

VINHOS

A HISTÓRIA DO VINHO NO BAIXO ALENTEJO

[PARTE I]

Antes da vinha, o vinho

Fenícios, barro e mediterraneanização do consumo no Baixo Alentejo

TEXTO **MANUEL BAIÔA**

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

Há histórias que começam muito antes do lugar onde parecem naturalmente pertencer. A do vinho no Baixo Alentejo é uma delas. Hoje, quando falamos de vinha, talha, adega, taberna e São Martinho, pensamos numa tradição profundamente enraizada na terra alentejana. Mas o vinho chegou primeiro de longe. Antes de ser paisagem agrícola, foi novidade mediterrânica; antes de ser produzido localmente, foi bebida de prestígio; antes de nascer da vinha alentejana, chegou em recipientes de barro, transportado por rotas comerciais, rios, estuários e contactos entre povos.

A cultura da vinha e do vinho é uma das mais antigas da humanidade. Os vestígios mais remotos conhecidos da domesticação da videira silvestre e da produção intencional de vinho remontam ao VI milénio a.C., no Cáucaso Meridional, especialmente, na atual Geórgia. Aí foram identificados recipientes cerâmicos com quase oito mil anos, contendo grainhas de uva e resíduos de ácido tartárico, sinal claro de que as comunidades neolíticas já dominavam a fermentação das uvas. O vinho nasceu, portanto, da observação, da experimentação e da capacidade humana de transformar um fruto doce numa bebida nutritiva, conservável e socialmente valorizada.

Desde o início, vinho e barro caminharam juntos. A olaria permitiu fermentar, guardar, transportar e proteger o vinho. Sem recipientes cerâmicos, a história desta bebida teria sido muito diferente. O vinho precisava de uma casa; encontrou-a no barro. Essa associação entre cerâmica e vinho, iniciada há milénios no Oriente,

haveria de atravessar todo o Mediterrâneo e deixar marcas duradouras no Alentejo, onde a talha se tornaria, muitos séculos depois, uma das expressões mais fortes da chamada “civilização do barro”.

DO CÁUCASO AO MEDITERRÂNEO

A partir desse núcleo inicial a cultura da vinha e do vinho expandiu-se lentamente para regiões que hoje correspondem à Arménia, Azerbaijão, Turquia, Irão, Levante, Egito, mundo Egeu e Mediterrâneo central. Ao longo desse percurso a videira foi sendo selecionada, a produção aperfeiçoada e o vinho passou a desempenhar papéis múltiplos: alimento, medicamento, bebida de festa, oferenda ritual, mercadoria e sinal de distinção.

Mas entre as primeiras experiências caucasianas e a chegada do vinho ao extremo ocidental da Península Ibérica passaram mais de cinco mil anos. Esta distância obriga a prudência. Não há uma linha simples e direta entre os primeiros vinhos do Cáucaso e o futuro vinho de talha alentejano. Há, isso sim, uma longa circulação de saberes, objetos, técnicas e hábitos que, ao atravessarem o Mediterrâneo, foram sendo adaptados por diferentes povos.

No Sudoeste peninsular existiam videiras silvestres, ainda hoje identificáveis em ambientes ribeirinhos, nomeadamente, nos vales do Guadiana e do Sado. Mas a presença da planta não significa, por si só, a existência de vitivinicultura. Uma comunidade podia conhecer a uva e consumi-la sem produzir vinho de forma organizada. Para fazer vinho era necessário algo mais: recipientes próprios, domínio da fermentação, técnicas de conservação e hábitos sociais de consumo.

Por isso, a ideia central é simples: no Baixo Alentejo o vinho terá chegado antes da vinha cultivada. Primeiro veio como produto importado, bebida rara e bem de prestígio. Só mais tarde a viticultura seria assimilada e a vinha se enraizaria na paisagem.

