

A VINHA & O VINHO NO ALGARVE

O renascer de uma velha tradição

CCDR *Alg*

COMISSÃO DE COORDENAÇÃO
E DESENVOLVIMENTO REGIONAL DO ALGARVE







A VINHA & O VINHO NO ALGARVE

O renascer de uma velha tradição

Coordenação

João Pedro Bernardes

Luís Filipe Oliveira

Textos

João Luís Fontes

João Pedro Bernardes

Luís Filipe Oliveira

Miguel Godinho

Orlando Simões



A VINHA E O VINHO NO ALGARVE

O renascer de uma velha tradição

FICHA TÉCNICA

Edição

Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve

Coordenação

João Pedro Bernardes

Luís Filipe Oliveira

do Centro de Estudos de Património da Universidade do Algarve

Textos

João Luís Fontes

João Pedro Bernardes

Luís Filipe Oliveira

Miguel Godinho

Orlando Simões

Colaboração

Aurora Neto Martins (Direcção Regional de Agricultura do Algarve)

Carlos Silva e Sousa (Confraria dos Enófilos e Gastronómica do Algarve)

Emanuel Sancho (Museu de S. Brás de Alportel)

Francisco Teixeira (Universidade do Algarve)

João Mariano (Direcção Regional de Agricultura do Algarve)

Manuel Romão (Adega Cooperativa de Lagoa)

Nuno Magalhães (Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)

Fotos

F32-Fotografia

Karsti Stiege (Foto 39)

Museu Nacional de Arqueologia (fotos 4 e 5)

Instituto dos Arquivos Nacionais · Torre do Tombo (foto 27)

Estação Vitivinícola Nacional (castas 02, 05, 07)

Design gráfico

Planeta Tangerina

Pré-impressão e Impressão

Edições Afrontamento · Rainho & Neves Lda.

ISBN 972-99928-1-9 / 972-36-0843-X

Depósito Legal 246390/06

N.º de Exemplares 2000

Data de Edição Agosto de 2006

Autorizada a reprodução, excepto para fins comerciais, com indicação obrigatória da fonte

ÍNDICE

09	Prefácio
11	Introdução
13	1. A “Descoberta” do Vinho
15	1.1 As primeiras produções
19	1.2 A produção e o consumo na época islâmica
25	2. A Expansão Medieval
25	2.1 Entre o mar e a serra: uma terra de vinhas e figueirais
31	2.2 Proprietários e cultivadores
39	2.3 Os trabalhos na vinha
46	2.4 “À boca do lagar”
47	2.5 Consumo e exportação
55	3. A Continuidade na Época Moderna
59	3.1 A circulação e o consumo
61	3.2 Os vinhos algarvios e o Marquês de Pombal
65	3.3 As enfermidades
69	4. As Alterações do Século XX
71	4.1 O Algarve na conjuntura vinícola do início do século
75	4.2 O movimento associativo
81	4.3 A demarcação da região
84	4.4 Centros vinhateiros e dinâmicas regionais
89	4.5 A vinha e o vinho no limiar do terceiro milénio – o renascer de uma velha tradição
96	Castas mais representativas actualmente no Algarve
100	Bibliografia

PREFÁCIO

Com este livro, a Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve prossegue uma linha editorial cujo objectivo é divulgar uma Região diversa e profunda, capaz de surpreender muitos daqueles que a visitam.

Um Algarve que, tendo todos os atractivos do sol, do mar e das praias, tem também cultura, património, tradições, gentes e saberes.

João Pedro Bernardes e Luís Filipe Oliveira, do Centro de Estudos do Património da Universidade do Algarve, coordenaram uma vasta e competente equipa de colaboradores, que permitiu trazer à luz do dia a histórica ligação do Algarve à produção de vinho.

Essa produção, que remonta ao período romano, conheceu fases de grande fulgor e notoriedade.

Presentemente, e após um forte declínio que atravessou as últimas décadas do século XX, assistimos ao renascimento do vinho do Algarve.

Com novas tecnologias e novas castas, com outros sabores e aromas, mas sempre com profundo carácter. Afinal, o carácter mediterrânico da própria Região, tão singular no contexto do país.

A magia do vinho algarvio renascido, feita de calor do sol, de saber dos homens e da sua longa história, será certamente uma mais valia para a Região e para a sua projecção no mundo.

