caso se concluísse que as técnicas de vinificação e de produção

eram efectivamente de cariz medieval, estavam reunidas as condições para o desenvolvimento de actividade turística, em torno deste vinho de excepção em Portugal.

O trabalho que a seguir se apresenta tem por objectivos: fundamentar, historicamente, as técnicas de produção e de vinificação do vinho Medieval de Ourém, do ponto de vista histórico; contribuir para a sua valorização turística. Subjacente ao primeiro objectivo, vão-se detectar eventuais falhas e pontos críticos, de forma a melhorar e rentabilizar a produção deste vinho, pois só desta forma se conseguirá obter um produto que possa ser mais valorizado comercialmente.

Posto isto, esta dissertação está dividida em três partes distintas:

- 1) investigação histórica efectuada;
- 2) caracterização dos métodos de produção dos actuais produtores de vinho Medieval de Ourém;
- 3) formulação uma série de princípios que podem vir a ser utilizados, para valorizar este vinho turisticamente.

2. Contextualização histórica

Segundo uma lenda persa, na corte do rei Jamesheed, era costume as uvas destinadas ao consumo fora de época serem guardadas em talhas que, por isso, exalavam um estranho odor. Um exemplar dessas talhas carregado de uvas envoltas em espuma e que repugnava o olfacto de quem cuidava de as preservar, foi mesmo posto de lado. As suas uvas foram mesmo consideradas venenosas e por isso proibido o seu consumo. Contudo, uma das donzelas do harém que padecia de cefaleias constantes, sabendo da proibição, tentou pôr fim à vida ingerindo uvas dessa talha. Em vez da morte, diz a lenda, a ingestão das uvas e da espuma que as envolvia fez a donzela mergulhar num sono profundamente repousante. Logo que acordou, como era seu dever, informou o rei do sucedido e Jamesheed mandou fazer vinho das uvas dessa talha, que viria a ser apreciado e bebido em toda a sua corte (Cardoso, 2003).

Ao avançarmos cronologicamente deparamo-nos com a civilização Romana, onde o vinho se encontra já profundamente enraizado nos hábitos sociais e alimentares (Cruz, 1994). Já nesta época a economia agrícola assentava na trilogia cereais, vinha e oliveira (Amaral, 1999), herança cultural que se manteve também durante os séculos medievais. Segundo o último autor referido, muitas das técnicas vitícolas e enológicas, praticadas na medievalidade, tiveram por base a tecnologia Romana, esta já herdada dos Gregos.

De facto, a par da dimensão material que o vinho desde sempre ocupou (enquanto parte integrante da alimentação humana), há também uma outra: a religiosa. Se há religiões, como a Islâmica, que exigem a abstinência a bebidas alcoólicas, outras há que as valorizam. No entanto, todas elas respeitam o vinho.

Mesmo durante a ocupação árabe do território português, a vinha continuou a integrar o rol de culturas com maior expressão. Esta evidência é explanada por Bravo (1913), ao afirmar que em 1143, nas províncias da Estremadura, Beira e Alentejo, então ocupadas pelos mouros, “havia muita colheita de grãos, vinhos e azeites”.

O vinho e a cultura da vinha desde sempre estiveram ligados às religiões Judaica e Cristã como símbolo de alegria e comunhão. De facto, já no Antigo Testamento se refere o prazer do vinho de mesa “*Viniun laetificat cor hominis*” (Sl. 103,15), o que significa, “o vinho alegra o coração do homem”. Também no Novo Testamento o vinho surge com uma simbologia, provavelmente não igualável por nenhum outro símbolo, quando Jesus, na Última Ceia diz: “Este é o cálice do meu sangue, fazei isto em memória de mim” (Lc. 22, 15-20) (Dias, 2005). Desta forma o vinho passa a constituir um elemento simbólico e significativo do “sangue de Jesus Cristo” (Dias, 2002).

Com efeito, não é de admirar a importância que as casas religiosas davam à produção de vinho: não só era valorizado como alimento, mas fundamental para a eucaristia (o chamado vinho de missa). Daí que a própria Igreja Católica desde sempre tenha fomentado a sua produção, valorizando a simbologia do vinho no catolicismo e que os mosteiros, das diversas ordens religiosas, estivessem relacionados com a vitivinicultura (Dias, 2002). As casas religiosas desde muito cedo, mais do que participarem nos processos produtivos, trouxeram contributos inovadores e introduziram novidades tecnológicas (Barros, 1999).

Para Rodriguez (1997), o desenvolvimento do cultivo e exploração da vinha no Ocidente medieval europeu deveu-se às necessidades litúrgicas da Igreja e ao importante lucro que a comercialização de vinho gerava.

Com efeito, a viticultura representou um relevante papel na evolução económica do Ocidente medieval. As receitas que dela advinham foram motor de prosperidade e enriquecimento das comunidades rurais, promovendo a formação de uma economia de mercado (Barros, 1999).

Das palavras de Guilherme Durando, grande mestre da Liturgia medieval, citado por Dias (2002), depreende-se uma preocupação com a qualidade do vinho que era utilizado para as cerimónias litúrgicas: tinha que ser um senhor vinho, o “melhor vinho”. Inicialmente era tinto, ou segundo a terminologia medieval, vermelho. Era assim pela analogia ao sangue de Cristo. Na Idade Média a disciplina eclesiástica determinou que passasse a ser branco por razões práticas e por razões sociais, já que o vinho branco era o mais apreciado pelas elites, enquanto o vermelho era bebido pelo povo.

Segundo a regra de S. Bento (a predominante na Europa medieval e por onde a Ordem de Cister inicialmente se regia), os monges eram obrigados a produzir no seu reduto o necessário ao seu quotidiano: “O sustento dos monges da nossa Ordem deve provir do trabalho das suas mãos, do cultivo das terras, (...); para manutenção de tudo isto, podemos possuir granjas (...)”. Um dos seus ditames era *Ora et labora* (Amaral, 1999; Nascimento, 1999).

Para cumprir a letra da regra, os monges cistercienses criaram um novo grupo de monges: os irmãos conversos. Sobre estes assentava a responsabilidade do “trabalho braçal” onde se incluía o trabalho agrícola. Estes monges não vestiam de branco, mas de castanho, e usavam barba, enquanto os verdadeiros monges usavam a cara rapada (Amaral, 1999). Foi através desta classe leiga que se disponibilizaram os primeiros elementos da técnica agrícola, permitindo uma melhoria de vida das classes sociais mais desfavorecidas.

Os conversos eram, assim, enviados para as granjas e quintas pertença dos mosteiros, que constituíam, segundo Dias (2005), como que um organismo socioeconómico: uma companhia monástica de trabalhadores rurais.

Segundo Portela Silva (1957), à medida que o território de uma abadia crescia, o número de granjas aumentava proporcionalmente. Os irmãos conversos eram controlados por um mestre da granja (os *grangiarii*), que por sua vez tinham que prestar contas ao *cellarius*, monge que estava à frente das unidades de exploração.

As granjas constituíam unidades de exploração agrícolas viradas essencialmente para a produção intensiva e rentável (Rodriguez, 1997). Desta forma, a Ordem de Cister rompe com a economia tradicional, chegando a obter, na Idade Média, uma licença excepcional do Rei Português para a comercialização internacional dos seus vinhos (Barbosa, 1999). Silva (1999) refere igualmente o facto da cultura da vinha constituir um motor económico relevante, que é reflectido pelo número de exportações que originava. Com efeito, desde as épocas mais afastadas da nossa história, os poderes dirigentes consagraram a máxima atenção à viticultura, procurando aumentar a produção (Bravo, 1913).

Os cistercienses entraram em Portugal no ano de 1143 ou 1144 pela Beira, afiliando aí a sua primeira abadia – a Abadia de São João de Tarouca. Em 1153 D. Afonso Henriques doa o território de Alcobaça à Ordem de Cister para que aí os monges valorizassem o terreno doado. Desta forma, o monarca destacava, para a região, especialistas em desbravamento dos solos e valorização da terra e lançava o mote para a criação do segundo mosteiro da ordem no território nacional (Cocheril, 1988).

De acordo com a Regra de Cister (inspirada na de S. Bento), os fundadores deviam ser treze, doze monges e um abade, podendo estes serem acompanhados por alguns conversos (Cocheril, 1988). O início da construção da abadia teve lugar em 1178 e só viria a estar concluída em 1222 ou 1252 (Cocheril, 1988; Natividade, 1885).

Nas zonas mais difíceis de povoar foram instituídos os coutos. Estes eram locais que ficavam excluídos da jurisdição régia, ou seja, facultavam segurança aos fugitivos da justiça do rei que aí se podiam instalar. Os monges utilizaram este sistema para irem fixando as populações e, simultaneamente, para irem alargando os seus territórios (Cocheril, 1988).

A par dos coutos, a Ordem de Cister, à semelhança do que fazia noutros países europeus, instituiu também em Portugal granjas. Nelas só trabalhavam monges conversos, mas os colonos que se fixavam em redor das mesmas recebiam não só sementes e alfaias, mas também ensinamentos e conselhos (Cocheril, 1988). Daí que autores, como Natividade (1944), as considerassem como verdadeiras escolas agrícolas medievais, por oferecerem aos colonos exemplo permanente e ajuda pronta e eficaz na resolução dos problemas rurais.

Nas terras que circundam as granjas, desbravadas pelas mãos dos próprios monges, surgem vinhas, pomares e olivais, com vista às necessidades dos futuros colonos (Natividade, 1944). Nas palavras deste autor “a Granja é, ao mesmo tempo, uma escola e uma rudimentar estação experimental. Ensina demonstrando e demonstra experimentando”. Porém, as granjas e quintas não eram unidades de exploração exclusivas dos coutos. Podemos encontrar, um pouco por toda a zona central de Portugal Continental, uma panóplia de propriedades pertencentes à Ordem de Cister que funcionavam igualmente como unidades de produção.

Importa, agora, explicar a diferença que existia entre granja e quinta, visto que no último parágrafo introduziu-se este último conceito. Há autores que consideram estes dois termos como sinónimos, mas para Gonçalves (1989), só em casos excepcionais uma unidade de exploração poderia ser designada das duas formas.

Assim sendo, a última autora considera que as granjas, como parcelas de reserva senhorial, eram explorações quase sempre extensas e constituídas por uma grande parcela de terreno ou por umas quantas (poucas), muito próximas umas das outras. Eram propriedades concentradas e cada qual uma unidade de exploração. As quintas, pelo contrário, podiam ou não ser apenas uma unidade de cultivo, podendo comportar vários núcleos de exploração.

Sem dúvida que o sucesso da missão colonizadora se deveu, em grande parte, às políticas organizativas empregadas pela Ordem e que já foram expostas em epígrafe. Todavia, para Gomes (1992), o sucesso alcançado pela ordem não seria possível sem o apoio régio e um conjunto de medidas de carácter excepcional que privilegiavam a Ordem de Cister. A título de exemplo refere-se a isenção de portagens sobre mercadorias que entrassem ou saíssem das terras coutadas.

O legado cisterciense resistiu até aos dias de hoje e são conhecidos, um pouco por toda a Europa, vinhos produzidos em mosteiros e granjas da ordem. Como exemplo disso mesmo temos o “Château du Clos Vougeot” na Borgonha (França), os vinhos do mosteiro de Santa Maria de Valbuena em Valladolid (Espanha) ou de S. Pedro de Cardeña em Burgos (Espanha) (Dias, 2005).

Com as exclausturações dos religiosos nas primeiras décadas do século XIX muitos mosteiros fecharam. Por isso, é difícil encontrar mosteiros (os poucos que ainda existem) que ainda desenvolvam produção vinícola. Contudo, durante a Idade Média e até à data das exclausturações os mosteiros foram promotores e dinamizadores da actividade vitivinícola. As marcas que deixaram nas sociedades rurais, onde estavam instalados, perduraram até aos nossos dias.

2.1 Ourém medieval e a influência Cisterciense

A tradição agrícola da região de Ourém confunde-se com o próprio nome da cidade sede de concelho. Há autores que reiteram que Abdegas (que significa celeiro, cave, adegas), seria o topónimo primitivo da terra (Serrão, 2001).

Outras hipóteses avançadas para a origem etimológica de Ourém prendem-se com a existência de uma casta de uvas chamada Ourém (Oliveira, 2004) ou Ourenense (Serrão, 2001), que teria dado nome à povoação e ainda com uma eventual derivação do cognome grego do deus Baco: Oreos (Oliveira, 2004).

Certo é que Ourém está localizada num trilho geográfico por onde passava a antiga via romana que ligava Scallabis a Conimbriga. Por isso, parece natural que desde cedo tenha colhido atenções por parte de alguns grandes senhorios (Gomes, 2004).

Em 1178 a terra de Ourém foi doada à Infanta D. Teresa, que em Março de 1180 cria o concelho, concedendo ao Povo de Ourém o primeiro Foral (Serrão, 2001). À semelhança de outros forais, este documento tende a ser eminentemente um código penal e fiscal.

Contudo, não deixa de ser curiosa a quantidade de punições (muitas delas severas), mencionadas no documento relacionadas com o vinho e com a vinha: “Se alguém na defesa do seu campo, vinha ou horta, despojar aquele que lhe causou dano, ainda que este seja espancado ou ferido, que o dono da vinha não seja punido. Mas se o danificador ferir o dono do campo, deve indemnizá-lo, e deve ser punido por qualquer dano que fizer. (...) Se alguém entrar, de dia, numa vinha (...) de outrem, com intenção de furto, para comer, ou por suas mãos meter um animal na pastagem, seja condenado a cinco soldos. Se alguém trazer alguma coisa de uma vinha (...), no regaço, num saco ou numa cesta, ou cortar pasto, seja condenado em um morabitino. (...) Se alguém for apanhado, de noite, numa vinha, numa pastagem, ou numa horta, pague 60 soldos e fique sem o que traz vestido. E desta multa, o senhor do trabalho tenha metade. E se não tiver com que pagar, seja cravado na porta durante um dia, e depois seja açoutado. (...) O relego do vinho do senhor da terra, seja conseguido pelo foro da terra, isto é, por três meses. O agricultor da vinha dê a oitava parte e um almude de vinho ao mordomo, até cinco quinais, para jantar; e de cinco quinais para cima, dê uma quarta somente.” (Anónimo, 1982).

Apesar da data do foral ser de 1180, há registo de em Março de 1172 D. Afonso Henriques ter doado o couto e igreja de Tomaréis (localidade do concelho de Ourém), ao monge cisterciense Frei Gonçalo. Mais tarde, Frei Silvestre, irmão do último, doa estas propriedades ao mosteiro de Santa Cruz de Coimbra, que acabaria por ser expulso do território pelo bispo de Lisboa. A propriedade passou para as mãos de um clérigo, Pedro

Gonçalves, que a doa novamente aos monges cistercienses do mosteiro de Alcobaça e que se manteve sobre alçada destes, pelo menos até ao século XIV (Anónimo, 1982).

É curioso que estes factos históricos entroncam e são coincidentes com uma lenda (de cariz mais popular), que tenta explicar o nome de Ourém. Segundo esta, Frei Gonçalo, antes de tomar o hábito, foi um temido guerreiro (Gonçalo Hermingues apelidado de Tragamouros), que se enamorou por uma moura: Fátima. Ao ver o seu amor também correspondido, esta se fez cristã e se baptizou de Oriana. Após a sua morte, Gonçalo Hermingues ingressou na Ordem de Cister (Elyseu *et al.*, 1988).

Como já foi referido, a existência de quintas e granjas não estava confinada apenas aos coutos. Elas eram instaladas nas propriedades que a Ordem de Cister possuía um pouco por todo o território, não faltando em cada uma delas o lagar, onde os agricultores iam fazer o vinho.

Na obra de Gonçalves (1989), são várias as menções que comprovam a evidência em epígrafe e que nos indicam a existência de unidades de exploração (granjas ou quintas) na região de Ourém: "...um pisão na ribeira da Urqueira, termo de Ourém. (...) Tomaréis, em Ourém. (...) Em (...) Tomareis, próximo de Ourém, nove podadeiras e três podões...".

Na figura 1 podemos observar as unidades de exploração do mosteiro. Nesta, verificamos que, naquela que hoje é a região de Ourém, havia muitas propriedades tuteladas pelo mosteiro de Alcobaça.

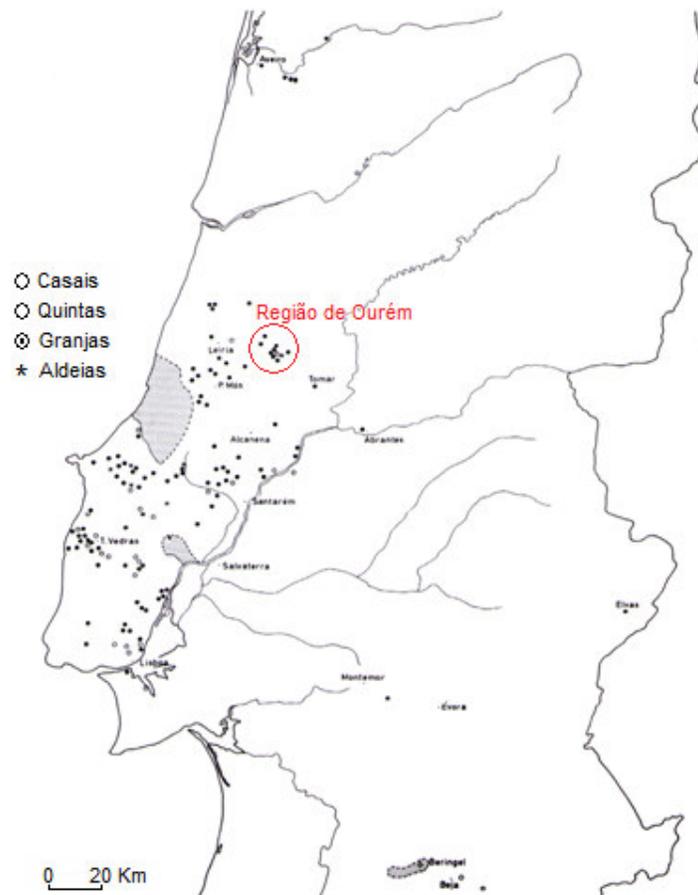


Figura 1 – Unidades de exploração pertencentes ao mosteiro de Alcobaça (fonte: adaptado de Gonçalves, 1989).

Ao que tudo indica, Tomaréis era mais do que uma quinta ou granja... Era um território coutado que se situava entre as localidades do Olival e Urqueira (Gomes, 2004; Oliveira, 2004)... Mais tarde passou a ser designado por Quinta da Abadia. De facto, as terras desta unidade de exploração agrícola eram frescas, de qualidade e auferiam grandes rendimentos (Elyseu *et al.*, 1988).

Havia um declarado proteccionismo em relação aos trabalhadores e produtos relacionados com Tomaréis: os seus produtos estavam isentos do pagamento de portagens, não eram cobrados impostos aos “lavradores e caseiros da Abadia”. Estas directivas de excepção permitem-nos inferir a grande importância e influência que Tomaréis tinha na região.

Para além da existência deste reduto cisterciense em Tomaréis, há também registo de uma albergaria na mesma localidade (Anónimo, 1982). Ora, as albergarias e estalagens constituíam unidades que estimulavam o desenvolvimento económico e sendo o vinho uma

das bebidas mais consumidas, podemos inferir que a existência desta incentivava a produção vitivinícola.

2.2 Fundamentos históricos da produção de vinho Medieval de Ourém

2.2.1 A vinha medieval

Segundo Marques (1988), a paisagem medieval das terras cistercienses era maioritariamente marcada pela mata. Carvalhos, carrascos, sobreiros, pinheiros bravo e manso, constituíam as espécies vegetais arbóreas mais frequentes neste território, sendo que os *Quercus sp.* apareciam maioritariamente no interior e os *Pinus sp.* no litoral.

Como é característico da Idade Média, o cereal e a vinha estavam à cabeça de todos os cultivos, por serem a base da alimentação, numa economia de auto-suficiência. De facto, é na Idade Média que o cultivo da vinha conhece uma extraordinária expansão, especialmente nas terras do mosteiro de Alcobaça, uma das regiões com melhores condições para a sua cultura. A localização das “vinharias”, designação da época para as vinhas, era determinada previamente pelos monges para serem implantadas no aro das populações. A importância da produção de vinho é comprovada pela existência de 42 adegas nas propriedades do mosteiro (Marques, 1988).

Rodriguez (1997) considera que a comunidade camponesa organizava a terra em quatro “anéis” que rodeavam os núcleos populacionais. Assim, o espaço de exploração mais intensivo, como as hortas, ficava mais próximo das casas. Na orla deste surgia a vinha e os cereais. Periféricamente, o bosque. O mesmo autor salienta que Cister preferia situar as suas vinharias nas proximidades dos rios, na orla posterior das culturas hortícolas, que por regra se situavam próximas de linhas de água, ou em solos mais pobres¹.

Gonçalves (1989) vai ao encontro dos dois autores supracitados ao referir que as vinhas acompanhavam o estabelecimento humano. Determinados terrenos eram designados para o cultivo da vinha e aí cada agricultor possuía as suas courelas de vinhedo. Vai mais longe, ao referir que a vinha era plantada por todo o lado, quer nos terrenos mais propícios ao conveniente crescimento da cultura, quer nos menos indicados. Quando

¹ Isto torna legítimo concluir que os monges tinham pelo menos duas estratégias de produção: uma dirigida à de produção por hectare, nos terrenos húmidos, para produzir o vinho de todos os dias (popular), e outra dirigida para a qualidade (para a missa e elites).

dispersa, a vinha estava integrada em unidades de exploração, casais ou quintas, normalmente habitados. Vários autores admitem que esta proliferação de vinharias se devia à dificuldade de transporte de vinho e às grandes quantidades deste alimento que eram ingeridas pela população (Barros, 1999; Gonçalves, 1989).

A dimensão das parcelas agrícolas era variável, mas, de uma maneira geral, de pequeno tamanho. Nas figuras 2 e 3 podemos observar a percentagem relativa das áreas das parcelas de terra arável e de área das vinhas, respectivamente, nas terras pertencentes ao Mosteiro de Alcobaça.

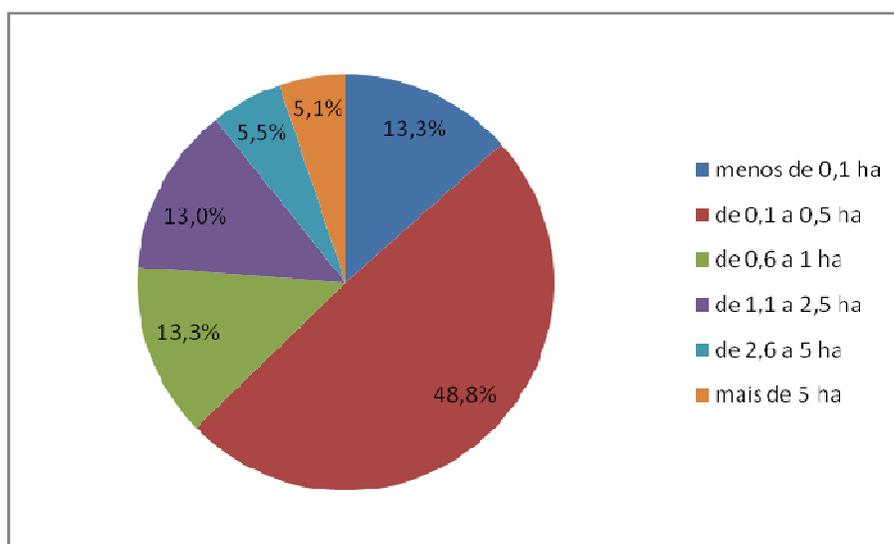


Figura 2 – Área das parcelas de terra arável pertencentes ao Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça (fonte: Gonçalves, 1989).

