



As vinhas e os vinhos dos monges cistercienses de Alcobaça, uma história de longa duração

António Valério Maduro*

Resumo: A vinha ocupa no agrosistema cisterciense um lugar de primeiro plano. A cultura é beneficiada pela escolha de solos e orientação, selecção de castas apropriadas e por um conjunto de mobilizações culturais de apoio e protecção. O vinho produzido na abadia de Alcobaça satisfaz as necessidades da comunidade e anima um comércio inter-regional. O sucesso destes vinhos junto das elites nacionais e estrangeiras que visitam o mosteiro deve-se ao acumular de experiência e desenvolvimento técnico dos métodos de fabrico e conservação.

Palavras-chave: Ordem Cisterciense, Alcobaça, Vinha, Vinho

Abstract: Vines play a major place in the Cistercian agrosystem. Wine grape production benefits from the choice and exposure of soils, from carefully chosen wine grapes varieties and from a wide number of cultural, support and protection initiatives. The wine produced at the Abbey of Alcobaça meets the needs of the community and encourages an inter-regional trade. The success of these wines among the national and foreign elites that visit the monastery is due to the accumulation of experiences and to the technical development in production and preservation methods.

Keywords: Cistercian Order, Alcobaça, Vineyard, Wine.

1. A difusão do modelo monástico cisterciense coincide com os alvares da nacionalidade, daí que a doação das terras de Alcobaça para assentar a abadia (1153) represente a comunhão entre um projecto religioso e uma diplomacia política conduzida pelo nosso primeiro rei. Como nave de crentes em separação do mundo, os

* (APHVIN-GEHVID/CETRAD) avmaduro@gmail.com.

mosteiros implantam-se em territórios ermos¹, embora o conceito de deserto, ou vazio de almas, para edificar o mosteiro tenha de ser relativizado no caso de Alcobaça. Como está expresso no *Pequeno Exórdio*, o território concedido para erguer o mosteiro devia cumprir determinados critérios, nomeadamente compreender terras férteis em abundância a fim de satisfazer as necessidades da comunidade. No caso alcobacense esta condição foi soberanamente atendida nos 440 Km2 do domínio senhorial². Nas narrativas da vida monástica produzidas pelos cronistas do cenóbio alcobacense relevam-se as graças diversas da paisagem com planuras e montanhas, a generosidade climática, a capilaridade hídrica do solo que se anuncia em múltiplas nascentes e cursos de água, o chão ubérrimo de frutos tanto nos baixos como nos altos, a abundância de canteiras de pedra e veios de metal, portos e enseadas como vias privilegiadas de comunicação e comércio³. Neste espaço que abraça um horizonte de serra e mar, a longa duração cisterciense traduz-se num projecto civilizacional quanto ao ordenamento e organização do território, à transformação do selvagem em culto, à multiplicação dos frutos da terra e das populações laboriosas⁴.

A par do assentamento do mosteiro planta-se a vinha⁵. Esta cultura impõe-se não só como um apoio à dieta frugal dos monges contemporâneos de Bernardo de Claraval e um tónico essencial ao humor e cura dos enfermos⁶, mas como um requisito da religião, nomeadamente da cerimónia eucarística, tornando-se até, com o trânsito dos tempos, num instrumento de prestígio, de economia e diplomacia⁷.

¹ COELHO, Amílcar (2012), "O Espaço de Cister – uma heterotopia entre o visível e o invisível" in *O Céu, a Pedra e a Terra. Os Cistercienses em Alcobaça*, Leiria, Centro do Património da Estremadura, pp. 9-44.

² GONÇALVES, Iria (1989), *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV*, Lisboa, Universidade Nova de Lisboa, p. 356-357.

³ SANTOS, Frei Manoel dos (1979), *Descrição do Real Mosteiro de Alcobaça*, Alcobaciana 3 (Leitura, introdução e notas de Aires Augusto Nascimento), p. 20.

⁴ GOMES, Saul António (2007), "Uma paisagem para a oração: o Mosteiro de Alcobaça em Quatrocentos" in *Paisagens Rurais e Urbanas – Fontes, Metodologias, Problemáticas, Actas das Terceiras Jornadas*, Lisboa, p. 22.

⁵ JUBAINVILLE, M. H. D'Arbois de (1858), *Études sur l'État Interieur des Abbayes Cisterciennes, et principalement de Clairavaux, au XII et au XIII siècles*, Paris, Aug, Durand, Libraire, p. 120; DION, Roger (2010), *Histoire de la Vigne et du vin en France, des origines au XIXème siècle*, Paris, CNRS Editions, p. 185.

⁶ MOULIN, Léo, (1978) *La Vie Quotidienne des Religieux au Moyen Age X-XV*, Paris, Hachette, pp. 115-117.

⁷ BOURÉLY, Béatrice (1998), *Vignes et vins de l'abbaye de Cîteaux en Bourgogne*, Editions du Tastevin, pp. 107-108.



