

A Vinha e os Vinhos Cistercienses em Portugal na Época Moderna

ANTÓNIO VALÉRIO MADURO*



1. Introdução

O mundo dos mosteiros, em que Cister assume um lugar de relevo, é indissociável da cultura da vinha e da produção do vinho. A escolha do lugar para erguer uma casa de Deus para além do benefício de um curso de água capaz de garantir o apetrecho hidráulico ao serviço da comunidade e garantir o recurso piscícola tinha de possuir solos úberes para pão, azeite e vinho, os frutos da terra mais requeridos para sustento do corpo e do espírito.

A ligação ao trabalho da terra recuperado pelos monges cistercienses assume uma orientação dinâmica da coletividade para a salvação das almas ao encarar a arte da germinação das plantas e da obtenção dos frutos como uma projeção do ímpeto criativo celestial. O *labora* completa os homens, o sacrifício que o trabalho da terra traz para os bem-nascidos que aderem à espiritualidade e ideologia reformista de Bernardo de Claraval reforça os princípios de mortificação e humildade indispensáveis à alegria da santidade. Os frutos obtidos com o suor do rosto permitem ainda garantir a fuga ao mundo e o isolamento das tentações e da corrupção ao tornar a comunidade autárquica, reduzindo ao máximo do permitido as trocas com o exterior.

Num tempo em que a procura da pureza para o cenóbio constituía o limite, a dietética era utilizada como um instrumento de domesticação das pulsões do corpo. A repulsa ideológica do consumo da carne de animais, nomeadamente quadrúpedes (para as aves de capoeira e marinhas existia relativa liberalidade), explica-se como controlo dos prazeres mundanos, não só pelo consumo do alimento em si, mas pelas repercussões de natureza lúbrica que lhe estão associadas. A dietética é, portanto, um elemento vital da ascética e do plano de vida bernardino para que as comunidades monásticas se reencontrassem com a Regra de S. Bento. Daí que a alimentação tivesse como base central o vegetarianismo

* ISMAI, CEDTUR/CETRAD.

respondendo eficazmente ao primado de uma vida plena e dedicada às artes do *ora* e do *labora*. Chega-se até a privilegiar o cru sobre o cozido minimizando as intervenções que podem aduzir uma paleta de sabores e odores e obrar negativamente sobre a vontade e o espírito da comunidade. É verdade que nem todos os produtos provenientes da terra se furta à técnica humana, como acontece com as azeitonas destinadas ao azeite, as uvas ao vinho e os cereais ao pão, mas esta interferência bem aceite transporta não só o cunho identitário do regime alimentar dos povos mediterrânicos, como realça o esforço necessário na obtenção do sustento do corpo, disciplina que os monges devem estender aos cuidados do espírito.

Num mundo de rotinas e de austeridade autoimposta o vinho acaba por ter um papel essencial no plano da correção dietética restituindo forças ao corpo debilitado, reanimando os

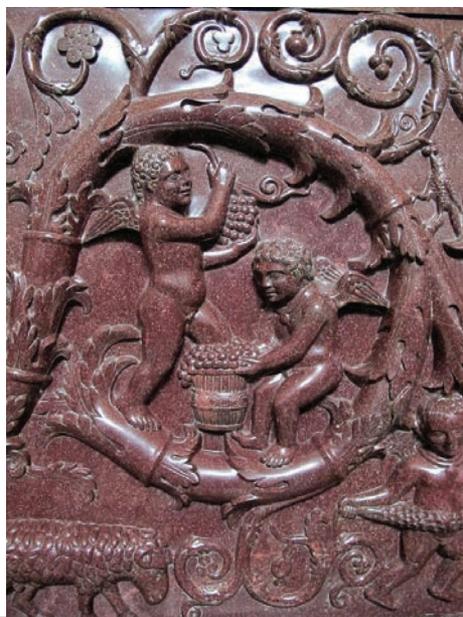


Figura 1
Sarcófago
de Constança

Fonte: <http://algargosarte.blogspot.pt/2015/05/la-decoracion-del-sarcofago-de.html>

humores e evitando os estados de melancolia e apatia tão nocivos ao empenho da salvação. Para além da função de nutriente alimentar o vinho respondia a funções terapêuticas sendo, por isso, considerado um fármaco com provas dadas no favorecimento da digestão para além das considerações relativas à reabilitação do corpo e espírito. Não é por acaso que alguns mosteiros possuem uma adega da enfermaria em que se produziam os vinhos adequados à recuperação e consolo dos doentes e xaropes partindo do arrobe, temendo-se até por parte dos monges menos escrupulosos a simulação da doença para o benefício do consumo de vinho e outros alimentos pouco utilizados nos tempos iniciais de maior rigor e privação.