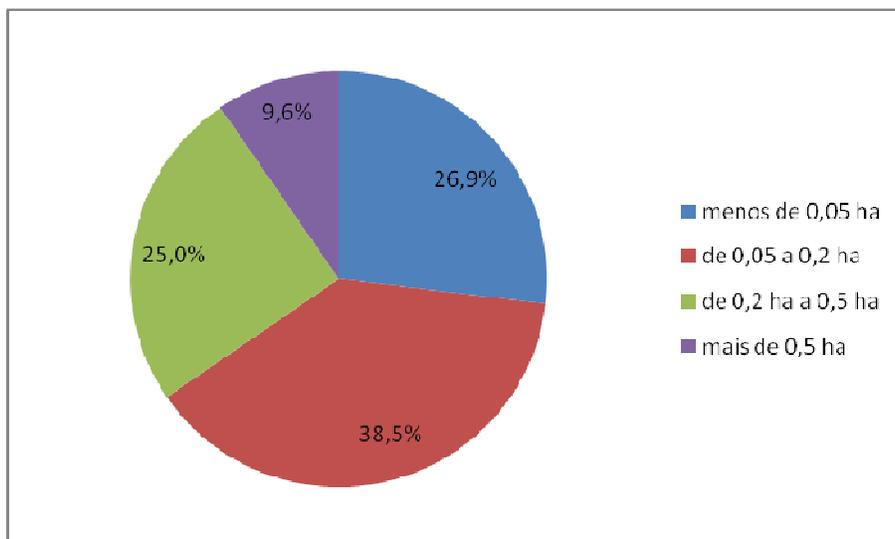


Figura 3 – Área das vinhas pertencentes ao Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça (fonte: Gonçalves, 1989).

A vinha caracterizava-se por ser cultivada, nas terras pertencentes ao mosteiro de Alcobaça, em parcelas de pequena dimensão. Aliás, 90,4% das parcelas de vinha tinha 0,5 ha ou menos. Se compararmos com as áreas destinadas ao cultivo de cereais – áreas das parcelas de terra arável – podemos concluir que estas tinham uma dimensão relativamente superior à das vinhas: já só 63,1% tinham uma área inferior ou igual a 0,5 ha e é possível encontrar vários registos de parcelas com mais de 5 ha.

A situação no termo de Santarém, onde a ordem de Cister estava igualmente implantada, é análoga à exposta anteriormente. Na figura 4 podemos observar uma proporção relativa da área das vinhas nesta região.

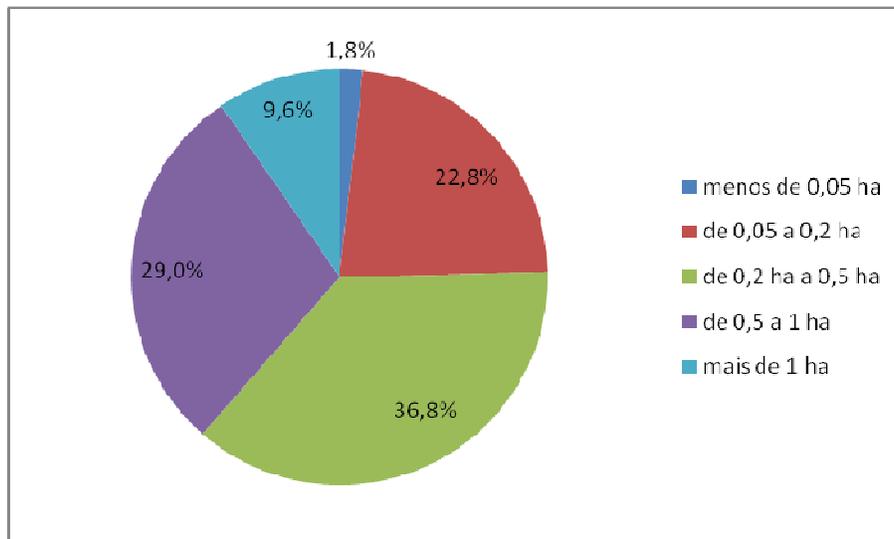


Figura 4 – Área das vinhas no termo de Santarém (fonte: Viana, 1998).

Também nesta região se denota uma prevalência minifundiária. De facto, 61,4% das parcelas de vinha tinham menos de 0,5 ha. Há, contudo, uma maior proporção de parcelas com áreas compreendidas entre 0,5 e 1 ha e 75,4% das parcelas têm mais de 0,2 ha. É evidente que nesta parte do território a parcela de vinha era maior do que na região de Alcobaça, (Viana, 1988). Contudo, tal como afirma Barros (1999), a cultura da vinha não precisava de grandes áreas para ser rentável.

Outra característica, que provavelmente é exclusiva da lezíria Ribatejana, é a forma das parcelas. Viana (1988) refere que as formas eram normalmente rectangulares e que o comprimento era, em média, oito vezes maior do que a largura e que em alguns casos podia alcançar as 68 vezes. Esta evidência pode ser explicada pela orientação das parcelas que acompanhavam o curso do rio e pela complexa rede de caminhos e cursos de água que serviam de extrema, e que eram paralelos ao Tejo.

Estudos efectuados noutros pontos do território Português apontam para uma estrutura fundiária semelhante à descrita para o território Alcobacense e de Santarém. Se por um lado, no Alentejo, havia tendência para maiores áreas de vinha, a média das parcelas é de 0,4 ha (Fernandes, 1991). Noutra região – encosta ocidental da Serra da Estrela – 50% da amostragem correspondia a vinhas com 0,02 ha (Pina, 1993).

Como se pode depreender dos dados em epígrafe, na época, poucas eram as parcelas que se poderiam considerar grandes (Gonçalves, 1989). Para terem este qualificativo já teriam que exceder os 1,5 ha; uma parcela adjectivada de pequena teria menos de 0,25 ha (Viana, 1998).

Outra particularidade da vinha medieval era a de na mesma parcela de terreno consociarem-se várias espécies agrícolas. Há inúmeros documentos onde se salienta a

obrigatoriedade de plantar a vinha em consociação. Era recorrente a vinha complantada com o pomar, cereais, mas sobretudo com o olival (Barros, 1999; Gonçalves, 1989; Marques, 1988; Rodriguez, 1997; Viana, 1998). Este tipo de distribuição espacial é próprio de um sistema cultural minifundiário vocacionado para a auto-subsistência. Contudo, esporadicamente, a vinha estreme era considerada preferível, impedindo-se nela a plantação de árvores (Gonçalves, 1989). Esta característica era evidente ainda no século XIX, onde a vinha como cultura estreme constituía uma realidade exclusiva das quintas (Maduro, 2007).

Viana (1998), baseando-se também em documentos relativos ao Mosteiro de Alcobaça, refere que era comum a plantação de espécies arbóreas na bordadura das parcelas, em particular nas de vinha, prática que permitia equilibrar a economia e dieta de produtores e senhorios. As principais espécies seriam a figueira, a pereira, a macieira, romãzeira, prunoídeas como a amendoeira, ameixieira e pessegueiro, cidreiras, laranjeiras, limoeiros e nogueiras. Nas terras do Mosteiro de Alcobaça destaca-se a figueira, estando recenseadas mais de dez variedades. Espécies florestais como o freixo ou o pinheiro serviam essencialmente para delimitar as parcelas, mas muitas vezes acabavam por servir para identificarem melhor as parcelas (Gonçalves, 1989; Viana, 1998).

2.2.2 As castas

São poucas as referências a castas cultivadas na Idade Média que podemos encontrar na bibliografia. No século XIV (1368) o Mosteiro de Alcobaça mandou plantar em Alverca vinha “castelã” e “galega”. Estas pareciam ser variedades apreciadas, visto que eram aquelas que eram mandadas plantar, havendo a recomendação de, a serem substituídas, deveriam sê-lo por “outra vinha de boa planta”. A primeira casta referida tinha uma outra designação: “vinha labrusca”. Esta era uma casta difundida por toda a parte: nos coutos, Santarém ou Torres Vedras. Há registos de outras castas, ocasionalmente referidas, como a “mourisca”, a “arinta” ou a “azal” (Gonçalves, 1989).

A mesma autora sublinha as recorrentes menções à “tinta”, mas não esclarece se esta designação era específica de uma casta em particular ou se destinava a abranger todas as castas tintas.

Viana (1999), volta a referir que a “tinta”² é generalizadamente referida, o que sugere a sua ampla distribuição. Este autor considera que a “tinta” é de facto uma casta e não uma

² De salientar que o termo “tinta” era (e é) também utilizado na região de Ourém, para identificar o vinho tinto feito de curtimenta. Não se poderá ignorar, também, que nos séculos XVIII e

designação genérica de castas tintas. Acrescenta que, apesar de quase inexistentes, há menções a outras castas tintas: “bacello castelão preto todo”.

Entre 1276 e 1500 há um total de 214 referências a castas na região de Santarém, sem contar com a “tinta” (Viana, 1999). Estas podem ser observadas no quadro 1.

Quadro 1 – Castas na região de Santarém (fonte: Viana, 1998).

Castas	Nº.	%
Labrusca	113	53
Mourisca	43	20
Temporã	27	13
Castelã	26	12
Ferral	3	1
Terrantês	1	0
Galega	1	0
total	214	100

No termo de Torres Vedras, na Idade Média, as castas tintas mais frequentes eram a Labrusca, a Castelã e a Azal. As brancas seriam a Terrantês, para vinho, e a Ferral para uva de mesa. Há referências também à Mourisca (Rodrigues, 1994).

É controverso fazermos uma correspondência das designações das castas da Idade Média com a nomenclatura utilizada hoje em dia para as cultivares de videira. Já em inícios do século XVIII se afirmava, em relação às inúmeras designações de castas que “os nomes se vareão, porque em muytas partes tem diversos nomes” (Alarte, 1712).

Batalha *et al.* colocam a casta Tinta, como ainda hoje, apta à produção de vinho em Portugal. Os factos apontados anteriormente levantam outras questões: será que a “castelã” referida em epígrafe não tem qualquer relação com a casta Castelão, sobejamente difundida no nosso território? Haverá correspondência entre esta casta e a tinta Castelã (Batalha *et al.*)? Poderá a “castelã” da Idade Média ser uma casta branca? Serão a “tinta” e a Tinta a mesma casta? A confusão agudiza-se quando, em estudos referidos adiante, nomes de castas que hoje correspondem a brancas, no princípio do século, serviam para designar tintas e vice-versa.

XIX, o termo “tinta” era sinónimo de baga de sabugueiro, utilizado no vinho de lote para dar a cor intensa que os ingleses tanto apreciavam.

Sabe-se que a casta Labrusco, ainda hoje cultivada em alguns locais do país, é tinta (Batalha et al.). Contudo, não parece haver qualquer semelhança amplexográfica com a “vinha labrusca” supracitada, uma vez que esta seria branca. Viana (1999) considera esta casta como uma forma bastante evoluída da *Vitis vinifera silvestris*, já conhecida dos romanos, e que provavelmente foi identificada por Aguiar *et al.* (1867) no concelho do Cartaxo em 1866, entre as castas brancas.

Maduro (2007) afirma que até à década de 60 do século XIX, portanto, antes da crise filoxérica, predominavam, nas castas tintas, a Trincadeira, o Bastardo, o Xerez, o Castelão e a Faúlha e, nas brancas, o Fernão Pires, o Camarate, o Boal, o Alfrocheiro e o Tamarez.

Lapa (1885), 52 anos depois dos monges abandonarem o Mosteiro de Alcobaça, identificou na região um conjunto de 29 castas. A saber: “Mourisco ou mortágua, Espadeiro, Bomvedro, Fernão Pires, Folgasão, Carrega besta, Tinta de Castella, Trincadeira, Castellão, Boal cachudo, Boal calhariz, Tinto cão, Malvasia, Alvadurão, Arintho, Dona branca, Moscatel de Jesus, Olho de lebre, Tamarez, Talia, Jerusano, Gallego dourado, Baldoeira, Boal esfarrapado, Gallego, Verdelho, Negra molle, Sobrainho e Camarate”.

2.3 Aproximação ao sistema de condução da vinha medieval

Segundo Bravo (1913), é Estevão da Guarda que, em 1300, descreve pela primeira vez a cultura da vinha, referindo-se a uma parcela nos arredores de Santarém (Valada). O manuscrito, em verso, encontra-se na Biblioteca do Vaticano em Roma, e Bravo tradu-lo da seguinte forma:

D'uma gram vinha que tem em Valada,
Alvar Rodriguis non pod'aver prol,
vedes porquê, ca el non cura sol
de a querer per seu tempo cavar;
et á mays déla faz por adubar
pero que têm à mourisca podada.
El s'entende que a tem adubada,
pois lh'a podaram et sen rason,
e tan menguado ficou o torçon
que a copa nom pode bem deytar;
cá em tal tempo a mandou podar
que sempre lhe ficou decepada.

S'entom de cabo nom for rechamtada
nenhum proveyto nom pod'end'aver,
ca per aly per hu a fez reer
já em Novembro está para secar;
et mays valeria ja pera queymar,
que de jazer como jaz mal parada.

Ao contrário do que acontece no estado selvagem, a vinha cultivada constitui uma população de cepas cuja implantação é organizada e guiada no seu desenvolvimento pelo viticultor (Reynier, 2004). Desta forma, com base em consulta bibliográfica, vamos tentar caracterizar o sistema de condução da vinha medieval.

O sistema de condução, é assim, determinado por todas as técnicas levadas a cabo pelo agricultor para plantar a vinha e orientar o seu desenvolvimento vegetativo. Segundo Reynier (2004) caracteriza-se pelos seguintes parâmetros:

- modo de implantação das cepas ao nível de uma parcela:
 - densidade das cepas/hectare;
 - afastamento entre as linhas de plantação;
 - afastamento entre as cepas na mesma linha;
 - orientação das linhas;
- forma dada à cepa:
 - altura e forma do tronco;
 - sistema de poda;
 - sistema de espaldar;
- importância e modo de repartição da vegetação e dos cachos durante o período activo de vegetação:
 - carga/cepa;
 - condução da folhagem (levantamento, desponta, desparra);
 - controlos da produção (monda de frutos, incisão anular).

Como é óbvio, muitos destes parâmetros não se encontram consagrados na bibliografia histórica consultada. Mesmo assim, é possível efectuar uma aproximação ao sistema de condução da vinha medieval.

2.3.1 Implantação das cepas ao nível da parcela

Não são muitas as informações sobre a densidade e compassos das vinhas medievais. Viana (1998), afirma que a vinha era mais ou menos alinhada. Este facto poderá estar relacionado com a plantação das vinhas na lezíria ribatejana, onde a uniformidade topográfica facilitaria a plantação ordenada.

Sabe-se que antes da implantação da cultura, eram abertas valas profundas ao longo da parcela com intervalos de um metro entre si. A esta prática dava-se o nome de manteia ou surriba. Logicamente, fazia sentido que os bacelos fossem plantados nos locais onde se tinham aberto as valas, pelo que as entrelinhas deveriam ter cerca de um metro de largura. Peixoto (1890) citado por Maduro (2007), no seu Relatório Final de Curso de Engenheiro Agrónomo, intitulado “Estudo sobre a 4^a. Região Agronómica”, apresentado poucos anos depois da saída dos monges cistercienses de Alcobaça, indica que a plantação fazia-se via da regra, com um intervalo estimado de cinco palmos.

Há várias evidências culturais que nos permitem especular que a vinha medieval devia ter uma elevada densidade de cepas. Por um lado, a mergulhia era a operação mais comum para substituição de plantas e repovoação de vinhas (Gonçalves, 1989; Viana, 1998). Como é sabido, esta consiste em enterrar no solo, a 25-30 cm de profundidade, um sarmento não desligado do pé-mãe, com a extremidade no local da cepa a substituir (Reynier, 2004). Daí podemos inferir que a distância da nova planta à “cepa mãe” tinha obrigatoriamente que ser curta, não podendo ultrapassar muito o metro, visto que dependia do tamanho dos lançamentos.

Outra evidência, é que os trabalhos culturais da vinha eram todos feitos à mão. Nem tão pouco se recorria, em regra, à tracção animal. Esse facto sugere que não havia necessidade de compassos largos para o trânsito de alfaias rebocadas por animais.

Segundo Maduro (2007), as alterações da cultura da vinha, depois do aparecimento do oídio e da filoxera, levaram a um maior espaçamento das plantas. Este espaçamento não deve ser muito diferente do que encontramos hoje em dia, pelo que podemos inferir que as densidades das vinhas nos séculos anteriores ao aparecimento destes agentes infecciosos eram tradicionalmente elevadas.

Reynier (2004), afirma que, antes da invasão filoxérica, havia três categorias de vinhas: as vinhas altas ou de enforcado, como ainda hoje é tradicional da Região dos Vinhos Verdes; as vinhas baixas de densidade elevada, cuja vegetação era apoiada (por exemplo, em tutores mortos, canas, etc.); e as vinhas muito baixas, de densidades que podiam chegar a 50 000 plantas/ha.

Contudo, sabe-se também que a vinha medieval morria com facilidade (Gonçalves, 1989). Se somarmos a este facto a competição induzida pelas árvores de fruto em consociação com a vinha, adivinhamos que esta seria extremamente heterogénea.

2.3.2 Forma da cepa

Segundo Branas (1974) citado por Lopes (2004), foi a observação de que videiras mutiladas por animais apresentavam cachos e bagos maiores e com melhores características organolépticas que levou o homem a utilizar a poda pela primeira vez, intervenção que algumas religiões (como a Cristã), encorajaram.

A poda consiste na supressão total ou parcial de certos sarmentos, de forma a deixar um número reduzido de olhos e de porções variáveis de lenho. Esta operação compromete, por um lado, a perenidade da planta, e por outro a regularidade e qualidade da produção, tendo por base um determinado potencial de crescimento genético e ambiental (Champagnol, 1984 citado por Lopes, 1984). Já no século XVIII se tentava explicar de forma mais ou menos científica a importância da poda. Lobo (1790) considerava que “graças a esta intervenção educa-se a planta, doseia-se o seu esforço produtivo, perpetua-se o seu vigor, renova-se quando exhibe sinais de fadiga, aumenta-se a sua esperança de vida, facilita-se o amadurecimento do fruto...”.

Devido à exigência e importância desta operação cultural, a poda deu lugar à formação de um grupo de trabalhadores especializados masculinos – os podadores (Maduro, 2007; Viana, 1988). A poda constituía a primeira grande mobilização cultural da vinha e de entre os seus amanhos, o de maior significado.

A vinha medieval, característica da região Centro, era baixa e podada à vara, muito raramente a talão (Gonçalves, 1989; Viana, 1998). Esta operação era, tradicionalmente, levada a cabo nos meses de Janeiro e Fevereiro, com prevalência para este último (Maduro, 2007). Também Espargoza (1880) reitera que a poda praticada no Distrito de Leiria era à vara. A preferência por este tipo de poda pode ser justificada pelo facto de esta permitir um maior desenvolvimento nos primeiros anos de vida da planta e de se obterem maiores rendimentos do que com poda curta (Winkler *et al.*, 1974 citado por Lopes, 2004). Chapagnol (1984), citado por Lopes (2004) afirma, contudo, que as plantas sujeitas a poda longa envelhecem mais rapidamente, em parte devido à grande secção das feridas resultantes da mesma. Isto pode ser uma das justificações para a já referida pouca longevidade da vinha medieval.

2.3.3 Repartição da vegetação e dos cachos durante o período activo de vegetação

Segundo Espargoza (1880), a tradição no distrito de Leiria era a de deixar apenas uma vara por cepa, até sete olhos. Caso a planta fosse vigorosa a carga aumentava para mais uma ou duas varas.

A seguir à poda à vara seguia-se a empa. Esta consiste em dobrar mais ou menos fortemente a vara de vinho (Reynier, 2004). Esta operação era recorrente nas terras de Alcobaça. Prova disso são as notas encontradas por Gonçalves (1989) nos contratos do mosteiro, onde o número de referências relativas à empa (135) é quase igual ao das relativas à poda (138).

As varas eram empadas e atadas a tutores, normalmente de salgueiro, canas, de machurreiro e a outros consoante os recursos locais (Gonçalves, 1989; Maduro, 2007; Rodrigues, 1994). Para atar ou “legar” (como era designada a operação pelos frades de Alcobaça), era utilizado junco. A importância dos caniçais e das junças era de tal maneira grande, que constava nos documentos descritivos das propriedades do mosteiro (Rodrigues, 1994; Viana, 1998).

Autores, como Alarte (1712), encaravam a empa e tutoragem da vegetação como essencial para melhorar o arejamento, a exposição solar e para evitar o contacto dos sarmentos e cachos com o solo. Posto isto, e dada a obrigatoriedade desta operação nas terras do mosteiro, podemos afirmar que a importância que lhe era atribuída prendia-se já com o conhecimento da sua influência positiva, ao nível do microclima das folhas e cachos.

Não há menção de nenhum tipo de gestão da vegetação da vinha em verde, tal como despontas ou desparras e muito menos de mondas de cachos, nos contratos de arrendamento do mosteiro. Tal facto não invalida que essa operação não se realizasse, continuando a ser prática corrente em muitas zonas rurais de viticultura tradicional. Maduro (2007), refere que era hábito, antes da vindima, proceder-se a uma esfolhada ou desparras, aproveitando-se a vegetação retirada como ração para gado; Gonçalves (1989), ao citar Charles Parain, afirma que durante o período de frutificação era executada uma poda em verde, provavelmente com o objectivo de melhorar o arejamento e a exposição solar dos cachos.

2.4 Outras operações culturais

Já se referiu a importância relativa de algumas operações culturais da vinha, como a poda ou a empa. Mesmo assim, muitas outras são referidas nos contratos do mosteiro, tal como podemos observar no quadro 2.

Quadro 2 – Operações culturais relacionadas com a vinha e indicadas nos contratos do mosteiro de Alcobaça (fonte: Gonçalves, 1989).

Operação cultural	Número de referências	Percentagem em relação ao total de cartas (%)
Cava	138	98,6
Poda	138	98,6
Empa	135	96,4
Mergulhia	126	90,0
Redra	100	71,4
Escava	84	60,0
Plantação	47	33,6
Ligagem	24	17,1
Terceiragem	8	5,7

Tal como Viana (1998) sublinha, os trabalhos levados a cabo com a cultura da vinha na Idade Média são generalizáveis, salvo raras exceções, para o resto do País. Prova disso são as referências às operações culturais encontradas pelo autor relativas à viticultura medieval no termo de Santarém – quadro 3; que são, em parte, idênticas às expostas no quadro anterior.

Quadro 3 – Operações culturais relacionadas com a vinha, nos vinhedos medievais de Santarém (fonte: Viana, 1998).

Operação cultural	Número de referências	%
Cava	279	96
Poda	277	96
Mergulhia	265	91
Empa	256	88
Arrenda	179	62
Escava	118	41
Esvidigagem	4	1
Estercagem	3	1
Ligagem	2	1

Se a poda e a empa já foram escrutinadas, resta agora caracterizar os outros trabalhos relacionados com a vinha medieval.

A cava era uma tarefa matricial no cultivo da vinha, tal a sua importância relativa nos contratos de arrendamento do mosteiro. De facto, rivalizava com a poda ou as vindimas em exigência de mão-de-obra. Esta operação cultural era executada por homens, que mobilizavam o solo com o auxílio de enxadas.