Julho, 2006
José Campos Correia
(Presidente da CCDR Algarve)



INTRODUÇÃO

João Pedro Bernardes

Luís Filipe Oliveira

Quem ler as páginas que se seguem, ou simplesmente as folhear, não deixará de surpreender-se. Nelas retrata-se, com efeito, uma realidade um pouco estranha nos dias de hoje, seja aos olhos de um turista ocasional, seja aos olhos mais familiarizados de quem habita a região. Na paisagem contemporânea, já pouco evoca, com efeito, a antiga presença da vinha nos campos do litoral e o vinho nunca teve lugar cativo nos cartazes turísticos do Algarve. Ao lado do sol e da praia, apenas as amendoeiras em flôr conseguiam alguns direitos de cidadania. Na vida económica, o cultivo da vinha e a produção de vinho dificilmente podiam garantir os rendimentos do turismo. A partir de meados do século XX, foram muitas as vinhas abandonadas e a produção de vinho na região não tardou a cair em flecha. Algumas adegas cerraram portas e outras viram as suas produções diminuir, ou perder as características que haviam dado fama aos seus vinhos. Em pouco mais de meio século, o Algarve perdia, pois, a imagem de uma região produtora.

A vinha e o vinho pareciam ter, contudo, uma importância decisiva na história do Algarve. Quase tudo o sugeria, desde a natureza dos solos e o clima da região às primeiras notícias do contacto com tal bebida, reveladas por vestígios arqueológicos com mais de dois mil anos. Diversos textos, de várias épocas, mencionavam, de resto, a fama das suas passas de uva e dos seus vinhos, ou o papel que eles tinham no trato comercial com outros reinos e com outras gentes. Uma descrição do Algarve feita no século XVI por um frade agostinho, que viveu alguns anos em Tavira, permitia conhecer, por outro lado, a existência de tradições culturais próprias, quer no modo de amanho das vinhas, quer na maneira de fazer vinho. Até o arranque massivo de vinhas para dar lugar a inúmeros empreendimentos turísticos, já no século XX, não deixava de mostrar, também, o lugar que esse cultivo tivera na economia da região.

Como o Algarve perdesse essa dimensão vinhateira, foram escassos os estímulos para que os investigadores se interessassem pelo tema e procurassem os testemunhos dessa história esquecida. Poucos são, na verdade, os estudos disponíveis. De certa forma, foi a vontade de resgatar esse silêncio que esteve por detrás da publicação que ora se apresenta. A lacuna não ficou preenchida, nem tal seria possível sem um trabalho de investigação mais demorado pelos arquivos e pelas bibliotecas. Mas aqui se reuniram, pelo menos, os primeiros fragmentos dessa história, que se procuraram integrar num panorama geral da evolução do cultivo da vinha e da produção de vinho no território algarvio. Fica, pois, um primeiro esboço, à espera que outros o completem e aperfeiçoem.

A realização deste trabalho também mostra, por outro lado, que algo mudou nos últimos anos. O desafio partiu de uma recente confraria de enófilos algarvios, naturalmente interessada na recuperação dos saberes e dos sabores vinhateiros da região, tendo sido favoravelmente acolhido pela



02 | Vinha abandonada

CCDR-Algarve, que contactou o Departamento de História, Arqueologia e Património da Universidade do Algarve, através do seu Centro de Estudos do Património. Definido o âmbito e a natureza da publicação, destinada ao público em geral, reuniu-se uma dezena de especialistas sob a coordenação dos signatários. A par de uma reconstituição das principais linhas da história da vinha e do vinho na região, procurou-se oferecer outra informação de tipo mais técnico, ou mais específico, através da inserção de várias caixas temáticas ao longo da publicação. Também houve a preocupação de acompanhar o texto com várias dezenas de fotografias, ilustrando as diversas fases do ciclo vegetativo da vinha e do processo de vinificação. Todas foram tiradas em vinhas e em adegas da região. Algumas dessas fotografias ajudam a perceber, por outro lado, a renovação que aquelas actividades têm conhecido nas últimas décadas.

Por tímida que seja, a renovação das vinhas e das técnicas de produção de vinho, através do recurso a novos saberes e à introdução de outras castas, permite hoje falar do “renascer de uma velha tradição”. É certo que o vinho algarvio nunca primou pela qualidade. As características climáticas da região, com temperaturas médias anuais elevadas e invernos moderados, que permitiam produções bastante alcoólicas, mas com baixo teor de taninos, acabavam por comprometer a conservação do vinho nas melhores condições. Também as castas tradicionais, que privilegiavam a quantidade e não a qualidade, dificultaram por muito tempo a qualificação da produção regional. Talvez a recente introdução de novas castas, aliada a novas técnicas e a novos saberes, permita hoje encarar as características de solo, e, sobretudo, do clima mais como um factor favorável à excelência das produções, do que um problema para a sua conservação e longevidade.

