

VINHOS

A HISTÓRIA DO VINHO NO BAIXO ALENTEJO

[PARTE III]

Entre forais, mosteiros e talhas

O vinho no Baixo Alentejo da Antiguidade Tardia ao século XVIII

TEXTO MANUEL BAIÔA

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



IMAGEM GERADA POR INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL

O fim do mundo romano não apagou a cultura da vinha no território que hoje designamos por Baixo Alentejo. Mudaram os poderes, as línguas e as religiões; transformaram-se as formas de propriedade, as escalas de produção e os modos de administrar o território. A vinha, a adega e o vinho continuaram presentes na vida rural, mas adquiriram novas funções e integraram diferentes estruturas económicas e sociais. Da Antiguidade Tardia ao final do século XVIII, o vinho atravessou períodos de continuidade, retração, recuperação e expansão.

Ao longo desses séculos, foi muito mais do que uma bebida: alimento, rendimento, imposto, remédio, oferta litúrgica, mercadoria e elemento de sociabilidade. A sua história acompanha a formação das comunidades do Baixo Alentejo e revela como a ocupação do território e parte significativa da vida económica se articularam em torno de vinhas, adegas, mosteiros, mercados, tabernas e poderes locais. Durante séculos, o vinho constituiu também uma componente importante da alimentação, ao lado dos cereais, do azeite, da carne e do peixe.

DA ANTIGUIDADE TARDIA AO MUNDO ISLÂMICO

Durante a Antiguidade Tardia, antigas explorações rurais romanas foram transformadas e algumas integradas, pelo menos parcialmente, em redes patrimoniais eclesásticas. No Monte da Salsa, em Brinches, no concelho de Serpa, uma *villa* ocupada desde o século I d.C. conheceu profundas remodelações nos séculos V e VI. Entre os achados contam-se grandes recipientes cerâmicos marcados com uma inscrição alusiva a uma igreja de Santa Maria. O conjunto testemunha a cristianização do sítio e sugere a integração das suas atividades produtivas numa esfera económica ligada à Igreja. Mostra também que os grandes recipientes de barro permaneciam associados à economia rural.

Também a arte visigótica ajuda a perceber esta permanência. No Núcleo Visigótico do Museu Rainha D. Leonor, instalado na Igreja de Santo Amaro, em Beja, as representações de cachos de uva em elementos escultóricos dos séculos VI e VII mostram como a vinha e o vinho foram integrados na linguagem religiosa cristã. Sem deixar de ser

A sua história acompanha a formação das comunidades do Baixo Alentejo e revela como a ocupação do território e parte significativa da vida económica se articularam em torno de vinhas, adegas, mosteiros, mercados, tabernas e poderes locais. Durante séculos, o vinho constituiu também uma componente importante da alimentação, ao lado dos cereais, do azeite, da carne e do peixe.



Pilastra de arte cristã dos séculos VI e VII, Núcleo Visigótico do Museu Rainha D. Leonor, Beja

produto agrícola, a uva tornara-se também símbolo de abundância, imagem espiritual e metáfora de salvação.

Durante o domínio islâmico, a relação com a vinha e o vinho foi mais complexa do que uma simples oposição entre proibição religiosa e sobrevivência clandestina. A normatividade jurídica e religiosa islâmica condenava as bebidas embriagantes, mas não o cultivo da videira. Os tratados agrícolas do al-Andalus revelam conhecimentos desenvolvidos sobre variedades de videira, enxertia, poda e rega, enquanto a uva era consumida fresca ou transformada em passas, mostos, vinagre, arroze (um xarope obtido pela redução do mosto) e agraço (o sumo ácido das uvas verdes usado na culinária).

O vinho também não desapareceu. As comunidades cristãs e judaicas mantiveram espaços próprios de produção e consumo, embora sujeitas a normas e restrições, sobretudo no comércio com muçulmanos. Entre estes, o consumo encontra-se documentado principalmente em ambientes cortesãos e privados. A insistência dos textos jurídicos na sua proibição mostra que a prática persistia, embora não permitia avaliar a sua verdadeira extensão social.