Os objectivos desta mobilização do solo (mais profunda do que a escava) eram, à luz dos conhecimentos da época, permitir uma melhor infiltração da água da chuva e eliminar as infestantes, incorporando-as no solo (Alarte, 1712; Viana, 1998).

O calendário das cavas estendia-se de Janeiro a Julho, embora nas terras do mosteiro fossem predominantemente efectuadas em Maio. Normalmente, eram realizadas uma a três cavas por ano (Gonçalves, 1989; Maduro, 2007).

Nos solos mais férteis optava-se pela cava à rasa, enquanto que nos solos mais arenosos esta era feita em montes. Esta armação do terreno tinha por objectivo tentar maximizar a captação de água no perímetro da planta. Sempre que se optava por este tipo de cava era necessário voltar a nivelar o solo, operação que era designada por arrenda ou redra (Viana, 1998). Paralelamente a esta eliminavam-se as infestantes que entretanto haviam germinado.³

³ A redra é, do ponto de vista formal, uma sacha, que permite eliminar as infestantes e regularizar a superfície do terreno.

Espargoza (1880), ao caracterizar a cultura da vinha no Distrito de Leiria, critica os viticultores por preferirem a cava à rasa, em detrimento da cava a montes, pelo que deveria ser este o tipo de cava mais comum na região do mosteiro de Alcobaça.

Era comum proceder-se a estrumações na altura da cava, especialmente em plantas jovens. Autores como Guy Fourquin, citado por Gonçalves (1989), ou Frei Manuel de Figueiredo, citado por Maduro (2007), consideravam esta prática como desadequada em vinhas em produção, por diminuir a qualidade dos vinhos: “fazerem vinhos frouxos e delgados”, embora produzissem, por certo, muito mais!

A escava corresponde ao que hoje é designado por sacha. Consiste em mobilizar o solo a pouca profundidade, de modo a eliminar as infestantes. Gonçalves (1989) afirma que eram executadas, normalmente, duas por ano, podendo ir até três – a terceiragem. Apesar da escava não ser referenciada nos contratos de arrendamento da mesma forma que outras tarefas, Espargoza (1880) considera-a de grande importância, pelo que podemos admitir que era recorrente efectua-la no Distrito de Leiria, e por conseguinte, nas propriedades sob influência do mosteiro de Alcobaça. O que é um facto, é que a documentação conhecida é omissa sobre um grande conjunto de mobilizações tradicionais da vinha. Isto sugere que a sua ausência deve-se ao carácter marginal que ocupavam em termos de custos.

A esvidigagem consistia em recolher e enfeixar os sarmentos cortados na poda, que serviam depois como combustível para as populações. A ligação, que não é mais do que o acto de atar os sarmentos e as cepas aos tutores aquando da empa, era também referenciada, provavelmente pela sua importância para a boa gestão da folhagem das cepas durante a maturação das uvas.

Anteriormente, já se abordou a mergulhia. Pelo número de referências que encontramos nos contratos não há dúvida em afirmar que era uma operação da maior importância. A vinha medieval, tal como já foi referido, morria com facilidade: a vinha baixa, característica da zona Centro do País, tinha uma longevidade em muitos casos inferior a trinta anos (Viana, 1998). Neste contexto, a mergulhia era a forma mais utilizada de substituir plantas mortas ou, como se diz modernamente, de fazer a retanchar.

Segundo o último autor, baseando-se na documentação régia, provavelmente eram praticados dois tipos de mergulhia: a simples e a mergulhia por inversão. A primeira implicava em enterrar parte do sarmento, mas dobrá-lo de forma a que o meristema ficasse fora do solo. A segunda consistia apenas em enterrar a ponta da vara (“lançar de cabeça”).

A mergulhia era uma forma rápida e económica de rejuvenescimento da vinha, visto que esta frutificava mais rapidamente do que utilizando outros métodos de propagação já conhecidos na época, como a propagação por estaca ou por via seminal, que se sabia aumentarem a longevidade das plantas (Maduro, 2007)

Para culminar o ano de trabalho na vinha e fechar o ciclo que logo a seguir se reiniciava faltava vindimar. A vindima iniciava-se em Setembro com as castas brancas, preferencialmente, segundo a tradição, no minguante lunar, e prolongava-se até ao final de Outubro (Maduro, 2007). Rodrigues (1994), afirma que, apesar da escassa informação que existe relativamente à época das vindimas, há um documento no mosteiro de Penafirme⁴ que informa que estas teriam início no dia 19 de Setembro, isto no ano de 1535.

Amaral (1994) e Gonçalves (1989), ao tratarem das formas de pagamento dos agricultores ao mosteiro, que de resto irão ser abordadas mais à frente, referem que havia um tipo de pagamento, mais barato, que era efectuado para vindimas mais temporãs e que tinha como referência o dia de S. Cipriano – 16 de Setembro; e outro, mais caro, para as vindimas posteriores a essa data⁵. Coelho (1989), afirma que os cachos eram colhidos também por volta da festa de S. Cipriano, mais vulgarmente depois dela. Como corolário destas informações podemos inferir que a maioria das vindimas teria lugar a partir de finais de Setembro prolongando-se por Outubro.

Não deixa de ser curiosa a obrigatoriedade que os rendeiros tinham em avisar com três a oito dias de antecedência os seus senhorios do início da vindima. Para (Durand, 1972) esta constituía um direito senhorial. Viana (1998) considera que esta consistia apenas numa forma de avaliar a colheita, para assim preparar o vasilhame.

As vindimas eram consideradas, dentro do ciclo cultural da vinha, como tarefa menos penosa pelo que nela participavam mulheres e crianças, situação que ainda hoje é relativamente vulgar na viticultura tradicional. De facto, até finais do século XIX esta era a única tarefa nobre na vinha a que as mulheres tinham pleno direito (Gonçalves, 1989; Maduro, 2007).

As uvas eram vindimadas para cestos vindimos, depois passadas para poceiros e daí para dornas montadas em carros de bois. Não havia cuidado em separar as castas, apenas de apartar as tintas das brancas, assim como de seleccionar apenas cachos maduros ou são: eram vinificadas todas as uvas quer estivessem ainda verdes ou com podridões (Maduro, 2007).

⁴ Antigo convento situado no concelho de Torres Vedras.

⁵ Esta diferenciação pode estar relacionada com o grau de maturação das uvas, já que as uvas mais bem maduras originam vinhos de melhor poder de conservação e, portanto, mais valorizados. Não esquecer que as chuvas poderiam deitar quase tudo a perder, pelo que, nesta óptica, os pagamentos mais baratos poderiam ter em vista antecipar as vindimas e diminuir os riscos das chuvas.

2.5 O vinho medieval

2.5.1 Os lagares e as adegas

As uvas eram vinificadas nos lagares que abundavam em todas as propriedades do mosteiro. Se somarmos a proliferação de vinhas por todo o território do mosteiro às dificuldades de transporte, concluímos que só uma intrincada rede de lagares poderia responder à necessidade dos agricultores vinificarem as suas uvas. De facto, não havia povoação de alguma importância ou granja que não tivesse o seu lagar, que era construído em qualquer lugar sem que se tivesse em consideração a exposição solar ou a direcção dos ventos dominantes. Prova disso são os 42 lagares que havia apenas nas terras coutadas pertencentes ao Mosteiro de Alcobaça e que são referidos por Marques (1988). Eram, normalmente, lagares de pequena dimensão, apropriados à quantidade de uvas a vinificar (Gonçalves, 1989; Maduro, 2007; Viana, 1998).

Os lagares do mosteiro eram constituídos por um tabuleiro de pedra e possuíam uma prensa de vara e fuso que servia para prensar os bagaços. As varas, que não eram mais do que alavancas, estavam apoiadas numa das extremidades à parede do fundo do lagar. Eram mormente de madeira de carvalho, castanho ou pinheiro manso e o seu comprimento podia variar entre os seis e os dez metros. Na figura 5 podemos observar o que seria o esquema de um lagar medieval (Maduro, 2007; Viana, 1998).

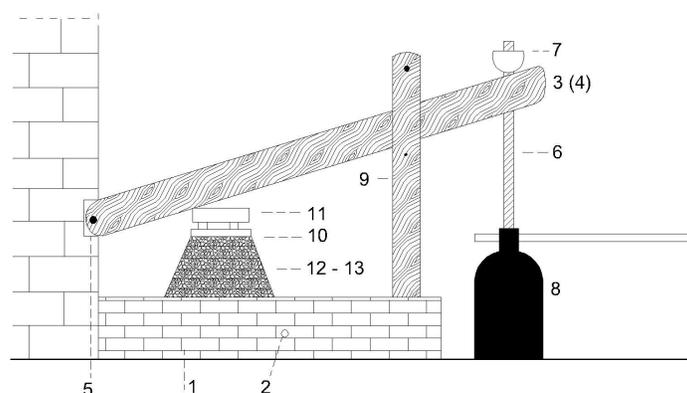


Figura 5 – Esquema de um lagar medieval (fonte: adaptado de Viana, 1998).

Legenda: 1 – estrado; 2 – bica; 3 ou 4 – vara; 5 – couce; 6 – fuso; 7 – concha; 8 – peso; 9 – virgens; 10 – tabuado; 11 – malhais ou calços; 12 – massa de uvas ou bagaço; 13 - corda

A casa que abrigava o lagar era construída por pedra e madeira, com o telhado em telha, cortiça ou palha e as paredes em cal e taipa. O chão era geralmente de terra batida (Viana, 1998).

As adegas, de construção idêntica à casa dos lagares, eram o local de fermentação e armazenamento do vinho. Havia-as de várias dimensões: desde as pequenas adegas particulares até às grandes unidades de armazenamento pertencentes ao mosteiro. A regra era serem de piso térreo. Podiam estar localizadas nas traseiras das habitações ou, nalguns casos, debaixo destas. As áreas variavam entre 25 e 95 m², com rácio comprimento/largura variável entre 1 e 2,4 metros (Viana, 1998).

O equipamento dos lagares era constituído por cubas ou balseiros, tonéis, pipas, dornas, dornalhos, tinas e vasilhas de tamanhos diversos. Contam-se ainda medidas em barro, recipientes em cobre para fabricar o arrobe, tornos, aduelas, peças de fundagem, barras de tonéis, feixes de arcos e liaças de vimes, batoques, paus de pinho para “canteiros” das adegas, “polis” (vocábulo encontrado na documentação do Mosteiro de Alcobaça), verrumas e trados. O vasilhame era principalmente de madeira de choupo, mas também de castanho e faia. Por influência dos hábitos do sul do País era utilizada, igualmente, “loixa” em barro como talhas ou potes, mas o uso de madeira era preponderante (Viana, 1998).

Gonçalves (1989) afirma que, de todo o vasilhame utilizado, eram as cubas que ocupavam lugar mais relevante, chegando a ser individualizadas: na granja do Vimieiro, uma cuba grande que era emprestada ao colonos para aí guardarem os seus vinhos era apelidada de “Carantonha”; na adega da Abadia, outra, por certo grande, era designada de “Dona”; na granja de Alvorninha havia a “Refeã”, a “Carvalha” e a “Tinhosa”⁶; em Tomareis, concelho de Ourém, há indicação de várias como a “de Abiul”, a “Tâmara”, a “Raspeira” a “do Meogo” e a da “Porteira”. Provavelmente, esta apelação das cubas prestava-se a adjectivar a qualidade e o tipo de vinho que era produzido em cada cuba.

Frei Manuel de Figueiredo explica como se procedia à limpeza do vasilhame em pleno século XVIII: primeiro, retiravam-se as borras e lavavam-se repetidamente os recipientes com água. Depois, estes eram convenientemente enxutos para evitar o aparecimento de bolores e, depois de secos, eram mechados. O postigo era ensebado para que o estancamento fosse perfeito, mas pensa-se que a prática ancestral consistia em barrar o postigo com uma pasta de farinha de trigo tremês. Finalmente, antes de receberem o mosto, o vasilhame era “lavado” com aguardente proveniente da destilação das borras

⁶ Tinha este nome porque, provavelmente, o vinho nela contido seria mau devido à má qualidade microbiológica da madeira infectada.

(Maduro, 2007). Esta era, contudo, uma prática recente, pois o uso da aguardente só se vulgarizou muito tardiamente, já depois dos séculos XVII-XVIII.

Apesar de todos estes cuidados evidenciados por Frei Manuel de Figueiredo, práticas como a mechagem deveriam ser desconhecidas na Idade Média. De facto, a perecibilidade dos vinhos medievais, que é referida por vários autores já citados, sugere procedimentos inadequados de lavagem do material vinário.

2.5.2 Os tipos de vinho e o processo de vinificação

O vinho era um género alimentar consumido em larga escala no Portugal medievo. A verdade é que as únicas bebidas conhecidas, para além da água e do vinho, não iam muito além da cerveja e do hidromel. Por outro lado, para se consumirem os alimentos que eram conservados em sal, era imprescindível uma larga ingestão de líquidos, onde o vinho ocupava lugar de destaque (Gonçalves, 1989).

Havia dois tipos de vinhos: os “brancos” e os “vermelhos”, que podiam ser de melhor ou pior qualidade. Segundo Viana (1998), os brancos eram os mais comuns. Este facto é partilhado por uma panóplia de historiadores medievais como Pasquali (1994), Ricetti (1994) ou Puñal Fernández (1994). Este último reitera que o vinho branco era, inclusivamente, mais caro que o vinho vermelho. Parece, assim, consensual que os vinhos brancos e palhetes estavam para o pão alvo como os mais carregados para o pão de pior qualidade (Flandrin, 2001).

Os vermelhos eram conhecidos de Norte a Sul do País, assim como por toda a Europa Medieval: o bermejo da Andaluzia, o vermell catalão, o vermeille francês ou o vermeglio italiano (Romero-Camacho, 1989; Veny, 1993; Marquette, 1978; Maguin, 1982; Melis, 1984). A cor podia ser mais ou menos carregada, consoante a proporção de “tinta” que possuíam, apesar da expressão “tinto” ser raramente utilizada. Os descritores que, hoje em dia, podemos utilizar para caracterizar a cor destes vinhos seriam palhete, rosete ou rosado.

Sem dúvida que o método de vinificação estava dependente dos condicionalismos que o mosteiro impunha, desde logo pela forma de pagamento das uvas, mas também pela utilização do lagar. A população via-se, assim, obrigada a vinificar os seus vinhos de acordo com os métodos estabelecidos pela Ordem (Maduro, 2007).

As uvas eram todas pagas no lagar – a lagarádiga – com excepção da “tinta” que era paga na eira⁷. Esta informação evidencia a importância que a tinta ocupava nos métodos de vinificação da época. Gonçalves (1989) sugere que este facto se deveria ao facto da tinta ser utilizada na lotação com outros vinhos brancos o que, evidentemente, era fundamental para “tingir” o vinho.

Ao utilizarem os lagares do mosteiro, porque eram nestes que os moradores eram obrigados a fazer o seu vinho, os agricultores pagariam uma taxa fixada, tendo por base a ocupação do lagar por um período de vinte e quatro horas. Este esquema deveria ser comum a todas as relações e deixava o agricultor sem alternativas (Estrela, 1994). Como já foi referido, havia dois valores de pagamento, consoante a altura da vindima. Caso esta fosse feita antes do dia 16 de Setembro, o agricultor pagaria ao mosteiro três soldos⁸. Depois desta data o valor seria aumentado para cinco soldos, por razões já apontadas anteriormente (Amaral, 1994; Gonçalves, 1989). A bibliografia alcobacense faz também menção do pagamento ao mosteiro de um quinto da produção, mas em outras regiões podemos encontrar outras fracções variáveis entre metade e um oitavo da produção (Coelho, 1989; Gonçalves, 1989; Rodriguez, 1997).

Um facto importante a acrescentar: à utilização de qualquer lagar monástico (como os das quintas e granjas pertencentes ao mosteiro), estava também subjacente o pagamento já referido. Esta informação permite-nos inferir que os métodos de vinificação monásticos se difundiram muito para além das terras coutadas, chegando aos locais onde o mosteiro era detentor de propriedades.

No início de cada campanha era efectuado um calendário de utilização do lagar. O lagar era partilhado por vários produtores, até ser atingida a capacidade máxima de laboração. Caso o utilizador faltasse na data agendada em calendário, teria que pagar na mesma a lagarádiga, visto que o lagar teria ficado improdutivo⁹.

Resumindo, as condicionantes que eram impostas pelo mosteiro e que influenciavam directa ou indirectamente os métodos de vinificação eram: a utilização do lagar por um período limitado de vinte e quatro horas, o pagamento da tinta na eira e o pagamento da lagarádiga (muitas vezes de um quinto da produção) respeitante às castas brancas.

⁷ Será que as uvas tintas ficavam a “anelar” (secar, desidratar) na eira, para ficarem com maior grau alcoólico provável? O imposto a que estavam sujeitas chamava-se “eirádiga” (como nos cereais).

⁸ No reinado de D. Afonso III (século XIII), doze dinheiros perfaziam um soldo e vinte soldos, uma libra. A título de exemplo, no tempo deste monarca e mais especificamente em 1253, um marco de prata de onze dinheiros custava doze libras (Fernandes, 1856).

⁹ Há que referir que este imposto – a lagarádiga – tanto poderia ser pago em dinheiro como em vinho.

Já sabemos que, pelo cultivo maioritário de castas brancas, o vinho branco era o mais comum e o mais apreciado. O método de vinificação seria o de bica aberta, esmagando-se os cachos, mais comumente em lagares (mas também em recipientes móveis como dornas), directamente na prensa de vara e fuso (Viana, 1998) ou através de pisa a pés (Coelho, 1989). Depois, o mosto seria imediatamente envasilhado em madeira para aí fermentar.

Para que o vinho tenha cor, no fundo, para que o vinho seja vermelho, é necessário macerar uvas tintas. É certo que, mais tarde, nomeadamente a partir dos séculos XVII-XVIII, em alguns locais do País eram adicionadas bagas, como as de sabugueiro, com o objectivo de tingir o vinho. Contudo, na Idade Média, a única forma de tingir o mosto branco passaria pela adição de vinho feito de curtimenta tinto (Maduro, 2007). Mas como é que isso era possível se, por imposição do mosteiro, a utilização do lagar estava limitada a um período de vinte e quatro horas? Como já se referiu, a tinta era paga na eira. Não ia para o lagar. Desta forma, os agricultores podiam realizar a maceração da tinta em qualquer local, sem necessidade de pagarem qualquer tipo de imposto referente à utilização do lagar. Depois bastava misturar o tinto com o branco para o tingir.

Esta é, aliás, a explicação encontrada por Coelho (1989), para a existência da renda sob a dualidade de uma certa quota de vinho no lagar e a mesma porção de uvas tintas ao pé da vinha.

Assim sendo, o método de vinificação do vinho vermelho consistia na mistura de vinho/mosto tinto, com mais ou menos dias de maceração, na vasilha (não atestada) onde o branco, feito de bica aberta, fermentava. Há um documento (cuja referência bibliográfica não é referida), datado de 1466, que especifica a curtimenta como tendo nove dias. A proporção de tinto para branco era variável. Viana (1998), ao estudar a região de Santarém, onde o mosteiro de Alcobaça detinha propriedades, concluiu que as proporções variavam entre um almude de tinta para aproximadamente três de vinho branco até de um para treze, respectivamente.

Resta referir a existência de um terceiro tipo de vinho, que tanto podia ser branco como vermelho, cuja produção estava directamente relacionado com as técnicas de concentração de açúcar, quer no bago (através da torção do ráquis ou da secagem ao sol – passas), quer no mosto (evaporação de um terço, aumentando-se a concentração de açúcares – o arrobe). De facto, alguns autores consideram que uma das únicas formas de melhorar a conservação dos vinhos seria a de produzir vinhos mais alcoólicos, quer por processos naturais, quer por processos artificiais (Viana, 1998; Reis, 1880). O arrobe era, desta forma, adicionado ao vinho durante a fermentação tumultuosa, aumentando, o grau alcoólico provável. Esta prática era, aliás, vulgar na Antiguidade Clássica, particularmente em Roma, e pelos árabes (a palavra é de origem árabe).

2.5.3 As características do vinho medieval

Durante os últimos pontos já foram dadas algumas informações que nos permitem supor as características dos vinhos medievos.

Já sabemos que do ponto de vista da cor seriam brancos ou vermelhos, podendo os últimos serem mais ou menos carregados, consoante fossem lotados com mais ou menos vinho tinto.

Também já foi referido que os vinhos medievais deterioravam-se facilmente, o que sugere que fossem vinhos com baixo teor alcoólico. Yves Renouard, citado por Gonçalves (1989) afirma que, na Gasconha, era usual os vinhos começarem a azedar ao fim de seis meses, até que em Maio seriam já imbebíveis. O mesmo autor, contudo, sublinha que esta era uma evidência dos vinhos oriundos de regiões mais temperadas. Em regiões com climas mais quentes o vinho teria maior facilidade de se conservar, podendo, inclusivamente, chegar a falar-se de vinho velho.

Viana (1998) refere que, pela base do seu método de fabrico – bica aberta - seriam vinhos leves, frescos, suaves, pouco alcoólicos e pouco encorpados, sem adstringência. Moreno (1979), publica um documento onde se descreve a fraca durabilidade associada aos vinhos vermelhos: “de tall natura e colheita que sse nom teem mais depois que ssom colheitos que tres meses”.

Já foi mencionado que as uvas eram vindimadas tendo por base uma calendarização prévia que era ajustada para regular a utilização dos lagares do mosteiro. Por isso, não admira que nem sempre fossem colhidas no óptimo da sua maturação. Sabe-se que durante o processo de maturação vai ocorrendo uma diminuição sistemática dos ácidos e um aumento progressivo do teor de açúcares. Desta forma, é provável que a acidez e baixa graduação alcoólica de alguns vinhos se devessem à vinificação de uvas pouco maduras. Este facto vai ao encontro da afirmação de Viana (1998) quando descreve os vinhos como frescos e de baixo teor alcoólico.

Também já se afirmou que as vinhas eram constituídas por plantas débeis e envelhecidas. Plantas nestas condições fisiológicas podem não conseguir produzir foto assimilados que permitam uma boa maturação dos cachos, originando vinhos com as características já apontadas (Reynier, 2004).

Uma explicação provável para o baixo teor alcoólico e doçura dos vinhos poderá residir no amuo de fermentações. Estes poderiam ser provocados por, por exemplo, falta de oxigenação do mosto (utilização de vasilhames fechados, como tonéis). Outra causa poderá advir, mais uma vez, da marcação (obviamente) empírica das datas de vindima, muitas

vezes condicionada pelo mosteiro, como várias vezes já foi afirmado. As uvas eram vindimadas com alto teor de açúcar, impossibilitando o desdobraimento total dos mesmos (Ribéreau-Gayon *et al.*, 2000).

Não obstante estes dados, segundo Castelo-Branco (1963), o vinho era um dos produtos exportados por Portugal para o estrangeiro. Nesta linha de raciocínio, podemos inferir que apenas os vinhos com maior teor alcoólico (e assim, maior poder de conservação), estariam em condições de resistir ao tempo que mediava as deslocações comerciais, mantendo a qualidade exigida para a sua comercialização. Daí que possamos concluir que haveria vinhos cujo grau alcoólico era elevado.

2.5.4 A produtividade das vinhas

Não é possível encontrar na bibliografia consultada informação que nos permita indicar, com um grau probabilístico forte, as produtividades médias da vinha medieval. Antes, os autores referenciados em bibliografia, também levados pela parca informação nos tombos por eles consultados, limitam-se a fornecer algumas quantidades que eram produzidas um pouco por todo o território.