É natural que os monges borgonheses que vêm fundar o mosteiro de Alcobça tenham transportado com eles as varas de plantação e o saber da cultura da vinha e do fabrico do vinho. Aliás, o conceito de “cru” foi apreendido cedo pelos cistercienses, ao constatarem pela experiência que a conjugação de clima e solo criava vinhos com identidades distintas⁸. Por outro lado, os monges praticaram com habilidade a selecção de castas e com o recurso à arte da enxertia melhoraram os povoamentos existentes, assim como precocemente tomaram consciência da excelência das vinhas velhas e da fraca qualidade do vinho das vinhas jovens⁹.

Os mosteiros encarregam-se não só da expansão e aperfeiçoamento da cultura da vinha como produzem inovações nas técnicas de fabrico e conservação do vinho. Como explicita Léo Moulin, as comunidades monásticas têm a vantagem sobre os proprietários laicos de perpetuarem conhecimentos, de jogarem com a longa duração para sedimentar experiências, de comunicar em rede as inovações, trabalhar as artes da fermentação, os processos de reserva e envelhecimento dos vinhos, a produção de destilados e licores com tão bom uso nas enfermarias monásticas, explica-se assim que nas adegas das abadias se tenham criado e desenvolvido vinhos de pasto, generosos e aperitivos, champanhe, licores, aguardentes de vinho e frutos¹⁰.

2. A vinha originariamente acolhe-se no resguardo da cerca monástica tomando as terras fronteiras ao mosteiro. Gradualmente, a cultura expande-se no aro dos povoados e nas granjas¹¹ trabalhadas pelos conversos e até pelos próprios monges¹² (em 1227, já com o mosteiro consagrado contavam-se vinte e sete granjas¹³). Com a contracção progressiva dos conversos em finais do século XIII¹⁴ (que passam a exercer sobretudo funções de organização e gestão da propriedade rústica e dos

⁸ JOHNSON'S, Hugh (1999), *História Universal do Vinho*, Litexa, p. 131.

⁹ DENISE, D. (1779), *Delle Viti e dei Vini di Borgogna. Memoria di un monaco cisterciense*, Firenze, pp. 19-20.

¹⁰ MOULIN, Léo (1975), *L'Europe à Table*, Bruxelles, Elsevier Séquoia, pp. 74-77.

¹¹ Nestas propriedades de exploração directa do mosteiro para além de se desenvolver um pano de culturas mais ou menos especializado consoante os atributos do solo, assentavam-se os meios de transformação, nomeadamente lagares de azeite e vinho, engenhos de moagem, aprovisionando nas adegas, armazéns e celeiros o fruto dos trabalhos e dos dias, a que acrescia a recepção de foros e rendas.

¹² RODRÍGUEZ, José Ignacio (1997), “A viticultura nos mosteiros cistercienses do vale do Douro português (século XII-XIII)”, in *Douro – Estudos e Documentos*, vol. I (3), p. 19.

¹³ BARBOSA, Pedro (1992), *Povoamento e Estrutura Agrícola na Estremadura Central*, Lisboa, INIC, p. 141.

¹⁴ MARTIN, Gabriel, (1893), *Les Moines Cisterciens et L'Agriculture*, Guéret, p. 31.

meios de produção) algumas granjas são desmembradas e aforadas. De facto, as disposições dos Capítulos Gerais de 1208 e 1224 abrem a possibilidade de arrendamento das terras monásticas quebrando o anterior interdito¹⁵.

As cartas de povoação testemunham o esforço colonizador e o desenho de uma política de expansão agrária entregando terreno virgem para romper, mas também culturas já feitas como vinhas, pomares e olivais conferindo ao mosteiro uma vocação rentista¹⁶. É de notar que por altura da comenda do Cardeal Infante D. Afonso (1530-1536) aproximadamente 40% das terras de cultura aforadas pelo mosteiro achavam-se plantadas de vinha¹⁷. Temos então duas realidades, a da vinha de exploração directa, de escala mercantil, concentrada nas imediações do instituto monástico e a vinha camponesa de dimensão modesta (90% das vinhas tinham áreas inferiores a 0,5 ha e 25% entre 2 a 5 ares)¹⁸.

Como fazedores de paisagens e ordenadores das relações de propriedade e produção os cistercienses estabelecem a partição adequada dos frutos da terra em função da manutenção da população e de critérios económicos. O conhecimento dos tratados da agronomia clássica e dos mestres árabes¹⁹ e as experiências culturais desenvolvidas nas granjas habilitaram estes monges, que entendem o trabalho como uma faceta da relação com o divino, a compreender as razões do clima, da natureza dos solos e da apetência dos vegetais para a frutificação produzindo a harmonia e a regra na tela cultural.