A poesia báquica do al-Andalus exprime com particular clareza esta tensão entre prescrição religiosa e experiência social. Nela, o vinho surge associado à música, ao amor, à amizade e aos jardins das cortes. Al-Mu'tamid, nascido em Beja em 1039, foi uma das grandes vozes deste universo poético, transformando o vinho em linguagem de prazer, memória e sociabilidade:

“A noite lavava as sombras das suas pálpebras com a aurora. Ligeira corria a brisa. E bebemos um vinho velho, cor de rubi, denso de aroma e de corpo suave”.

“Eu só quero que me fale de cantigas e de vinho; deixa lá, tu não te rales, Deus perdoa o descaminho!”.

Al-Mu'tamid (1039-1095)

SÉCULOS XII-XIV: FORAIS, POVOAMENTO E VINHA

Com a reconquista cristã e a consolidação do Reino de Portugal, a vinha passou a ser entendida como instrumento de povoamento, fixação de pessoas e valorização económica dos novos concelhos. Na economia medieval, pão, azeite e vinho integravam a base alimentar e simbólica das comunidades. Proteger a vinha significava defender a subsistência, a fiscalidade e a organização social.

O Foral de Beja, concedido por D. Afonso III em 1254, é particularmente expressivo. Numa região que precisava de se repovoar e reorganizar, o documento previa incentivos à circulação de vinho destinado ao consumo da população. Os moradores de Beja que possuíssem vinho em Évora, Montemor ou noutras terras e o quisessem transportar para a cidade não pagavam portagem, desde que esse vinho se destinasse ao abastecimento

local. O vinho surgia, assim, como alimento, rendimento e elemento importante do abastecimento urbano.

Também o relego, direito de reserva temporária da venda de vinho, exercido pelo rei, por um senhor ou, em certos contextos, regulamentado pelo concelho, revela a importância fiscal e política do produto. A sua venda, transporte e consumo interessavam ao rei, aos concelhos e aos produtores. Este quadro não se limitava a Beja. Outros concelhos alentejanos apresentam documentação semelhante, confirmando que a vinha estava entre as prioridades da política régia e municipal.

Nos arredores de Beja, a documentação medieval permite reconhecer áreas de forte presença vitícola, entre elas a ribeira da Cardeira, na direção do rio Guadiana. Em 1279, uma horta aí situada confrontava com vários vinhedos. Em 1283 foram mencionadas uma vinha naquela zona e uma adega em Beja equipada com cubas, tina e tonel. Essa vinha seria doada, no ano seguinte, aos monges de Alcobaça. Em 1304, um contrato obrigava o foreiro a cuidar das videiras existentes e a plantar anualmente novos bacelos. O termo designava tanto a videira jovem como uma nova plantação, mostrando que a vinha não era apenas herdada: era renovada como investimento de futuro.

A vinha esteve igualmente ligada à propriedade régia, às ordens militares e aos senhorios. D. Pedro I, por exemplo, possuía várias vinhas no Alentejo e, em 1365, doou uma vinha em Serpa ao seu cevadeiro-mor, Gonçalo Esteves, provavelmente como remuneração de serviços. A vinha constituía, assim, uma unidade produtiva, fonte de rendimento e bem patrimonial, podendo também funcionar como instrumento de recompensa e fidelização.

SÉCULOS XIII-XVI: VINHAS GUARDADAS E VINHO MEDIDO

A importância económica da vinha reconhece-se nas posturas municipais. Entre os séculos XIII e XVI, os concelhos procuraram impedir roubos, punir danos e afastar o gado dos vinhedos, sobretudo entre o abrolhamento e a vindima. Cabras, porcos, bois e vacas podiam destruir num curto espaço de tempo folhas, pampas e cachos; a proteção da vinha era, por isso, assunto de interesse coletivo. Em algumas localidades, os proprietários eram obrigados a contratar guardas para vigiar os vinhedos e denunciar os infratores.