A “DESCOBERTA” DO VINHO

João Pedro Bernardes*

Luís Filipe Oliveira*

É incerta a data exacta em que a mítica bebida do Mediterrâneo – o vinho – teria chegado ao Algarve. Foram, porém, os Fenícios ou os Gregos que, a partir do século VIII a.C., permitiram os primeiros contactos da região com o vinho, uma bebida cara e de consumo muito restrito. O líquido era importado por via marítima em ânforas, juntamente com outros recipientes, por vezes de carácter ritual, utilizados no seu consumo em ocasiões especiais e no âmbito de determinadas cerimónias. Era, então, um produto que fazia parte das trocas que os Fenícios transaccionavam com os povos do Extremo Ocidente Peninsular e que estaria presente nos entrepostos comerciais ou feitorias que se instalaram no sul do actual território português.

A importação de vinho grego na região está testemunhada em variadíssimos fragmentos de vasos gregos de verniz negro ou de figuras vermelhas que ocorrem em povoados algarvios nos séculos V/IV a.C. (Alcoutim, Castro Marim, Faro, Cerro da Rocha Branca-Silves) e que se relacionam com o consumo de vinho, como é o caso de *Krateres* e *Kylikes* (Arruda, 1997).¹ Nesta altura, a importação de vinho e de vasos relacionados com o seu consumo insere-se num comércio a longa distância protagonizado pelas aristocracias indígenas que viam nessas importações e consumos símbolos de poder e de manifestação do seu *status* social. Paralelamente iniciam-se as primeiras experiências de cultivo da vinha na região. A videira selvagem crescia de forma espontânea em território português, como é demonstrado por análises polínicas efectuadas no estuário do Tejo, mas só sob as influências de Fenícios e sobretudo Gregos se passará a fazer o seu cultivo a par do da oliveira.

A generalização do consumo e cultivo da vinha na região algarvia ocorrerá nos séculos seguintes, com a chegada das legiões romanas. De acordo com o testemunho de Políbio (XXXIV, 8) para a Lusitânia, dado a conhecer por *Athenaeus* de *Naucratis* (VIII, 330c), parece poder inferir-se que, em meados do século II a.C., já existiriam vinhas no sul de Portugal que produziriam vinho suficiente para manter um preço bastante acessível (Étienne e Mayet, 2000: 15-20).² É preciso, todavia, olhar estas informações com cautela, uma vez que o hábito do consumo de vinho ainda não estaria enraizado nos hábitos da maior parte da população mas apenas numa elite mais dada aos contactos com os povos do Mediterrâneo e ao seu modo de vida. Aliás, no ano 18 depois de Cristo, Estrabão refere-se à vida sóbria dos montanheseiros do interior da Lusitânia que bebiam geralmente água e cerveja, estando o consumo de vinho destinado apenas a acontecimentos festivos (III, 3, 7). No mesmo livro III da sua *Geografia*, depois de se referir a belos vinhedos na região de Santarém, (III, 3, 1), Estrabão descreve a Turdetânia, onde inclui o actual Algarve, aludindo à abundância e qualidade do vinho produzido (III, 2, 6).

* Departamento de História, Arqueologia e Património da Universidade do Algarve.

¹ Os *Krateres* são grandes vasos com asas destinados a misturar água no vinho (os antigos Gregos e Romanos bebiam o vinho cortado com água; beber vinho puro era próprio dos bárbaros). Os *Kylikes* são taças largas de pé alto, com duas asas horizontais, que serviam para beber vinho.

² Uma medida de 39 litros custaria um *drachma* (= 1 denário) ao passo que um carneiro se vendia por dois e 26 Kgs de figos por meio *drachma*.



03 | Enxerto pronto

Entre o tempo de Políbio (meados do século II a.C.) e o de Estrabão (inícios do século I d.C.) a cultura da vinha e o hábito do consumo de vinho expandem-se muito por toda a Lusitânia e também no Algarve, fruto em grande parte das importações em larga escala destinadas essencialmente a abastecer as legiões romanas. Estas importações de vinho itálico são bem testemunhadas pelos inúmeros fragmentos de ânforas onde era transportado, que ocorrem praticamente em todos os sítios arqueológicos do período republicano na região (séculos II e I a.C.). Tais ânforas surgem associadas frequentemente a vasos destinados ao consumo de vinho, também eles produzidos em Itália e, por isso mesmo, conhecidos por cerâmica campaniense (da região da Campânia). Não há dúvida que a constante presença de tropas romanas no território português a partir do século II a.C. e, sobretudo, a integração nos seus efectivos de grandes contingentes recrutados entre as comunidades indígenas, contribuiu decisivamente para a generalização do consumo de vinho, o que estimulou a sua produção local. No caso concreto do Algarve – a primeira região do país a mediterraneizar os seus hábitos alimentares, com a adopção da trilogia cereais, vinho e azeite – o consumo de vinho já estaria bem enraizado nos alvares da nossa Era, na sequência dos contactos seculares com povos comerciantes consumidores de vinho: Fenícios, Gregos, Cartagineses e Romanos.

