



II Encontro Nacional de Museus do Vinho
Museu do Douro, Peso da Régua
10 - 11 de novembro 2016

A Vinha e os Vinhos Cistercienses na Época Moderna

António Valério Maduro



A vinha monástica

- A expansão e aperfeiçoamento da vinha, as inovações técnicas de fabrico e conservação do vinho acompanham o progresso material dos Mosteiros.
- A fundação de um Mosteiro era acompanhada pela cultura da vinha (cerimónia Eucarística; reforço da dieta alimentar; tratamento e cura dos enfermos – revigorar o humor)
- Vinhos de pasto e generosos, espumantes, licores de frutos, aguardentes e whiskies foram criados e aperfeiçoados no universo das adegas monásticas

vinhas de enforcado, Apocalipse do Lorvão



A vinha monástica

Merece atenção aos monges:

- a) clima
- b) exposição (nascente com inclinação a Sul – Borgonha)
- c) protecção de ventos dominantes
- d) localização da vinha (colinas de pendor suave – sistema de socacos – em Alcobaça as vinhas e os pomares tomam as encostas, deixando os vales para cereais e leguminosas)
- e) qualidade do solo
- f) selecção das castas
- g) propagação através da mergulhia entre Fevereiro a Abril, o que condenava, parcialmente, o alinhamento e compasso (vinhas seculares)

Clos de Vougeot (48 hectares murados)



A vinha monástica

- h) prática da enxertia (prática restrita)
- i) não adubavam as vinhas para reduzir a produção e fortalecer o grau
- j) nas granjas monásticas as vinhas são estremes, estão limpas de fruteiras (pela competição e ensombramento)
- k) as culturas de consociação (de pragana) são interditas por causa da difusão das pragas (excepto em corte para verde)
- l) muravam as vinhas (tapadas)
- m) poda entre Janeiro e Março

A vinha monástica

- n) o pé da vinha era cavado (três cavas entre Março e Junho) e não lavrado para evitar danos nas raízes
- o) correcção do terreno com cal
- p) prática da esfolhada, mas não pretendem um grau de maturação muito avançado
- q) a vindima inicia-se às 9 horas da manhã e termina antes das humidades da tarde
- r) as uvas são escolhidas e faz-se a vindima diferenciada de brancas e pretas. O tempo da vindima não deve ultrapassar os 8 dias
- s) conceito de *terroir*
- t) Os mosteiros exigiam o quinto e o dízimo das uvas vindimadas
- u) monopólio dos lagares (fabrico do vinho)

O fabrico dos vinhos nas Beiras e Estremadura: os Vinhos Vermelhos

- Em Portugal eram comuns os denominados vinhos vermelhos:
- vinho de mistura
- a vinificação das brancas faz-se de bica aberta;
- as tintas destinadas a curtimenta (cerca de entre 15 a 20%) não eram tributadas (apenas os excedentes eram colectados na eira);
- tintas a curtir nas dornas separadas do engaço (oito a dez dias em curtimenta) adicionam-se aos tonéis em que fermentam as brancas (mistura de fermentações);
- Estes vermelhos verdadeiramente correspondem a um vinho palhete/rosete

O fabrico dos vinhos nas Beiras e Estremadura: os Vinhos Vermelhos

- uso de bagas de sabugueiro para tintura (prática utilizada no Douro e noutras regiões);
- adicionam cascas de laranja (ácido cítrico contribui para a conservação ao fazer subir a acidez real)
- adicionam maçãs camoesas e marmelos conferindo ao vinho um sabor frutado;
- utilização de sal para combater o desenvolvimento de bactérias;