A Regra de S. Bento (capítulo 40) admite embora com alguma relutância o consumo de vinho pelos monges:

“(…) é 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” (...).”

O problema do vinho interferir com a razão era então minimizado pela razão a que cada um se tinha de conformar. O vinho não era consumido puro mas quebrado por água com exceção dos dias festivos (Moulin, 1978:118-119). Esta prática tinha várias vantagens, por um lado evitava a vergonhosa embriaguêz materializada pelo desvario do corpo e espírito e, por outro, minimizava os riscos da insegurança da água, assim como amenizava a natureza frígida deste elemento. De notar ainda que beber o vinho em estado puro era um sinónimo de barbárie e uma oposição aos valores da civilização romana e cristã (Montanari, 2014:175, 178-180). O consumo de vinhos puros só se generaliza entre as classes privilegiadas na época moderna sendo notado pelos visitantes ilustrados do Grand Tour.

Em alguns mosteiros chegavam mesmo a privilegiar vinhos fortes, adoçados com mel e com a cor alterada pela adição de substâncias corantes. S. Bernardo condena veementemente estes excessos libidinosos e pouco consentâneos com a condição monástica.

“Vê-se numa mesma refeição trazer três ou quatro vezes o cálice semi-cheio, mais para cheirar os diversos vinhos que para os beber, saboreando-os mais que haurindo-os, escolhendo-se, finalmente, depois de uma prova hábil e com um conhecimento rápido, dentre vários um que seja o mais forte. Que costume é aquele que se diz observado em alguns mosteiros de, nas grandes festas, beber em comunidade vinhos aromatizados com mel, misturados com pós de corantes? Porventura também isso se faz por fraqueza do estômago? Eu penso que isso só serve para que se beba mais e com mais prazer. Mas quando as veias estiverem saturadas de álcool e toda a cabeça palpar, levantando-se da mesa que é que



Fonte: <https://tendimag.com/2014/11/18/in-vino-verita>

Figura 2

Aldobrandino da Siena, Regime dei Corpi ou Li livres dou sante, século XIII. Londres, British Library

apetece senão dormir? Ora, se és obrigado a levantar-te para as vigílias com a digestão por fazer, não executarás o canto mas antes o pranto” (Dias, 1997:53-55).

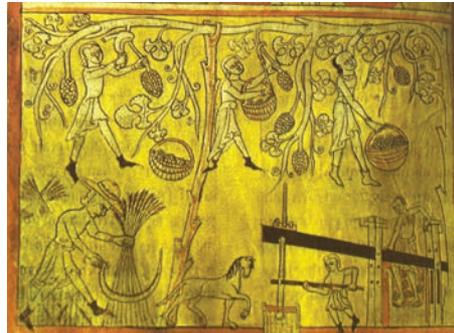
Fora a importância na dieta alimentar e nos usos de cura e de higiene, o vinho era indispensável para a celebração da cerimónia eucarística. O vinho de missa ou o vinho do Senhor (de preferência brancos e claretes para não manchar os paramentos) transporta então um valor ritual e simbólico e a sua produção nas adegas dos mosteiros explica também a necessidade de melhorar a qualidade dos vinhos, benefícios esses que acabam por se estender aos vinhos de mesa ou pasto.

A difusão da vinha teve nos monges parte interessada, mas é evidente que este fenómeno mobiliza a sociedade, nomeadamente os grandes domínios laicos. Não terão sido os monges brancos pelo seu trabalho manual os obreiros da evolução das técnicas vitivinícolas, o trabalho na terra vai, aliás, ser gradualmente abandonado, evoluindo as abadias (a partir do século XIII) para uma condição rentista, o que não exclui naturalmente uma gestão cuidada e eficiente do domínio senhorial. É nas granjas monásticas (herdades de exploração direta) que os monges conversos, de extração social popular e por isso familiarizados com o trabalho da terra, vão desenvolver a atividade agrícola. A vantagem das comunidades monásticas sobre os domínios senhoriais laicos reside, essencialmente, na longa duração que permite consolidar experiências e descobertas sobre os métodos e técnicas de cuidar das vinhas, fabricar e conservar os vinhos. Estas casas religiosas partilhavam os feitos e sucessos agronómicos assegurando uma transmissão em rede dos conhecimentos da prática e da técnica e é, provavelmente, esta atitude cooperativa natural que potenciou as conquistas realizadas.