Desta forma, sabemos que era no termo de Santarém que podíamos encontrar as produções mais elevadas, que iam até aos 9600 Kg de uva/ ha, embora na mesma região houvesse vinhas que davam pouco mais de 1467 Kg de uva/ ha. Ainda próximo de Santarém, na zona da Golegã, onde o Mosteiro detinha também unidades de exploração, registam-se produtividades que podiam atingir os 7067 Kg de uva/ ha (Gonçalves, 1989).

Viana (1998), estimou, na mesma região, uma produtividade média de 5120 Kg de uva/ ha, com um mínimo de 1889 Kg de uva/ ha e um máximo de 13488 Kg de uva/ ha, o que constitui um rendimento pontual muito elevado, se tivermos em conta outros já apresentados.

Mais baixos foram os rendimentos encontrados na região de Leiria: entre os 4133 e 5867 Kg de uva/ ha, ou na região de Rio Maior: cerca de 3200 a 4000 Kg de uva/ ha (Gonçalves, 1989).

Coelho (1988), encontrou, para a região de Coimbra, valores similares aos expostos: cerca de 7600 Kg de uva/ ha na zona de Tentúgal, mas mais baixos no Quarto – aproximadamente 3600 Kg de uva/ ha.

2.6 Da medievalidade aos inícios do século XX

2.6.1 As alterações do cultivo da vinha

Durante séculos não foram muitas as modificações introduzidas no amanho da cultura. Claro que após a revolução industrial a mecanização foi entrando progressivamente na vinha, mas de um modo geral as mobilizações efectuadas foram sendo as mesmas, a preponderância de operações como a poda ou a empa mantiveram a sua relevância.

As principais alterações resultaram das crises do oídio (*Oidium tuckeri*), mais tarde, da filoxera (*Phylloxera vastatrix*) e do míldio (*Plasmopara viticola*), todos provenientes da América.

As primeiras infecções do oídio foram registadas, em Portugal, no ano de 1852 (Amaro, 1996) e afectaram, principalmente, as regiões com forte influência marítima, como a região de Alcobaça, onde as condições são especialmente favoráveis ao desenvolvimento da doença. Este inimigo da vinha provocou uma modificação na ocupação espacial da mesma, que passou progressivamente a ser plantada em encostas, deixando as várzeas. A procura de um ecossistema que permitisse um maior arejamento, e conseqüente redução da humidade, da vegetação e a menor fertilidade dos solos, levou a que se tivessem que aumentar os compassos de plantação, originando uma redução das densidades de plantas por hectare. Todavia, estas modificações trouxeram consigo, indirectamente, uma melhoria qualitativa da qualidade dos vinhos. Paralelamente, começou-se a assistir a uma modificação do encepamento, passando-se a plantar castas mais resistentes a este fungo (Maduro, 2007).

Foi a procura de plantas resistentes ao oídio que facilitou a entrada do insecto *Phylloxera vastatrix* que, depois de instalado, condenava a vinha à morte em cerca de quatro anos. O primeiro foco de infecção no Distrito de Leiria teve lugar em 1882...

A única forma eficaz de luta encontrada para debelar a praga, ao fim de vários anos de esforços inglórios, foi: o recurso a porta-enxertos de videiras americanas, onde eram enxertados garfos das castas pretendidas. Assistiu-se, deste modo, à introdução de uma operação essencial para o êxito da viticultura – a enxertia - e a uma nova forma de renovação da cultura da vinha que durante séculos tinha sido por mergulhia.

As vinhas foram replantadas e com esta nova campanha assistiu-se ao surgimento de um encepamento que incluía castas completamente novas em todas as regiões vitícolas Portuguesas e, naturalmente, nas regiões de Alcobaça e Ourém.

Natividade (1914), tendo principalmente como amostra 43 ha de vinha pertencentes a José Eduardo Raposo de Magalhães, viticultor do concelho de Alcobaça, identifica uma panóplia de castas que considera serem representativas das que existiam na região, após filoxera. No quadro 4 estão patentes essas mesmas variedades e outras que o autor refere como sendo também cultivadas nas terras do Mosteiro.

Quadro 4 – Castas identificadas por Natividade em Alcobaça no princípio do século XX
(fonte: Natividade, 1913)

Branças	Alfrocheiro
	Boal
	Diagalves
	Fernão Pires
	Formosa
	Galego Dourado
	Moscatel branco
	Tamarês ou Lourçal
	Uva Doce ou Malvasia
	Vital
Tintas	Arinto
	Aramon
	Alicante Henry Bouschet
	Baga
	Cabernet Sauvignon
	Camarate Preto
	Carignan
	Faúlha
	Ferral Preto
	Ferral Roxo
	Ferral Maçã
	Gamay Preto
	Grand Noir de la Calmette
	João de Santarém ou Trincadeiro Rijo
	Moscatel de Jesus
	Moscatel de Hamburgo
	Petit Bouschet
	Trincadeiro Mole
	Hever ou Tinta miúda ou Tinta do Padre António
	Lebraíno

Se tivermos em conta que a parcela de vinha considerada pelo último autor referido começou a ser replantada em 1891 (apenas 58 anos após a saída dos monges

cistercienses do Mosteiro de Alcobaça), podemos inferir que algumas das castas anteriormente citadas eram tradicionais e abundavam nos territórios sobre influência do Mosteiro.

Contudo, se nas castas brancas as mudanças não deturparam significativamente o legado cisterciense, já nas tintas assistimos à plantação de variedades completamente novas na região, importadas sobretudo de França (Maduro, 2007).

2.6.2 O vinho vermelho

Na última rubrica deste capítulo apresentou-se uma breve descrição do método de vinificação dos vinhos medievais. Se, por um lado, os brancos, com métodos de fabrico mais ou menos alterados, sobreviveu até aos dias de hoje, já a vinificação do vinho vermelho passou a ser marginal, restringindo-se a pequenas produções destinadas ao consumo caseiro e, por isso, fora dos circuitos comerciais. Todavia, até ao século XVIII continuaram a ser os mais vulgares na região que mais tarde passou a ser designada por Douro (Croft, 1942) ou em Borba, onde até ao século XIX se distinguiam, até internacionalmente, os palhetes da região (Castelo-Branco, 1983). Não há certeza de que a técnica de vinificação utilizada, para a obtenção de vinhos desta cor (nesta região), implicasse a mistura de uvas tintas com brancas. Porém, se tivermos em linha de conta a influência que os mosteiros tinham nas técnicas agrícolas vigentes na época, podemos admitir que provavelmente seriam vinhos de mistura.

Ao fazermos uma revisão bibliográfica que abranja um intervalo temporal entre o século XVII e o século XX (e não nos esqueçamos que os monges de Alcobaça deixaram o mosteiro já no século XVIII), apercebemo-nos que o legado cisterciense se manteve até aos dias de hoje, particularmente nas terras coutadas e onde se fazia sentir mais intensamente a sua influência, como nas quintas e granjas que eram pertença de Cister.

Segundo Bravo (1913), no Portugal seiscentista já se distinguiam os vinhos provenientes de Alvor, Portimão e Lagos no Algarve; de Évora, Beja, Alvito, Viana, Vila de Frades e Alcáçovas no Alentejo; Alcochete, Caparica, Lavradio, Seixal, Barreiro, Alhos Vedros na margem sul do Tejo; Loures, Charneca, Carcavelos, Oeiras, Unhos, Camarate, Torres Novas, Torres Vedras, Cantanhede, Leiria e Ourém, na então província da Estremadura, que segundo Bravo (1916) integrava os distritos de Lisboa, Santarém e Leiria. Depreendemos das palavras de Bravo que o vinho de Ourém, de influência indubitavelmente cisterciense, era já muito cotado no Reino de Portugal, mesmo depois da Idade Média. Mas as referências aos vinhos monásticos de Alcobaça não ficam por aqui.

Serrão (2001), afirma que os manuais geográficos dos séculos XVI e XVII não ocultam a fama vinícola que Ourém possuía. Segundo o mesmo autor, Duarte Nunes de Leão considera que os melhores vinhos da Estremadura eram, na altura, os de Torres Novas, Leiria e Ourém. Um cronista de Filipe IV, de nome Rodrigo Mendes Silva, considera que a região de Ourém era abundante em “famosos vinhos”.

Segundo Flores (1715), citado por Correia (1999), Ourém é terra onde se colhem todo o género de frutos e de vinho, que não descarta a “antiquíssima fama” que conservou ao longo dos séculos.

Natividade (1914), afirma que o vinho produzido nas terras dos coutos foi classificado pelo escritor Inglês William Beckford como “divino, perfumado e etéreo”¹⁰. Cincinato da Costa, referido pelo mesmo autor, caracteriza os vinhos da mesma região da seguinte forma: “Les vins rouges de cette dernière origine sont préparés avec beaucoup de soin; ils possèdent un bouquet non à dédaigner et leur coloration a une belle teinte rubis. Ce sont des types curieux a observer et qui révelent tout ce qu’on est en droit d’attendre des raisins de cette region, quand la vinification est intelligemment conduit”. A semelhança relativa às características organolépticas apontadas nestas várias descrições é notável. Não nos podemos esquecer que são respeitantes a vinhos da mesma região e que durante séculos estiveram sobre influência directa da Ordem de Cister.

Não deixa de ser curiosa a enorme semelhança que podemos observar em diversos relatos entre o método de vinificação do vinho vermelho medieval e aquele que era tradicionalmente vinificado na região de Alcobaça e Ourém, como adiante iremos ver.

Assim sendo, Natividade (1914) descreve o método de vinificação dos vinhos de Alcobaça da seguinte forma: “Faz-se a vindima quando as uvas atingiram a perfeita maturação, antes mais maduras do que verdes, (...). Faz-se a vindima cortando os cachos com o canivete ou navalha, raro com a tesoura, e vão-se lançando nos cestos de vindima e daí para as tinas ou dornas, colocadas sobre os carros de bois, (...).

¹⁰ Esta observação merece alguns comentários. Em primeiro lugar, importa referir que William Beckford era um inglês extremamente rico que se fez acompanhar a Portugal por um enorme séquito, o qual integrava um cozinheiro da Borgonha. Por isso, é natural que estivesse habituado a beber alguns dos melhores vinhos que se bebiam na Europa do seu tempo.

Tal facto torna especialmente relevantes os seus comentários ao vinho (de Aljubarrota) que, nesta ordem de ideias, deveria ser dos melhores da Europa! Há, no entanto, uma dúvida que nos ocorre em toda a história: como é que o vinho de Beckford poderia ser tão bom se as vinhas da época estavam plantadas nas várzeas e em terrenos férteis, onde a produção nunca poderia originar vinhos de grande qualidade e poder de conservação? Por certo que os monges de Alcobaça – anfitriões de Beckford – teriam escolhido o melhor vinho para o servir. Mas qual seria a sua origem? Estamos convencidos que viria de vinhas de encosta, de terrenos de baixa fertilidade, com baixas produções, mas em que as uvas atingiam a plena maturação e, por conseguinte, originariam vinhos bastante alcoólicos e de óptimo poder de conservação, como os actuais vinhos vermelhos de Ourém!

Usa-se também vindimar primeiro as castas brancas, fazendo-se o vinho de bica aberta. O mosto é lançado nos tonéis até meia altura e aí sofre a fermentação tumultuosa, atestando-se depois com o mosto das castas tintas. A pisa faz-se a pés ou com o esmagador mecânico, mais frequentemente a pés, (...). Depois da pisa, o mosto fica a fermentar juntamente com a balsa, excepto nos vinhos brancos feitos de bica-aberta. Durante a fermentação mergulha-se ou afunda-se várias vezes a balsa. Esta é constituída pelos engaços, pelas grainhas e pelo bagulho ou folhelho. O vinho, depois de envasilhado, poucas alterações sofre. Ou é vendido sobre a mãe, ou leva uma trasfega, quando a venda demora, fazendo-se nessa altura uma pequena aguardentação.”

Uns anos mais tarde, Delgado (1926), faz uma caracterização da vinificação do vinho palhete, enaltecendo particularmente o de Ourém: “Pela particularidade do seu solo, escolha das suas plantas e método do seu fabrico¹¹, salienta-se destacadamente com um renome já famoso, a região de Vila Nova de Ourém; os seus produtos são realmente de uma apresentação que encanta. Ligeiros, finos, hilariantes, sobretudo, esses vinhos reünem tais qualidades e agrados, que podem ao mesmo tempo extasiar o paladar e a vista. Por isso, a tôda a parte onde chegam, por justo título, teem de todos uma estima, um aprêço e uma preferência exquisitamente singulares. Duma qualidade verdadeiramente superior (...)”

Segundo o mesmo autor, em Ourém, na segunda década do século passado, o vinho era feito associando-se castas brancas e tintas, provenientes de vinhas em encostas e vindimadas no seu óptimo de maturação, numa proporção que permitisse obter a cor desejada, procedendo-se ao desengaço das uvas antes do esmagamento.

O desengaço constitui uma particularidade do método de vinificação que não havia sido relatada por Natividade. Porém, Alarte (1712), em inícios do século XVIII, já inclui este procedimento no processo de fabrico dos vinhos vermelhos. Este autor relata que os vinhos vermelhos são obtidos pela mistura de vinho/mosto branco com vinho/mosto tinto, macerado durante oito dias sem engaço, vasando também as partes sólidas – o bagulho – para a vasilha onde se encontra o branco. Castas brancas e tintas eram, por isso, durante uma parte do processo de fabrico, vinificadas à parte. Acrescenta, ainda, que não há qualquer regra para as proporções de branco e tinto: “As quantidades das uvas negras, e do mosto branco para ficar tinto não tem nem regra, nem medida, (...)”. A curtimenta seria efectuada em tinas cobertas com panos ou em tonéis.

Não resisto a transcrever, neste trabalho, as qualidades que Alarte (1712) atribui aos vinhos vermelhos: “O vinho vermelho muito cuberto, he de fortissima natureza, e offende muito a cabeça, e faz a bebedice muito vehemente quando se toma com intemperança;

¹¹ Pelas palavras deste autor, podemos depreender que, no início do século passado, o método de vinificação empregue na região de Ourém era já raro e singular.

porém tomado como convem, he muito louvado porque desfaz os humores grossos, mundifica as vias das vêas da podridão, e purifica o sangue; e por isoo convem aos velhos, porque conforta o seu calor, e desfaz a abundancia dos humores frios: he necessário que tenha o sabor suave, chegado ao doce, e o cheiro aromático; e o que tem estas qualidades, he mais temperado para nutrir, e converter-se facilmente em sangue por amor da semelhança que tem com elle no sabor, e côr; ajuda a mundificar os vícios do peito, e dos bofes, porque he muito solutivo do humor viscoso, e muito lenitivo, e singular remédio a todas as cousas que vem de evacuação excessiva, ou de cousas que atormentão o orificio superior do estomago.”

Gyrão (1822) voltou a integrar o desengace como fazendo parte do método de fabrico do vinho de mistura, referindo-se especificamente ao vinho de Ourém: “As uvas se pizão em lagares de pedra, e logo se deita o mosto nas pipas, as quaes permanecem destapadas até se trasfegar o vinho, cujo tempo é em Dezembro, ou Janeiro. As tintas curtem-se em dornas oito, ou dez dias, e depois se juntão na dose de 5 almudes em 20 de vinho, que até esse tempo fermentou em branco. O engaço he lhe tirado”.

Gyrão (1822) é, assim, o primeiro a referir as quantidades relativas de branco e tinto que constituem o vinho de mistura de Ourém.

O desengace, que por várias vezes já foi referido no presente ponto, era efectuado, segundo Cruz *et al.* (2004), através de um instrumento designado por ciranda: “ (...) uma peça de madeira que consiste num tabuleiro com tábuas laterais de 15 cm de altura e fundo com cerca de 70 cm por 50 cm. Este fundo é constituído por ripas de secção trapeziforme afastadas, umas das outras, cerca de 1 cm a 2 cm. Por entre elas passam as uvas e, acima delas, ficam retidos os engaços. (...) ”.

Como vimos anteriormente, na bibliografia que estuda a economia medieval, as informações acerca dos métodos de vinificação são escassas. Pouco mais nos é apresentado do que o vasilhame utilizado e os tipos de vinhos produzidos. O resto são suposições derivadas da conjectura imposta. Se avançarmos temporalmente e percorrermos os séculos que medeiam a medievalidade e os dias de hoje vão surgindo descrições mais pormenorizadas sobre os métodos de vinificação que importa considerar. Não nos podemos esquecer que, tal como disse Natividade (1944), “se de boa-vontade segue [o agricultor] o exemplo que viu ser bom e assimila os conhecimentos cuja utilidade ou necessidade são manifestas, a dura experiência feita à própria custa torna-lhe suspeitosas tôdas as inovações antes de haverem recebido o sacramento da experiência. Não lho levemos a mal, porque S. Tomé, que era santo, também precisava ver para crer.”

Destas palavras depreendemos que para o agricultor seria difícil mudar de hábitos. Se o fruto do seu trabalho lhe agradava e chegava, não admiraria que não modificasse o seu método de fabrico de vinhos. Por isso, é que conseguimos, com excepção de um ou

outro pormenor, traçar um diagrama de fabrico de vinho (neste caso de mistura), análogo ao método que supomos ser o seguido nos séculos que medeiam a medievalidade (figura 14).

3. Levantamento dos produtores, vinhas, vinhos e adegas do vinho Medieval de Ourém

3.1 Introdução

A designação de vinho Medieval de Ourém está consagrada na Lei desde 11 de Fevereiro de 2005, enquanto vinho de qualidade produzido em região determinada (V.Q.P.R.D.), neste caso, no concelho de Ourém, considerada uma sub-região da denominação de origem (DO), Encostas d'Aire. O regulamento desta sub-região está patente na Portaria nº. 167/ 2005 de 11 de Fevereiro.

Nesta Portaria estão presentes uma panóplia de restrições e imposições que pretendem, aparentemente, preservar a identidade do vinho Medieval. O cumprimento destas normas é assegurado e auditado por uma entidade certificadora – a VitiOurém.

É certo que as práticas de vinificação tradicionais na região são semelhantes, não só entre os associados da VitiOurém, mas também entre as largas centenas de vitivinicultores registados no concelho. Todavia, para que a força da designação do vinho – Medieval de Ourém – não se esbata é imprescindível uma grande solidez histórica empregue nos métodos de produção e vinificação... O levantamento que foi efectuado tem, por isso, duas vertentes principais: por um lado, comparar as técnicas vitivinícolas empregues com as que foram expostas no capítulo anterior; por outro, detectar as principais fragilidades, quer ao nível dos produtores, quer ao nível global e conjuntural da própria região.

3.2 Metodologia

Foram utilizadas, principalmente, duas técnicas para recolha de informação. A primeira consistiu na consulta dos cadastros das vinhas inscritas na VitiOurém. Dela foram extraídas informações relativas aos sistemas de condução, compassos, densidades, castas, etc.. A segunda, através da recolha de dados primários: inquéritos aos produtores que se mostraram interessados em participar e contribuir para o desenvolvimento do presente trabalho.

A recolha dos dados tem um objectivo essencialmente descritivo, visando caracterizar os métodos de vinificação empregues pelos produtores de vinho Medieval de Ourém.

3.3 Instrumentos para recolha de dados primários

Como já foi referido, a recolha de dados primários assentou na inquirição dos produtores através de um questionário (anexo I), que segundo Gil (1999), consiste numa “técnica de investigação composta por um número mais ou menos elevado de questões apresentadas por escrito às pessoas, tendo por objectivo o conhecimento de opiniões, crenças, sentimentos, interesses, expectativas, situações vivenciadas, etc.”.

A formulação do questionário teve por inspiração a bibliografia histórica consultada, que, de resto, já foi apresentada e revista no capítulo anterior, e bibliografia técnica relacionada com a prática enológica. A primeira serviu para formular questões relacionadas com as técnicas de vinificação, que se concluiu serem utilizadas na Idade Média. A segunda, para efectuar questões que incidissem, principalmente, nas técnicas de conservação e estabilização dos vinhos, assim como correcções e tratamentos eventualmente efectuados.

O inquérito formulado é constituído por perguntas de resposta fechada, no sentido de se obterem respostas de “sim/não”. Contudo, a caracterização dos produtores não estaria completa, sem que nos inquéritos se incluíssem perguntas de resposta aberta, onde se pretende que os produtores indiquem, por exemplo, as doses de produtos enológicos que aplicam.

Este questionário, está dividido em quatro secções:

1. identificação do produtor e breve análise sociológica;
2. caracterização das vinhas e técnicas vitícolas empregues;
3. caracterização das adegas;
4. caracterização das técnicas de vinificação e conservação dos vinhos.

3.4 Definição da população, recolha e tratamento dos dados

O substantivo população está relacionado com um grupo de indivíduos que possuem características comuns (Pizam, 1994). No caso particular do presente trabalho, esta população é constituída pelo universo de produtores inscritos na entidade certificadora – a VitiOurém. A caracterização das vinhas diz respeito a uma população de dez produtores, todos os que estão certificados para produzir uvas para Medieval de Ourém. Já para as outras três secções do inquérito, só foi possível colher dados de oito dos onze vinicultores.

A informação foi recolhida, entre os meses de Novembro de 2007 e Março de 2008, através de encontros pessoais com cada um dos produtores interessados. Para a maioria destes houve, também, oportunidade de visitar as adegas. O tempo de preenchimento do questionário era de cerca de 15 minutos.

A informação foi introduzida no programa “Microsoft Excel 2007”. Através desta ferramenta informática procedeu-se a uma análise estatística descritiva dos resultados. Estes são apresentados sob a forma de quadros e, dada a reduzida população de inquiridos, sob forma escrita/descritiva. Para melhor entendimento por parte do leitor e para se poderem relacionar alguns dos resultados obtidos, a identificação dos produtores é apresentada com os códigos: I1, I2, I3, I4, I5, I6, I7, I8, I9, I10 e I11.

3.5 Breve análise sociológica dos produtores

Dos oito inquéritos efectuados registou-se que apenas seis associados constituem pessoas singulares, pelo que dois deles são entidades empresariais.

Relativamente às seis pessoas singulares, observou-se que cinco possuem o quarto ano de escolaridade e apenas um o nono ano.

As idades dos produtores variam entre os 47 e os 81 anos, com uma média de 62 anos de idade; cinco deles dedicam-se exclusivamente à actividade agrícola.

A continuidade da produção parece estar assegurada, visto que todos manifestaram intenção dos herdeiros continuarem a actividade. Há risco, contudo, de haver uma fragmentação da propriedade agrícola (que como se vai ver é generalizadamente minifundiária), pois todos os inquiridos têm vários filhos/ herdeiros. Três associados possuem dois filhos, dois deles três herdeiros e um, cinco filhos.

Todos os associados, analisados, não comercializam nenhum tipo de vinho mais caro do que o Medieval de Ourém, mas apenas metade destes conseguiram escoar o vinho produzido. O preço de comercialização varia entre os quatro e os cinco euros por garrafa de 0,75 L.

As duas entidades empresariais inquiridas possuem, na sua gama de vinhos, alguns mais caros do que o Medieval de Ourém. Uma delas comercializa o vinho Medieval a seis euros a garrafa. A outra pretende comercializá-lo a cinco euros. Digo pretende, pois este corresponde ao primeiro ano de produção.

Sete dos inquiridos manifestaram intenção de aumentar a produção de vinho Medieval de Ourém.

3.6 As vinhas em produção

Apesar dos inquéritos contemplarem questões sobre as características das vinhas, a informação aqui apresentada (que seja relevante para o âmbito deste trabalho), terá por base as fichas de identificação das vinhas cadastradas pela VitiOurém. Isto, para ultrapassar algumas informações imprecisas que foram dadas, aquando do preenchimento dos inquéritos, e para que se considerem a totalidade das vinhas em produção, visto que, com já foi referido, três dos associados não foram inquiridos.