O fabrico dos vinhos nas Beiras e Estremadura: os Vinhos Vermelhos

- Para conservar e dar longevidade ao vinho juntavam arroze quente na fervura (mosto fervido para elevar o grau e ajudar à conservação) ou um quartão de aguardente por pipa
- Em França davam-se 3 trasfegas, em Portugal só uma em Janeiro
- Para limpar o vinho faziam uma colagem, adicionando nas vasilhas claras de ovos e sangue de boi ou carneiro;
- Em Ourém (onde se perpetua, em parte, as regras de vinificação cisterciense) utilizavam-se as manobras de Torres Vedras com o ardimento das uvas, escalda das uvas com mosto e arrobamento;

O fabrico dos vinhos nas Beiras e Estremadura: o Vinho de Feitoria

- Vinhos de feitoria ou de meia feitoria são vinhos de curtimenta (com mistura de brancas e tintas) e pisa mais ou menos prolongada (24 a 48 horas) obrando vinhos provavelmente de coloração ligeiramente mais acentuada (de gosto popular, mais apropriados ao trabalho braçal)
- O vinho de feitoria recebia caldeiradas compostas por folhelho torrado, camoesas assadas com açúcar e cascas de laranja, marmelos
- O vinho era aguardentado o que facilitava o seu embarque.

O fabrico dos vinhos nas Beiras e Estremadura: o Vinho Branco

- Os brancos eram produzidos de bica aberta para ficarem cristalinos, dado que a curtimenta os fazia alambreados;
- Alguns deitam um quartão de aguardente por pipa, outros camoesas, flor de alecrim

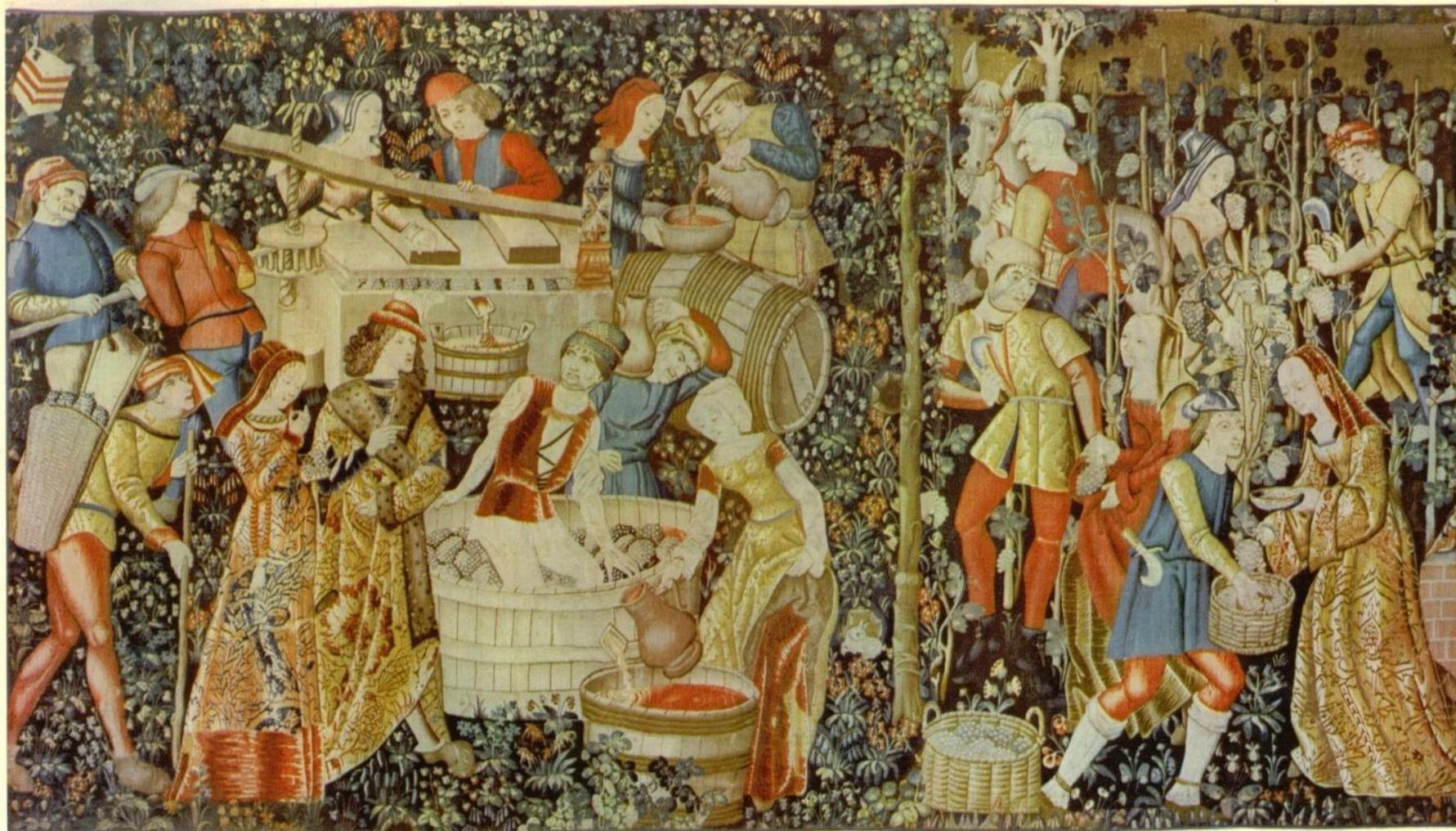
Vindima e prensa das uvas. Mosaico da Igreja de Santa Constança.