A cultura material do vinho prolongava-se nos recipientes usados para medir, servir e beber. Almudes, canadas e quartilhos tinham de obedecer a padrões reconhecidos, porque vender vinho significava também medir, fiscalizar e tributar. Num contexto em que o vidro ainda não dominava o consumo quotidiano, o barro acompanhava o vinho da adega até à mesa. Um testemunho particularmente expressivo é o copo de meio quartilho, em cerâmica de produção local e datado do século XVI, encontrado pela arqueóloga Maria da Conceição Lopes nas escavações da Casa da Moeda de Beja. O pequeno objeto aproxima-nos de um gesto quotidiano: entre a talha e a mesa existiam medidas, recipientes e hábitos que davam forma concreta à sociabilidade do vinho.



Copo de meio quartilho de cerâmica local do séc. XVI encontrado nas escavações da Casa da Moeda de Beja pela arqueóloga Maria da Conceição Lopes

A IGREJA E A CONTINUIDADE DA CULTURA VITÍCOLA

A Igreja desempenhou um papel relevante na conservação e gestão de patrimónios vitícolas e na transmissão de práticas agrícolas. O vinho era indispensável à liturgia cristã e integrava a alimentação, a hospitalidade e a economia monástica e senhorial. Ordens religiosas, conventos, confrarias, hospitais e Misericórdias receberam vinhas, administraram adegas, cobraram foros e reinvestiram rendimentos em propriedades. As casas monásticas não foram apenas espaços de oração: participaram no povoamento, na gestão da terra e na organização económica do reino. Em 1391, a igreja de Santa Maria dos Açougues, em Montemor-o-Novo, aforou uma adega equipada com nove talhas, documentando a presença destes grandes recipientes de barro numa adega alentejana no final do século XIV.

A influência da Igreja ajuda a explicar a preservação da vinha, a valorização litúrgica do vinho e a transmissão de práticas agrícolas, mas não permite atribuir-lhe a origem de uma técnica específica de vinificação. O vinho litúrgico devia ser digno, verdadeiro fruto da uva. Não devemos exagerar esta influência, nem afirmar que ela explica sozinha a evolução técnica dos vinhos alentejanos. Mas é provável que tenha reforçado a valorização de um vinho associado à pureza e à integridade do processo. Continua por esclarecer quando e por que razões a bica aberta começou a perder importância no Alentejo perante a fermentação prolongada com películas e grainhas. Mais do que uma substituição repentina, terá ocorrido uma transição lenta e desigual. A difusão de pequenas adegas, nas quais a talha podia concentrar as funções de fermentação, maceração, conservação, filtração e serviço, a abundância de barro, o custo da madeira e a necessidade de obter vinhos mais resistentes à deterioração poderão ter favorecido progressivamente a curtimenta.

O aperfeiçoamento do fabrico das talhas, o aumento da sua capacidade e a adoção, em época ainda por determinar, de um orifício inferior de sangria, que permitia retirar o vinho através da “mãe”, terão contribuído para consolidar este sistema. A “mãe” funcionava como filtro natural e, em épocas posteriores, podia também ser reutilizada empiricamente para afinar vinhos débeis. Algumas destas funções só estão documentadas em períodos mais recentes e são aqui mobilizadas com prudência como possíveis elementos de uma evolução anterior.

A documentação moderna e contemporânea mostra que a bica aberta e a curtimenta coexistiram, por vezes na mesma adega, sendo escolhidas de acordo com as uvas disponíveis, o tipo de vinho pretendido, os recursos do produtor e os costumes locais. É plausível que essa coexistência tenha raízes mais antigas, embora faltam provas que permitam fixar a sua cronologia.