OS FENÍCIOS E A CHEGADA DO VINHO

Foi já no I milénio a.C., sobretudo, a partir do século VIII a.C., que os fenícios deram a conhecer o vinho ao extremo ocidental da Península Ibérica enquanto bebida, hábito social e mercadoria valorizada. Vindos do Mediterrâneo oriental, atraídos pelos recursos mineiros do Sudoeste peninsular, estes comerciantes estabeleceram feitorias, aproximaram-se das elites indígenas e criaram redes de contacto que uniam o Levante, o Norte de África, a Sicília, a Sardenha, a costa andaluza e o Sudoeste peninsular.

Com eles chegou mais do que vinho. Chegaram ânforas, recipientes cerâmicos, práticas de conservação, técnicas agrícolas, saber oleiro mais desenvolvido e novos modelos de consumo. O vinho não era apenas uma bebida que se comprava e vendia. Era um produto de prestígio, usado nas relações entre comerciantes mediterrânicos e chefias locais. Servia para negociar, oferecer, celebrar, distinguir e aproximar.

Neste processo, os fenícios contactaram com comunidades nativas do Ocidente peninsular culturalmente diversas, como os tartéssios e, mais tarde, os cónios, estabelecendo os primeiros contactos nas zonas de Cádiz, Huelva e baixo Guadalquivir. A transmissão não foi mecânica nem unilateral. As populações locais receberam objetos e práticas estrangeiras, mas adaptaram-nas

Por isso, a ideia central é simples: no Baixo Alentejo o vinho terá chegado antes da vinha cultivada. Primeiro veio como produto importado, bebida rara e bem de prestígio. Só mais tarde a viticultura seria assimilada e a vinha se enraizaria na paisagem.



Mesas do Castelinho (Almodôvar)

aos seus próprios contextos.

A influência fenícia deixou marcas que ultrapassam a economia. A própria escrita do Sudoeste, sistema gráfico de influência fenícia adaptado a uma língua indígena ainda hoje indecifrada, testemunha essa transformação cultural. As estelas preservadas no Museu da Escrita do Sudoeste, em Almodôvar, recordam que o contacto com o Mediterrâneo trouxe não apenas mercadorias, mas também sinais, formas de memória e novos modos de representação.

PELOS RIOS ENTRAVA O MEDITERRÂNEO

O vinho não entrou no interior alentejano apenas por terra; chegou, sobretudo, pelos caminhos de água. Os estuários do Guadiana, do Sado e do Tejo funcionaram como portas de acesso ao interior peninsular, ligando o Baixo Alentejo, ainda que de forma irregular e descontínua, às grandes redes do Mediterrâneo ocidental. Por esses corredores circulavam metais, cobre, prata, estanho e outros recursos dos povos nativos, mas também ânforas, cerâmicas finas, adornos, perfumes, azeite, vinho e ideias trazidos pelos comerciantes fenícios. Neste comércio, o vinho ocupava uma posição especial: não era apenas uma mercadoria de troca, mas uma bebida de prestígio, consumida, oferecida e usada em rituais de banquete que reforçavam alianças entre mercadores mediterrânicos e elites locais.

No Alentejo, a presença fenícia é ainda fragmentária, mas encontra apoio em achados arqueológicos relevantes. A descoberta de uma ânfora de tipologia fenícia do século VIII a.C. na serra d'Ossa constitui um testemunho importante da circulação precoce de recipientes mediterrânicos no interior. Nas Mesas do Castelinho, em Almodôvar, foram identificadas ânforas com vestígios de resina, datáveis entre os séculos V e I a.C., sugerindo circuitos de consumo e comércio de vinho no território alentejano.

Estes achados são importantes, mas devem ser lidos com prudência. Mostram circulação, contacto e consumo. Não permitem ainda afirmar com segurança quando começou a produção regular de vinho no Baixo Alentejo. A arqueologia permite-nos ver o vinho a chegar, mas não nos autoriza a antecipar demasiado a existência de uma viticultura plenamente estruturada.

BARRO, PEZE E CONSERVAÇÃO

Os fenícios dominavam técnicas de produção, conservação e transporte do vinho. Usavam lagares para a pisa da uva, deixando o mosto escorrer por gravidade para tanques de recolha. Depois, o vinho podia ser guardado em grandes recipientes cerâmicos ou transportado em ânforas alongadas e robustas, preparadas para resistir às viagens marítimas e permitir a circulação a longa distância.