Num domínio senhorial marcado por um relevo de colinas brandas, as vinhas na amável companhia dos pomares assaltam as ladeiras batidas pelo sol deixando os vales mais sombrios para cereais, leguminosas e hortícolas²⁰. Mas o benefício cultural não se restringia à benesse solar, à defesa de ventos impetuosos e gélidos e à natureza generosa do solo para a frutificação, os cistercienses de Alcobaça compreenderam a necessidade de substância da planta concedendo-lhe um compasso

¹⁵ BARBOSA, Pedro; MOREIRA, Maria da Luz (2006), *Seiva Sagrada. A agricultura na região de Alcobaça*, Associação dos Agricultores da Região de Alcobaça, p. 81.

¹⁶ NATIVIDADE, Joaquim Vieira (sd), "Os Monges Agrónomos do Mosteiro de Alcobaça", *Obras Várias*, Vol. II, Alcobaça, p. 37; NATIVIDADE, Joaquim Vieira (sd), "As Granjas do Mosteiro de Alcobaça", *Obras Várias*, Vol. II, Alcobaça, p. 65.

¹⁷ PENTEADO, Pedro (2000), "Rendas e fazendas do Mosteiro de Alcobaça durante a comenda do Cardeal Infante D. Afonso (1530-1536)" in *actas Cister Espaços, Territórios, Paisagens*, IPPAR, p. 92.

¹⁸ GOMES, Saul (2009), *Vinhos e História na Alta-Estremadura entre os séculos XII e XVI*, Leiria, CEPAE, p. 51.

¹⁹ NATIVIDADE, Joaquim Vieira (sd), "Os monges agrónomos do Mosteiro de Alcobaça", pp. 33-34.

²⁰ B.N.P. , códice 1493, fl.49.



apropriado e a vantagem de libertar a vinha da consociação com as árvores de fruto pelo nefasto ensombramento e pela competição dos nutrientes do solo²¹, assim como de cereais praganos (exceptuando as sementeiras segadas para verde destinadas a pensar o gado) tão nocivos pela infestação de pragas (idêntica prática aplicava-se aos pomares)²². Estas últimas conquistas difundem-se na modernidade e abrangem exclusivamente as propriedades de exploração directa, dado que no mundo camponês campeava a mais perfeita promiscuidade cultural.

A protecção da vinha mandava murar a propriedade evitando os danos do gado de solta e dos pequenos rebanhos comunais (caso da majestosa tapada da Quinta da Gafa sobranceira à abadia, propriedade que abrangia mais de 30 hectares). Tapadas e cercas asseguravam a integridade da exploração²³. Se o pascigo do gado era, por norma, interdito, autorizava-se, em contrapartida, a ceifa da relva como ração para o gado vacum²⁴. Mas os cuidados com a cultura eram maiores, chegando a restringir-se o uso de alfaías aratórias (como arados, aravessas e charruas) para não causar lacerações na estrutura radicular das videiras.

As terras de vinha, caprichosas por natureza, recebiam aturadas mobilizações culturais, como a recepção de cal para correcção do solo, podas para controlar as pulsões da videira e estimular a frutificação (de Janeiro a Fevereiro), empas a pau para orientar a vinha e permitir-lhe beneficiar do assoalhamento (de Fevereiro a Março), cavas profundas e ligeiras²⁵ (de Fevereiro a Junho, embora as cavas serôdias com início no mês de Maio tivessem mais serventia) para fertilizar as terras e limitar o dano das infestantes que competiam pelos nutrientes²⁶, encaldeiramento nas vinhas

²¹ ALARTE, Vicencio (1712), *Agricultura das Vinhas...* Lisboa, pp. 34-35.

²² Arquivo Distrital de Leiria, Cartório Notarial de Alcobça, 6º of., lv.2, fls.83-84, 1 de Janeiro de 1822; wof., lv.66, fls.15-16, 20 de Novembro de 1822. No seu tratado setecentista Vicencio Alarte recomenda a protecção da vinha com valados e muros: ALARTE, Vicencio (1712), *Agricultura das Vinhas*, p. 4

²³ GONÇALVES, Iria (1989), *O Património do Mosteiro de Alcobça nos séculos XIV e XV*, p. 98 -99.

²⁴ A.D.L., C.N.A., 1º of., lv.66, fls.15-16, 20 de Novembro de 1822; 1º of., lv.6, fls.20-21, 26 de Dezembro de 1829 e fls.21-24, 31 de Dezembro de 1829.

²⁵ As escavas ou descavas que precedem a poda tinham como função libertar o colo da cepa, receber os estrumes da vegetação e facilitar a abertura de caldeiras. Este granjeio não obrigatório surge esporadicamente na documentação. Veja-se: A.N.T.T., Mosteiro de Alcobça, *Livro de Despesa do Mosteiro do Real Mosteiro de Alcobça*, nº7, mç.6, cx.133; *Livro de Recibo e Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobça*, nº17, mç.7, cx.134; A.D.L., C.N.A., 4º of., lv.35, fls.38-40, 6 de Fevereiro de 1831.