O aumento da área de cultivo da vinha do Algarve não impediu de se continuar a importar vinho. Todavia, se durante o século II a.C. e I a.C. as importações eram oriundas de Itália, assiste-se a partir de meados do último daqueles séculos ao desaparecimento progressivo das importações italianas que serão substituídas por importações de vinho da Bética (actual Andaluzia) e da Gália.³ A importação de vinho destas duas regiões do império terá a ver essencialmente com a sua melhor qualidade em relação ao algarvio, o que leva as elites locais a importá-lo.⁴ A partir do século II, a especialização dos produtos vinários gauleses suplanta os da andaluzia, agora especializada na produção de azeite, chegando as suas exportações a todo o mundo romano. Será por esta altura que a utilização da ânfora como contentor de transporte do vinho começa a ser substituído por barris e tonéis, que servirão igualmente para o armazenar, rivalizando com as grandes talhas (Tchernia e Brun, 1999). Tal explicará a fraca ocorrência de ânforas vinárias na região a partir do século II, aparecendo, por outro lado, as primeiras representações de pipas, curiosamente ligadas ao mundo funerário.⁵

³ A importação de vinho italiano no Algarve é documentado pela presença de ânforas vinárias, sobretudo do tipo Dressel 1, em Monte Molião (Lagos), Vila Velha de Alvor, Foz do rio Arade (Portimão), Cerro da Rocha Branca (Silves), Faro, Quinta de Marim (Olhão), Cerro do Cavaco (Tavira) e Castelo de Castro Marim (Arruda e Almeida, 1999: 330-331). Testemunhos das ânforas do tipo Haltern 70 que testemunham as importações andaluzas nos séculos I a.C./I d.C., foram encontradas em Faro e no mar ao largo de Tavira/Cacela e da Meia Praia (Lagos). Um panorama da história do vinho, sob o ponto de vista do consumo, na época romana do actual território português pode ser visto em Fabião, 1998.

⁴ São vários os autores antigos que se referem à excelência dos vinhos da Bética e da Gália.

⁵ No Algarve estas pipas ou *cupae*-barricas aparecem em Quinta do Marim (4 exemplares), em Faro e em Monte Velho (Mexilhoeira Grande). A presença destas lápides em forma de barricas que cobriam as sepulturas, para além de testemunharem o enraizamento da cultura da vinha na região e a disseminação daqueles contentores em madeira, simbolizam a presença mística do vinho junto ao defunto como bebida da eternidade (cf. Encarnação, 1984; Étienne e Mayet, 2000: 21 e ss.)

1.1

AS PRIMEIRAS PRODUÇÕES

A vinha começa a marcar fortemente a paisagem algarvia logo nos inícios da nossa Era com a instalação de grandes unidades de exploração agrícola tipicamente mediterrânicas – as *villae*. Estas explorações agrícolas, fundadas por colonos romanos ou sob a sua influência, trazem para aqui o modelo de produção existente em Itália, onde se inclui o cultivo da vinha bem como as técnicas de vinificação. Conhecem-se alguns testemunhos, ainda que a maior parte das vezes lacónicos e lacunares, desse cultivo e dessas técnicas na região algarvia, constituídos por documentos iconográficos e arqueológicos (cf. mapa 1). É o caso da presença de pesos de prensa (ainda que raramente se consiga determinar se serão de lagares de vinho ou de azeite), de lagares ou pias de lagar,⁶ de grandes talhas ou *dolia* (onde se armazenava o vinho) e de elementos escultóricos ligados à vinha e ao vinho, onde se incluem as lápides funerárias em forma de barricas.



04 | Cupa-barrica (Mértola, mármore, séc. II-III d.C.)

Ainda que os dados sobre a produção de vinho no Algarve durante a Antiguidade sejam muito lacunares, sendo particularmente difícil distinguir os testemunhos da produção vitícola da oleícola, temos na *villa* romana de Milreu, alguns testemunhos inequívocos dessa produção. Ali existiu, a par de um grande lagar de azeite, um de vinho, cujas ruínas se vêem hoje sob os alicerces da casa rural musealizada. O lagar, de vara, era constituído por uma prensa cuja base de espremedura conduzia o mosto, através de canais escavados nas lajes que a constituíam, até um grande tanque situado a um nível inferior e com 0,8 m de altura por 4 m de comprimento e 2,1 m de largura. Neste tanque fazia-se o esmagamento dos cachos através do pisoteio, correndo o líquido para um tanque mais pequeno situado a um nível inferior onde se recolhia o mosto. Os engaços e bagulho, ou cachos esmagados pela pisa, a fim de libertarem todo o seu líquido, eram então amontoados sobre a base da prensa para se fazer o pé do lagar que seria espremido fazendo baixar a trave que tinha uma das extremidades encastrada na parede, enquanto a outra estava presa a um contra-peso. A vara ao baixar, rodando um fuso ou sarilho, comprimia o pé de lagar, ou seja o “bolo” feito com os cachos previamente pisados. O líquido resultante da espremedura corria para o tanque da pisa, agora liberto de cachos, e deste para a cuba ou tanque mais pequeno onde se recolhia o mosto. As escavações identificaram a algumas dezenas de metros deste lagar algumas grandes talhas semi-enterradas que parece terem servido para ali se guardar o vinho. Este lagar e respectiva adega teria sido sacrificado no século III para se expandir a parte residencial da *villa*, construindo-se então novo lagar a alguns metros para leste (Hanel, 1989; Hauschild e Teichner, 2002).