SÉCULOS XVI-XVII: DA REFORMA DOS FORAIS À FAMA DOS VINHOS DO BAIXO ALENTEJO

A passagem para a Idade Moderna não rompeu com esta cultura, mas alterou o enquadramento político e fiscal. Com os forais manuelinos, a Coroa reviu, atualizou e fixou por escrito portagens, relogos, rendas e obrigações locais, procurando tornar mais claros e uniformes os direitos régios, sem eliminar por completo as particularidades de cada concelho. O vinho continuava intimamente ligado à terra, ao trabalho e à alimentação, mas surgia cada vez mais nos documentos como foro, imposto, medida, contrato, preço e mercadoria.

No início do século XVII, alguns vinhos



alentejanos gozavam já de reconhecimento para além dos respetivos lugares de produção. Na **Descrição do Reino de Portugal**, publicada em 1610, Duarte Nunes de Leão incluiu entre os “vinhos mui finos” do Baixo Alentejo os brancos de Beja e os palhetes de Alvito e Vila de Frades. A referência é breve, mas revela uma geografia de estilos reconhecidos: brancos associados a Beja e vinhos palhetes ligados a Alvito e Vila de Frades.

A casta Antão Vaz, hoje uma das variedades brancas emblemáticas do Alentejo, encontra-se fortemente associada à região da Vidigueira. A tradição local associa o seu nome a Antão Vaz de Camões, avô de Luís de Camões, que teria administrado propriedades e vinhas de Vasco da Gama depois de este se tornar conde da Vidigueira, em 1519. A história é sugestiva, mas permanece por comprovar documentalmente.

Beja surge então como centro importante de produção e referência regional. No seu termo, uma das principais concentrações de vinhas localizava-se entre as localidades de Neves, Padrão e Quintos, em direção ao Guadiana. Esta área, conhecida como “Couto das Vinhas” e demarcada por normas municipais, integrava terrenos designados nas fontes como “frutificados”. Mas a geografia do vinho era mais ampla. Vidigueira, Cuba, Vila Alva, Vila de Frades, Alvito, Moura, Ferreira do Alentejo, Serpa, Aljustrel e outras localidades integravam uma malha de produção, consumo e circulação que articulava herdades, propriedades familiares, conventos, tabernas e mercados locais.

A documentação revela vendas, aforamentos e contratos envolvendo courelas de vinha, vinhas novas, olivais e terrenos de antigo uso cerealífero. Em várias situações, antigos ferragiais ou terras de pão aparecem reconvertidos em

Na Descrição do Reino de Portugal, publicada em 1610, Duarte Nunes de Leão incluiu entre os “vinhos mui finos” do Baixo Alentejo os brancos de Beja e os palhetes de Alvito e Vila de Frades.

vinhas, ou associados à plantação simultânea de oliveiras e videiras. A vinha surgia, assim, como cultura de rendimento e como forma de valorizar o solo e consolidar a ocupação agrícola.

BACELOS, FOROS, ADEGAS E TALHAS

Nos séculos XVII e XVIII, escrituras, livros de sisas e contratos de aforamento mostram um mercado ativo de vinhas, bacelos, adegas e lagares. Vila de Frades surge como um caso especialmente bem documentado, com compradores e vendedores provenientes de outras localidades. Muitas propriedades eram pequenas ou médias e combinavam videiras com figueiras, oliveiras e outras culturas.

Em Vila de Frades, as posturas municipais regulavam as vides e os bacelos, os vinheiros ou guarda-vinhas, a entrada de gado e cavalgaduras nos vinhedos, os lagares e lagareiros (mestres do lagar), os odreiros (fabricantes de odres ou borrachas, recipientes feitos de couro de bode ou cabra), as medidas e o vinho atavernado, isto é,

vendido a retalho nas tabernas. A intervenção concelhia acompanhava, assim, quase todo o percurso do produto: da proteção da vinha à transformação das uvas, ao transporte, à medição e à venda. O circuito não terminava na adega: a partir daí, o vinho entrava numa rede regulada de transporte, tributação e comércio, na qual intervinham produtores, lagareiros, odreiros, almotacés, rendeiros de impostos, taberneiros e oficiais concelhios.