²⁶ A.N.T.T., Mosteiro de Alcobça, *Livro da Celeiraria ou da Despesa do Triénio de Frei Paulo de Brito*, nº 1, (1717-1720), mç.5, cx.132; *Livro de Despesa do Mosteiro de Alcobça*, nº2, (1729-1732), mç.5,

chantadas em socalcos e encostas a fim de reter as águas e ajudar o desenvolvimento da planta, a prática recorrente da mergulhia (de Fevereiro a Abril) como forma de propagação, a fim de colmatar falhas na plantação gerando vinhas seculares²⁷.

Mês	Operação	Trabalho masculino n.º de jornas	Trabalho feminino nº de jornas	Aquisição de materiais/ alfaías	Despesa em reis
Fevereiro	Poda	457			27.450
Fevereiro	Mergulhia				6.780
Março	Mergulhia				2.580
Março	Empa				22.000
Março				Paus para a vinha	12.400
Maio	Cava	604			22.930
Junho	Lagartar		610		22.400
Outubro	Vindima ²⁸				19.970
Outubro				Cestos para a vindima e cirandas para a eira	1.910

Quadro 1. Ciclo agro-laboral da vinha da Quinta da Gafa (1749)

O repovoamento das terras de vinha podia ser endossado aos rendeiros, esta estratégia foi utilizada pelos foreiros do mosteiro, furtando-se assim a despesas consideráveis. Mandava-se meter bacelos em vinha que a idade, doença e granjeios mal executados deitaram a perder, ampliar as explorações²⁹.

cx.132; *Livro das Despesas do Convento de Alcobaca*, nº5, (1747-1750), mç.5, cx.132; *Livro de Despesa do Mosteiro do Real Mosteiro de Alcobaca*, n.º7, (1756-1759), mç.6, cx.133; A.D.L., C.N.A, 4º of., lv.35, fls.38-40, 6 de Fevereiro de 1831.

²⁷ A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaca, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaca*, nº5, (1747-1750) mç.5, cx.132; GONÇALVES, Iria (1989), *O Património do Mosteiro de Alcobaca nos séculos XIV e XV*, p. 231.

²⁸ A despesa abrange não só a vindima da Gafa e Cerca, como o fabrico do vinho e tintas.

²⁹ A.D.L., C.N.A, 10º of., lv.6, fls.20-21, 26 de Dezembro de 1829; 4º of., lv.33, fls.93-94, 9 de Fevereiro de 1830... Esta política é transversal a outros espaços e temporalidades, pois segundo refere Maria Helena da Cruz Coelho em quase 60% dos contratos agrários das vinhas do Baixo Mondego (1300-1450) prevê-se a colocação de Bacelada. COELHO, Maria Helena (1993), *O Baixo Mondego nos finais da Idade Média (Estudo de História Rural)*, Universidade de Coimbra, pp. 155, 161-162.



Outra missão do calendário da vinha consistia no eslagartar, tarefa executada pelos ranchos femininos entre Maio a Julho, concorrendo assim às sucessivas infestações de pulgões e lagartas. Esta actividade pela mobilização de mão-de-obra que exigia ocupava no rol das despesas de exploração quantitativos que ombreavam com granjeios matriciais com a poda, a empa e a cava, como se pode atestar na conta de cultura da vinha da Gafa de 1749³⁰. A experiência também permitiu perceber que a abundância da vinha contraria o grau alcoólico do vinho e compromete a sua conservação. Assim evita-se a adubação³¹ quebrando a vitalidade e a produção da vinha e, para dar mais fortaleza ao vinho, praticava-se a esfolhada, limpando a vegetação que constituía obstáculo à maturação dos frutos³².

A vindima principiava pelas brancas em Setembro seguida pelas tintas em Outubro, trabalhos que cativavam mão-de-obra, executando-se à semelhança das podas, empas e cavas numa sucessão previamente estabelecida pelos mestres granjeiros³³. Para além da vindima tomar em consideração o grau de maturação das castas, os cistercienses cuidavam da escolha das uvas, da brevidade da colheita e da altura do dia favorável à sua execução (de preferência quando as humidades matinais já se tinham dissipado)³⁴.

No povoamento vinhateiro medieval privilegiam-se as castas brancas (galega, arinto, azal), sendo as tintas (castelão preto, mourisco) exclusivamente utilizadas para a tintura dos brancos³⁵. Enquanto a tributação das brancas se fazia nas vinhas ou no lagar³⁶, as tintas eram, por regra, colectadas na eira³⁷, mas os povos dos coutos,

³⁰ A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5 (1747-1750), mç.5, cx.132.

³¹ B.N.P. , códice 1493, fl.48. Veja-se: BOURÉLY, Béatrice (1998), *Vignes et vins de l'abbaye de Cîteaux en Bourgogne*, pp. 89-90.

³² A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº2 (1729-1732), mç.5, cx.132; B.N.P. , códice 1493, fl.49.