Iluminura do “Tacuinum Sanitatis”



Vindima e vinificação, tapeçaria (inícios do séc.XVI), Museu de Cluny



D. P. N° 44 H. C. - Novembre 1954

Photo Draeger

2. Les paysans : Les vendanges.

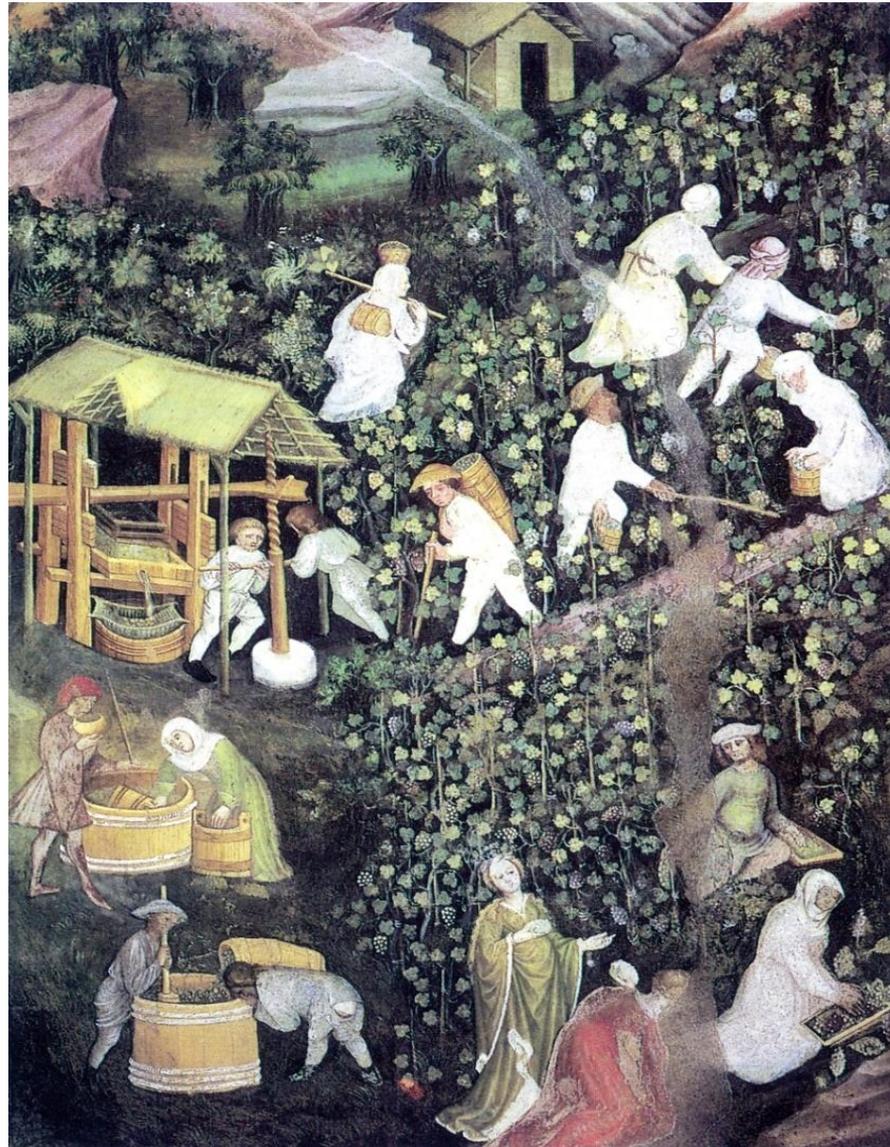
A Prensa Mística (Biblioteca Municipal de Colmar, Alsácia, 1420)