Pelas dimensões do tanque poderemos ter uma noção aproximada da produção vitivinícola da *villa* de Milreu durante os séculos II e III. O tanque da pisa de uva teria uma capacidade superior aos 60 hectolitros. Tendo em conta que por ano de safra se fariam no mínimo 2 ou 3 pisas, facilmente se admite que a produção de vinho da *villa* de Milreu se poderia aproximar dos 150 ou mesmo 200 hectolitros/ano.⁷

⁶ Apesar de se contabilizarem várias lagaretas nos concelhos de Portimão e Lagos (cf base de dados Endovélico – www.ipa.min-cultura.pt), só tivemos em conta os lagares cuja informação é susceptível de se lhes atribuir cronologia romana.

⁷ As *villae* italianas da época tinham capacidades de vinificação que variavam entre os 100 hl a 1100 hl e as da Gália poderiam atingir os 3000 hl, correspondendo a mais de meia centena de hectares de vinha (Brun, 1997). Face a estes valores, não seria mesmo de espantar que a produção vinícola de Milreu superasse largamente as cifras que estimamos para a sua produção. Na *villa* de Torre de Palma (Monforte), há indícios de que a produção tenha atingido os 1700 hl/ano (Brun, 1997).

Aplicando-se no Algarve as estimativas de rentabilidade dos vinhedos de outras regiões romanas que calculam uma produção entre 35 hl a 60 hl por cada hectare, poderíamos imaginar uma extensão de pelo menos 5 hectares de vinhas em torno de Estoi há cerca de 1800 anos. A importância da vitivinicultura na economia desta grande unidade de exploração romana não deixa dúvidas, de tal forma que entre as várias esculturas ali encontradas aparece um busto de Dioniso (divindade ligada ao vinho) com grinalda de parras e cachos de uvas a emoldurarem-lhe a cabeça e pescoço (Souza, 1990). O cenário, estimado por defeito, para a extensão dos vinhedos da *villa* romana de Milreu repetir-se-ia, certamente, em muitas outras partes do Algarve onde se encontram *villae* romanas.

As técnicas de vinificação utilizadas no Algarve não seriam muito diferentes das da vizinha Andaluzia, que conhecemos pormenorizada-mente pela descrição que Columela faz a partir do processo utilizado num lagar que o seu tio possuía na região de Cádiz, de onde era natural.⁸ Diz-nos o agrónomo, nascido igualmente em Cádiz, que se adicionava ao mosto 1/48 de *defrutum* (espécie de vinho abafado ou moscatel) obtido pela redução a 1/3, por ebulição, de uma porção de mosto, com o objectivo de aumentar o teor alcoólico e contribuir para a conservação do vinho. Acrescentavam-se ainda pequenas porções de ervas aromáticas que, para além de apaladar o vinho, tinham função anti-séptica. O sal, numa proporção de 0,7 gr. por litro, permitia, segundo os antigos, acentuar o gosto e cor do vinho levando ainda à sua clarificação. Finalmente, acrescentava-se, na mesma proporção do sal, gesso que tinha a função que hoje tem o ácido tartárico, essencial à conservação do vinho, sobretudo em climas quentes onde a percentagem de acidez das uvas é reduzida.

Apesar destes tratamentos, a conservação do vinho era o principal problema da produção há cerca de 2.000 anos. Ora, é lícito aceitar que estes mesmos problemas de conservação afectariam seriamente a qualidade do vinho algarvio, dificultando, conseqüentemente, a sua exportação.

As vinhas terão continuado a marcar acentuadamente a região do Algarve pelo menos até ao século V, altura em que as unidades de exploração agrária em larga escala entram, com a queda do Império romano, em colapso. Dos séculos seguintes pouco ou nada se sabe. Sabe-se, porém, que boa parte dos sítios romanos continuarão a ser ocupados e muitas das tradições rurais prosseguidas, pelo que é natural que a vinha se tenha mantido presente na paisagem ainda que de forma menos marcante.



05 | Dioniso – deus do vinho – ornamentado com grinalda de parras e uvas (Milreu, mármore, séc. II d.C.)