A conservação era uma preocupação central. O vinho antigo era uma bebida frágil, facilmente sujeita à oxidação, à degradação e ao avinagramento. Por isso, os recipientes eram muitas vezes impermeabilizados com pez ou resinas, que reduziam a porosidade da cerâmica e ajudavam a proteger o vinho. A estas soluções juntavam-se outros recursos de estabilização, como mel, tomilho, alecrim, mirra e ervas aromáticas, com funções simultaneamente conservantes e sensoriais. A fina camada de azeite colocada à superfície do vinho, ou no gargalo de recipientes selados, criava uma barreira física contra o contacto com o ar.

Estas práticas podem parecer estranhas ao gosto moderno, habituado a vinhos mais “limpos” e menos aromatizados, mas revelam uma realidade essencial: o vinho antigo era um produto tecnicamente trabalhado. Não bastava produzi-lo; era



ANTÓNIO CUNHA

Estela de Mesas do Castelinho, Museu da Escrita do Sudoeste (Almodôvar)



Pithos Torre Velha 3, Museu Municipal de Arqueologia de Serpa

Primeiro chegou o produto. Depois chegaram os recipientes e os gestos. Mais tarde, chegaram os conhecimentos agrícolas e técnicos que permitiriam produzir vinho localmente.

necessário impedir que se deteriorasse antes de chegar ao destino.

Neste contexto, os grandes potes cerâmicos, os *pithoi*, assumem especial importância. Não devem ser confundidos diretamente com as talhas alentejanas atuais, mas pertencem à mesma grande família mediterrânica dos recipientes de barro usados para fermentar, guardar e proteger líquidos. A sua presença no Sudoeste peninsular mostra a antiguidade de uma relação que, no Alentejo, ganharia extraordinária longevidade: vinho, barro, resina e conservação.

SERPA, ALMODÔVAR E ALCÁCER DO SAL

Um dos achados mais expressivos desta fase é o *pithos* da Idade do Ferro identificado na Torre Velha 3, em Serpa, hoje conservado no museu municipal de arqueologia local. Trata-se de um testemunho eloquente da incorporação de recipientes de matriz mediterrânica em contextos pré-romanos do Baixo Alentejo. Não prova, por si só, produção local de vinho, mas revela a circulação de objetos associados ao armazenamento e à cultura material mediterrânica.

Em Almodôvar, as Mesas do Castelinho reforçam esta leitura. As ânforas com vestígios de resina ali identificadas revelam que o interior alentejano conhecia bens e práticas ligados ao consumo de vinho. A isto junta-se a importância simbólica do Museu da Escrita do Sudoeste, onde as estelas funerárias mostram como a influência oriental se inscreveu também no campo da linguagem, da memória e da representação da morte.

Alcácer do Sal é outro ponto decisivo. Situada no estuário do Sado, foi uma das grandes portas de entrada do Mediterrâneo no interior. Os *kratêres* gregos do século IV a.C. encontrados em Alcácer revelam a circulação de vasos de prestígio e de modelos culturais associados ao consumo ritualizado de vinho. Na Grécia antiga, o *kratêr* era usado para misturar vinho com água, gesto considerado civilizado. Beber vinho puro era sinal de barbaridade; diluí-lo e partilhá-lo segundo regras era marca de cultura.

Estes vasos não transportavam apenas líquido. Transportavam gestos. O vinho chegava acompanhado de uma forma de beber, de conversar, de distinguir e de celebrar.

A MEDITERRANIZAÇÃO DO CONSUMO

O contacto entre populações indígenas do Sudoeste e comerciantes fenícios, gregos e cartagineses transformou as práticas de consumo e a própria hierarquia social. O vinho, a baixela sofisticada e os rituais de banquete tornaram-se instrumentos de prestígio. Para as elites locais, beber vinho em determinados recipientes, segundo códigos vindos do Mediterrâneo, era afirmar estatuto.