³³ Sobre o trabalho da vinha pelos cistercienses de Alcobaça, veja-se: MADURO, António Valério (2011), *Cister em Alcobaça. Território, Economia e Sociedade (séculos XVIII-XX)*, Porto, ISMAI, pp. 406-431; MADURO, António Valério (2007), "A cultura do olival e da vinha, motor do desenvolvimento agrário alcobacense (séculos XVIII-XIX)" in *Separata do vol.7 da Revista de História da Sociedade e da Cultura*, Universidade de Coimbra, pp. 239-258.

³⁴ SILVA, José Veríssimo (1787) "Memória sobre a cultura das vinhas e sobre os vinhos" in *Memórias da Agricultura Premiadas*, pp. 37-38.

³⁵ GONÇALVES, Iria (1989), *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV*, pp. 84-86, 89. Alarte refere que a plantação das uvas pretas tem como função única e exclusiva tingir os brancos. ALARTE, Vicencio (1712), *Agricultura das Vinhas*, p. 32.

³⁶ O foral manuelino de Évora que serviu de normativo à maioria das cartas foraleiras dos coutos refere como tributação o quarto das vinhas já feitas e o quinto das que se plantassem de novo. MONTEIRO, Nuno (1985), "Lavradores, Frades e Forais. Revolução liberal e regime senhorial na comarca de Alcobaça (1820-1824)" in *Ler História*, p. 64.

³⁷ GONÇALVES, Iria (1989), *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV*, pp. 86, 298-299.

nomeadamente de Aljubarrota (a terra de melhores vinhos dos coutos), obtiveram a isenção do quinto e do dízimo, com a excepção dos excedentes ao tempero vinário³⁸.

A função das tintas restringia-se então a colorir suavemente os brancos³⁹ (lembramos a ausência de bagas de sabugueiro que tradicionalmente serviam de corante dos vinhos⁴⁰), dando a imagem do sangue de Cristo. Obtinha-se assim um vinho vermelho de missa apropriado na cor a fim de não manchar os sanguíneos⁴¹ e traumatizar os celebrantes⁴². Aliás, desde a Idade Média, valorizam-se os vinhos de baixa densidade cromática, nomeadamente palhetes e rosetes (beneficiando estes vinhos da maior consideração na obra *Le Thresor de Santé*)⁴³.

3. A tecnologia de fabrico do vinho dos cistercienses de Alcobaça seguia o método de bica aberta pisando de imediato as uvas brancas que representavam cerca de 80% do povoamento e recolhendo o mosto nos cascos de vinificação. Tratava-se, como vimos, de um vinho de mistura, denominado de vermelho⁴⁴, dado que as tintas trabalhadas de curtimenta emprestavam a cor desejada à celebração eucarística. Este método de produção adequava-se ao monopólio do lagar exercido pelo mosteiro donatário que implicava uma rotação de serviço de 24 horas (dia e noite sob pagamento da lagarádiga)⁴⁵. A prevalência dos vinhos produzidos de bica aberta responde assim a um constrangimento mas, sobretudo, adequa-se a um imperativo ideológico e religioso. Esclareça-se, todavia, que os vinhos de curtimenta, designados de feitoria ou de meia-feitoria (com mistura de brancas e pretas e uma pisa de 24 a 48

³⁸ NATIVIDADE, Joaquim Vieira (sd), *A Região de Alcobaça. Algumas notas para o estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, Obras Várias, Vol.I, Alcobaça, p. 84.

³⁹ LOUREIRO, Virgílio; LOURENÇO, Manuel (2013), "Vinhos Vermelhos em Portugal: antes e depois dos monges de Cister" in *Mosteiros Cistercienses. História, Arte, Espiritualidade e Património*, Tomo III, p. 301.

⁴⁰ MADURO, António Valério (2013), "O Inquérito Agrícola da Academia Real de Ciências de 1787. O caso da comarca de Alcobaça" in *Mosteiros Cistercienses. História, Arte, Espiritualidade e Património*, Tomo III, p. 348.

⁴¹ DIAS, Geraldo Coelho (2002), "Um senhor vinho para Vinho do Senhor. O fabrico e comercialização dos Vinhos de Missa" in *Douro – Estudos e Documentos*, vol VII (13), pp. 179-180.

⁴² S/A (2003), *Libro y regístró de la bodega del Monasterio de Guadalupe*. Bodegas Viña Extremenã (transcrição e prólogo de Artur Álvarez), LXXI.

⁴³ S/A (1607), *Le Thresor de Santé*, Libre II. A. Lyon, chez Jean Anth. Huguetan, p. 64.

⁴⁴ SILVA, José Veríssimo (1787) "Memória sobre a cultura das vinhas e sobre os vinhos" in *Memórias da Agricultura Premiadas*, pp. 45-46.

⁴⁵ ESTRELA, Jorge (1994), "Vinho Senhoria e Vinho Popular na Alta Estremadura Medieval". In *Actas do Congresso O Vinho, a História e a Cultura Popular*, Instituto Superior de Agronomia, pp. 195-198; GONÇALVES, Iria (1989), *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV*, p. 464.



horas), eram relativamente comuns entre os lavradores de Alcobaça⁴⁶ e na Estremadura em geral⁴⁷, mas a sua cor provavelmente mais acentuada e a sua prova não estava de acordo com o estatuto social da comunidade monástica revelando-se mais apropriados às classes braçais⁴⁸.

