

VINHOS

A HISTÓRIA DO VINHO NO BAIXO ALENTEJO

[PARTE II]

Das ânforas importadas às adegas locais

Roma e a formação do vinho no Baixo Alentejo

TEXTO **MANUEL BAIÔA**

CIDEHUS – CENTRO INTERDISCIPLINAR DE HISTÓRIA, CULTURAS E SOCIEDADES DA UNIVERSIDADE DE ÉVORA



RICARDO ZAMBUJO

Villa de São Cucufate (Vila de Frades)

A conquista romana do Sudoeste peninsular, desenvolvida ao longo dos séculos II e I a.C., introduziu profundas mudanças na escala da produção, na organização da propriedade rural e nas redes de circulação do vinho. Não criou, porém, uma cultura vinícola a partir do nada. As comunidades do Sul da península conheciam o vinho, os recipientes cerâmicos e os rituais mediterrânicos de consumo havia vários séculos, em resultado dos contactos estabelecidos com os fenícios. A integração no mundo romano ampliou e reorganizou essas práticas, associando-as a novas formas de propriedade, fiscalidade, abastecimento urbano e exploração dos campos.

O vinho deixou progressivamente de ser uma bebida importada e consumida em contextos de prestígio para se tornar também produto da terra. A transformação não foi imediata nem uniforme. As importações continuaram quando já existia produção local e as grandes *villae* coexistiram com explorações rurais de menor dimensão. Estradas, cidades, portos fluviais, lagares, prensas, armazéns, ânforas e grandes recipientes de barro passaram a integrar uma economia vinícola diversificada, cujos vestígios podem ser observados em sítios arqueológicos, museus e centros interpretativos do Baixo Alentejo. A investigação

arqueológica aconselha a substituir a imagem de uma mudança súbita por um processo prolongado de apropriação, reorganização e desenvolvimento das práticas vitivinícolas.

PRIMEIRO, O VINHO IMPORTADO

Nas fases iniciais da conquista os territórios que mais tarde integrariam a província da Lusitânia receberam grandes quantidades de produtos transportados em ânforas. Entre esses produtos destacava-se o vinho de origem itálica, cujo consumo acompanhava os exércitos, os colonos e os comerciantes, difundindo-se também nos novos centros urbanos. Contudo, os fluxos comerciais não obedeceram a uma sequência linear, primeiro da Itália, depois da Gália, e, por fim, da Bética. Desde a época da República romana coexistiram importações provenientes da Península Itálica, da região de Cádiz, do norte de África e de outras áreas peninsulares.

Para os romanos, o vinho era bebida quotidiana, alimento, medicamento, oferenda e elemento de sociabilidade. Era frequentemente diluído em água e podia ser adoçado, aromatizado ou corrigido. Entre soldados e grupos de condição modesta difundiu-se, igualmente, a *posca*, bebida económica feita de vinho

avinagrado misturado com água, valorizada pelo baixo custo, pela acidez e pelo efeito refrescante. Era também uma forma pragmática de melhorar a sanidade da água, pois era frequentemente insalubre.

As ânforas encontradas em Mértola, Beja, Serpa, Almodôvar, Alvito e noutras localidades revelam a integração da região nos circuitos comerciais do Mediterrâneo. Mértola, favorecida pela navegabilidade do Guadiana, desempenhou um papel particular na entrada e redistribuição de produtos. Algumas destas ânforas podem hoje ser observadas no núcleo museológico da Casa Romana do Museu de Mértola Cláudio Torres, tornando visível uma fase em que parte substancial do vinho consumido chegava de fora.

QUANDO O VINHO COMEÇOU A NASCER NO TERRITÓRIO HOJE ALENTEJANO

Não é possível fixar uma data única para o início da produção regional. A arqueologia aponta para uma transição gradual: a partir do final do século I d.C. o vinho produzido localmente terá adquirido importância crescente sem que as importações tenham desaparecido. A implantação de explorações rurais, a reorganização fundiária e a consolidação dos mercados urbanos

favoreceram a integração da vinha na economia agrária do território de *Pax Iulia* e da Lusitânia meridional. A fixação de colonos itálicos, a consolidação do modelo económico romano e a implantação das grandes explorações agrícolas romanas, conhecidas como *villae*, favoreceram a integração da vinha na economia agrária regional.