A repetida referência aos bacelos (vinhas recentemente plantadas) mostra que o património vitícola era renovado. Os aforamentos permitiam aos foreiros explorar a terra sem adquirirem a sua plena propriedade e garantiam aos senhorios uma renda regular. Entre estes encontravam-se conventos e instituições assistenciais. O Convento do Carmo da Vidigueira possuía bens vitivinícolas em Vila de Frades; o Convento de Nossa Senhora da Esperança, em Beja, recebeu vinhas por legados de religiosas profetas em várias localidades. Muitos foros eram pagos no dia de São Martinho, a 11 de novembro, quando o vinho novo começava a correr nas adegas.

A documentação de Moura e Serpa mostra que vinhas e adegas eram objeto de aforamentos, renovações de prazos e arrematações. Em 1546 foi renovado por três vidas o prazo da Horta e Vinha do Palanque, mediante um foro anual de 1900 réis; em 1564 foi arrematada uma vinha de Santo André, no termo de Serpa; e, em 1683, uma adega da Rua das Tendas, em Moura, foi aforada por 5000 réis anuais. A vinha mobilizava terra, rendas e direitos; a adega constituía um bem urbano autónomo e transacionável.

A cultura do vinho materializava-se também na arquitetura e nos equipamentos das adegas. Os lagares

integravam frequentemente a própria estrutura dos edifícios, enquanto potes e talhas constituíam bens patrimoniais com valor próprio, podendo ser transacionados juntamente com casas e quintais ou separadamente. Em algumas adegas, as “louças” (designação usada para o conjunto dos recipientes) chegavam mesmo a valer mais do que o edifício que as abrigava. A disponibilidade regional de argila, a existência de oficinas oleiras e o custo da madeira poderão ter contribuído para preservar a centralidade do barro.

SÉCULOS XVII-XVIII: GUERRA, RECUPERAÇÃO E EXPANSÃO SETECENTISTA

A Guerra da Restauração, entre 1640 e 1668, atingiu duramente o mundo rural alentejano, particularmente a zona fronteiriça. Registaram-se razias e pilhagens, destruições de casas e culturas, bem como requisições continuadas de homens, cereais, carros, animais, alojamentos, dinheiro e trabalho. Searas, olivais, hortas e vinhas foram afetados; algumas explorações foram destruídas ou abandonadas por falta de braços e segurança.

A recuperação foi lenta, mas, a partir do final do século XVII, a vinha voltou a expandir-se junto das povoações, das hortas e das pequenas propriedades. Entretanto, a conjuntura internacional criava novas oportunidades para os vinhos portugueses. A crescente rivalidade entre Inglaterra e França, as restrições inglesas às importações de vinho francês a partir de 1678 e, sobretudo, a Guerra dos Nove Anos (1688-1697) estimularam a procura de fornecedores alternativos na Península Ibérica. A Guerra da Sucessão de Espanha (1701-1714) voltou a colocar Inglaterra e França em campos opostos e reforçou esta orientação comercial. Nesse contexto, o Tratado de Methuen, assinado em 1703, concedeu aos vinhos portugueses uma vantagem pautal no mercado inglês. Embora o impacto direto desta expansão comercial no Baixo Alentejo seja difícil de medir, o novo contexto criou, à escala portuguesa, condições mais favoráveis para a recuperação da viticultura.

No plano regional, essa recuperação torna-se mais visível ao longo do século XVIII. Novos aforamentos, a plantação de bacelos e a presença crescente de vinhas nas proximidades das povoações revelam um renovado dinamismo

A comarca de Beja apresentava-se como a principal zona produtora do Alentejo na década de 1770, seguida de perto por Évora, enquanto Elvas, Portalegre e Ourique surgiam a distância considerável.

produtivo. Os registos do Subsídio Literário, imposto criado em 1772 sobre o vinho, a aguardente e o vinagre, permitem observar com maior nitidez essa geografia vitivinícola, ainda que reflitam apenas a produção declarada e devam, por isso, ser interpretados com prudência. Os números variavam com as colheitas, a eficácia da cobrança e a ocultação fiscal, mas confirmam o peso produtivo da região.