2. A cultura da vinha

A cultura da vinha vai ser aprimorada pela compreensão das necessidades da planta e da sua adaptação ao meio ambiente. O clima é entendido como determinante para o desenvolvimento e frutificação, tema aliás consensual entre o mundo dos agricultores. Mas se a natureza climática é um elemento intransponível o que leva a intensificar ou declinar a cultura, o conhecimento pode superar outros obstáculos e criar o contexto mais favorável à boa saúde da planta. A exposição passa a ser tida em grande consideração beneficiando a vinha do amplexo solar e da proteção, sempre que possível, do rumo dos ventos dominantes. As encostas de pendor suave (ou com o recurso ao sistema de socalcos) também são preferidas em detrimento das baixas de solo humoso mas mais húmidas e atreitas a doenças.

No domínio do Mosteiro de Alcobaça as encostas da vila de Aljubarrota são consideradas terrenos de excelência para esta cultura. Diz-nos Frei Fortunato de S. Boaventura que o abade mandou entregar estas terras aos povoadores “debaixo da condição de plantarem vinhas, que já os Monges conhecião de experiencia, que o terreno era o mais accomodado para o mesmo, em que ainda hoje mostra sobresahir aos mais dos Coutos de Alcobaça” (1827:36). Este trecho demonstra cabalmente que, desde a medievalidade, os monges sabem da importância da localização, da exposição e tipo de solos favoráveis ao bom andamento da cultura. Pretendia-se, portanto, obter vinhos de qualidade. Nas memórias de um monge da Borgonha para alcançar um vinho perfeito era preciso casar um conjunto de condições, nomeadamente a seleção das castas, o solo apto ao cultivo, uma exposição e temperatura favoráveis e uma vinha já feita, ou seja uma vinha que largamente abandonou os ímpetus da juventude (S/A, 1779:6-7,19,39). Entramos então na conceção de terroir, da identidade do lugar na consumação dos vinhos. Mas a vinha requeria ainda outros predicados que se traduziam em cuidados culturais extremos. Pelo menos na época moderna os cistercienses começam a preservar a vinha das culturas de consociação que, embora contribuissem para a renda agrícola, interferiam danosamente na condição da vinha. Os cereais de pragana não só pela competição de nutrientes, mas sobretudo pela difusão de pragas, são excluídos do povoamento vinhateiro, excetuando o corte precoce para verde, ou seja para penso de gado e não para pão. Outro benefício que acode as vinhas nas granjas e quintas monásticas consubstancia-se no desembaraço de outras fruteiras que não só concorriam, como ainda traziam prejuízos para a maturação devido ao ensombramento que provocavam. As vinhas eram ainda agraciadas pela operação da cava (entre março a junho) a fim de revolver e arejar o solo, libertar a cultura da concorrência das ervas, facilitar a penetração das águas no solo, rejeitando as lavouras de arado, charrua ou aravessa pela lesão que provocavam nas raízes da planta. A propagação fazia-se através da mergulhia (de fevereiro a abril), situação que condenava, parcialmente, o alinhamento e compasso mas, em contrapartida, produzia vinhas seculares como se pode observar na granja de *Clos de Vougeot* na Borgonha vinhateira. Os solos dedicados à vinha eram ainda, se necessário, beneficiados com correções de cal a fim de reduzir a acidez. As vinhas eram ainda eslagartadas (de maio a julho) a fim de minimizar os danos causados pela praga.

**Figura 3**

Iluminura do Apocalipse do Lorvão (finais do séc. XII), com cena da vindima e lagaragem.