Os vestígios diretos da plantação são raros. Em Monte Branco 3, junto de Pias, no concelho de Serpa, foram identificadas estruturas negativas de provável cronologia romana que os responsáveis pelas intervenções consideraram poder estar relacionadas com o cultivo da vinha. A interpretação é plausível, mas permanece preliminar. A confirmar-se esta interpretação, estaríamos perante uma evidência rara, capaz de documentar não apenas o consumo ou armazenamento do vinho, mas a própria organização do espaço vitícola. Outras intervenções promovidas pela Empresa de Desenvolvimento e Infraestruturas do Alqueva (EDIA), nomeadamente, no Monte das Aldeias, em Pedrógão, no concelho de Vidigueira, e no Monte das Cabeceiras 2, em Cabeça Gorda, no concelho de Beja, identificaram, igualmente, vestígios de antigas vinhas, ainda em processo de datação. Com a prudência necessária, estes dados reforçam a hipótese de uma implantação precoce da viticultura romana no território correspondente ao atual Alentejo.

A passagem das importações à produção local não significou o desaparecimento do comércio externo. Vinhos importados e regionais continuaram a coexistir, destinados a consumidores, preços e circuitos distintos. Foi precisamente dessa articulação entre vinha, lagar, recipiente, transporte e mercado que nasceu uma economia vinícola regional.

A ADEGA ROMANA: LAGARES, BICA ABERTA E GRANDES POTES DE BARRO

Nas adegas mais complexas, as diferentes operações distribuíam-se por espaços próprios. As uvas eram pisadas no *calcatorium*, ou lagar de pisa; o mosto corria para um tanque de recolha, o *lacus*; os bagaços eram depois prensados no *torcularium*; e o vinho fermentava ou permanecia guardado em grandes recipientes, os *dolia*, instalados na adega, a *cella vinaria*.

Este esquema é útil, mas não deve ser entendido como modelo único. A investigação sobre a Hispânia romana demonstra a existência de variantes regionais, adaptações locais e unidades de escalas muito diferentes. Alguns equipamentos difundiram-se por várias províncias, enquanto outros permaneceram associados a tradições técnicas regionais.

Importa também distinguir os recipientes. A ânfora era, sobretudo, uma vasilha de transporte, concebida para circular por mar, rio ou estrada. O *dolium* era um grande recipiente cerâmico, fixo ou quase fixo, usado nas explorações rurais, armazéns, estabelecimentos urbanos e tabernas. Podia servir para fermentar ou conservar vinho, mas também para guardar outros produtos agrícolas. Mais do que a ânfora, o *dolium* é o mais próximo equivalente funcional antigo da talha alentejana. Não se pode, contudo, estabelecer uma filiação técnica contínua e linear entre ambos.

Uma parte importante das instalações conhecidas obedecia a uma lógica próxima daquilo a que hoje chamamos bica aberta: as uvas eram pisadas ou esmagadas e o mosto corria por gravidade para um tanque, separando-se relativamente cedo de grande parte das películas, grainhas e engaços. A expressão é moderna e deve ser usada como analogia funcional. A arqueologia permite reconstruir o percurso do mosto e a separação das operações, mas raramente determina com segurança a duração da maceração ou todos os procedimentos aplicados antes e durante a fermentação.