Este processo é geralmente designado por mediterraneanização ou orientalização. Não significa que as comunidades indígenas tenham abandonado a sua identidade. Significa que passaram a integrar, reinterpretar e usar elementos mediterrânicos nas suas próprias formas de organização social. O vinho era um desses elementos. A escrita, os objetos funerários, os recipientes cerâmicos e os vasos de prestígio eram outros.

O *symposion* grego, literalmente “beber em conjunto”, ajuda a compreender esta mudança. Era um ritual de sociabilidade, conversa, canto, culto e afirmação de pertença. Naturalmente, uma elite indígena do Sudoeste não bebia exatamente como um aristocrata grego. Mas a adoção de vasos, práticas e códigos de consumo

mostra que o vinho se tornou linguagem de distinção.

A este nível, a história antiga aproxima-se surpreendentemente da cultura alentejana posterior. A taberna alentejana não é um *symposion* grego, mas conserva uma ideia profunda: o vinho bebe-se em companhia. Bebe-se à mesa, na conversa, na festa, no convívio. O vinho nunca foi apenas bebida; foi sempre relação social.

ANTES DE PRODUZIR O BAIXO ALENTEJO APRENDEU A BEBER

A história da chegada do vinho ao Baixo Alentejo deve ser entendida em etapas. Primeiro chegou o produto. Depois chegaram os recipientes e os gestos. Mais tarde, chegaram os conhecimentos agrícolas e técnicos que permitiriam produzir vinho localmente. A vinha não se tornou imediatamente paisagem. Antes disso, o vinho foi uma mercadoria exótica, uma bebida rara, um sinal de contacto com o mundo mediterrânico.

Esta distinção é essencial. As ânforas, os *pithoi*, os *kratêres* e os vestígios de resina falam-nos de circulação e consumo. Falam-nos de elites locais que incorporaram objetos e práticas vindas de fora. Falam-nos de um Alentejo antigo ligado aos rios, ao litoral, aos metais e ao comércio. Mas ainda não nos permitem afirmar, com segurança absoluta, que existisse uma produção regular e generalizada de vinho no território.

Mesmo assim, estes sinais bastam para mostrar que o vinho entrou cedo na vida simbólica e social do Sudoeste. Antes de ser produzido em quantidade, foi desejado. Antes de ser popular, foi prestigiante. Antes de ser cultura rural, foi cultura de contacto.

UMA HERANÇA QUE FICOU NO BARRO

A grande herança deste primeiro tempo talvez seja a associação entre vinho, barro e sociabilidade. Os fenícios e outros povos mediterrânicos trouxeram recipientes, técnicas e formas de consumo. As populações locais receberam-nas, adaptaram-nas e deram-lhes novos sentidos. Dessa aproximação nasceu uma longa história que, no Alentejo, encontraria no barro uma das suas matérias mais persistentes.

Não se deve dizer que o vinho de talha nasceu diretamente nesta fase. Seria uma simplificação. Mas pode afirmar-se que, muito antes de existirem as talhas alentejanas tal como hoje as conhecemos, já o território conhecia grandes recipientes cerâmicos, ânforas resinadas, consumo ritualizado de vinho e modelos mediterrânicos de sociabilidade. O futuro vinho de talha não nasceu aqui, mas algumas das suas condições culturais mais remotas começaram a formar-se neste tempo.

O que hoje parece profundamente alentejano começou por ser encontro. O vinho chegou pelo mar, subiu os rios, entrou em ânforas, passou por feitorias, circulou entre elites e foi sendo incorporado nos hábitos locais. A tradição nasceu do contacto, não do isolamento.

Antes de a vinha se tornar paisagem do Baixo Alentejo, o vinho foi uma promessa mediterrânica. Chegou como bebida de prestígio, como sinal de mundo e como convite à partilha. E talvez tenha sido aí, nesse primeiro tempo de descoberta, que o Alentejo começou a aprender uma das suas mais antigas lições: o vinho cumpre-se quando é bebido em companhia.



D.R.

Kratêr (Alcácer do Sal)