**Figura 4**

Tapeçaria sobre a vindima e vinificação (séc. XV), Paris, Museu de Cluny

Fonte: Documentation Pédagogique, 44, 1954

Para assegurar grau ao vinho esfolhavam a vinha para facilitar o amadurecimento uniforme dos cachos e não adubavam o solo a fim de reduzir a produção. A vindima começava pelas uvas brancas (dominantes no povoamento), vindimando-se de seguida as pretas. As uvas são escolhidas para eliminar cachos podres e verdes e a colheita operava-se a partir da dissipação das humidades matinais e terminava com o frescor da tarde. As propriedades vinhateiras costumavam ser muradas para evitar furtos e os danos provocados por animais sem pastor (o denominado gado de vento). Naturalmente, os mosteiros asseguravam, em princípio, o regime de monopólio dos lagares, exigindo o quinto e o dízimo das uvas vindimadas. Os vinhos de qualidade eram arrecadados em tonéis de castanho, carvalho e outras madeiras de préstimo para arrecadação vinária com arcaria de pau e ferro, enquanto os vinhos débeis e fracos eram destinados a vasilhame de choupo. No Alentejo persistiu a tradição dos potes ou talhas de barro breado.

3. A produção do vinho

A política de monopólio do lagar utilizada pelos cistercienses e outras ordens religiosas nos seus domínios senhoriais (situação extensiva aliás aos privilegiados) implicava um tempo limitado de uso do lagar. Apenas se permitia a pisa das uvas durante um período de 24 horas, situação que inviabilizava o método de curtimenta (Estrela,1994: 195-198). Assim, para dar cor aos vinhos, tingiam-se os brancos com tintas fermentadas à parte

numa razão aproximada de 20%. As tintas eram coletadas na eira e não no lagar (o que mostra que a sua vinificação era independente), mas este ónus tributário podia ser dispensado, graça que alcançaram os povos de Aljubarrota (Alcobaça).

Frei Manuel de Figueiredo no esclarecimento que concede às perguntas de agricultura formuladas pela Academia de Ciências esclarece que: “Nesta Comarca, excetuando as Vilas de Alvorninha e Aljubarrota, são os lagares do Mosteiro Donatário todos de pedra. A feitura do vinho, é só espremendo as uvas nos lagares e fazendo vinho todo em branco, de que se segue só haver fermentação na uva tinta que conservam em dornas até porem os vinhos brancos em limpeza mudando-o de um tonel para outro, e botando-lhe quanta tinta é precisa para ficarem com boa cor (...) Deitam-lhes maçãs, cascas de laranja e arrobe feito do mosto. Não há na Comarca sabugueiros, de que se possa colher baga para deitar em vinho, nem lhe deitam aguardente. Batem muito o Vinho rolando muito as pipas, deitam-lhes sal, e claras de ovos, e sangue de boi, o que poucas vezes usam por serem poucos os que se toldam” (Maduro, 2012:347-348).

Entramos, neste preciso caso, nos chamados vinhos vermelhos, dominantes pelo menos durante a medievalidade, como o comprovam as fontes documentais e iconográficas. Trata-se de um vinho produzido com uvas brancas e vinificação de bica aberta, dado que os brancos produzidos de curtimenta ficavam alambreados. As uvas brancas eram pisadas e o mosto imediatamente recolhido pelo que não havia espaço para curtimenta. Já as tintas que curtiam nas dornas separadas do engaço (durante um período de oito a dez dias) adicionam-se aos tonéis em que fermentam as brancas. V. Alarte já menciona, a propósito, que a plantação das uvas pretas tem como função única e exclusiva tingir os brancos (1712:32). Temos então um vinho de mistura. Estes vinhos vermelhos correspondem a um vinho palhete/rosé/rosete. A sua cor depende de facto da maior ou menor adição de tintas ao branco.

Na região das Beiras, na Estremadura e também no Minho, como comprova o trabalho de Gonçalo Maia Marques (2013:314) este procedimento é vulgar e recorrente, já noutras zonas, como o Douro, utilizavam bagas de sabugueiro para tintura.

Para conservar e dar longevidade ao vinho acrescentando-lhe grau juntavam arrobe quente na fervura (mosto evaporado que se transforma numa geleia), técnica já utilizada no mundo clássico, ou um quartão de aguardente por pipa, isto nas regiões em que a queima e destilação de vinhos era significativa. Também era comum adicionar maçãs camoesas e marmelos de forma a conceder ao vinho um sabor frutado. Os tonéis recebiam igualmente cascas de laranja, contribuindo o ácido cítrico para a conservação do vinho ao fazer subir a acidez real, assim como uma porção de sal para evitar o desenvolvimento de bactérias. Para limpar o vinho que se toldava faziam uma colagem, adicionando nas

vasilhas claras de ovos batidas e sangue de boi ou carneiro. Segundo António Augusto de Aguiar (1876:12), os vitivinicultores ourienses (que continuam a produzir os vinhos vermelhos) utilizavam em segredo, por vezes, as denominadas manobras de Torres Vedras com o ardimento das uvas, escalda das uvas com mosto e arrobamento.