Os dados cadastrados serão complementados pelos inquéritos efectuados, especialmente aquando da caracterização das operações culturais efectuadas. Resta referir que, apesar de haver oito inquiridos, apenas se terá em consideração (neste ponto em particular) sete, visto que um não está registado como viticultor.

A actual área de vinha em produção, ou seja, que respeita as condicionantes impostas na Portaria nº. 167/ 2005 de onze de Fevereiro, é de 5,5767 ha. Contudo, estas áreas estão incluídas em parcelas de vinha de maior dimensão, mas que por vários motivos (castas não autorizadas, compassos e densidades inconformes, etc.), não podem ser utilizadas na sua totalidade para produzir vinho Medieval de Ourém. Assim sendo, a área de vinha onde se incluem as cepas em produção é de 11,2062 ha. Ou seja, em média, só é utilizada 49,76% da área total de cada parcela de vinha onde se incluem plantas que podem produzir vinho Medieval de Ourém.

Apesar da área em produção ser pequena, os associados possuem consideravelmente mais área de vinha do que aquela que utilizam para produzir vinho Medieval. No próximo quadro (quadro 5) podemos observar a percentagem de vinha para vinho Medieval utilizada por cada um dos inquiridos, relativamente à área de vinha total que exploram.

Quadro 5 – Percentagem de vinha para vinho Medieval relativamente à totalidade de vinha explorada por cada inquirido.

Código produtor	I4	I3	I1	I2	I5	I6	I8
Área total de vinha (ha)	11	2	12	6	1,5	18	5
Percentagem de vinha para vinho Medieval (%)	6,54	26,00	9,00	9,67	13,33	4,30	16,86

Não deixa, todavia, de ser relevante o facto de todos os inquiridos, à excepção de dois, mostrarem interesse em aumentar a sua área de vinha destinada à produção de uvas para vinho Medieval.

A área de produção está distribuída por 25 parcelas de terreno, o que corresponde a 0,223 ha de área de vinha em produção por parcela, tendo cada parcela, em média, 0,448 ha. O número de parcelas que cada produtor detém varia entre um e quatro. A área de vinha em produção mais pequena tem apenas 90 m² e a maior 9450 m².

A parcela mais velha foi plantada em 1910 e a mais recente em 2004. A primeira tem uma área de vinha em produção de 5760 m², estando incluída numa parcela de 7000 m².

No quadro 6 estão patentes as frequências de vinhas plantadas em intervalos de vinte anos.

Quadro 6 – Frequência de vinhas plantadas em intervalos de vinte anos.

Anos de plantação	1901- 1910	1911- 1920	1921- 1930	1931- 1940	1941- 1950	1951- 1960	1961- 1970	1971- 1980	1981- 1990	1991- 2000	2001- actualidade
Nº. De vinhas	1	0	3	2	0	1	6	1	2	3	6

Da observação do quadro anterior podemos depreender que grande parte das vinhas, que hoje contribuem para a produção de vinho medieval, foram plantadas entre os anos de 1961-1970, assim como depois de 2001. Contudo, mais de 50% das parcelas foram implantadas antes de 1971.

Todavia, pela Portaria já referida, só é permitida a vinificação de uvas provenientes de vinhas com, pelo menos, quatro anos de enxertia. Ora, pelos dados fornecidos, há vinhas que neste momento já se encontram registadas e que foram plantadas em 2004, tendo, por isso, apenas três anos (aquando da vindima de 2007).

As densidades de plantação são variáveis. A Portaria aconselha uma densidade de 6000 plantas por hectare e obriga a que a densidade seja superior a 4000 plantas por hectare. A maioria das vinhas registadas respeita estas imposições, mas nem todas. De facto, 4165 m² (correspondentes a seis parcelas) de vinha têm uma densidade inferior a 4000 plantas por hectare, embora duas destas tenham uma densidade superior a 3800 plantas por hectare. No quadro 7 podemos ver a frequência de vinhas para cada intervalo de densidades de plantação.

Quadro 7 – N.º. de parcelas de vinha em cada intervalo de densidades (plantas/ha).

Densidades (plantas/ha)	2000- 2999	3000- 3999	4000- 4999	5000- 5999	6000- 6999	>7000
N.º. de parcelas	1	5	9	2	5	3

Desta forma, os compassos de plantação são muito variáveis. O compasso mais largo utilizado, e que cumpre as normas reguladoras para a produção do Medieval de Ourém, é o 1,00 m × 2,40 m e encontra-se numa vinha plantada em 1990 e noutra de 1995.

Os compassos mais apertados seguem a regra de 1,10 m × 1,20 m, 1,10 m × 1,25 m e de 1,20 m × 1,20 m e encontram-se essencialmente nas vinhas mais velhas: plantadas em 1910, 1930 e 1931. O primeiro compasso (1,10 m × 1,20 m) surge numa vinha datada de 1931, o segundo em duas vinhas novas de 2004 (pertencentes ao mesmo proprietário) e o terceiro em duas parcelas de 1931 e 1910. Todas as parcelas possuem as suas carreiras de vinha alinhadas, inclusive as mais antigas. Na figura 6, podemos observar uma vinha plantada com um compasso apertado.



Figura 6 – Vinha plantada com compasso 1,10 m × 1,25 m.

Segundo a Portaria recorrentemente referida são apenas permitidas duas castas: a Fernão Pires e a Trincadeira. Com efeito, quando surgem referências a “área de vinha em produção” podemos inferir que, dentro desta, as únicas castas nela existentes são as últimas escritas. Contudo, aquando dos inquéritos efectuados, observou-se que em muitas das parcelas com a finalidade de produzirem uvas para vinho Medieval, são cultivadas outras castas. Essa informação pode também ser depreendida depois de analisados os cadastros: em doze das vinte e cinco parcelas são consociadas as castas Fernão Pires e/ou

Trincadeira com castas não permitidas. Em nove áreas de produção as duas castas permitidas encontram-se distribuídas aleatoriamente na mesma parcela. O encepamento, relativo às duas castas, é constituído por uma prevalência de cerca de 82% de Fernão Pires e de aproximadamente 18% de Trincadeira. Para além de Fernão Pires e Trincadeira encontramos uma panóplia de outras castas nas vinhas pertencentes aos associados. Após a resposta aos inquéritos pode-se apurar, nas tintas, a presença de Castelão, Aragonês, Moreto, Touriga Nacional e Baga. Nas castas internacionais o Syrah, o Alicante Bouschet, Merlot, Grand Noir e Cabernet Sauvignon. O encepamento branco inclui Boal, Tália, Malvasia Rei (conhecida na região por Olho de Lebre), Malvasia, Rabo de Ovelha, Arinto e Roupeiro.

Ainda sobre o material vegetal, resta referir os porta-enxertos utilizados. Na maioria das vinhas é utilizado um porta-enxerto que é designado localmente por “Montícolo”. Encontram-se outros como o R90 ou o R99.

O sistema de poda é predominantemente a talão, encontrando-se também poda à vara e mista. No quadro 8 podemos observar o nº. de parcelas podadas em cada um destes sistemas.

Quadro 8 – Nº. de parcelas em cada sistema de poda.

Sistema de poda	Vara	Talão	Mista
Nº. de parcelas	4	18	3

Na sua maioria não existe qualquer armação da vinha. Das vinte e cinco parcelas, sete, são aramadas, uma é parcialmente aramada e duas são aramadas com canas (ambas podadas a talão). Associadas às vinhas aramadas encontram-se sistemas de condução como o cordão Guyot (uma parcela), o cordão bilateral (uma parcela), a palmeta (uma parcela), mas também o vaso (três parcelas com poda curta e uma com poda longa). A que se encontra parcialmente aramada está conduzida em palmeta. Mais de 50% das vinhas (13 parcelas) possuem árvores no seu interior e/ou em bordadura, como podemos observar no quadro 9.

Quadro 9 – Nº. de vinhas com árvores no seu interior e/ou em bordadura.

Localização das árvores	Árvores na vinha	Árvores em bordadura	Árvores na vinha e em bordadura
Nº. de parcelas	1	7	5

No interior das parcelas podemos encontrar oliveiras, macieiras, laranjeiras e outros citrinos. Em bordadura, para além de oliveiras e árvores de fruto, surgem com frequência espécies florestais como o sobreiro, o pinheiro ou o eucalipto. É evidente que a maioria das parcelas com árvores, quer estejam dentro ou na orla da parcela, estão plantadas em vinhas cuja data de plantação é anterior a 1972. Apenas duas parcelas em consociação com árvores são posteriores a esta data.

Caracterizemos, agora, as operações culturais levadas a cabo nas parcelas destinadas à produção de uvas para vinho Medieval de Ourém. Os dados a seguir apresentados têm por base de trabalho os inquéritos efectuados.

Dos sete viticultores visitados, quatro mobilizam o solo, utilizando para esse efeito um tractor com alfaias nele montadas. De uma maneira geral, as operações realizadas são as mesmas: escarificações, cavas e fresagens nas entrelinhas e aplicações de herbicidas nas linhas. Os três viticultores que não fazem mobilizações utilizam procedimentos diferentes para controlo das plantas adventícias. Enquanto um aplica herbicida em toda a parcela, outro mantém durante o ciclo cultural um relvado semeado, que é regularmente cortado, e o último mantém um relvado natural durante a totalidade do ano.

Já se mencionaram os sistemas de poda praticados; falta referir a carga à poda. Alguns dos viticultores não uniformizam a carga por toda a parcela. Antes, podam segundo uma observação visual e empírica que fazem do vigor da videira. Outros, porém, deixam um número fixo de olhos por videira. A carga varia, assim, entre oito olhos e vinte e um olhos por videira.

A poda é efectuada com tesouras manuais, com excepção de um produtor que utiliza tesouras automáticas. Quando são deixadas varas, estas são empadas. Se o sistema de condução for o cordão Guyot, as varas são dobradas e atadas aos arames. É hábito utilizarem-se tutores, vulgarmente canas, para suportar a vegetação em vinhas conduzidas em vaso. Na figura 7 podemos observar uma vinha podada à vara, empada e tutorada através de canas.



Figura 7 – Vinha podada à vara, empada e tutorada com canas.

Todos os produtores inquiridos integram, no seu rol de práticas culturais, medidas de gestão da vegetação. Com efeito, todos fazem esladroamento e desfolha (ambos manual) e desponta (dois viticultores, mecânica). Apenas dois inquiridos fazem monda de cachos.

Quatro viticultores realizam uma adubação anual com um adubo composto. A quantidade aplicada é de cerca de 100 g de adubo/videira (“uma mão cheia por cepa”), não havendo qualquer preocupação em determinar a quantidade de nutrientes veiculada, nem em colmatar as exportações. A aplicação é totalmente empírica.

Três produtores efectuam estrumações na vinha. Um dos viticultores efectua uma estrumação a cada sete anos com uma quantidade de estrume aleatória. Outro efectua uma aplicação de estrume anual, sendo também variável a quantidade aplicada. O último aplica uma quantidade de 6 T/ha de estrume três vezes por ano em cada parcela. Importa referir que os produtores que levam a cabo uma fertilização orgânica anual não aplicam adubos minerais.

Do ponto de vista fitossanitário, podemos afirmar que o míldio e o oídio são as principais doenças da cultura da vinha na região. Há menção a outras doenças como a escoriose ou a podridão cinzenta e a algumas pragas como a traça-da-uva ou o aranhaço vermelho. Todos os inquiridos realizam tratamentos fitossanitários na vinha.

Resta referir que três dos oito inquiridos adoptam medidas agro-ambientais e seguem uma conduta de boas práticas agrícolas. A saber, dois praticam agricultura biológica e outro adaptou a protecção integrada. Para além destes três registou-se a existência de um quarto agricultor que recebe apoio técnico ao nível da vinha.

3.7 Equipamento e adega

Todos os associados da VitiOurém estão certificados para vinificar Vinho Medieval de Ourém. Contudo, também neste ponto, só foi possível contactar oito sócios. A análise que segue resulta dos inquéritos efectuados a cada um desses produtores.

No próximo quadro (quadro 10) podemos observar a área de cada uma das adegas pertença dos inquiridos.

Quadro 10 – Área de adega de cada um dos produtores inquiridos.

Código produtor	I1	I2	I3	I4	I5	I6	I7	I8
Área (m ²)	35	60	64	200	273,5	285	10 000	220

Podemos observar que, tirando a excepção que confirma a regra, as adegas têm uma área reduzida, mas, dada a área das vinhas, perfeitamente adequadas à vinificação das uvas produzidas pelos seus proprietários. Para além disso, com excepção dos vitivinicultores e vinicultores proprietários das adegas com as áreas de 200 m², 285 m² e 10000 m², todos os outros mostram interesse em expandir e aumentar a sua unidade de vinificação.

O transporte das uvas para a adega é feito maioritariamente através de reboques com “sem-fim” (de capacidade que varia entre os 2 500 Kg e os 3 000 Kg). Dois associados utilizam cestos de 30 Kg e um, caixas (volume de 50 L).

Apenas a adega de maior dimensão está equipada com um tegão de recepção de uvas.

Todos os associados possuem equipamento de vinificação como desengaçadores-esmagadores eléctricos de rolos canelados e prensas. Estes constituem os equipamentos de “recepção” de uvas. Há, inclusivamente, dois associados que possuem dois desengaçadores-esmagadores.

Não há nenhum vinicultor que utilize a ciranda (figura 8) para esmagar, ou que as esmague a pés.



Figura 8 – Ciranda.

São vários os tipos de prensas que podemos encontrar no grupo dos produtores inquiridos. No quadro 11 podemos observar os tipos e número de prensas registadas por produtor.

Quadro 11 – Tipos e número de prensas por produtor inquirido.

Código produtor	I4	I3	I7	I1	I2	I5	I6	I8
Nº. de prensas/produtor inquirido	2	1	1	1	1	1	2	2
Tipo de prensa (capacidade em Kg)	Vertical hidráulica (2000 Kg)	Horizontal de impulsos (2000 Kg)	Horizontal pneumática (10000 Kg)	Horizontal de impulsos (2000 Kg)	Horizontal de impulsos (2000 Kg)	Vertical hidráulica (1000 Kg)	Vertical hidráulica (1000 Kg)	Vertical hidráulica (3000 Kg)
	Horizontal contínua (5000 Kg)						Horizontal contínua (3000 Kg)	Horizontal mecânica (3000 Kg)

Todos os inquiridos, com excepção de um, possuem bombas eléctricas. Três mantêm no seu espólio bombas manuais. Apenas dois têm sistema de controlo de temperatura.

Todas as adegas estão equipadas com tonéis e dornas em material inerte. Os tonéis de menor volume utilizados têm uma capacidade de 225 L. O maior comporta 4500 L de vinho. Somente dois produtores mantêm dornas em madeira.

Metade dos produtores em análise têm nas suas adegas cubas em cimento e destes, apenas um, tem-nas revestidas com resina do tipo “epoxy”. Também neste caso encontramos cubas com dimensões diversas. Por exemplo de 4000L, 2500 L, 1000 L e 600L.

Sete vinicultores possuem igualmente cubas em inox. Podemos encontrar volumes de 10000 L, 4000 L, 3200 L, 2000L, 1500 L e 1000L.

Cinco dos associados inquiridos possuem lagar em pedra: quatro lagares não revestidos e um, revestido com a resina em epígrafe . Um destes tem também um em pedra. Na figura 9 está patente um lagar em pedra pertencente a um dos associados.

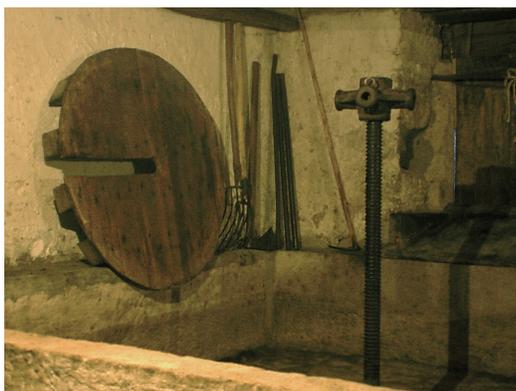


Figura 9 – Lagar em pedra.

Quatro das adegas em análise possuem laboratório e garrafeira. Duas têm loja de vendas. Três delas possuem dois WC's e duas apenas um. Finalmente, três das adegas incluem um local para recepção de turistas (duas sala de provas e uma um espaço no interior da adega).

3.8 Método de vinificação do vinho Medieval de Ourém e sua conservação

Todos os inquiridos, com exceção de um, vindimam as suas uvas no estado óptimo de maturação, independentemente da casta. O restante, por comprar uvas, não controla totalmente o estado de maturação da matéria-prima, pelo que os critérios que utiliza para dar início ao processo de vinificação são essencialmente logísticos.

Contudo, a determinação do estado de maturação utilizado é principalmente empírico... De facto, metade dos inquiridos marca a sua vindima apenas com base na prova de bagos. A outra metade tem em conta alguns parâmetros analíticos: um considera o teor alcoólico provável, o pH e a acidez total; outro o teor alcoólico provável e o pH; e por fim, o restante, considera apenas o teor alcoólico provável.

Dos oito inquiridos, sete iniciam os processos de vinificação com a recolha duma amostra de mosto para posterior análise analítica. Ao invés, apenas um pesa a quantidade de uvas que vindima. Os outros fazem uma estimativa do peso com base na capacidade das caixas, cestos ou reboques.

Relativamente aos produtos enológicos utilizados, podemos afirmar que, de uma maneira geral, a sua utilização é restrita. De facto, nenhum dos inquiridos efectua qualquer tipo de inoculação com leveduras. Por outro lado, todos desinfectam o mosto com SO₂, aplicado sobre a forma de metabissulfito de potássio ou de solução aquosa. As concentrações utilizadas são muito diversas e variam consoante o estado sanitário das uvas. Na última vindima, em que todos os produtores inquiridos afirmaram que as uvas eram sãs, estas estavam compreendidas entre as 20 e 75 mg SO₂/L de mosto. Cinco dos oito produtores inquiridos efectuem correcção da acidez através da adição de ácido tartárico, tanto no mosto branco como no tinto. Destes, apenas um corrige a acidez com base no valor de pH do mosto. Os restantes têm por hábito adicionar invariavelmente a mesma quantidade de ácido tartárico: um adiciona 0,5 g/L de mosto, dois 0,25 g/L de mosto e o último 0,15 g/L de mosto. Por último, resta referir que um dos produtores adiciona água quando o grau alcoólico provável é elevado e que um outro vinicultor adiciona activadores de fermentação nos mostos branco e tinto, assim como ácido cítrico (concentração variável entre 0,2 e 0,5 g/L) e bentonite no mosto branco.

O esmagamento das uvas tintas é feito através de um desengaçador-esmagador. Nenhum utiliza a ciranda ou um esmagador manual.

A maceração e início da fermentação ocorre, em dois dos produtores, em lagares de cimento. Nos restantes, em dornas de plástico alimentar. Os dias de maceração variam entre cinco e dez (metade dos produtores maceram as uvas mais do que oito dias); o recalque da manta é manual e efectuado entre duas a quatro vezes por dia.

Dois dos associados não efectuem qualquer tipo de controlo de fermentação. Um baseia-se apenas na prova; dois na medição de densidades e prova; os restantes na medição de densidades, temperaturas e prova.

As uvas brancas são esmagadas directamente na prensa. As uvas vão sendo sujeitas a pressões progressivamente maiores havendo, por isso um aumento da extracção, mas nunca ultrapassando o rendimento de 67 %. Apenas dois produtores sabem indicar as pressões máximas utilizadas. Estas são de 2 e 3 bar.

Após o esmagamento/prensagem, o mosto vai fermentar para uma vasilha de madeira que é cheia até 80% da sua capacidade (figura 10). Três dos produtores decantam o mosto durante 12 horas antes de o envasilhar. O envasilhamento é feito através de bomba eléctrica.

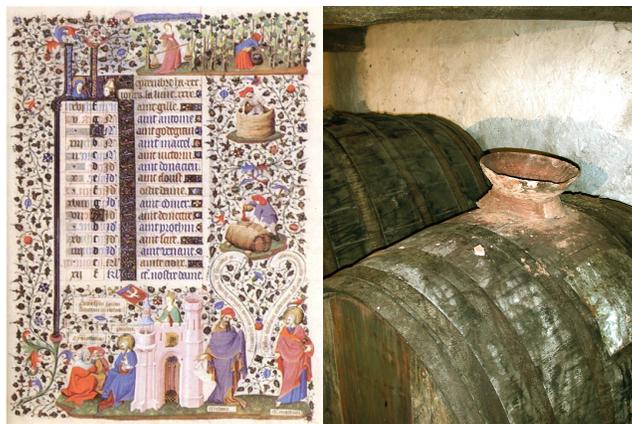


Figura 10 - Mosto branco a fermentar¹².

Os controlos de fermentação levados a cabo na vinificação em branco são, em tudo, análogos aos já referidos para o tinto.

Após a maceração, o mosto tinto, juntamente com o bagaço (a tinta), é adicionado ao branco indo atestar o vasilhame, cumprindo-se uma proporção de 80% de mosto branco para 20% de tinto. O que define o momento da adição é o tempo de curtimenta do mosto tinto, independentemente da evolução da fermentação do branco.

No próximo quadro (quadro 12) apresenta-se o mês que cada um dos produtores escolhe para fazer a primeira trasfega, se as efectua com ou sem arejamento e o tipo de depósito em que armazena o seu vinho.

Quadro 12 – Mês da 1ª. trasfega, com ou sem arejamento e para que tipo de depósito.

Código produtor	I4	I3	I7	I1	I2	I5	I6	I8
Mês da 1ª. trasfega	Novembro	Fevereiro	Novembro	Janeiro	Janeiro	Janeiro	Outubro	Dezembro
Com ou sem arejamento	com	sem	com	com	sem	com	sem	com
Tipo de depósito	inox	madeira	inox	Inox	madeira	inox	madeira	inox

Apenas três produtores acompanham a evolução da fermentação maloláctica dos seus vinhos e nem todos fazem segunda trasfega. No quadro 13 podemos observar o

¹² Na iluminura do Livro de Horas de Reoy, séc. XVI (Biblioteca Austríaca), ao lado da fotografia, podemos observar o pormenor de um vaso na parte de cima do tonel o que, ainda hoje, é costume em Ourém. Chamo a atenção para os pormenores nas vinhas, idênticas às apresentadas nas figuras 7 e 11.

número de inquiridos que realizam 2ª. trasfega, se a fazem com ou sem arejamento e o tipo de depósito para onde trasfegam o vinho.

Quadro 13 – Mês da 2ª. trasfega, com ou sem arejamento e para que tipo de depósito.

Código Produtor	I4	I3	I7	I1	I2	I5	I6	I8
Mês da 2ª. trasfega	Não faz	Não faz	Fevereiro	Não faz	Antes de engarrafar	Não faz	Janeiro	Março
Com ou sem arejamento	-	-	depende	-	com	-	com	com
Tipo de depósito	-	-	Inox	-	inox	-	inox	inox

Apenas um produtor faz estabilização tartárica (que no caso particular é através de frio) e nenhum realizou ao longo de anos de vinificação de Medieval de Ourém (até à data do inquérito), qualquer tipo de colagem ou adição de outro produto enológico. Apenas dois associados fazem duas filtrações de acabamento antes do engarrafamento, utilizando, para esse efeito, filtros de placas.

Durante a conservação dos vinhos, os níveis de sulfuroso são acertados. Em anexo (anexo II) podemos ver as concentrações de dióxido de enxofre nos vinhos.