Para adubar os vinhos vermelhos na carência de aguardente (a comarca de Alcobaça não chegava a produzir uma pipa de aguardente⁴⁹) utilizava-se o arrobe, geleia de mosto fervido a partir de uvas brancas desengaçadas que se adicionavam no período de fermentação (acção que facilitava a sua guarda e envelhecimento⁵⁰). Os vinhos eram ainda frutados lançando nos tonéis maçãs camoesas fina e rosa (a maturação que decorria entre os meses de Outubro e Novembro adequava-se perfeitamente ao período de execução do tempero vinário) e cascas de laranja que, por serem ricas em ácido cítrico, fazem elevar a acidez real desempenhando um importante papel na conservação. Adicionava-se ainda sal para evitar os riscos de azedia e deterioração dos vinhos. Os vinhos conheciam apenas uma trasfega no mês de Janeiro. Para os limpar utilizavam-se claras de ovos (cerca de 24 por pipa) e sangue de boi ou de carneiro, mas a necessidade de colagens era escassa porque estes vinhos raramente toldavam. Toda esta confecção resultava num palheto graduado e aromatizado, com sabor a frutos, nada adstringente e logo suave e fácil no beber⁵¹.

Estes vinhos não constituem um exclusivo alcobacense, como salienta Gonçalo Maia Marques, sendo adoptados por mosteiros de Entre Douro e Minho⁵². Na realidade,

⁴⁶ VANDELI, Alexandre António (1813), *Resumo da Arte de Destilação*, Lisboa, pp. 71-72.

⁴⁷ TELLES, Vicente Silva e (1791), "Memória sobre a cultura das videiras e a manufactura dos vinhos", in *Memórias da Agricultura Premiadas*, pp. 392-394.

⁴⁸ FLANDRIN, Jean-Louis (2001), *História da Alimentação 2 Da Idade Média aos tempos actuais*, Lisboa, Terramar, pp. 202-203.

⁴⁹ B.N.P. , códice 1490, fl.53. Se em 1787, conforme o testemunho de Frei Manuel de Figueiredo a produção de aguardente era residual nos coutos de Alcobaça, em 1839 a indústria de destilação tinha-se desenvolvido registando-se a queima de 600 pipas de vinhos de caldeira com os quais se obtêm 70 pipas de aguardente de prova. A.D.L., Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.8 (1834-1854). "*Reflexões sobre a indústria agricula do concelho de Alcobaça*".

⁵⁰ BOURÉLY, Béatrice (1998), *Vignes et vins de l'abbaye de Cîteaux en Bourgogne*, p. 106; VANDELI, Alexandre António (1813), *Resumo da Arte de Destilação*, Lisboa, p. 76.

⁵¹ Sobre os processos, métodos e técnicas de fabrico do vinho pelos cistercienses de Alcobaça, veja-se: MADURO, António Valério (2011), *Cister em Alcobaça. Território, Economia e Sociedade (séculos XVIII-XX)*, Porto, ISMAI, pp. 447-458.

⁵² MARQUES, Gonçalo Maia (2013), "Entre Beneditinos e Negros: Cister e o Vinho do Minho", in *Mosteiros Cistercienses. História, Arte, Espiritualidade e Património*, Tomo III, p. 368.

os vinhos vermelhos disseminam-se no território nacional por razão das relações materiais de produção e motivações de foro religioso.

Este vinho gracioso de bom paladar e aroma era arrecadado, entre outros espaços, na adega do Mosteiro. Nesta ampla dependência os palhetos, acompanhados por alguns brancos cristalinos, repousavam nos 40 tonéis de madeira de castanho (para vinhos fracos destinados a um consumo imediato e água-pé utilizava-se o vasilhame de choupo) com a capacidade de 700 pipas⁵³ (a olaria não era utilizada na guarda do vinho). Mas só para termos ideia da grandeza da vinha dos coutos de Alcobaça basta mencionar que o mosteiro possuía no século XVIII vinte e três lagares e dezoito adegas entre granjas e quintas e que a adega da Quinta da Gafa arrecadava nos seus 12 tonéis 36 pipas de vinho⁵⁴.

Segundo Frei Manuel de Figueiredo, os vinhos excedentes eram exportados para Leiria, Santarém e Tomar⁵⁵ (lembramos que o mosteiro exercia do direito de relego de 1 de Janeiro a 31 de Março, o que ajudava localmente a desfazer-se dos vinhos mais fracos). O sucesso do vinho cisterciense dos coutos de Alcobaça produzido nas adegas do Mosteiro e granjas conhece ampla narrativa na literatura de viagens setecentista, reconhecimento que testemunha séculos de aperfeiçoamento pelos monges da cultura da vinha e das artes de fabrico, guarda e conservação dos vinhos⁵⁶. Nas memórias do aristocrata inglês William Beckford sobressai o episódio da paixão do seu cozinheiro francês pelos vinhos criados nas melhores terras dos coutos de Alcobaça, em que numa dimensão pouco patriótica declara que “ (...) o Clos de Vougeot era uma zurrapa comparado com o Aljubarrota – divino, etéreo, perfumado Aljubarrota”⁵⁷.