Vários são os autores que dão testemunho deste método de vinificação. Começamos por Vicensio Alarte que, no tratado sobre a “Agricultura das Vinhas”, dá a primeira nota explícita sobre este procedimento:

“Em muitas partes deste Reyno não dão cortimento aos vinhos, mas do lagar os deitão nas vasilhas a que chamam de cama. Os vinhos brancos assim os costumão fazer, & a razão que dão he que desta sorte sahem mais brancos, & cristalinos: não reprovo este uso por ser comum; porém os vinhos brancos cortidos são mais seguros & valerosos & posto que sejam mais alabreados (...).

Nas partes onde se não faz cortimento fazem os vinhos vermelhos pizando a tinta á parte, & cortindoa oito dias sem engaço & então se deita desta tinta com bagulho na vasilha tanta quantidade que os faça vermelhos (...) As quantidades das uvas negras, & do mosto branco para ficar tinto não tem nem regra, nem medida, cada hum os faz conforme tem as tintas: o que hoje he melhor de tudo, he fazer as tintas à parte, & os brancos à parte, porque desta sorte tem melhor sahida para se embarcarem” (1712:135-137).

Também José Veríssimo Alves da Silva na “Memória sobre a cultura das vinhas e sobre os vinhos” se pronuncia sobre o fabrico dos vinhos vermelhos:

“O methodo de fazer o Vinho vermelho diversifica, segundo o uso das terras, e gosto dos lavradores. O costume mais antigo, e de que a maior parte ainda hoje uza, he fazer duas colheitas; a primeira de uvas brancas, que sempre são em maior numero; e a segunda de uvas pretas.

As brancas levadas ao lagar, e extraído o mosto, se poem a fermentar nos toneis; entre tanto; pizadas as uvas pretas em huma dorna, se passam para outra por meio de huma desengaçadeira; ou, pizadas no lagar, se lhes escolhem os engaços, e ao depois se deitão em dornas, nas quaes todos os dias são mexidas por vezes. Passados trez, quatro, ou mais dias, segundo se vê, que



Figura 5

Iluminuras de trabalhos agrícolas e arte da vinificação (inícios do séc. XVI)

ellas tingem mais, ou menos, se deitão aos almudes no mosto branco, que está fervendo, em medida de dois almudes a cada dez. Alguns lavradores achei, que costumão deitar a tinta, logo que está pizada. Outros uzão ferverem-na em grandes lambiques, e depois fervendo a lançaõ nos toneis (...) O Vinho vermelho clarifica-se commummente com claras de ovos bem batidas” (1787:45-46, 73).

Outro depoimento elucidativo é fornecido por Francisco Rebello Fonseca na memória sobre “Qual he o methodo mais conveniente, e cautellas necessarias para a cultura das vinhas em Portugal”:

“O methodo geralmente usado na Provincia do Minho he lançar as uvas ao lagar, e pizando-as com a bica aberta, para que o mosto vá logo correndo á dorna, imediatamente o lançaõ ás vasilhas (...) e este mesmo methodo se pratica em grande parte da Provincia da Beira e em algumas partes da Estremadura, aonde chamão este methodo de carna, que principalmente praticão na Estremadura com os vinhos de uvas brancas, para que não fiquem côr alambre. Na Estremadura, e parte da Beira he quasi geral o methodo de pizar as uvas em tinas, ou lagares (...) e lançaõ-lhe arrobe quente, e uvas esmagadas à mão e fervidas...” (1790:164-165).

Outro tipo de vinho sobretudo comum na região das Beiras e Estremadura era o vinho designado 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). 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.

António Vandeli refere que os lavradores de Alcobaça também recorriam a esta arte de vinificação. “Algumas pessoas fazem o vinho de feitoria, ajuntando branco, e tinto; sendo pizado continuamente por homens, até que levante bem o engaço.

Para dar fortaleza ao vinho, cada hum usa diferentemente, mas o mais comum he deitar-se-lhe folhelho torrado, camoeses assados com assucar, e cascas de laranja.

A uva tinta depois de cortada se deita em dornas, piza-se muito bem, e se deixa 6 ou 7 dias muito bem coberta com esteiras, e se lhe deitão algumas caldeiradas da mistura acima dita, fervendo: alguns ao terceiro dia o deitão nas vasilhas.