É habitual a realização de análises de rotina por parte da maioria dos associados. Todos determinam, pelo menos uma vez, a acidez volátil, o grau alcoólico provável, o sulfuroso livre e o pH. Já os açúcares redutores são determinados por apenas três produtores, a acidez total por cinco e o extracto seco por um. Podemos afirmar que a análise sensorial continua a ser, para a maioria dos inquiridos, o verdadeiro “termómetro” do vinho.

De facto, a periodicidade das análises é baixa. Dois produtores realizam-nas mensalmente, enquanto que os seis restantes efectuam-nas, em média, duas vezes por ano.

Relativamente às doenças dos vinhos, dois produtores admitiram já ter tido azedia, sem contudo, conseguirem explicar a causa aparente da mesma. Os acidentes organolépticos mais comuns detectados pelos produtores são o aroma a sulfídrico (por três inquiridos), reduzido, oxidado e a vasilha (os três últimos apenas por um).

Dois associados não têm qualquer plano de lavagem e desinfecção, enxaguando apenas o material. Os restantes lavam o material vinário antes de cada utilização com produtos comerciais à base de soda cáustica e desinfectam-no, igualmente antes de cada utilização, com produtos comerciais à base de cloro. Alguns dos inquiridos adoptaram os procedimentos de lavagem e desinfecção apenas a partir deste ano. As vasilhas são

lavadas e desinfetadas com estes produtos e dois inquiridos afirmam “mechá-las” quando se encontram em vazio.

O engarrafamento do vinho é manual, excepto num caso em que o produtor possui linha de engarrafamento.

Metade dos inquiridos recebe apoio técnico, seja através da contratualização de enólogos ou por intermédio da VitiOurém.

3.9 Características sensoriais do vinho Medieval de Ourém

Apesar de não se ter efectuado nenhuma análise sensorial com painel de prova, foram provados alguns vinhos da colheita de 2007, permitindo, ainda assim, caracterizá-los sensorialmente.

De aspecto límpido, a cor do vinho Medieval de Ourém é vermelha, podendo variar entre o palhete esbatido e o palhete carregado (quase tinto).

No nariz revela ser um vinho com notas frutadas, tostadas e a caramelo (provavelmente devido à vinificação em tonéis). Contudo, denotam-se frequentemente defeitos de aroma, geralmente reduzidos e sulfídricos, mas também aromas sujos e, inclusivamente, “cheiro a ratos” (possivelmente, presença de tetrahidropiridinas). Quando estes aromas não estão presentes de forma excessiva, atribuem ao vinho uma certa rusticidade, própria daquilo que será um vinho medieval.

Na boca, apresentam-se correctos e com alguma estrutura.

Em regra, os vinhos medievais bebiam-se no intervalo de duas colheitas e, como já foi dito anteriormente, não raras vezes, azedavam até ao Natal. Com os palhetes de Ourém é diferente, graças à sua elevada graduação alcoólica que, normalmente, está no limite da sobrevivência das bactérias acéticas. Por isso, têm excelente poder de conservação e mantêm-se frescos e agradáveis para lá do ano de idade. Talvez por essa razão os vinhos de Ourém tenham ganho tanta fama e ainda perdurem no século XXI, dez séculos após a chegada dos monges da Borgonha.

3.10 Conclusões

Pode-se afirmar que, actualmente, o número de produtores registados que podem produzir vinho Medieval de Ourém é muito reduzido. Com efeito, apenas uma parte residual dos vitivinicultores do concelho de Ourém, estão inscritos para produção deste vinho.

Se, por um lado, a idade média dos viticultores inquiridos é elevada (62 anos), não deixa de ser relevante o facto de todos terem manifestado que há interesse por parte dos seus herdeiros em continuar a actividade vitivinícola. Pode-se considerar este dado como preponderante para o sucesso. É de extrema importância garantir condições para que não só o número de produtores não diminua, mas, pelo contrário, que aumente.

Pela Portaria nº. 167/ 2005 de 11 de Fevereiro (anexo III), a produção de vinho está limitada a um rendimento de 40 hL de vinho/ ha (cerca de 5333 Kg de uva/ ha), pelo que, para a actual área de vinha certificada, o volume de vinho não pode exceder os 223,068 hL. O aumento do número de produtores inscritos é uma das soluções possíveis para aumentar o actual volume de produção de vinho Medieval de Ourém. Outra via pode assentar no aumento da área de produção através de duas vertentes:

1. conversão da área de vinha não apta, para produção de Medieval de Ourém, actualmente explorada por cada produtor;
2. aumento da área de vinha, por parte de cada viticultor.

De uma forma genérica, podemos afirmar que a paisagem vitícola vigente no concelho de Ourém é semelhante à relatada no capítulo anterior, constituindo um património paisagístico de herança medieval: estrutura parcelar minifundiária, muitas vinhas baixas plantadas em compassos apertados, consociadas e delimitadas por espécies arbóreas. Como uma imagem vale mais do que mil palavras, na figura 11, volta a apresentar uma fotografia de uma vinha do concelho de Ourém.



Figura 11 – Vinha medieval no concelho de Ourém.

Não se pode esperar que as técnicas de cultivo da vinha no concelho de Ourém permanecessem imunes ao desenrolar dos séculos e às revoluções agrícolas que foram transformando as técnicas e formas de produção... Muitas destas modificações devem-se à substituição da utilização de recursos mais caros, como a mão-de-obra, por outros mais

económicos e cómodos, como a mecanização. É perfeitamente aceitável que hoje as mobilizações do solo sejam efectuadas por máquinas e não por tracção animal, que não se utilize a força braçal, quando esta pode ser feita por maquinaria.

Todavia, deve haver uma preocupação constante em não descaracterizar, em demasia, a paisagem vitícola medieval. Há algumas práticas que deveriam ser regra e não excepção. Como exemplo, a importância que era dada à empa, em tempos medievais, sugere que a maioria das *vinharias* eram podadas à vara e não a talão. Ora, a (óbvia) inexistência de vinhas aramadas obrigava à tutoragem dos sarmentos com canas e ramos secos, o que conferia à paisagem uma tipicidade única. É verdade que operações como a empa acarretam mais mão-de-obra e maior disponibilidade de capital. No entanto, o preço da reconstituição (aproximada), da paisagem vitícola medieval pode (e deve) ser reflectido no custo final do vinho, dado que constitui a prestação de um serviço que vai muito além da mera produção agrícola. Na figura 12 podemos observar uma vinha baixa do concelho de Ourém, plantada em compasso apertado, mas podada a talão. Se a compararmos com outras já apresentadas neste trabalho, inferimos imediatamente que o impacto visual não é sobejamente o mesmo.



Figura 12 – Vinha baixa medieval podada a talão.

Há algumas práticas vitícolas que deveriam ser sustentadas por aconselhamento técnico. Não se justifica que as adubações e fertilizações sejam feitas de forma empírica, ou que não se determinem as cargas à poda. A própria marcação da data de vindima deveria ter sempre por base controlos de maturação, onde se utilizassem parâmetros técnicos.

Deve haver, na tomada de decisão técnica, ao nível da vinha, uma preocupação constante na relação custo/benefício. Sabe-se que o número elevado de referências, nos contractos e foros medievais, relativos a mobilizações do solo, sugerem que este se encontrava, habitualmente, nu. Contudo, as boas práticas agrícolas aconselham à

instalação de áreas de solo cobertas com vegetação, natural ou semeada, o que de certa forma acaba por comprometer a tipologia paisagística da vinha medieval. Para esta situação concreta pode-se optar por deixar as vinhas de encosta com o solo coberto, e em vinhas plantadas em várzeas, ou em encostas suaves, mobilizar o solo. Durante o Inverno, época correspondente ao repouso vegetativo da planta, a opção técnica passa por não se efectuar qualquer tipo de mobilização.

Claro que não se espera que investimentos feitos anteriormente sejam esquecidos em prol de um sentido radical de “medievalização” das parcelas de vinha. Deve, sim, imperar um compromisso entre o que existe e os projectos futuros.

Mais à frente irá ser comentada a Portaria que impõe as normas de regulação da produção de vinho Medieval. Contudo, não se pode deixar de registar que foram detectados incumprimentos, por parte de alguns produtores, que produzem vinhos a partir de parcelas que não possuem todos os requisitos impostos. Só pode haver um caminho: o do cumprimento das normas actualmente vigentes. Se por algum motivo estas deverão ser alteradas, então que se alterem, mas nunca abrir caminho para o facilitismo e permissibilidade, pois este constitui o primeiro passo para o desrespeito e adulteração dos métodos de vinificação tipificados.

A vindima, como ponto alto do ano vitícola, motivo de festa popular e animação cultural, não deveria ser descaracterizada pela utilização de meios de transporte como reboques com “sem-fim”. Estes, não só prejudicam a qualidade do vindimado, como estão muito longe dos cestos vindimos utilizados em tempos antigos.

As adegas deveriam estar equipadas com material que se assemelhasse mais ao utilizado na medievalidade. Não são utilizados lagares de pedra, nem dornas de madeira e em nenhum dos inquiridos se registou a utilização da ciranda para esmagar e desengajar. Apesar da dificuldade logística que a utilização deste material levanta¹³, este é um custo que, por razões já apontadas, aquando das conclusões acerca da vinha, poderia ser reflectido no custo final da garrafa, para além de que, pela singularidade e particularidade da sua utilização, poderiam ser fonte de atracção turística. Podemos observar essa unicidade na figura 13.

¹³ É preciso referir que as dornas em madeira são muito mais pesadas do que as dornas em plástico alimentar, sendo, por isso, preteridas para as segundas. O esmagamento através da ciranda é, igualmente, muito mais demorado e, de facto, só é logisticamente plausível em produções pequenas, como é o caso das produções obtidas pelos inquiridos.



Figura 13 – A preparação da “tinta” numa adega de Ourém.

É salutar o facto da esmagadora maioria dos produtores não utilizar produtos enológicos, para além do dióxido de enxofre e do ácido tartárico. Se por um lado é verdade que em tempos medievais nem estes eram aplicados, por outro, hoje em dia, é praticamente impossível garantir uma longevidade aceitável ao vinho, sem que se utilizem conservantes. Todavia, para que o produto seja comercializável, pode ser necessário aplicar produtos enológicos. Neste caso, a sua utilização deveria ser comunicada à entidade certificadora e estar condicionada a um aconselhamento técnico.

Sensorialmente foram detectados, nos vinhos da colheita de 2007, alguns defeitos de aroma. O sulfídrico pode estar relacionado, entre outras causas, com o facto do vinho estar bastante tempo envasilhado em contacto com as borras. É um defeito de fácil resolução, que pode ser evitado através de um primeira trasfega mais precoce. Contudo, os aromas sujos que também se denotam, podem estar associados a más práticas de higiene. Sugere-se que, nesta matéria se invista em aconselhamento técnico e na formação dos produtores.

Analisemos, agora, a portaria que regula a produção de vinho Medieval de Ourém. Como se observou no segundo capítulo, não é possível saber quais as castas que existem nos dias de hoje, que já eram utilizadas na Idade Média. No fundo, a essência do vinho Medieval de Ourém está mais relacionada com as técnicas de cultivo da vinha e com o método de vinificação do que, propriamente, com os tipos de castas. Por isso, pensamos que fazia sentido alterar-se a portaria, de forma a poder-se utilizar um maior número de variedades. Com efeito, uma das características fundamentais da viticultura medieval era a grande diversidade de castas. Esta limitação reduz a área de vinha que poderia ser utilizada para produção de uvas para Medieval de Ourém, e exclui parcelas de vinha com características marcadamente medievais (como podemos encontrar na freguesia de Espite, concelho de Ourém).

Concordamos com a maior parte do que é exigido pela portaria, na parte respeitante aos métodos de vinificação. Porém, não faz qualquer sentido limitar-se as doses de aplicação de anidrido sulfuroso e ácido tartárico, a metade do permitido legalmente...A portaria refere, também, que a utilização de sulfuroso só pode ser efectuada antes do início da fermentação. Ora, tecnicamente, o sulfuroso é uma das poucas substâncias permitidas legalmente, capazes de estabilizar microbiologicamente os vinhos, e, assim, garantir-lhe maior longevidade comercial. Para além disso, as doses utilizadas na fermentação são completamente diferentes das doses de conservação, pelo que esta exigência não faz qualquer sentido.

A portaria limita o rendimento por hectare a 40 hL. Pela bibliografia consultada e exposta anteriormente, pensamos que este valor poderia ser superior.

Finalmente, apenas mais um reparo: porque não abranger a zona de produção a outros concelhos limítrofes, visto que a influência cisterciense se fazia sentir um pouco por toda a zona Centro?

Em jeito de conclusão, depois da revisão bibliográfica efectuada, pode-se afirmar que o método de vinificação do vinho Medieval de Ourém é idêntico ao utilizado na Idade Média. Assim sendo, na figura 14 é apresentado um diagrama de vinificação tipo, para este vinho.

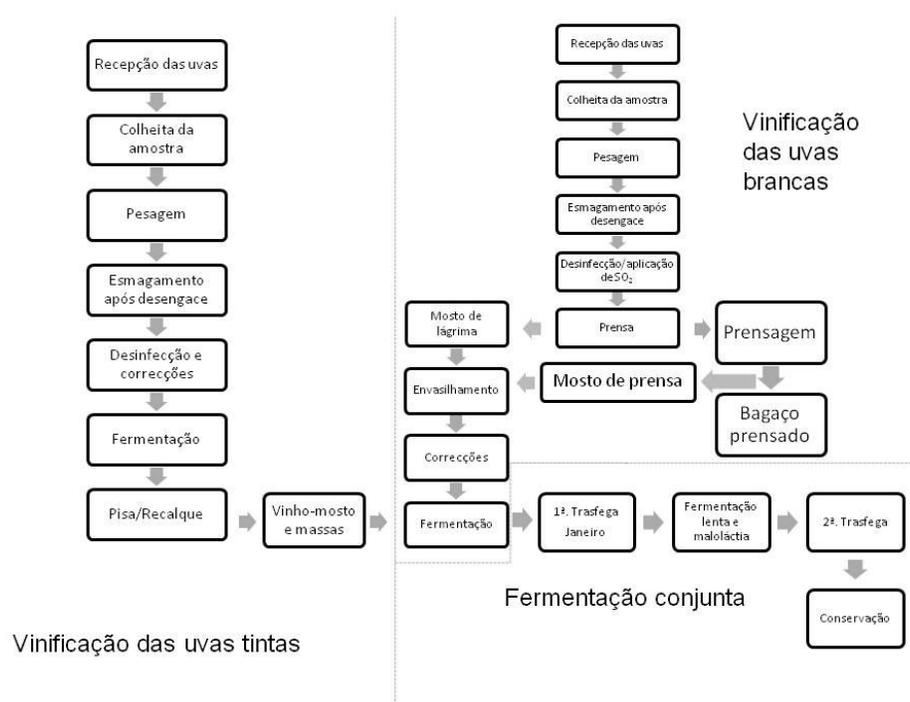


Figura 14 – Diagrama de vinificação genérico do vinho Medieval de Ourém.

4. Princípios para exploração turística do vinho Medieval de Ourém

4.1 O conceito de enoturismo

Ao consultarmos bibliografia relacionada com a temática do enoturismo, rapidamente nos consciencializamos de que este é um produto complexo e em evolução. Em evolução, porque cada vez é mais diferenciada a oferta que os agentes do sector tendem a promover. Complexa, pois engloba duas indústrias importantes para as economias regionais: a do vinho e a turística.

Assim, há autores que o definem como visitas a vinhas, adegas e festivais com objectivo lúdico (Johnson, 1998 citado por Hall *et al.*, 2002). Como facilmente reconhecemos, esta definição exclui, à partida, outro tipo de visitas, como as de carácter profissional.

Já a Western Australian Wine Tourism Strategy (2000) define enoturismo como: “travel for the purpose of experiencing wineries and wine regions and their links to [Australian] lifestyle. Wine tourism encompasses both service provision and destination marketing”. Ora, esta definição acrescenta à anterior, uma vertente direccionada para a região, para a descoberta de toda uma cultura relacionada com o vinho e intrinsecamente ligada ao local de produção.

É recorrente a bibliografia da especialidade explicar o conceito, baseando-se na definição de Hall *et al.* (2000). Segundo este autor, o enoturismo pode ser definido como a visita de turistas a vinhas, adegas, festivais e salões de exposições vínicos, em que a prova de vinhos e/ou as características dos vinhos, de uma determinada região, constituem os principais factores motivacionais.

Contudo, esta conceptualização não faz referência à duração da visita. Posto isto, a South Australian Tourism Commission (citada por Getz, 2000), define enoturismo como qualquer experiência vivenciada por visitantes, relacionada com adegas ou produção de vinhos, com duração de um ou mais dias. Adiantam, ainda, que a experiência enoturística engloba, não só, visitas ocasionais aos locais de produção, como podem constituir destinos de férias, em que o principal objectivo é o conhecimento *in loco* das características dos processos de vinificação.

4.1.1 A procura

A procura depende das motivações, percepções, das experiências anteriores e expectativas do enoturista. De facto, hoje em dia, cada vez menos se visita uma adega com o simples objectivo de se comprar vinho... O turista procura, por exemplo, aumentar o seu nível de conhecimento acerca do vinho e dos processos de vinificação ou, por e simplesmente, usufruir do bem estar social que a experiência enoturística proporciona. Claro que as motivações de cada indivíduo não são sempre as mesmas durante toda a sua vida. Estas vão mudando de acordo com a sua idade, com as vivências passadas e são influenciadas por campanhas promocionais, que acabam por criar expectativas relativas ao produto a que se destinam (Hall *et al.*, 2000).

O mesmo autor afirma que a percepção do turista é influenciada por três elementos diferentes: as experiências passadas, as suas preferências individuais e pela informação. A escolha dos seus destinos depende do grau de satisfação que obteve em visitas anteriores. As preferências reflectem a personalidade do indivíduo na procura de satisfação de determinados desejos ou necessidades. A informação pode vir de qualquer parte: desde as páginas dos jornais até à opinião de amigos ou conhecidos, passando pela própria Internet, publicidade e brochuras dos vários destinos possíveis.

Roberts *et al.* (2006), considera que as percepções e motivações combinam-se para formar, no potencial visitante, uma imagem do que vai encontrar no destino turístico. Esta imagem pré-concebida ocupa um papel central no marketing dos vinhos, pois é esta que vende o ambiente de charme e romance muito procurado pelos enoturistas.

Telfer (2000), citado por Roberts *et al.* (2006), refere que as visitas a uma determinada região dependem de três factores: a presença de vinhas, a vinificação dos vinhos e as adegas onde estes são produzidos. Getz (1998), referido pelo último autor, destaca os atributos paisagísticos da região, como fundamentais para atrair visitantes.

Charters e Ali-Knight (2002), referidos por Roberts *et al.* (2006) consideraram que o destino enoturístico deve constituir uma experiência que reflecta um estilo de vida autêntico, sempre com uma componente educacional, que estabeleça pontes de ligação com a arte e gastronomia, permitindo, assim, melhorar os valores económicos e socioculturais da região.

4.1.2 A oferta

Da oferta fazem parte todos os recursos utilizados pelos enoturistas, assim como pelas empresas e instituições que transformam esses mesmos recursos num produto enoturístico.

Num primeiro plano, situamos o sector da produção de vinho. É este que faculta a visita à adega e suas infra-estruturas, às vinhas e está na primeira linha na organização de festivais vínicos. Num segundo plano, surge a indústria turística. Esta vai complementar o que as empresas da produção têm para oferecer. Por exemplo, visitas guiadas às adegas e à região, pacotes que incluam hospedagem ou experiências gastronómicas. É curioso como, hoje em dia, há uma tendência para que os operadores integrem nos seus produtos a oferta de um conjunto de práticas, muitas desportivas, relacionadas com o meio rural, como a caça, a equitação ou o ciclo turismo. Uma parte da oferta que não pode ser descurada são os recursos humanos. Estes são constituídos pelos técnicos e trabalhadores na área de produção, mas, também, pelos operadores turísticos. Podemos afirmar que o sucesso e importância que o enoturismo poderá ter numa determinada região, dependerá do estado de desenvolvimento dos sectores do vinho e do turismo.

Outra componente da oferta é o local de destino. Do ponto de vista enoturístico, estas são localidades turísticas que, de alguma forma, possuem interesse vitivinícola. A oferta, nesta perspectiva, passa pelo conjunto de infra-estruturas físicas que nelas existem, mas, também, pela componente paisagística e cénica em que se encontram e pelo seu património sociocultural. Com efeito, segundo Serrenho (2005), a experiência enoturística está intrinsecamente relacionada com o território, podendo a visita ser motivada, não pelo vinho, mas sim pelos atributos da região vitivinícola.

De facto, são as particularidades de cada região, que também estão por trás da noção de *terroir*¹⁴, que levaram à constituição das várias regiões vitivinícolas que hoje existem no nosso país. As denominações de origem surgiram no sentido de proteger a identidade dos vinhos das várias regiões de produção, assegurando, por um lado, que os vinhos são originários e produzidos nessa região e, por outro, que são vinhos cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente ao meio geográfico, incluindo os factores naturais e humanos.

¹⁴ *Terroir* é o conjunto dos factores naturais que, pela sua acção sobre a videira, conferem a um produto uma verdadeira tipicidade e autenticidade. Integra numerosos factores: climáticos, edáficos, biológicos e humanos. Em França, as delimitações de origem são fundadas neste conceito (Lopes, 2004).

Assim sendo, uma oferta enoturística de qualidade deve ser suportada por uma legislação de base forte, que permita preservar a identidade de cada região. São indispensáveis acordos institucionais entre as várias entidades ligadas ao sector, para que se estabeleçam estratégias de crescimento e desenvolvimento para o enoturismo. Estas podem passar por criação de legislação mais adequada às necessidades dos intervenientes, mas, também, pelo apoio da tutela à criação de novas infra-estruturas.

4.2 Vantagens e desvantagens do enoturismo

Para a Australian Wine Foundation (1996), citada por Hall et. al (2000), o enoturismo pode constituir a essência do negócio para muitas das pequenas empresas vitivinícolas. Para outras, porém, poderá ser uma actividade secundária que permita abrir canais de escoamento e de promoção de produtos.

No quadro 14 podemos observar algumas das vantagens e desvantagens do enoturismo, para as empresas vitivinícolas.

Quadro 14 – Vantagens e desvantagens do enoturismo, para as empresas vitivinícolas
(fonte : Dodd e Bigotte (1995) e Day (1996), citados por Hall *et al.* (2000)).

Vantagens	Desvantagens
<ul style="list-style-type: none"> • Aumento das oportunidades de venda. • Fiabilização de consumidores ao produto. • Aumento das margens de lucro. • Meio de escoamento da produção alternativo. • Contacto directo com as opiniões dos consumidores sobre os produtos. • Criação de uma base de dados de consumidores. • Oportunidade para educar os consumidores, para determinado produto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumento dos custos. • Necessidade de injeção de capital. • Incapacidade de aumentar substancialmente o volume de vendas.

Discutamos primeiro as desvantagens. A construção de uma sala de provas e de todo um conjunto de infra-estruturas de apoio à recepção de turistas, implica um investimento inicial que poderá ser avultado. Daí que seja necessário a empresa ter, à partida, disponibilidade de capital. Esse facto torna-se mais relevante ainda, quando não são cobradas tarifas para se provarem vinhos. Por outro lado, o número de visitantes que o enoturismo atrai, acaba por ser sempre limitado. Neste sentido, a empresa poderá ter que recorrer sempre a outros canais para poder comercializar e escoar a sua produção. No entanto, com o enoturismo, os potenciais consumidores passam a estar mais expostos ao contacto com o vinho, permitindo-lhes mostrar novos produtos. Claro está, que este contacto leva a que surjam novas oportunidades de venda. Para além disso, inerente ao enoturismo está associada uma relação personalizada com o lado da produção, acabando por se firmarem laços de confiança entre o cliente e a marca. Esta dinâmica permite uma fiabilização dos consumidores.