⁸ Columella, *De re rustica*, XII, 21. Columella é um agrónomo romano do século I d.C. que conhecia bem a região do sudoeste peninsular. Note-se que o Algarve era o prolongamento natural e cultural da Andaluzia na época romana, pelo que é plausível admitir que as técnicas de vinificação não seriam muito diferentes.



06 | Início da rebentação

1.

Far-se-à ferver, até se reduzir ao terço, o mosto mais doce, que, assim reduzido, toma o nome de *defrutum*. Depois de arrefecer, transvasa-se para outros recipientes e guarda-se para se utilizar ao fim de um ano. Pode-se, todavia, acrescentar ao vinho novo, nove dias após ter arrefecido, mas é melhor após um ano de repouso. Acrescenta-se um *sextarius* (0,55l) deste *defrutum* a duas *urnas* (26,3l) de mosto, caso provenha de vinhas de encosta, mas três heminas (0,82l) se o mosto provém de vinhas de planície.

2.

Tirado da cuva, deixa-se dois dias o mosto fermentar e purgar; ao terceiro dia acrescenta-se o *defrutum*, e dois dias depois, quando este mosto estiver a fermentar com o *defrutum*, purga-se, e, neste estado, acrescenta-se nas duas urnas uma boa colherada ou a medida duma meia onça (13,6g) de sal [...].

3.

Faz-se, além disso, macerar durante 3 dias feno-grego em vinho velho; retira-se e seca-se ao forno ou ao sol, após o que se tritura. Uma vez triturado, depois de ter salgado o mosto, deita-se nas duas urnas uma boa colherada ou um cadinho do mesmo conteúdo, ou seja um quarto de ciato (0,011l); após o mosto ter terminado a sua fermentação e estiver em repouso, mistura-se tanto gesso quanto se pôs de sal e no dia seguinte purga-se a talha, tapa-se o vinho tratado e sela-se.

Columela, *De re rustica*, XII, 21

Mapa 1 | Indícios da produção de vinho durante a época romana



1. Bensafrim (1 lagar)
2. Monchique (1 lagar escavado na rocha)
3. Mexilhoeira Grande (1 lagar escavado na rocha e 1 cupa-barrica)
4. Vale da Arrancada – Portimão (1 lagar escavado na rocha)
5. Vila Fria – Silves (1 peso de lagar)
6. Loulé Velho – Quarteira (3 pesos de lagar)
7. Milreu – Estói (1 lagar e várias talhas de vinho)
8. Faro (1 cupa-barrica)
9. Quinta do Marim – Olhão (4 cupas-barrica)



07 e 08 | Casta Castelão
(Periquita) – cachos separados

1.2

A PRODUÇÃO E O CONSUMO NA ÉPOCA ISLÂMICA

Após a desagregação da unidade política do império, nada indica que o cultivo da vinha tenha desaparecido das paisagens algarvias. A instabilidade social desse período não parece ter obstado a que algumas *villae*, melhor organizadas, ou mais protegidas, tivessem mantido as produções agrícolas tradicionais e que os géneros cultivados continuassem a afluir aos mercados urbanos da região. Na falta de outros dados, a vitalidade dessas explorações agrícolas pode comprovar-se, de forma indirecta, através da manutenção da vida urbana em cidades como *Balsa* e *Ossonoba*, que está atestada por alguns vestígios arqueológicos dos séculos VI e VII (Maciel, 2003; Viegas, 2004). Na verdade, as importações só com dificuldade atingiam a dimensão e a diversidade de outros tempos, pelo que o abastecimento regular dos mercados contava, cada vez mais, com os produtos cultivados nas *villae* espalhadas pelo termo da cidade. As áreas dedicadas ao cultivo dos cereais, da vinha e da oliveira, que eram a base da dieta alimentar mediterrânica, não devem ter sofrido, portanto, um recuo muito acentuado. No que respeita à vinha, pode mesmo admitir-se algum incremento do seu cultivo, sobretudo nos aros urbanos, devido à gradual cristianização das populações. Nada disto é, porém, muito seguro e faltam os dados para que se possa reconstituir, com algum rigor, o lugar que a vinha e o vinho tinham na alimentação das populações urbanas e rurais.