O mosto fermenta nas vasilhas destapadas 15 dias, ou três semanas; vão-se tapando á proporção que diminue a fermentação” (1813:71-72).

José Veríssimo Silva refere, aliás, que: O methodo, que hoje uzão os maiores lavradores, he, o que chamão de Feitoria. Este he o melhor methodo ainda considerado relative ás Nações, com que commerciamos, que amão Vinhos de consistência. As uvas pretas são juntamente vindimadas com as brancas; e assim são levadas ao lagar... Segundo a quantidade de uvas, entra hum, ou dois homens dentro a fazer o pizo; estando estes cançados, entrão outros; e assim se vão alternando de dia, e de noite por espaço ou de vinte e quatro horas, ou de quarenta e oito; o que chamão ter mais, ou menos Feitoria: e por este modo fazem o vinho mais tinto” (1787:45-46).

Vicente Seabra Telles na “Memória sobre a cultura das videiras e a manufactura dos vinhos” refere a vulgaridade deste método entre os maiores lavradores das Beiras:

“... vindimão as uvas pretas juntamente com as brancas (quando a quantia destas he pequena relativamente ás pretas) ... e sem demora as lanção ao lagar, onde sem interrupção alguma são pisadas por 2, 3 até 5 homens por 24 horas, ou 48, quando o tempo da vindima é chuvoso: cançados os primeiros homens, entrão outros tantos, que estão de reserva: e segundo he mais, ou menos trabalho o mosto, assim dizem ter mais, ou menos feitoria. Acabado o piso, deixão o vinho levantare depois passão o mosto para os tuneis, em que hão de fermentar. Assim fazem tanto o vinho de Feitoria branco, como preto ou tinto. Acabando o vinho de fermentar, o que sucede desde S. Martinho até ao fim de Novembro, he trasfegado, e passado para outros tuneis bem lavados com agua quente, e depois também vinho quente, que depois serve para dar agua ardente. Na fermentação do mosto de Feitoria também costumão lançar agua ardente, arrôbe, camoeses, e marmellos...” (1791:392-393).

Numa sociedade que podemos reputar de ecológica todos os restos da vinificação eram reutilizados. Como refere Frei Manuel de Figueiredo, cronista da Ordem cisterciense, em resposta ao questionário agrícola da Academia Real de Ciências (1787) na comarca de Alcobaça (declarações que podemos estender à partida ao universo vinhateiro nacional), os vinhos perdidos ou derramados produziam o vinagre, as borras são destiladas e a aguardente utilizada para avinhar o vasilhame, o sarro das pipas é vendido para as boticas e tintureiros, as grainhas das uvas são dadas como alimento de galinhas e pombos e o folhelho misturado com milho dá-se para penso do gado os outros restos vão para estrume das terras (Maduro, 2013:348).

4. Conclusão

A difusão da cultura da vinha e o desenvolvimento dos processos de vinificação são credores dos grandes senhorios monásticos. Nestes domínios a vinha prosperou não só para sustento das necessidades dos respetivos cenóbios (dietética, terapêutica, simbólica) como com um fundamento mercantil. Naturalmente a longa relação com a cultura obrou melhorias nas técnicas e métodos de trabalho da terra, na produção e conservação dos vinhos. A identidade do produto começou a ser tida em consideração como uma questão de qualidade e de um saber fazer. O tipo dos vinhos produzidos refletiu os critérios de monopólio do lagar privilegiando a vinificação de bica aberta em detrimento da curtimenta, o que não implica, claro está, a renúncia a este procedimento. A cor do vinho ou sua tintura dependia então de um maior ou menor acréscimo de tintas, levando os vinhos de um ligeiro rosado a um tinto ou mesmo preto. Por uma questão de condição social os monges preferiam os brancos e claretes (o vinho do “sangue do senhor”) enquanto o povo de paladar menos apurado preferia os vinhos taninosos de coloração mais carregada. Os vinhos eram ainda beneficiados pela adição de diversas caldeiradas para adoçar e frutar a prova e permitir a conservação e envelhecimento.