BRANCOS, RESINAS E VINHOS AROMATIZADOS

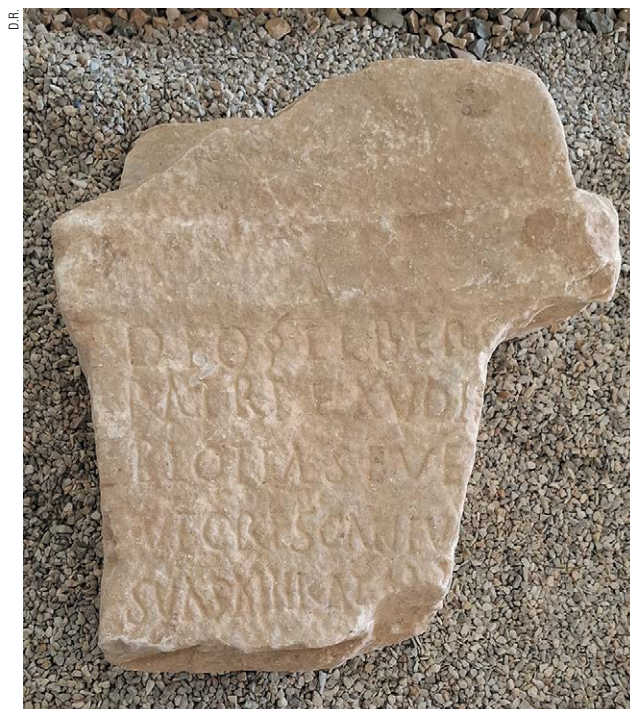
As fontes históricas e iconográficas sugerem que as elites romanas apreciavam, particularmente, os vinhos brancos. O célebre mosaico da Casa do Anfiteatro de Mérida, antiga *Augusta Emerita* e capital da Lusitânia, é uma imagem preciosa para compreender esta realidade: nele surgem três homens a pisar uvas claras num lagar, enquanto o mosto escorre para recipientes cerâmicos. É uma cena simples, mas revela uma tecnologia, um gosto e uma cultura visual do vinho. O mosaico pavimentava uma divisão aberta para o *peristylum*, o pátio porticado da casa, provavelmente usada como *triclinium*, isto é, uma sala de jantar ou banquete organizada em torno de leitos de refeição.



Pisa de uvas brancas num lagar. Mosaico da Casa do Anfiteatro de Mérida, século III d. C.



Ânfora, Casa Romana do Museu de Mértola



Ara romana dedicada a *DEO LIBERO PATRI*, Espicharrabo I (Serpa), Espaço Museológico de Vila Verde de Ficalho

O vinho de talha atual não é uma reprodução direta do vinho romano. Roma deixou, contudo, uma gramática técnica e material que as comunidades alentejanas transformaram ao longo dos séculos.

Os romanos não procuravam necessariamente o vinho “puro” no sentido moderno. O revestimento dos recipientes com pez reduzia a porosidade da cerâmica e podia contribuir para limitar a oxidação e a deterioração, deixando frequentemente uma marca aromática. Diferentes eram as substâncias adicionadas ao próprio vinho: mel, mostos cozidos, água do mar, sal, plantas, frutos ou especiarias podiam adoçar, corrigir, aromatizar ou aumentar a estabilidade da bebida. Entre as preparações conhecidas estavam o *mulsum*, misturado com mel; o *passum*, elaborado com uvas passas; e os produtos obtidos pela concentração do mosto, como *carenum*, *defrutum* e sapa. O vinho resinado, ou *picatum*, podia ser apreciado tanto pela sua maior resistência como pelo carácter aromático transmitido pela resina.

Produzir vinho era apenas parte do problema. O calor, a

porosidade dos recipientes, o transporte e as contaminações obrigavam a cuidados de limpeza, impermeabilização e conservação. No século I d.C., Columela recomendava a preparação rigorosa da adega e dos vasos cerâmicos antes da vindima; Plínio descreveu resinas e diferentes formas de tratamento do vinho e dos potes de barro. Não existia, assim, um único “vinho romano”, mas uma ampla diversidade de qualidades, estilos e preparações.

SÃO CUCUFATE, UMA ADEGA ROMANA EM VILA DE FRADES

Esta tecnologia não é apenas conhecida pelos tratados antigos; no Baixo Alentejo deixou marcas arqueológicas muito concretas. Entre os vestígios romanos ligados ao vinho na região, São Cucufate, em Vila de Frades, ocupa um lugar central. A *villa*



Dolia dentro de um forno, séculos IV-V d.C., Monte do Bolor 3 (São Brissos, Beja)

romana, datada entre os séculos I e IV d.C., com ocupações posteriores, conservou um conjunto notável de estruturas relacionadas com a produção e o armazenamento. Aí foi identificada uma *cella vinaria*, espaço destinado à fermentação, conservação e armazenamento do vinho, cuja implantação e arquitetura procuravam favorecer temperaturas mais frescas e estáveis.

O complexo incluía espaços para grandes recipientes cerâmicos, lagares de pisa, um tanque de recolha e pesos de prensa. A descoberta de grainhas de uva reforça a interpretação vinícola do conjunto. Trata-se de um dos testemunhos mais expressivos da produção vinícola romana no território alentejano. Parte deste património pode hoje ser contextualizado na própria *villa* e no Centro Interpretativo do Vinho de Talha, em Vila de Frades, onde se percebe melhor a longa relação entre a vinha, o barro e a adega.