4. O desaparecimento físico da ordem cisterciense, em virtude do decreto de extinção das Ordens Religiosas de 28 de Maio de 1834, nada modificou a paleta cultural e as artes e técnicas de cuidar da vinha e produzir o vinho. O domínio directo das propriedades do mosteiro transitou para as mãos dos antigos foreiros e de um grupo de privilegiados do regime liberal que beneficiaram das hastas públicas dos bens das ordens suprimidas.

⁵³ MURPHY, James (1797), *Voyage en Portugal*, Paris, p. 101.

⁵⁴ B.N.P. , códice 1493, fl.44. Alegria Marques refere a existência de 42 adegas no século XVI. MARQUES, Maria Alegria (1998), *Estudos sobre a Ordem de Cister em Portugal*, Lisboa, Edições Colibri, p. 186.

⁵⁵ B.N.P. , códice 1490, fl.44.

⁵⁶ MADURO, António Valério (2012), “Viajar e Beber. Os vinhos cistercienses de Alcobaça (Portugal) na literatura de viagens”, in *ROTUR, Revista de Ocio y Turismo*, 5, Universidade da Corunã, pp. 149-160.

⁵⁷ BECKFORD, William (1997), *Alcobaça e Batalha. Recordações de uma Viagem*, Lisboa, Veja, p. 49.



Mas por meados do século XIX a vinha é atingida por uma sucessão de patologias desconhecidas que comprometeram não só a produção, como a própria existência da cultura. O oídio principia a atacar a vinha no ano de 1852 e o impacto do fungo é devastador. Segundo quantitativos de produção dos anos de 1861-1865, a comarca de Alcobaça apenas obteve 1597 pipas, quando a média anual anterior à propagação do fungo se situava nas 4000. O oídio introduziu transformações culturais significativas na cultura da vinha. As castas brancas que dominavam o povoamento vinhateiro cisterciense eram mais susceptíveis ao contágio, o que conduziu, em grande medida, à sua substituição por tintas. Em virtude desta alteração verificada no povoamento, o monopólio do sistema da bica aberta cede lugar à curtimenta. Contudo e embora os grandes produtores com os seus lagares de prensas tenham adoptado a curtimenta, os camponeses que não possuem patamares continuam a produzir vinhos de bica aberta seguindo, de perto, o legado cisterciense⁵⁸.

Bibliografia

- ALARTE, Vicencio (1712), *Agricultura das Vinhas...* Lisboa.
- BARBOSA, Pedro (1992), *Povoamento e Estrutura Agrícola na Estremadura Central*, Lisboa, INIC.
- BARBOSA, Pedro; MOREIRA, Maria da Luz (2006), *Seiva Sagrada. A agricultura na região de Alcobaça*, Associação dos Agricultores da Região de Alcobaça.
- BOURÉLY, Béatrice (1998), *Vignes et vins de l'abbaye de Cîteaux en Bourgogne*, Editions du Tas-tevin.
- COELHO, Amílcar (2012), "O Espaço de Cister – uma heterotopia entre o visível e o invisível" in *O Céu, a Pedra e a Terra. Os Cistercienses em Alcobaça*, Leiria, Centro de Património da Estremadura.
- COELHO, Maria Helena (1993), *O Baixo Mondego nos finais da Idade Média (Estudo de História Rural)*, Universidade de Coimbra.
- DENISE, D. (1779), *Delle Viti e dei Vini di Borgogna. Memoria di un monaco cisterciense*, Firenze.
- DIAS, Geraldo Coelho (2002), "Um senhor vinho para Vinho do Senhor. O fabrico e comercialização dos Vinhos de Missa" in *Douro – Estudos e Documentos*, vol VII (13), pp. 175-183.
- DION, Roger (2010), *Histoire de la Vigne et du vin en France, des origines au XIXème siècle*, Paris, CNRS Editions.
- ESTRELA, Jorge (1994), "Vinho Senhorial e Vinho Popular na Alta Estremadura Medieval". In *Actas do Congresso O Vinho, a História e a Cultura Popular*, Instituto Superior de Agronomia, pp. 195-198.
- FLANDRIN, Jean-Louis (2001), *História da Alimentação 2 Da Idade Média aos tempos actuais*, Lisboa, Terramar.

⁵⁸ NATIVIDADE, Joaquim Vieira (sd), *A Região de Alcobaça. Algumas notas para o estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, p. 87.