Bibliografia

- Aguiar, A. A. de (1876). Conferências sobre Vinhos. Quinta Conferência. Lisboa.
- Aguiar, A. A. de (1877). Conferências sobre Vinhos. Décima Quinta e Sexta Conferência. Lisboa.
- Alarte, V. (1712). Agricultura das Vinhas e & tudo o que pertence a ellas até perfeito recolhimento do vinho, e relação das suas virtudes, e da cepa, vides, folhas. Lisboa.
- Amaral, J. D. (1994). O Grande Livro do Vinho. Lisboa: Círculo dos Leitores.
- Arnaut, S. D. (2000). A Arte de Comer em Portugal na Idade Média. Colares Editora.
- Barbosa, P. (1992). Povoamento e Estrutura Agrícola na Estremadura Central. Lisboa: INIC.
- Barbosa, P.; Moreira, M. (2006). Seiva Sagrada. A agricultura na região de Alcobça. Alcobça: Associação dos Agricultores da Região de Alcobça.
- Bath. S. V. (1984). História Agrária da Europa Ocidental (500-1850). Lisboa: Editorial Presença.
- Beckford, W. (1997). Alcobça e Batalha. Recordações de uma Viagem (Introdução, tradução, e notas de Iva Delgado e Frederico Rosa). Lisboa: Vega.
- Birlouez, E. (2011). À la table des seigneurs, des moines et des paysans du moyen âge. Editions Ouest-France.
- Bourély, B. (1998). Vignes et vins de l'abbaye de Cîteaux en Bourgogne. Editions du Tastevin.
- Caramelo, F. (2001). As reflexões de São Tomás de Aquino sobre a embriaguez e as conceções bíblicas acerca do consumo do vinho. *Douro – Estudos & Documentos*, vol. VII (12) 2º:45-51.
- Chauvin, B. (2008). Le Clos et le Château de Vougeot Cellier de L'Abbaye de Cîteaux. Editions du Tastevin.

- Dias, G. C. – apresentação, tradução e notas – (1997). Bernardo de Claraval: Apologia para Guilherme, Abade. *Medievalia. Textos e Estudos*, 11-12:7-76.
- Dias, G. C. (2002). Um senhor vinho para Vinho do Senhor. O fabrico e comercialização dos Vinhos de Missa”. *Douro – Estudos e Documentos*, vol VII (13):175-183.
- Dias, G. C. (2005). Importância dos mosteiros no mundo do vinho. *Douro – Estudos & Documentos*, vol. XI (20): 123-131.
- Dion, R. (2010). *Histoire de la Vigne et du vin en France, des origines au XIXème siècle*. Paris: CNRS Editions.
- Duarte, L. M. (1998). O vinho em Portugal na Baixa Idade Média (Produção, Distribuição e Consumo: notas para uma síntese. *Os Vinhos Licorosos e a História*:201-224.
- Estrela, J. (1994). Vinho Senhorial e Vinho Popular na Alta Estremadura Medieval. *Atas do Congresso O Vinho, a História e a Cultura Popular*. Instituto Superior de Agronomia:195-198.
- Flandrin, J.L., Montanari, M, dir. (2001). *História da Alimentação*. 2 Da Idade Média aos Tempos Actuais. Lisboa: Terramar.
- Fonsecca, F. R. (1790). Qual he o methodo mais conveniente, e cautellas necessarias para a cultura das vinhas em Portugal. *Memorias de Agricultura premiadas pela Academia Real das Sciencias de Lisboa*: 1-273.
- Gentil, M. L. (1802). *Mémoire sur la question proposée para La Société des Sciences de Montpellier: Déterminer par un moyeen fixe, simple et à la portée de tout cultivateur, le moment auquel lev in en fermentation dans la cuve aura acquis toute la force et toute la qualité dont il est susceptible*. Paris.
- Gomes, S. (2009). Vinhos e História na Alta-Estremadura entre os séculos XII e XVI. Leiria: CEPAE.
- Gonçalves, I. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV*. Lisboa: Universidade Nova de Lisboa.
- Gyrão, A. T. (1822). *Tratado Theorico e Pratico da Agricultura das Vinhas*. Lisboa: Imprensa Nacional.
- Johnson’s, Hugh (1999). *História Universal do Vinho*. Litexa.
- Jubainville, A. (1858). *Études sur L’État Interieur des Abbayes Cisterciennes, et principalement de Clairavaux, au XII et au XIII siècles*. Paris: Aug, Durand, Libraire.
- Loureiro, V.; Lourenço, M. (2013). Vinhos Vermelhos em Portugal: antes e depois dos monges de Cister. *Mosteiros Cistercienses. História, Arte, Espiritualidade e Património*, Tomo III:287-306.
- Lourenço, M. (2009). *O palhete Medieval de Ourém, Dissertação de mestrado em Engenharia Agronómica*. ISA.
- Maduro, A. V. (2007). A cultura do olival e da vinha, motor do desenvolvimento agrário alcobacense (séculos XVIII-XIX). *Separata do vol.7 da Revista de História da Sociedade e da Cultura*.
- Maduro, A. V. (2011). *Cister em Alcobaça. Território, Economia e Sociedade (séculos XVIII-XX)*. Porto: ISMAI.
- Maduro, A. V. (2013). O Inquérito Agrícola da Academia Real de Ciências de 1787. O caso da comarca de Alcobaça. *Mosteiros Cistercienses. História, Arte, Espiritualidade e Património*, Tomo III:319-354.
- Maduro, A. V. (2014). “As vinhas e os vinhos dos monges cistercienses de Alcobaça, uma história de longa duração”. *Douro, Vinho, História & Património*, 3:75-87.
- Marques, A.H. de O. (1981). *A Sociedade Medieval Portuguesa*. Lisboa: Sá da Costa.
- Marques, G. M. (2013). Entre Beneditinos e Negros: Cister e o Vinho do Minho. *Mosteiros Cistercienses. História, Arte, Espiritualidade e Património*, Tomo III:355-369.
- Marques, M. A. (1998). *Estudos sobre a Ordem de Cister em Portugal*. Lisboa: Edições Colibri.