Ainda no concelho de Vidigueira, as escavações arqueológicas de Insuinha II, em Pedrógão, revelaram a existência de um lagar, um pequeno tanque e um peso de prensa, datados entre os séculos IV e V d.C. Estes achados confirmam que a produção vinícola não se concentrava apenas nos grandes complexos monumentais. Havia unidades de diferentes dimensões, adaptadas a explorações rurais diversas.

SERPA, BEJA, ALVITO E A ESCALA DA PRODUÇÃO

No atual concelho de Serpa, Torre Velha 7 e Aldeia do Grilo revelaram estruturas e materiais associados à produção agrícola, entre os quais lagares de pisa, tanques de recolha, elementos de prensagem e fragmentos de grandes recipientes revestidos com pez. Em conjunto, estes achados confirmam a disseminação regional das tecnologias de produção e armazenamento do vinho.

Na *villa* do Monte do Montinho, em Quintos, no concelho de Beja, com ocupação entre os séculos I a.C. e VI d.C., foram postos a descoberto dois lagares, um *torcularium* e um fragmento de *dolium* com indicação da sua capacidade: 265 *congi*, o equivalente a cerca de 922 litros. Este dado é particularmente importante porque nos permite intuir a escala de armazenamento e produção destas explorações. Não estamos perante pequenos recipientes domésticos, mas perante contentores de grande capacidade, integrados numa economia rural organizada.

Também em Alvito, na Horta de São Francisco, surgiram fragmentos de *dolia* pezgados, reforçando a ideia de que estes grandes potes cerâmicos estavam disseminados pelo território. Mais a norte, em Torre de Palma, no concelho de Monforte, foi encontrada uma *cella vinaria* com dois lagares e um peso, demonstrando que a produção vinícola romana se estendia a várias zonas do Alentejo.

MADEIRA, BARRO, FORNOS E OLEIROS: A PRODUÇÃO DE GRANDES RECIPIENTES CERÂMICOS

Embora o barro fosse dominante, os romanos também conheciam e usavam recipientes de madeira, cuja presença arqueológica é difícil de documentar devido à natureza perecível do material. Terão aprendido ou difundido a tecnologia dos tonéis a partir de contactos com populações celtas, passando estes a coexistir com *dolia* e ânforas no armazenamento e transporte do vinho. No entanto, é provável que a madeira tenha tido maior importância nas regiões setentrionais do império, onde os recursos florestais eram mais abundantes.

Esta convivência entre madeira e cerâmica ajuda-nos a compreender uma especificidade alentejana de longa duração. Onde a madeira era escassa ou cara, o barro oferecia uma solução local, abundante e tecnicamente eficaz. A talha alentejana não é uma simples continuação intacta do *dolium* romano, mas pertence a esta longa civilização mediterrânica dos grandes recipientes cerâmicos.

A romanização do vinho não se limitou às vinhas e aos lagares. Exigiu também uma cultura oleira capaz de produzir recipientes de grande dimensão. Em alguns locais do Baixo Alentejo foram identificados vestígios da produção de grandes potes cerâmicos em época romana. No sítio do Monte do Bolor 3, em São Brissos, no concelho de Beja, datado dos séculos IV e V d.C., foram encontrados vários recipientes do tipo *dolium* dentro de um forno. Um desses recipientes pode ser visto no Centro Interpretativo do Vinho de Talha, em Vila de Frades. Em Ferreira do Alentejo foi descoberto um pequeno complexo com dois fornos, confirmando

CARLOS FABIÃO



Simpulum, Mesas do Castelinho (Almodôvar)

D.R.



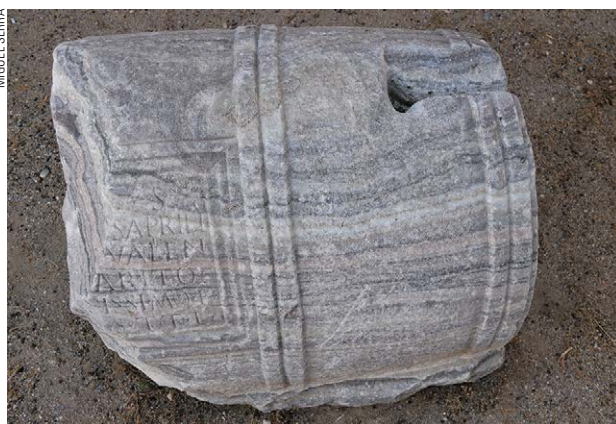
Skyphos em vidro, época romana, séculos I-II d.C. Taça profunda de duas asas, usada para beber vinho

D.R.