- GOMES, Saul António (2007), "Uma paisagem para a oração : o Mosteiro de Alcobaça em Quatrocentos" in *Paisagens Rurais e Urbanas – Fontes, Metodologias, Problemáticas, Actas das Terceiras Jornadas*, Lisboa, pp. 19-56.
- GOMES, Saul (2009), *Vinhos e História na Alta-Estremadura entre os séculos XII e XVI*, Leiria, CEPAE.
- GONÇALVES, Iria (1989), *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV*, Lisboa, Universidade Nova de Lisboa.
- JOHNSON'S, Hugh (1999), *História Universal do Vinho*. Litexa, 1999.
- JUBAINVILLE, M. H. D'Arbois de (1858), *Études sur L'État Interieur des Abbayes Cisterciennes, et principalement de Clairavaux, au XII et au XIII siècles*, Paris, Aug, Durand, Libraire.
- S/A (1607), *Le Thresor de Santé*, Libre II. A. Lyon, chez Jean Anth. Huguetan.
- S/A (2003), *Libro y regísto de la bodega del Monasterio de Guadalupe*. Bodegas Viña Extremenã (transcrição e prólogo de Artur Álvarez).
- LOUREIRO, Virgílio; LOURENÇO, Manuel (2013), "Vinhos Vermelhos em Portugal: antes e depois dos monges de Cister", in *Mosteiros Cistercienses. História, Arte, Espiritualidade e Património*, Tomo III, pp. 287-306.
- MADURO, António Valério (2007), "A cultura do olival e da vinha, motor do desenvolvimento agrário alcobacense (séculos XVIII-XIX)" in Separata do vol.7 da *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, Universidade de Coimbra, pp. 239-258.
- MADURO, António Valério (2011), *Cister em Alcobaça. Território, Economia e Sociedade (séculos XVIII-XX)*, Porto, ISMAI.
- MADURO, António Valério (2012), "Viajar e Beber. Os vinhos cistercienses de Alcobaça (Portugal) na literatura de viagens", in *ROTUR, Revista de Ocio y Turismo*, 5, Universidade da Corunã, pp. 149-160.
- MADURO, António Valério (2013), "O Inquérito Agrícola da Academia Real de Ciências de 1787. O caso da comarca de Alcobaça" in *Mosteiros Cistercienses. História, Arte, Espiritualidade e Património*, Tomo III, pp. 319-354.
- MARQUES, Gonçalo Maia (2013), "Entre Beneditinos e Negros: Cister e o Vinho do Minho", in *Mosteiros Cistercienses. História, Arte, Espiritualidade e Património*, Tomo III, pp. 355-369.
- MARQUES, Maria Alegria (1998), *Estudos sobre a Ordem de Cister em Portugal*, Lisboa, Edições Colibri.
- MARTIN, Gabriel, (1893), *Les Moines Cisterciens et L'Agriculture*, Guéret.
- MONTEIRO, Nuno (1985), "Lavradores, Frades e Forais. Revolução liberal e regime senhorial na comarca de Alcobaça (1820-1824)" in *Ler História*, pp. 31-87.
- MOULIN, Léo (1975), *L' Europe à Table*, Bruxelles, Elsevier Séquoia.
- MOULIN, Léo, (1978) *La Vie Quotidienne des Religieux au Moyen Age X-XV*, Paris, Hachette.
- MURPHY, James (1797), *Voyage en Portugal*, Paris.
- NATIVIDADE, Joaquim Vieira (sd), *A Região de Alcobaça. Algumas notas para o estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*, Obras Várias, Vol.I, Alcobaça.
- NATIVIDADE, Joaquim Vieira (sd), "As Granjas do Mosteiro de Alcobaça", *Obras Várias*, Vol. II, Alcobaça.



- NATIVIDADE, Joaquim Vieira (sd), “Os monges agrónomos do Mosteiro de Alcobaça”, *Obras Várias*, Vol. II, Alcobaça.
- PENTEADO, Pedro (2000), “Rendas e fazendas do Mosteiro de Alcobaça durante a comenda do Cardeal Infante D. Afonso (1530-1536)” in *actas Cister Espaços, Territórios, Paisagens*, IPPAR.
- RODRÍGUEZ, José Ignacio (1997), “A viticultura nos mosteiros cistercienses do vale do Douro português (século XII-XIII)”, in *Douro – Estudos e Documentos*, vol.I (3), pp. 17-28.
- SANTOS, Frei Manoel dos (1979), *Descrição do Real Mosteiro de Alcobaça*, Alcobaciana 3 (Leitura, introdução e notas de Aires Augusto Nascimento).
- SILVA, José Veríssimo (1787) “Memória sobre a cultura das vinhas e sobre os vinhos” in *Memórias da Agricultura Premiadas*, pp. 1-99.
- TELLES, Vicente Silva e (1791), “Memória sobre a cultura das videiras e a manufactura dos vinhos”, in *Memórias da Agricultura Premiadas*, pp. 275-467.
- VANDELI, Alexandre António (1813), *Resumo da Arte de Destilação*, Lisboa.