- Martin, G. (1893). *Les Moines Cisterciens et L'Agriculture*. Guéret.
- Monteiro, N. (1985). *Lavradores, Frades e Forais. Revolução liberal e regime senhorial na comarca de Alcobaça (1820-1824)*. *Ler História*:31-87.
- Moulin, L. (1975). *L'Europe à Table*. Bruxelles : Elsevier Séquoia.
- Moulin, L., (1978). *La Vie Quotidienne des Religieux au Moyen Age X-XV*. Paris : Hachette.
- Natividade, M. V. (1960). *Mosteiro e Coutos de Alcobaça*. Alcobaça.
- Natividade, J. V. (sd). *Os Monges Agrónomos do Mosteiro de Alcobaça*. *Obras Várias, Vol.II, Alcobaça*:29-47.
- Natividade, J. V. (sd). *A Região de Alcobaça. Algumas notas para o estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural*. Alcobaça: Cooperativa Agrícola de Alcobaça.
- Natividade, J. V. (sd). *As Granjas do Mosteiro de Alcobaça*. *Obras Várias, Vol. II, Alcobaça*:59-84.
- Ribeiro, O. (sd). *Geografia e Civilização*. Lisboa: Livros Horizonte.
- Rodríguez, J. I. (1997). *A viticultura nos mosteiros cistercienses do vale do Douro português (século XII-XIII)*. *Douro – Estudos e Documentos, vol. I (3)*:17-28.
- Rodríguez, J. I. (1997). *A visão cisterciense do trabalho. Cister no Vale do Douro*. *Gehvid*: 133-172.
- S/A. (1779). *Delle viti e dei vini di Borgogna memoria di un monaco cisterciense*. Firenze.
- S/A. (1607). *Le Thresor de Santé, Libre II*. A. Lyon, chez Jean Anth. Huguetan.
- S/A (2003). *Libro y regístro de la bodega del Monasterio de Guadalupe. Bodegas Viña Extremenã (transcrição e prólogo de Artur Álvarez)*, LXXI.
- S. Boaventura, Fr. F. (1827). *História Chronologica e Critica da Real Abadia de Alcobaça...*Lisboa: Na Impressão Régia.
- Santos, Frei M. dos (1710). *Alcobaça Illustrada, Primeira Parte*. Coimbra.
- Silva, J. V. (1787) *Memória sobre a cultura das vinhas e sobre os vinhos*. *Memórias da Agricultura Premiadas*:1-99.
- Telles, V. S. (1791). *Memória sobre a cultura das videiras e a manufactura dos vinhos*. *Memórias da Agricultura Premiadas*:275-467.
- Vandeli, A. A. (1813). *Resumo da Arte de Destilação*. Lisboa.
- Viana, M. (1998). *Técnicas Vitivinícolas Medievais Portuguesas: O Caso de Santarém*. *Atas do Colóquio Santarém na Idade Média*:39-61.