Bible moralisée de Philippe le Hardi ; XV^e, le Pressoir Mystique



Fresco pintado em Trento, séc. XV



Pisa das uvas (séc. XVI)



P. B. N. - Département des Manuscrits

Iluminura de calendário. Biblioteca do Estado da Baviera, séc. XV.



Prensa de Vinho (séc. XII) – Clos de Vougeot (Borgonha)



Prensas de vinho (Abadia de Eberbach)



Alambiques de destilação (sécs. XVIII-XIX – MVA)



Alambiques de destilação (sécs. XVIII-XIX – MVA)



Conservação dos vinhos

- A conservação dos vinhos de qualidade fazia-se em tonéis de castanho com arcaria de pau e ferro
- Para os vinhos de consumo imediato utilizava-se o choupo
- A vasilha de aduelas proveniente do norte europeu tomou com a excepção do Sul o lugar da talha cerâmica

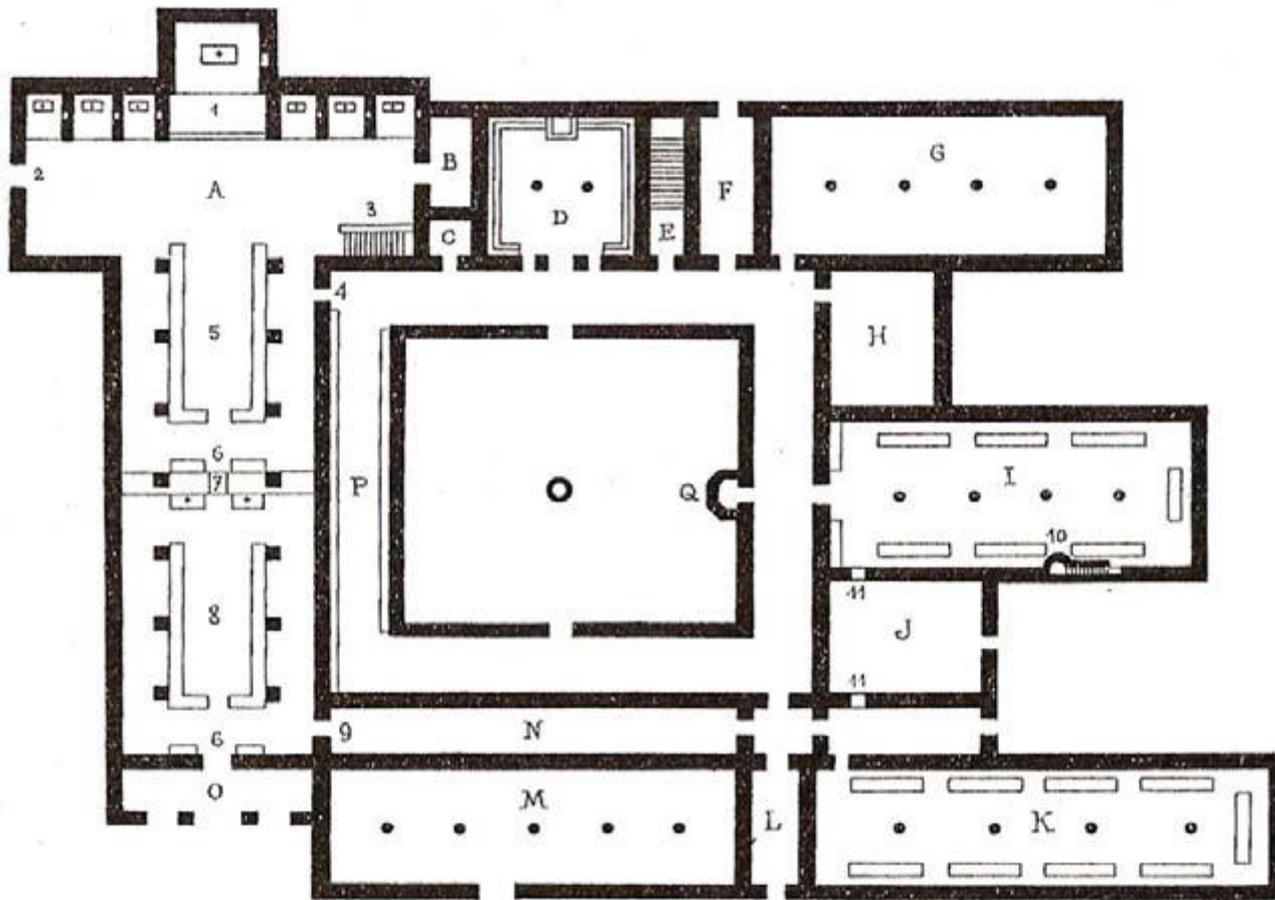
Talhas de vinificação (Museu do Vinho de Alcobaça)



Conservação dos vinhos

- Monges e nobreza possuíam as maiores adegas
- O Mosteiro de Alcobaça possuía 18 lagares e adegas no território dos Coutos.
- Só a adega do Mosteiro possuía 40 tonéis com a capacidade de arrecadação de 700 pipas.
- Um visitante do Mosteiro de Poblet (séc. XV) afirma que só numa vasilha cabiam 30 carros...
- Na granja de Clos de Vougeot a capacidade de armazenamento alcançava a 2800 barricas

Planta tipo de uma abadia cisterciense (a letra M corresponde à adega)



Consumo do vinho

- Seguindo a tradição grega o vinho era misturado com água (os povos que não o faziam era considerados bárbaros)
- O vinho puro era destinado a oferendas aos deuses
- O vinho enlouquece o espírito, segundo Plutarco os guerreiros bárbaros embebedavam-se antes de partir para a guerra

O consumo do vinho

- A Regra de S. Bento admite relutantemente o consumo de vinho pelos monges:

(...) com algum escrúpulo que estabelecemos nós a medida para a alimentação de outros; no entanto, atendendo à necessidade dos fracos, achamos ser suficiente, para cada um, uma hemina de vinho (1/4 de litro) por dia. Aqueles, porém, aos quais Deus dá a força de tolerar a abstinência, saibam que receberão recompensa especial.

Ainda que leiamos não ser absolutamente próprio dos monges fazer uso do vinho, como em nossos tempos disso não se podem persuadir os monges, ao menos convenhamos em que não bebamos até a saciedade, mas parcamente, porque "o vinho faz apostatar mesmo os sábios".