O terreno apresenta-se um pouco mais firme durante a época islâmica, no decurso da qual se devem ter reforçado os componentes mediterrânicos da dieta alimentar das populações. Em meados do século X, o *Calendário de Córdoba* demonstra a importância do cultivo da vinha e dos cereais, sendo neles que incidia boa parte da carga fiscal do Califado (Bolens, 1994: 24). Um autor contemporâneo, al-Râzî, dava conta das vinhas da Egitânia e das frutas boas e claras de Ossónoba, opinião partilhada por outro geógrafo árabe pouco posterior, que não se esqueceu das vinhas de Coimbra, nem das passas e dos figos produzidos nos arredores de Faro (Coelho, 1972: I, 42, 44, 50 e 55). No século XII, graças às descrições geográficas de Idrisi, que tornou a citar os figos e as passas de Faro (IV, 1), pode atestar-se a divulgação da vinha por todo o Mediterrâneo. Entre as menções da sua obra aos frutos comestíveis, são as uvas que monopolizam, com efeito, o maior número

de referências textuais (70), muito distantes das tâmaras (31) e dos figos (23), de acordo com os índices elaborados por H. Bresc e por A. Nef (1999).⁹ Também a arqueologia tem demonstrado a vulgaridade do cultivo da vinha nas paisagens do Sul: nas amostras recolhidas na alcáçova de Mértola (Macias, 1996: 177), as vides encontram-se entre as espécies vegetais mais comuns desde finais do século XI e há muito que Santos Rocha (1895: 209-212) identificou os restos de um lagar de fábrica islâmica em Bensafrim, no actual concelho de Lagos, talvez dedicado à produção de vinho.

Os tratados agronómicos que foram elaborados no al-Andaluz, seja em Toledo durante o século XI, seja em Sevilha por finais desse século e na centúria seguinte, confirmam aquelas observações. Para o mais conhecido e o mais original desses agrónomos, Ibn Bassal, cuja obra foi traduzida para castelhano durante o século XIII (Bolens 1994: 39-41), a videira figurava entre as quatro espécies arbóreas mais importantes, a par da figueira, da oliveira e da amendoeira. No conjunto, aqueles tratados de agronomia revelam uma grande preocupação com o amanhã das vinhas, quer com as particularidades da sua rega, quer com a qualidade e a composição do estrume que lhes devia ser ministrado. A este respeito, não ignoravam os ensinamentos dos autores antigos, nem dos agrónomos árabes do Oriente (Bolens, 1994: 219-221), que recomendavam a confecção de um adubo próprio para as vides, composto por dejectos humanos e de pomba, sarmentos verdes, cinzas de vide e lodo de rio, entre outros. Mais fiéis às observações de Columela e, por certo, às suas próprias, lembravam alguma prudência na hora de estrumar a vinha, de modo a que as plantas não fossem prejudicadas e o vinho não perdesse a sua virtude e o seu sabor.

A experiência e a competência dos muçulmanos no cultivo das vinhas não eram desconhecidas pelos seus opositores cristãos. Na segunda metade do século XIII, quando a Coroa reorganizou as terras algarvias recentemente conquistadas, Afonso III aproveitou esse saber e responsabilizou os mouros pelo cultivo das suas vinhas na região (Barros, 2004: 112-113, 526-530). De acordo com o foral de Loulé (1266), foram-lhes confiadas 40 arençadas, quer dizer, entre 14 a 17

⁹ Das 70 menções a vinhas que aí se encontram, apenas 23 provêm das regiões correspondentes aos climas VI e VII de Idrisi, quer dizer, dos países do Ocidente medieval cristão.

hectares de vinha.¹⁰ Nas restantes cartas de foral, não se encontram indicações do mesmo tipo, embora aí se mencione a obrigação de amarrar as vinhas do rei, recordada, também, pelo foral dos mouros forros do Algarve (1269). Graças a um diploma pouco posterior (1282), sabe-se, no entanto, que cabia aos mouros de Tavira o cultivo de um terreno de figueiral e vinha com 346 arençadas no reguengo da vila, o que significa que cuidavam de figueiras e de vides distribuídas por cerca de 150 hectares. O panorama pouco diferia noutros lugares, embora as notícias disponíveis sejam, em regra, mais tardias. Por meados da década de trinta do século XV, segundo os procuradores do concelho de Faro, era do cultivo de vinhas e de figueirais que se sustentavam os setenta mouros residentes na vila (Barros, 2004: 550). No reguengo de Loubite, situado no termo de Silves, a comunidade de mouros forros estava do mesmo modo associada à produção de figos e de passas de uva, ao contrário do que sucedia com os foreiros cristãos. De acordo com o *Livro do Almoarifado de Silves* (1984: 61-69), que foi elaborado em 1474, estavam entregues a vários mouros perto de 40 courelas de vinha e de figueiral, quase sempre avaliadas pelas seiras de passa e pelos quintais de figo que produziam.¹¹