Para os pequenos produtores que não conseguem assegurar volumes de produção constantes, esta é uma forma que têm de vender os seus vinhos, advindo desta, outra vantagem: por não necessitarem de recorrer à distribuição, as margens de lucro aumentam. Apenas um reparo que vai ao encontro de algo que já tinha sido afirmado aquando da discussão das desvantagens da implementação desta actividade: se não forem cobradas taxas para se provarem vinhos, uma parte da margem de lucro é canalizada para a amortização do investimento efectuado para recepção de visitantes, o que se traduz numa diminuição líquida dessa mesma margem.

O contacto directo permite, igualmente, à empresa, perceber quais os gostos e reacções dos consumidores aos seus produtos. Desta forma, esta poderá alterar o perfil dos seus vinhos ou diversificar a sua gama de oferta. Outra vantagem directa que advém da relação personalizada com a procura é a possibilidade de criação de uma base de dados de clientes. Através desta, a empresa poderá contactar os seus clientes para os informar de novidades relacionadas com a sua oferta turística ou surgimento de novos produtos.

Por fim, as visitas a adegas ajudam a sensibilizar as pessoas para passarem a apreciar o mundo do vinho de outra forma. O interesse e o conhecimento que resultam destas experiências traduzem-se no aumento do consumo de vinho.

Segundo Hall *et al.* (2000), para muitas das pequenas adegas (“boutiques”, como o autor as designa), a produção de vinho é encarada mais como um modo de vida (“lifestyle”), do que propriamente como uma verdadeira actividade empresarial. Nestes casos, a principal preocupação dos produtores incide mais sobre a qualidade dos seus produtos, do que em aumentar as suas produções, visto que o que lhes interessa é manter uma remuneração que apenas lhe permita manter o nível de vida que ambicionam. Por isso, o mesmo autor,

afirma que a escolha do modelo de enoturismo varia com a dimensão económica da empresa, com a escala que pretende atingir e com o estilo de vida que os seus proprietários pretendem ter. Enquanto que para as pequenas empresas, o enoturismo é uma solução quase obrigatória (por todas as vantagens que já foram referidas), para as de maior dimensão, acaba por ser uma forma de promover e publicitar as suas marcas.

4.3 Alguns exemplos de modelos de implementação enoturística

Ao pesquisar-se na bibliografia da especialidade deparamo-nos com vários exemplos de modelos de exploração enoturística, que podem servir de inspiração para a criação de um outro, adequado à realidade da região em estudo.

Se as regiões vitivinícolas englobam uma vasta gama de oferta de experiências relacionadas com o vinho, mas também a possibilidade de contactar com muitas e variadas atracções (sejam elas a visita de património, mostras de arte, etc.), a articulação entre estas é feita através das rotas dos vinhos. Estas consistem em itinerários, marcados e sinalizados com simbologia específica, não apenas em mapas, mas também nas rodovias, que contemplam locais com interesse histórico (ou outro) e vitivinícola.

Apenas a título de exemplo, começa por descrever-se o modelo implementado na região Suíça de Vaud. Com uma área total de 3 800 ha de vinha, a maioria das empresas comercializa a sua produção através de venda directa, não só ao público geral, mas também às unidades hoteleiras e de restauração.

Nos pontos de informação turística são fornecidos guias e brochuras, escritos em várias línguas, onde são facultados apontamentos sobre a história dos locais de destino, assim como os contactos dos vários produtores que organizam provas. Há, inclusive, percursos que se destinam a ser feitos de forma pedonal e que são complementados com os tempos e distâncias que medeiam os vários locais de interesse.

A actividade enoturística foi desenvolvida em parceria com outras instituições como restaurantes (é fornecida aos visitantes uma listagem de restaurantes recomendados que articulam a gastronomia com o vinho da região), mas também com a indústria queijeira Suíça, que é vista com uma das mais reconhecidas a nível mundial.

Alguns autores, como Campbell (1996) e Pratt (1994), referidos por Hall *et al.* (2000), consideram que festivais gastronómicos e vínicos podem trazer os mesmos benefícios que as visitas aos locais de produção. Estes eventos permitem que as empresas apresentem (de forma mais barata), os seus produtos a um grande número de novos potenciais consumidores, ajudam a clarificar e reforçar a identidade das regiões e permitem interagir

directamente com um tipo de consumidor que esteja efectivamente interessado em adquirir o produto apresentado.

Em França coexistem vários modelos. Em algumas regiões, a grande maioria das propriedades abertas ao público é a responsável pela prestação de serviços enoturísticos. Por exemplo, na Borgonha, as provas de vinhos em pequenos produtores é gratuita, salvo se o visitante não adquirir qualquer produto. Nesta região, devido ao elevado número de produtores de pequena produção, a promoção turística limita-se a painéis à porta das adegas. Para além disso, os contactos das adegas com este tipo de serviços figuram no guia de vinhos da região. Claro que há algumas excepções. Há empresas em França, inclusivamente na Borgonha, de grande dimensão, que encaram o enoturismo com grande profissionalismo, dimensionando as suas instalações e investindo na qualificação dos seus funcionários, para poderem receber dezenas de milhares de turistas por ano (Frochot, 2000). A mesma autora, baseando-se numa publicação do *Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux* (1992), afirma que para essa região, apesar dos investimentos avultados que algumas quintas tiveram que realizar para iniciarem a sua actividade enoturística, os lucros provenientes das taxas cobradas para prova de vinhos e os que provêm das vendas directas, foram suficientes para amortizar esse mesmo investimento num ano. Obviamente, que as empresas da região tiraram partido da imagem romanesca que gozam a nível mundial e associaram as suas actividades de promoção vínica com outras atracções como desportos, exposições de pintura e outros eventos artísticos.

Em França, algumas regiões possuem uma infra-estrutura centralizada de promoção enoturística – as “Maisons des Vins”. Estes centros estão ligados às unidades de produção e veiculam informação sobre uma determinada região ou zona específica. Existem para providenciar aos turistas informações sobre as características das vinhas e vinhos produzidos, métodos de vinificação utilizados, prova de vinhos e formação básica para a execução da mesma. Estão, muitas vezes, equipadas com meios audiovisuais, provas de vinhos permanentes e loja de vendas (Frochot, 2000).

A indústria dos vinhos do Distrito de Camberra, na Austrália, é apontado como um exemplo a seguir pelas novas e emergentes regiões vitivinícolas australianas. As empresas da região são tipicamente familiares, com baixos volumes de produção. Tal como noutras zonas de produção australianas, as vendas directas são fundamentais para as pequenas empresas, correspondendo a 47% do volume total de vendas. Outros 20% são escoados directamente para sectores relacionados com o turismo (hotelaria e restauração).

Cambourne e Macionis (2000), citam, no seu trabalho, um estudo do *Centre for Tourism and Leisure Policy Research* (1998), que concluiu que as unidades mais procuradas eram as que ofereciam serviços enoturísticos secundários, diferenciando-se assim das restantes concorrentes: participação em eventos e festivais vínicos, espaços e

infra-estruturas adjacentes à adega para “pic-nics”, visitas guiadas à adega e oportunidade para conhecer o enólogo e, assim, aprender mais acerca dos métodos de vinificação utilizados. O sucesso do enoturismo nesta região não advém apenas das acções individuais de cada produtor. Estabeleceram-se sinergias entre os vários actores do sector, organizando-se festivais vitivinícolas temáticos sustentados por um “marketing” e relações públicas fortes.

Nos Estados Unidos da América figuram vários modelos de exploração enoturística. Em regiões emergentes, como no Estado do Texas, tenta evitar-se cometer alguns erros que foram cometidos noutras regiões, como na californiana Napa Valley, onde foi adoptado um enoturismo de massas, sem que haja qualquer preocupação educacional para com os visitantes.

Com efeito, no Texas, a venda directa de vinho tem uma grande importância para a economia dos pequenos produtores. Em média, estas empresas escoam mais de 60% da sua produção directamente a visitantes. Nesta região, as empresas adoptaram vários conceitos de enoturismo. Enquanto que uns continuam a promover uma abordagem de massas, outras optam por criar uma panóplia de atracções, como apresentações na sala de provas e visitas guiadas às instalações. Acima de tudo, pretende criar-se uma relação de confiança entre o visitante e o produtor, uma vez que o primeiro é visto como um potencial cliente. Assim sendo, a empresa consegue desenvolver uma estratégia de “marketing” que assenta em relações comerciais duradouras, com uma clientela fixa. Pode criar uma base-de-dados de clientes, mantendo-se em contacto com estes através de correio convencional, correio electrónico, etc. (Dodd, 2000).

Hall *et al.* (2000) defendem que nem todas as pequenas empresas da Nova Zelândia devem procurar, quase desenfreadamente, estratégias para alcançarem um crescimento elevado. De facto, estes autores reiteram que existe, naquele País, um elevado número de pequenos produtores motivados, não apenas pela mais valia económica que o vinho lhes proporciona, mas, também, por um modo de vida associado ao meio rural e à cultura vitivinícola. Para estes, Hall *et al.* (2000), consideram que devem procurar melhorar os níveis qualitativos dos seus produtos, tentando diferenciar-se através da utilização de métodos de vinificação alternativos, atraindo, desta forma, nichos de mercado, não só a nível nacional, como internacional. Acrescentam, ainda, que é aos pequenos produtores que se deve a imagem romanesca do vinho.

4.4 Requisitos necessários para a implementação da actividade enoturística

No ano de 2005, foi publicado o European Enotourism Handbook, integrado no projecto VINTUR. Este documento estabelece uma série de parâmetros, que as várias entidades implicadas na criação de uma rota enoturística devem cumprir, para que esta seja reconhecida como uma “Rota de Vinhos Europeia”.

Na figura 15, estão esquematizados os “pilares” em que deve ser sustentada a constituição de uma rota enoturística.



Figura 15 – Os “pilares” do enoturismo (Fonte: Deloitte, 2005)

4.4.1 A cultura do vinho

Sem o culto do vinho, não existiria enoturismo. Desta forma, é muito importante que a rota destaque o valor cultural e enológico dos seus produtos. É este valor “enologicó-cultural”, que vai permitir atrair potenciais visitantes, que deve constituir a temática central da actividade enoturística da região.

Quanto mais autêntica for essa cultura, maiores são as potencialidades de, não só atrair pessoas, como de fomentar outras actividades paralelas à enofilía, com potenciais parceiros e actores do sector turístico.

4.4.2 Turismo

Um produto turístico pode ser definido como um conjunto de serviços e elementos tangíveis e intangíveis – que incluem os recursos e as atracções, os equipamentos e as infra-estruturas, os serviços, as actividades de entretenimento, os valores e os símbolos – que geram interesse e demonstram capacidade de atrair grupos, bem identificados, de consumidores, desde que satisfaçam as suas motivações e expectativas. Deste ponto de vista, o produto turístico envolve a integração de diferentes sectores, controlados pela administração pública e pelo sector privado, sem que, contudo, se possa exercer um controlo efectivo da oferta final. Assim sendo, é o sector turístico que deve estabelecer a ponte entre o que a região tem para oferecer e o visitante.

A qualidade dos equipamentos turísticos do local de destino constitui um aspecto de grande importância, para o sucesso do desenvolvimento enoturístico da região. As condições mínimas, para o reconhecimento de uma região enoturística, dependem da capacidade de resposta, dos agentes instalados no local, às necessidades dos turistas. Apesar de se exigir que a região tenha uma dimensão mínima, em termos de equipamentos hoteleiros, pode ser mais adequada a existência de oferta de espaços relacionados com a cultura e o ambiente rural.

4.4.3 Território

O território pode ser definido como a base de referência para a constituição da oferta enoturística. Deve possuir traços característicos que o identifiquem com o produto a que está associado, quer ao nível dos espaços urbanos como naturais. Nele, deve ser instalada a sinalização dos recursos enoturísticos da região.

4.4.4 Sustentabilidade

O conceito de turismo sustentável apareceu no final dos anos oitenta, depois da emergência de uma panóplia de aspectos negativos, associados ao turismo de massas. A sustentabilidade implica a preservação dos recursos culturais da região; o planeamento

turístico deve ser gerido e planeado tendo em conta os impactos ambientais e socioculturais; que seja assegurada a qualidade ambiental do território; que se procure alcançar um elevado grau de satisfação nos turistas; que os benefícios da exploração turística sejam distribuídos pela sociedade.

Com efeito, e sabendo que o turismo trabalha com recursos não-renováveis, deve haver uma preocupação em preservar a região de acção, de forma a que o fluxo turístico não exceda a capacidade de suporte do meio. Esta capacidade de suporte, pode ser definida como o número de pessoas que podem usufruir de um determinado recurso, sem que haja perda da qualidade da oferta. Claro, que esta é dinâmica, uma vez que depende do planeamento turístico e da optimização das infra-estruturas existentes.

É necessário referir, uma vez mais, a importância que as administrações local e central têm na manutenção da sustentabilidade da oferta turística, visto que são estas as detentoras e responsáveis pelo planeamento territorial. Neste sentido, estes actores devem considerar potenciais incompatibilidades de alguns sectores com o enoturismo. Refira-se, por exemplo, a instalação de unidades industriais e agro-pecuárias poluentes, a descaracterização urbanística, etc..

No entanto, a responsabilidade pela sustentabilidade, como de resto já foi sugerido, não pertence apenas à tutela. Esta deve ser uma preocupação constante de todas as entidades relacionadas com o enoturismo; uma responsabilidade partilhada.

4.4.5 Autenticidade

Este é um factor de grande importância para o enoturista. Em contraponto com o turismo de massas, o modelo enoturístico recomendado pelo Projecto VINTUR caracteriza-se por pequenas produções de vinho, fazendo uso de métodos manuais (porque não artesanais), que proporcione experiências o mais autênticas possível para os visitantes, não defraudando as expectativas dos mais exigentes.

A autenticidade da experiência cultural e enoturística deve ser preservada e perfeitamente compatível com o desenvolvimento do produto, assim como, com os condicionalismos necessários para o seu reconhecimento. Neste sentido, as tradições culturais, a história, o património local e a gastronomia devem complementar a oferta turística, enriquecendo a experiência cultural e educacional do visitante.

4.4.6 Competitividade

O desenvolvimento de um enoturismo sustentável e autêntico são as chaves para que o produto se afirme num mercado tão competitivo como é o mercado turístico. Contudo, a competitividade de um destino enoturístico resulta, também, da adaptação dos sistemas de produção, dos produtos e dos serviços, às mudanças na procura.

A capacidade de inovação depende dos condicionalismos a que estão sujeitas as empresas que actuam na região, das condições dos factores de produção, dos apoios que existam à inovação na área do enoturismo e dos condicionalismos impostos pela procura.

4.5 Proposta de modelo enoturístico para a região do vinho Medieval de Ourém

4.5.1 Definição do território

Segundo o Anuário Estatístico da Região Centro de 2006, publicado pelo Instituto Nacional de Estatística (2006), o concelho de Ourém surge como um dos concelhos da Região Centro não só melhor equipados, em termos de infra-estruturas turísticas, como um dos que mais turistas recebe. Esses factos estão expostos no quadro 15.

Quadro 15 – Indicadores de hotelaria de Portugal e do Município de Ourém (fonte: INE, 2006).

	Estada média de hóspedes estrangeiros	Capacidade de alojamento por 1000 habitantes	Hóspedes por habitante	Proporção de hóspedes estrangeiros	Proporção de dormidas entre Julho e Setembro	Dormidas em estabelecimento hoteleiro por 100 habitantes
	Nº. de noites	Nº.		%		Nº.
Portugal	3,9	24,9	1,2	52,6	36,8	354,4
Ourém	2,1	97,9	4,5	66,3	37,0	861,6

Para além da boa capacidade hoteleira já referida e, de resto, evidente no quadro em epígrafe, há outro parâmetro que sugere uma boa oportunidade para desenvolvimento de turismo relacionado com o vinho: o facto de apenas 37% da afluência ao concelho de Ourém ser no Verão. Sabe-se que os três meses da época estival são os mais fortes, em termos turísticos, e Ourém não é excepção. Contudo, o facto de 63% se deslocarem ao

concelho nos outros meses, significa que, à partida, está garantida a afluência de pessoas durante todo o ano.

É certo que para estes números contribui grandemente a afluência de pessoas ao Santuário de Fátima, localizado no concelho de Ourém. Segundo informações do SEPE - Serviço de Peregrinos do Santuário (www.santuario-fatima.pt), relativas ao ano de 2005, nas 2 544 missas oficiais realizadas participaram 3 415 079 pessoas e nas particulares 692 309 peregrinos. Nas outras celebrações oficiais, 2 644 149 pessoas; nas não oficiais, 375 633. Salienta-se, ainda, os grupos de peregrinos estrangeiros, que se inscreverem no SEPE: 2 090 grupos oriundos de 70 países diferentes, oriundos dos cinco continentes, num total de 285 345 pessoas. Destaque para Espanha, de onde vieram 30 237 pessoas; Itália, com 28 509; Estados unidos da América, com 70 506 peregrinos.

No capítulo anterior explicou-se a história do vinho Medieval de Ourém, onde é clara a sua relação com o catolicismo e a cristandade medieval. Assim sendo, parece óbvia a relação que deve existir e ser instituída entre os operadores intervenientes no turismo religioso e o sector de produção do vinho Medieval de Ourém.

Da mesma forma, é indissociável a conexão entre este vinho e a Ordem de Cister e, por correlação, com o Mosteiro de Alcobaça. Esta é uma das mais importantes abadias cistercienses europeias, sendo um símbolo de Cister, elevada à condição de Património Mundial pela UNESCO em 1989 (www.ippar.pt). Para além disso, este monumento foi considerado como uma das sete maravilhas de Portugal. Assim sendo, a criação de uma rota enoturística não pode ser constituída sem estar ligada a esta obra arquitectónica de grande interesse histórico, cultural e turístico. Não deixa de ser relevante o facto de, em 2007, se terem registado 238 637 entradas de visitantes, neste monumento (dados fornecidos pela Região de Turismo Leiria/Fátima).

Após a apresentação destes números e tendo em conta a origem histórica e cultural que foi apresentada no capítulo anterior, pode-se concluir que o modelo enoturístico para esta região deve passar pela constituição de uma rota enoturística. A rota do vinho Medieval de Ourém deve, obrigatoriamente, ser articulada com os agentes turísticos que operam em Fátima e com o Mosteiro de Alcobaça. Se, por um lado, Alcobaça já não está dentro do perímetro de produção do vinho Medieval, por ser no seu mosteiro que se encontra depositada toda a carga simbólica de Cister, é impreterível que se façam todos os esforços institucionais, de modo a que se consigam concertar esforços e sinergias para estimular a produção de um produto único no país, como é o vinho Medieval de Ourém.

Tal como foi referido anteriormente, para o correcto funcionamento da rota, é fundamental que haja sinalização, em todo o território, referente às infra-estruturas de carácter vínico sejam elas adegas, postos de turismo que contenham informação enoturística, estabelecimentos de restauração que estejam articulados com o vinho

Medieval. Para que a autenticidade do território vitivinícola não se perca, é conveniente que as instituições da região se esforcem por preservar e, preferencialmente, aumentar a paisagem vitícola medieval na região de produção.

4.5.2 Proposta de funcionamento da rota enoturística

Após visitas às adegas, pode-se concluir, que a grande maioria não apresentava condições para receber visitantes. Algumas não possuem WC's, outras não têm espaço para estacionamento automóvel, nenhuma tem dimensão para receber grandes grupos e pessoal com formação especializada em enoturismo, etc. Num ponto todas coincidem: possuem um carácter autêntico que deve ser explorado e potenciado no futuro.

Posto isto, optou-se por propor um modelo de funcionamento análogo ao descrito em algumas regiões francesas: a constituição de um Centro Educacional. É para aqui que devem confluir os interessados em conhecer o vinho Medieval de Ourém. Este centro deve estar dotado de meios audiovisuais capazes de transmitir aos visitantes a autenticidade deste produto, ao longo de todo o seu processo de fabrico, desde as vinhas até à adega. Por ser um vinho histórico, não tem as características dos vinhos produzidos hoje em dia, pelo que é necessária a presença de pessoal qualificado, que não só dê os vinhos a provar, mas que os explique e relacione com a história e cultura por detrás do seu aparecimento. O Centro Educacional pode, também, funcionar como loja de vendas e local de eventos.

Na próxima rubrica é apresentado um conjunto de requisitos que as adegas devem ter para passarem a receber turistas. Isto, porque o contacto directo com os meios de produção é extremamente importante. Com efeito, o Centro Educacional deve estar dotado de um portefólio com os vários produtores, onde podem, inclusivamente, estar incluídas fotografias das vinhas e adegas, e indicações para que, os eventuais interessados, se possam deslocar até lá.

Se a ponte entre os visitantes e a produção é o Centro Educacional, a ligação entre os turistas e o centro é feita por intermédio dos postos de turismo da região. Os postos de turismo, enquanto locais privilegiados de contacto com o consumidor, devem estar munidos de informação relativa ao vinho Medieval e à rota a constituir (brochuras, mapas, etc.). Só o posto de turismo de Alcobaça registou, em 2007, 9 554 visitas e, de certeza, que a totalidade dos postos de informação existentes no concelho de Ourém receberam muitos mais.

Vimos, na revisão bibliográfica, que era comum a ligação do vinho à gastronomia. Como Neves (2008) referiu, a gastronomia é um facto social e um bem cultural porque intervém na identificação de indivíduos, de regiões, de sistemas alimentares, das realidades

culturais. Existe já uma publicação sobre a gastronomia tradicional de Ourém, que pode servir de base para o desenvolvimento de iguarias. A cultura que está subjacente a este vinho e a sua autenticidade, permitem que, no território definido, hajam estabelecimentos de restauração que confeccionem ementas para serem acompanhadas especificamente com este vinho. Contudo, deixa-se um reparo para que as instituições responsáveis pela constituição e auditoria da rota enoturística criem parâmetros de exigência, ao nível da qualidade, de forma a enaltecer a nobreza histórica e cultural deste vinho.

Para além de sinergias com a restauração, devem ser criadas pontes com outros operadores turísticos, constituindo-se parcerias com unidades hoteleiras que se enquadrem no conceito que esse pretende transmitir ao consumidor.

Desta forma, para tentar sumarizar a proposta em epígrafe, apresenta-se na figura 16 um mapa do concelho de Ourém (que deverá ser posteriormente desenvolvido), mas que contém a localização dos pontos com interesse vitivinícola e de alguns estabelecimentos de restauração. Para além disso, estão patentes as principais vias de comunicação do concelho.

Apenas duas ressalvas: como se pode verificar, no mapa figura o Centro Educativo. Propõe-se que este se localize no castelo de Ourém, principalmente por este ser um monumento cujas origens remontam à medievalidade. No mapa estão patentes, igualmente, a localização de alguns estabelecimentos de restauração. Os que aqui figuram estão referenciados em guias turísticos (www.lifecooler.com), e daí a sua selecção. Contudo, isto não significa que no futuro, aquando da constituição do roteiro vitivinícola, não se tenham que contactar estes e outros estabelecimentos, de forma a planear a oferta gastronómica de acordo com a temática do vinho “Medieval de Ourém”.