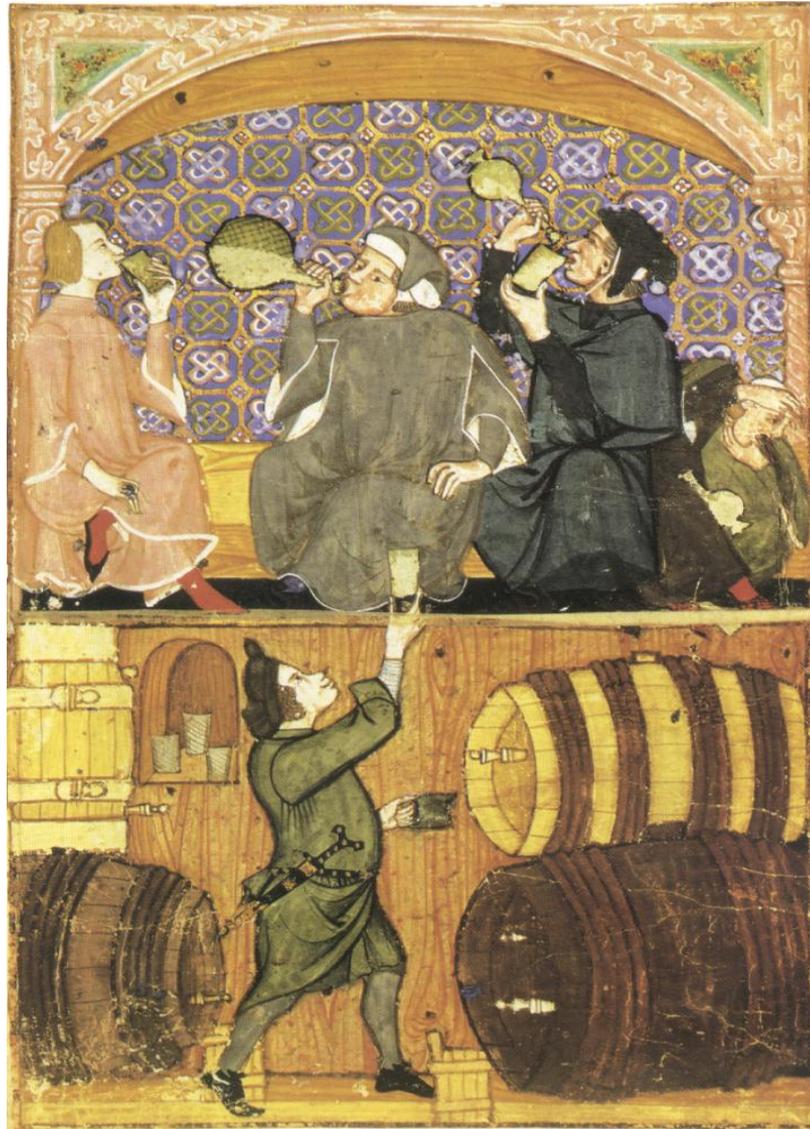
Aldobrandino of Siena. Li livres dou santé. British Library. Séc. XIII



O consumo do vinho

- As classes privilegiadas só bebiam brancos e palhetes, os vermelhos mais carregados (tintos e retintos) serviam exclusivamente para as classes que praticavam trabalho manual;
- Domínio dos brancos e dos “vermelhos” – “Sangue de Cristo” – apropriado à cerimónia da Eucaristia para não sujar os paramentos litúrgicos nem traumatizar os celebrantes;
- Século XVIII a nobreza portuguesa abandona a tradição de quebrar os vinhos com água;
- O povo continua a verter água no vinho (o vinho terçado ou meado seguindo a receita medieval) e a ser parco no seu consumo, no que se irmana com o espanhol.

Cena de taberna em Itália, no final do séc. XV



O consumo do vinho

- Em alguns mosteiros privilegiavam-se vinhos fortes, adoçados com mel e com a cor alterada pela adição de substâncias corantes;
- O consumo do vinho entre as comunidades monásticas era elevado;
- Cada monge segundo o regulamento cisterciense de 1789 consumiria entre 265 a 342 litros anuais;