Dolium romano, Monte do Bolor, São Brissos, Beja. Centro Interpretativo do Vinho de Talha (Vila de Frades)

MIGUEL SERRA



Cupa (monumento funerário) reutilizada como peso de lagar, século III-IV d. C.. Alpendre dos Lagares (Brinches, Serpa)

PAULO MARQUES/EDIA



Marcas negativas de vinhas, Monte Branco 3, Pias, Serpa

a qualidade da argila e a existência de saberes oleiros no território.

Estes dados são essenciais porque demonstram que a produção de vinho dependia de uma cadeia material muito ampla. Era necessário cultivar e vindimar, construir lagares, fabricar prensas, obter madeira, pez e cordas, produzir recipientes, transportá-los e instalá-los. Cada *dolium* exigia argila apropriada, saber oleiro, modelação por etapas, secagem, cozedura e uma logística capaz de deslocar peças pesadas e frágeis.

BEBER, OFERECER E VENERAR

A arqueologia documenta também a dimensão social e ritual do vinho. No povoado das Mesas do Castelinho, em Almodôvar, foram encontrados objetos ligados ao convívio e ao ritual, como *simpulum*, concha de cabo longo usada nos sacrifícios romanos para retirar o vinho dos grandes *krâteres* e realizar libações ou tocar a cabeça das vítimas, além de coadores metálicos e recipientes de consumo em cerâmica, vidro e cobre.

No Castelo da Lousa, em Mourão, povoação fortificada entre os séculos II a.C. e I d.C., hoje submersa pela barragem de Alqueva, foram identificadas ânforas provenientes da Campânia e um cálice em terra *sigillata* itálica decorado com uma cena dionisiaca. Em Beja, antiga *Pax Iulia*, um *skyphos* em vidro (taça profunda de duas asas, usada para beber vinho desde o período helenístico), proveniente da necrópole romana da rua da Lavoura e hoje exposto no Núcleo Museológico da Rua do Sembrano, constitui igualmente testemunho da presença de baixela fina associada ao consumo de vinho.

A estes testemunhos junta-se a ara votiva do século III d.C. proveniente de Espicharrabo I, em Serpa, hoje conservada no Espaço Museológico de Vila Verde de Ficalho, na igreja Velha de São Jorge. A inscrição é dedicada a *Deo Libero Patri*, divindade associada à fertilidade, à vegetação e ao vinho, próxima do Baco romano. A dedicante, Plócia Severa, declara ter cumprido de livre vontade um voto religioso. O gesto revela práticas devocionais ligadas ao ciclo agrário e vínico, mas também a integração cultural das elites locais na ordem religiosa romana.

O VINHO COMO MARCA DA ROMANIZAÇÃO

Em conjunto, estes vestígios mostram que o vinho teve papel estruturante na romanização do Baixo Alentejo. A romanização não foi apenas um fenómeno militar ou administrativo. Foi também uma transformação dos campos, das técnicas, dos hábitos alimentares, da religião, dos objetos quotidianos e das formas de sociabilidade.

O vinho integrou-se na economia rural através de explorações agrícolas de diferentes dimensões, circulou em ânforas, fermentou ou permaneceu guardado em grandes recipientes cerâmicos, foi bebido em casas, tabernas e banquetes e usado em cerimónias religiosas. Era bebida, alimento, mercadoria, medicamento e oferenda; pertencia, simultaneamente, à vida prática e ao imaginário.

A herança romana foi decisiva, não porque tenha deixado uma receita imutável, mas porque ampliou a escala da vinha, diversificou as formas de produção e consolidou uma cultura material feita de lagares, prensas, adegas, ânforas e grandes recipientes de barro. O vinho de talha atual não é uma reprodução direta do vinho romano. Roma deixou, contudo, uma gramática técnica e material que as comunidades alentejanas transformaram ao longo dos séculos. A talha guarda parte dessa memória profunda: a de um território onde o vinho deixou de chegar apenas de fora e passou também a ser produzido, conservado, celebrado e transmitido.