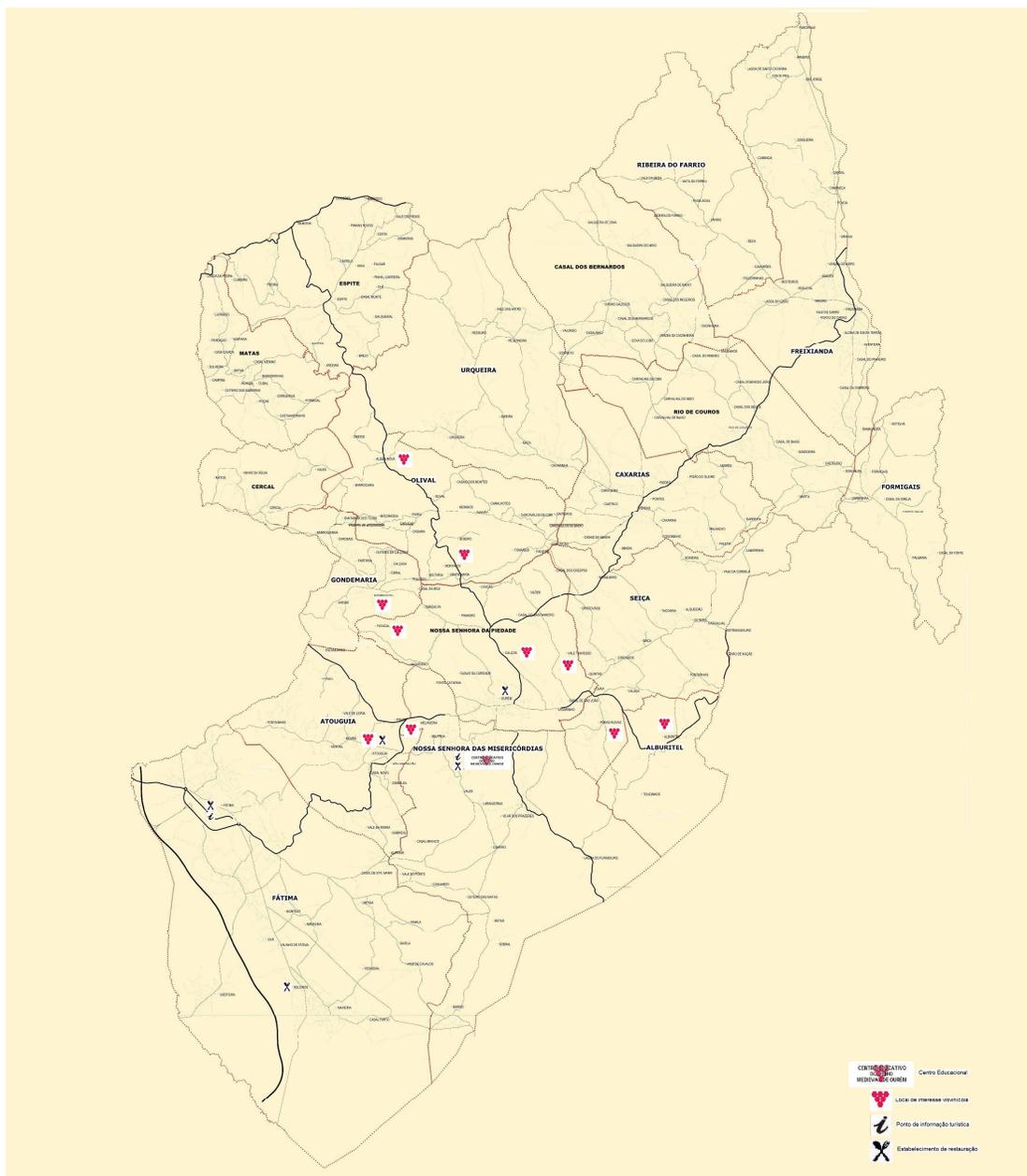


Figura 16 – Mapa da rota enoturística.

4.5.3 Requisitos das adegas para a recepção de turistas

A decoração e arquitectura da adega devem ter por base um conceito que a identifique imediatamente com a região. Deve-se privilegiar o uso de materiais autóctones e regionais. As instalações devem estar providas de casas de banho para os visitantes e de

sinalização à entrada que, não só as identifique, como indique quais os serviços que oferece, o horário de funcionamento e os preços praticados.

Para além de permitir reservas antecipadas, a adega deve oferecer visitas guiadas, executadas por pessoal devidamente formado para o efeito. Caso se pretenda efectuar provas de vinhos, é essencial que estas sejam feitas, também, por trabalhadores certificados (de preferência pelo Centro Educacional ou entidade recomendada pelos seus responsáveis). Para além disso, para levar a cabo estas provas, é essencial que o serviço prime pela qualidade que:

- 1) os vinhos sejam servidos à temperatura recomendada;
- 2) os copos sejam apropriados;
- 3) o espaço onde a prova se realize seja adequado;
- 4) a adega esteja equipada de forma a servir os vinhos em condições de higiene.

É muito importante que haja a possibilidade de se vender vinho directamente aos visitantes.

Segundo Griffin *et al.* (2006), os visitantes consideram que os atributos mais importantes que as adegas devem possuir, de modo a oferecerem um serviço de qualidade, prendem-se com:

- 1) a simpatia;
- 2) afabilidade;
- 3) conhecimento técnico e profissionalismo dos trabalhadores responsáveis pela recepção;
- 4) acompanhamento dos turistas;
- 5) agradabilidade do espaço interior da adega e da sala de provas.

Num segundo plano, os visitantes consideram que a qualidade do vinho é um requisito extremamente importante, assim como as infra-estruturas que facilitam a visita às instalações. A presença de um parque de estacionamento no exterior e sinalização exterior sobre o funcionamento e tipo de serviços prestados são, igualmente, valorizados. Os parâmetros menos importantes são os que estão relacionados com os espaços exteriores à adega.

4.5.4 Conclusão – Bases para a sustentabilidade da actividade enoturística

O modelo apresentado em epígrafe é, provavelmente, o que melhor se adequa à implementação imediata duma rota enoturística. Tem como pontos fortes o facto de se articular com dois locais de grande atracção turística: o Santuário de Fátima e o Mosteiro de Alcobaça. A afluência de visitantes a estes locais é de tal maneira elevada que basta

deslocar uma pequena parte de pessoas para a rota, para que esta tenha um fluxo de turistas que garante a sua sustentabilidade.

Outro ponto forte do modelo proposto reside no facto das empresas não terem que fazer investimentos avultados, para passarem a receber visitantes. Isto, porque é proposta uma centralização do investimento num espaço único (o Centro Educacional), que poderá ser compartilhado com fundos públicos¹⁵. No entanto, é necessário um esforço para que, caso sejam feitos investimentos no futuro, a autenticidade das vinhas e adegas não se esbata.

Claro que a continuidade da produção depende, essencialmente, da rentabilidade que os produtores tirem da sua produção. Este é um produto que, pelo peso histórico que lhe é inerente, deve ser direccionado para um consumidor que lhe reconheça riqueza e que lhe esteja disposto a dar valor acrescentado. Nunca irá ser um vinho de massas. Neste sentido, propõe-se que, nas empresas de maior dimensão, seja criado um novo vinho “herdeiro” do vinho Medieval, mais ao gosto do consumidor do século XXI, que se pautar por uma lógica de mercado e que possa ser vendido em quantidade suficiente para a actividade produtiva assumir uma verdadeira actividade económica. Por tudo o que foi dito neste trabalho sugere-se que esse vinho seja rosé, de modo a respeitar o ideal dos monges de Cister. Por certo que a insistência na produção de vinho tinto será, em nosso entender, a pior opção!

¹⁵ O Quadro de Referência Estratégico Nacional 2007-2013 tem programas de apoio que subsidiam actividades em que se enquadra o enoturismo.

Bibliografia e Webgrafia

Bibliografia

Aguiar, A.A. e Ferreira Lapa, J. L.; Memória sobre os processos de vinificação empregados nos principais centros vinhateiros do Continente do Reino; Imprensa Nacional; Lisboa; 1867.

Alarte, Vicencio; *Agricultura das vinhas... e vinhos...*; Imprensa Régia; Lisboa; 1712.

Almeida, Maria José de; *As alfaías vitícolas e o trabalho da vinha na época Romana no actual território Português*, in Actas do congresso O Vinho, A História e a Cultura Popular; I.S.A; Lisboa; 1994.

Amaral, J. D.; *O grande livro do vinho*; Círculo de Leitores; 1994.

Amaral, J. Duarte; *O papel da Igreja na viticultura da Idade Média*, in Actas do congresso O Vinho, A História e a Cultura Popular; I.S.A; Lisboa; 1994.

Anónimo; Ourém, Estudos e Documentos - Volume I; Centro de Cultura da Câmara de Ourém; Ourém; 1982.

Barbosa, Pedro Gomes; *A vinha e o vinho na paisagem e economia de Santa Maria de Alcobaça (séculos XII e XIII)* (Resumo), in Actas do congresso O Vinho, A História e a Cultura Popular; I.S.A; Lisboa; 1994.

Barbosa; Pedro Gomes; *Povoamento e Estrutura Agrícola Central – Séc. XII a 1325*; Instituto Nacional de Investigação Científica; Lisboa; 1992.

Barros, Amândio Jorge Morais; *“Vinho maduro, doce e sem saybro”*. *Algumas notas a propósito de um contrato de compra e venda de vinhos de finais do século XVI.*; Douro

Batalha, Carmo; Cruz, Maria José; Nunes, Maria Fernanda; *Castas Aptas à Produção de Vinho em Portugal – Nomenclatura*; Instituto da Vinha e do Vinho; Lisboa.

Bravo, P., Oliveira, D.; *Vinificação Moderna*; Oficinas do “Comércio do Porto”; Porto; 1913.

Bravo, P., Oliveira, D.; *Viticultura Moderna*; Oficinas do “Comércio do Porto”; Porto; 1916.

Caldas, Eugénio Castro; *A agricultura na História de Portugal*; Lisboa, E.P.N.; 1998.

Cambourne, Brock; Macionis, Niki; *Meeting the wine-maker: wine tourism product development in an emerging wine region* in *Wine tourism: an introduction in Wine Tourism Around the World – Development, management and markets*; Butterworth-Heinemann; Oxford; 2000.

Cardoso, António Barros; *Os vinhos macios e a história [século XVIII] – Nótulas históricas sobre afamados “vinhos macios”*; Douro Estudos e Documentos nº. 16; Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto; Porto; 2003.

Castelo-Branco, Fernando; *A exportação de vinho durante a primeira dinastia*, sep. de Boletim da Sociedade de Geografia de Lisboa, Janeiro-Junho; Lisboa; 1963.

Castelo-Branco, Fernando; *O Vinho de Borba*; Sep. de: O Vinho na História Portuguesa, Séculos XIII-XIX: Ciclo de Conferências; Porto, 1974. Fundação Eng. António de Almeida; Porto; imp. 1983.

Coelho, Maria Helena da Cruz; *O Baixo Mondego Nos Finais Da Idade Média – Volume I*; Imprensa Nacional - Casa da Moeda; 1989.

Coelho, Maria Helena da Cruz; *O Baixo Mondego Nos Finais Da Idade Média – Volume II*; Imprensa Nacional - Casa da Moeda; 1989.

Coelho, Maria Helena da Cruz; *O Mosteiro De Arouca – Do Século X Ao Século XIII*; Universidade de Coimbra; Coimbra; 1977.

Correia, L.; Passos Ascensão; *Wines Routes in Portugal: the case study of the Bairrada Wine Route*; Working Paper; Não publicado.

Correia, Lívio; *Descrição da Vila de Ourém feita em 1758 pelo P.e Luís António Flores, Cura coadjutor da Colegiada*; Câmara Municipal de Ourém; Ourém; 1999.

Cocheril, Dom Maur; *Alcobaça – Abadia Cisterciense de Portugal*, Coleção presenças da imagem; Imprensa Nacional – Casa da Moeda; Lisboa; 1989.

Costa, B. C. Cincinnato da; *O Portugal Vinicola, Estudos sobre a ampleographia e o valor oenológico das principais castas de videira de Portugal*; Imprensa Nacional; Lisboa; 1900.

Croft, John; *Um tratado sobre os vinhos de Portugal (tradução)*; Ed. I. V. Porto; 1942.

Cruz, António Marques da; *Alguns aspectos técnicos da viticultura romana*, in Actas do congresso O Vinho, A História e a Cultura Popular; I.S.A; Lisboa; 1994.

Cruz, A. M., Lopes, A. V.; *Manual prático – Vinho de Ourém*; Câmara Municipal de Ourém; Ourém; 2004.

Delgado, Santos; *Tratado prático e técnico sobre o fabrico e tratamento de vinhos*; Livraria Clássica; Lisboa; 1926.

Deloitte.; *European Enotourism Handbook – VINTUR Project*; Vintur; 2005.

Dias, Geraldo J. A. Coelho; *Importância dos mosteiros no mundo do vinho*; Douro Estudos e Documentos nº. 20; Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto; Porto; 2005.

Dias, Geraldo J. A. Coelho; *Um senhor vinho para Vinho do Senhor. O fabrico e a comercialização dos Vinhos de Missa*; Douro Estudos e Documentos nº. 13; Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto; Porto; 2002.

Dodd, Tim H.; *Influences on cellar door sales and determinants of wine tourism success: results from Texas wineries in Wine Tourism Around the World – Development, management and markets*; Butterworth-Heinemann; Oxford; 2000.

Duby, Georges; *Economia Rural e Vida no Campo no Ocidente Medieval – Volume I*; Edições 70; Lisboa; 1987.

Durand, Robert; *La vigne et le vin dans le Bassin du Mondego au moyen âge (XIIe – XIIIe siècles)*; Arquivos do Centro Cultural Português – Volume V; Fundação Calouste Gulbenkian; Paris; 1972.

Elyseu, Neves; Flores, Joaquim; Flores, José; *Ourém - três contributos para a sua História*; Câmara Municipal de Vila Nova de Ourém; Ourém; 1999.

Espargoza, António d'Alte; *A vinha e o vinho no Districto de Leiria*; Relatório Final de Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto superior de Agronomia (doc. Man.), p.19; 1880.

Estrela, Jorge; *Vinho sensorial e vinho popular na Alta Estremadura Medieval*, in Actas do congresso O Vinho, A História e a Cultura Popular; I.S.A; Lisboa; 1994.

Estudos e Documentos n.º. 8; Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto; Porto; 1999.

Fernandes, Hermenegildo; *Organização do espaço e sistema social no Alentejo medievo. O caso de Beja*; Universidade Nova de Lisboa; Lisboa; 1991.

Fernandes, Manuel Bernardo Lopes; *Memória das Moedas Correntes em Portugal – Desde o Tempo dos Romanos, até o anno de 1856*; Tipografia da Academia Real de Ciências de Lisboa; Lisboa; 1856.

Ferreira Lapa, João Inácio; *Technologia Rural ou Artes Chimicas, Agricolo-Florestais, 1.ª Parte: Produtos fermentados*; Tipografia da Academia Real de Ciências; 1885.

Flandrin, Jean-Louis; *A Alimentação Campesina em Economia de Subsistência*, in: *História de Alimentação. Da Idade Média aos tempos actuais*; Terramar; Lisboa; 2001.

Frochot, Isabelle; *Wine tourism in France: a paradox?* in *Wine tourism: an introduction in Wine Tourism Around the World – Development, management and markets*; Butterworth-Heinemann; Oxford; 2000.

Getz, D.; *Explore Wine Tourism, Development and Destinations*; Cognizant Communication Corporation; New York; 2000.

Gil, António Carlos; *Métodos e Técnicas de Pesquisa Social*; Editora Atlas; São Paulo, 1999.

Gomes, Saul António; O Condado de Ourém em Tempos Medievais, in: *Actas do Congresso Histórico D. Afonso, 4.º Conde de Ourém e a sua época*; Câmara Municipal de Ourém; Ourém; 2004.

Gonçalves, Iria; *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séc. XIV e XV*; 1ª. Edição; Universidade Nova de Lisboa; Lisboa; 1989.

Gyrão, A. Teixeira; *Tratado T. P. da agricultura das vinhas*; Imprensa Nacional; Lisboa; 1822.

Hall, C. Michael; Longo, Anna Marie; Mitchell, Richard; Johnson, Gary; *Wine tourism in New Zealand in Wine Tourism Around the World – Development, management and markets*; Butterworth-Heinemann; Oxford; 2000.

Hall, C. Michael; Johnson, Gary; Cambourne, Brock; Macionis, Niki; Mitchell, Richard; Sharples, Liz; *Wine tourism: an introduction in Wine Tourism Around the World – Development, management and markets*; Butterworth-Heinemann; Oxford; 2000.

ICEP Portugal; *Estudos de Mercado dos Vinhos Portugueses*; Lisboa; 2003.

Instituto Nacional de Estatística; *Anuário Estatístico da Região Centro 2006*; Lisboa; 2006.

Lobo, Constantino de Lacerda; *Memória sobre a cultura da vinha em Portugal*; Lisboa; 1790.

Lopes, C.; *A poda da videira. Textos de apoios às aulas de Viticultura Geral*; Instituto Superior de Agronomia; Lisboa; 2004.

Lopes, C.; *Ecofisiologia da videira. Textos de apoio às aulas de Viticultura Geral*; Associação de Estudantes do Instituto Superior de Agronomia; Lisboa; 2004.

Maduro, A. E. V. V.; *Tecnologia e Economia Agrícola no Território Alcobacense (séculos XVIII-XX) – Volume I*; Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra; Coimbra; 2007.

Maguin, Martine; *La vigne et le vin en Lorraine. L'exemple de la Lorraine médiane à la fin du Moyen Âge*; Presses Universitaires de Nancy; Nancy; 1982.

Marques, M^o. Alegria; *Estudos sobre a Ordem de Cister em Portugal*; Edições Colibri; Lisboa; 1988.

Marquette, Jean-Bernard; *La vinification dans les domaines de l'archevêque de Bordeaux à la fin du Moyen Âge*, in *Geographie historique des vignobles. Actes du Colloque de Bordeaux, 27-29 octobre 1977*; CNRS – Centre Régional de Publications; Bordeaux; 1978.

Melis, Federigo; *I vini italiani nel Medioevo*; Le Monnier; Paris; 1984.

Ministério da Economia e da Inovação; PENT – Plano Estratégico Nacional do Turismo; Apresentação na Bolsa de Turismo de Lisboa; Lisboa; 2006.

Nascimento, Aires A.; *Cister – Documentos primitivos*; Edições Colibri; Lisboa, 1999.

Natividade, J.V.; *As granjas do Mosteiro de Alcobaça*; 1944.

Natividade, J.V.; *A região de Alcobaça. Algumas notas para o estudo da sua agricultura, população e vida rural* – Tese de Doutoramento; Instituto Superior de Agronomia; Comp. e Imp. na Imp. Libanio da Silva; Lisboa; 1914.

Natividade, M. V.; *O Mosteiro de Alcobaça (Notas Históricas)*; Imprensa Progresso; Coimbra; 1885.

Neves, Ana Saraiva; *O que há, está na mesa! – A gastronomia em Ourém como património cultural*; Câmara Municipal de Ourém; Ourém; 2008.

Oliveira, Aurélio de; *Do Vinho e da Vide em Portugal – outra faceta da História dos Vinhos e da Vinha*; Douro Estudos e Documentos n^o. 17; Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto; Porto; 2004.

Oliveira, João Filipe; *D. Afonso e as origens de Ourém*, in: *Actas do Congresso Histórico D. Afonso, 4^o. Conde de Ourém e a sua época*; Câmara Municipal de Ourém; Ourém; 2004.

Oliveira, João Nunes de; *Algumas notas sobre a cultura da vinha e sobre o vinho na “Região do Dão”*; Douro Estudos e Documentos n^o. 10; Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto; Porto; 2000.

Pallares, Maria Carmen; Portela, Ermelindo; *Os vinhedos de Ourense e Ribeiro de Avia na Idade Média*; Douro Estudos e Documentos n.º. 4; Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto; Porto; 1997.

Pasquali, Gianfranco; *Il mosto, la vinaccia, il torchio, dall'alto al basso Medioevo: ricerca della qualità o del massimo rendimento?*, in *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*; Editrice Clueb; Bolonha; 1994.

Peynaud, Emile; *Conhecer e trabalhar o vinho*; Litexa; Lisboa /Porto; 1993.

Pina, Maria Isabel Castro; *A encosta ocidental da serra da Estrela. Um espaço rural na Idade Média*; Universidade Nova de Lisboa; Lisboa; 1993.

Pizam, Abraham; *Planning a Tourism Research Investigation*, in *Travel, Tourism and Hospitality Research, a Handbook for Managers and Researchers*, 2nd Edition; John Wiley & Sons; New York; 1994.

Portela Silva, Ermelindo; *La colonización cisterciense en Galicia (1142-1250)*; Santiago de Compostela: Universidad de Santiago de Compostela; 1981.

Puñal Fernández, Tomás; *La producción y el comercio de vino en el Madrid medieval, En la España Medieval*; Madrid; 1994.

Reynier, Alan; *Manual de Viticultura*; Publicações Europa-América; 3^a. Edição; Mem Martins, 2004.

Ribéreau-Gayon, P.; Dubourdieu, D.; Donèche, B.; Lonvaud, A.; *Handbook of Enology – Volume 1, The Microbiology of Wine and Vinifications*; Wiley; Chichester, England; 2000.

Riccetti, Lucio; *Il naso di Simone. Il vino ad Orvieto nel Medioevo*, in *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*; Editrice Clueb; Bolonha; 1994.

Rodrigues, Ana Maria S. A.; *Vinhedos Torrienses nos finais da Idade Média*, in *Actas do congresso O Vinho, A História e a Cultura Popular*; I.S.A; Lisboa; 1994.

Rodriguez, José Ignacio de la Torre; *A viticultura nos mosteiros cistercienses do vale do Douro português (séculos XII-XIII)*; Douro Estudos e Documentos n.º. 3; Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto; Porto; 1997.

Romero-Camacho, Isabel; *El paisaje rural sevillano en la baja Edad Media. Aproximación a su estudio a través de las propiedades territoriales del Cabildo-Catedral de Sevilla*; Diputación Provincial; Sevilla; 1989.

Serrão, Joaquim Veríssimo; *Ourém: Breve Notícia Histórica*; Câmara Municipal de Ourém; Ourém; 2001.

Silva, Célia Taborda da; *A exploração vinícola num mosteiro beneditino do Alto Minho - Ganfei*, in *Actas do congresso O Vinho, A História e a Cultura Popular*; I.S.A; Lisboa; 1994.

Tavares, Maria José Ferro; *História de Portugal Medieval – economia e sociedade*; Universidade Aberta; Lisboa; 1992.

Veny, Joan; *Aproximación a la història lingüística dels vins catalans*, in *Vinyes i vins: mil anys d'història. Actes i comunicacions del III Colouqi d'Història Agrària sobre mil anys de producció, comerç i consum de vins i begudes alcohòliques als Països Catalans. Febrer del 1990*, volume 1, Universidade de Barcelona, Barcelona, 1993.

Viana, Mário; *Os Vinhedos Medievais de Santarém*; Patrimonia; Cascais; 1998.

Webgrafia

Instituto Português do Património Arquitectónico: www.ippar.pt.

Página oficial do Santuário de Fátima: www.santuário-fatima.pt.

Anexos

Anexo I – Questionário

**Anexo II – Análise de rotina dos vinhos “Medieval de
Ourém”**

Anexo III – Portaria n.º 167/2005 de 11 de Fevereiro