Segundo os registos disponíveis do **Subsídio Literário**, a comarca de Beja apresentava-se como a principal zona produtora do Alentejo na década de 1770, seguida de perto por Évora, enquanto Elvas, Portalegre e Ourique surgiam a distância considerável. Integrava 17 concelhos, entre os quais Cuba, Vidigueira, Vila Alva, Vila de Frades, Alvito, Moura, Ferreira do Alentejo e Serpa, e atingia, em alguns anos, uma produção próxima das 5000 pipas, cerca de 2,2 milhões de litros (se adotarmos como referência aproximativa uma pipa de 25 almudes, equivalente a cerca de 435 litros), enquanto a comarca de Ourique não ultrapassava as 1000 pipas. Os dados conhecidos para 1773 permitem dar maior densidade a esta imagem. Nesse ano, a produção declarada atingia 1041 pipas no concelho de Beja, 692 na Vidigueira e 605 em Vila de Frades, números que mostram o peso destes centros na geografia vitivinícola regional. Não significam que outras terras fossem irrelevantes; antes confirmam



uma hierarquia produtiva em que Beja se afirmava como grande referência, enquanto Vidigueira e Vila de Frades ocupavam igualmente uma posição de relevo na geografia produtiva regional.

É no final do século XVII que a aguardente começa a tornar-se mais visível na documentação alentejana. No Redondo, um registo de 14 de janeiro de 1696 documenta a sua comercialização; em 1770, as “águas ardentes” já eram objeto de regulamentação de preços. Estes testemunhos demonstram a circulação e a crescente importância económica da aguardente, mas não provam ainda a difusão dos alambiques nas adegas nem identificam a matéria-prima utilizada. Já no início do século XIX, para além do limite cronológico deste artigo, a documentação permite observar a maturação deste circuito: as massas fermentadas eram destiladas e a aguardente obtida era posteriormente adicionada ao vinho durante as trasfegas e os chamados “refrescos”, elevando-lhe o grau alcoólico e aumentando a sua durabilidade.

Nas últimas décadas do século XVIII, a conjuntura tornou-se mais adversa no Baixo Alentejo. À concentração de privilégios e circuitos comerciais na região do Douro juntaram-se dificuldades de escoamento, oscilações da procura e medidas régias que, em determinados contextos,

favoreceram a expansão cerealífera em detrimento da vinha. Em várias localidades, a documentação sugere um recuo da vinha para parcelas próximas das povoações. Não desapareceu, porém: adaptou-se a uma escala mais local e familiar, precisamente aquela em que a adega, a talha e a taberna podiam sobreviver.

Da Antiguidade Tardia ao final do século XVIII, o vinho acompanhou as transformações políticas, religiosas e económicas do Baixo Alentejo. Sobreviveu à desagregação do mundo romano, integrou-se nas sociedades islâmica e cristã, entrou nos forais, nos patrimónios monásticos e nas contas dos concelhos, atravessou guerras e crises, ao mesmo tempo que a aguardente se integrava progressivamente na economia vitivinícola regional. Permaneceu nas pequenas vinhas, nas adegas e nas tabernas, não como tradição imóvel, mas como cultura continuamente refeita pelas necessidades, pelos recursos e pelos gostos das comunidades.

Bibliografia essencial:

- Calado, José. 2024. **Alentejo de Honra: Uma História do Vinho do Alentejo (Sécs. XII–XX)**. História e Memória.
- Calado, José e Inverno, José. 2026. **Vinho, Vinha e Identidade. A herança vitivinícola de Vila de Frades**. Junta de Freguesia de Vila de Frades.