Como alguns destes dados parecem sugerir, uma boa parte das vinhas cultivadas em época islâmica devia destinar-se, portanto, à produção e à comercialização de passas de uva. A sua importância nas produções agrícolas e nas actividades comerciais não escapou, de resto, à observação de autores como Idrisi e Al-Himyari, sendo as uvas e os figos os únicos frutos citados nas suas descrições de Santa Maria de Faro. Um texto mais tardio, redigido por um autor magrebino de finais da época medieval (Rei, 2004: 33) e dedicado à descrição das regiões do al-Andalus, confirma a venda em passa de muitas das uvas de Silves. Segundo as notícias desse texto, as transacções faziam-se ao longo de todo o ano e cada quintal de passas, com cerca de 60 Kgs, valia, em média, dois dirhams. O apreço pelo consumo regular de passas de uva não se limitava, contudo, às populações muçulmanas e depressa entrou nos hábitos alimentares dos colonos vindos das terras do norte, após as batalhas da reconquista. Como se sabe, a palavra “acepipe”, que hoje significa petisco, ou iguaria, tem origem no termo árabe com que outrora se nomeava a passa de uva.

Nem todos os cachos de uva se destinavam, no entanto, à produção de passas. Ao lado dos que eram consumidos em fresco na época das colheitas, muitos outros eram transformados em vinho. Como se viu, os agrónomos do al-Andalus, que tinham lido Columela, não ignoravam os problemas ligados ao processo de vinificação e não faltam textos que assinalem a venda e o consumo de vinho em diversas cidades. Em Almeria, segundo Idrisi (IV, 1), havia perto de mil estalagens onde se vendia vinho e outros autores, como al-Saqundi, não deixam de assinalar a qualidade do vinho que se produzia em Málaga (Arié, 1990: 412),

ou a abundância com que ele corria em Sevilha. Entre aqueles que o consumiam em público, ou o bebiam em privado, nem todos seriam muçulmanos, pois havia diversos judeus e cristãos entre os habitantes daquelas cidades. Aqueles que o apreciavam não o ingeriam, contudo, com a moderação aconselhada por Abd Allah, o rei de Granada no século XI, como sugere a historieta (in Diaz Plaja, 1995: 126) que este diz ter recolhido junto do vulgo:

Consultei o mestre Hipócrates,
porque Hipócrates tem inteligência,
um mérito que não tem par
e uma ciência incomparável.
«Gosto do vinho», disse-lhe.
E respondeu-me: «Mas beber muito mata»
Insisti: «Diz-me qual a quantidade.»
E com toda a clareza me retorquiu:
«Reconheço quatro humores
que são a base da saúde.
Portanto, quatro por quatro:
para cada humor, um litro.»

Não era apenas a gente vulgar que se encontrava entre os apreciadores de vinho e a cronística árabe oferece, aliás, diversas notícias do consumo e da produção de vinho no palácio dos emires de Córdoba (Coelho, 1972: II, 82, 131, 283). Entre os mais cultos e letrados, os tratados de medicina ajudavam a reforçar as vantagens de um consumo moderado de vinho, pois receitavam-no como um estimulante anímico e aconselhavam-no na convalescença de enfermos e na recuperação de pessoas debilitadas. Mesmo nas mesas mais requintadas, o vinho devia ter, portanto, um lugar cativo e é provável que o seu consumo fosse visto como um hábito próprio de gente civilizada, como já foi sugerido (Castro, 1996). De certa forma, o refinamento que se associava ao consumo de vinho pode ser medido, de modo algo paradoxal, pelo facto de um dos mais importantes tratados de engenharia árabe, escrito por Ibn al-Jazarí em inícios do século XIII, ter o seu segundo capítulo inteiramente consagrado à descrição de distribuidores automáticos de vinho (Hill, 1991: 176). O conforto de uma máquina destas dificilmente estaria ao alcance de muitos, mas a mera concepção de um aparelho com aquela função basta para mostrar, também, a banalidade do consumo de vinho entre os fiéis do Islão.

O interdito corânico sobre o consumo de bebidas alcoólicas, como outra qualquer norma religiosa, tinha um sentido dialógico e não pode ser tomada à letra. As palavras do Profeta não iam, de resto, num único sentido: se ele aconselhara os fiéis a evitarem o vinho e a não se darem à oração quando se encontrassem ébrios, não ignorava as virtudes

¹⁰ A “arençada” é uma medida de superfície variável: de acordo com o Dicionário da Real Academia de Espanha (<http://buscon.rae.es/diccionario/drae.htm>), equivalia a 3672 m² em Córdoba, e, em Castela, a 4472 m².

¹¹ No Livro do Almoarifado de Silves (1984: 43-53), descrevem-se outros prédios aforados a mouros, mas os seus foros estavam remidos a dinheiro e não em géneros.



09 | Vinha em sequeiro – sistema de condução tradicional
10 | Vinha aramada com rega gota-a-gota



dessa bebida, a qual era vista como uma oferta de Deus para deleite dos homens, na Sura que descreveu o Paraíso prometido aos crentes. As diversas escolas jurídicas também não se entendiam quanto ao significado exacto das suas palavras e se a maior parte expulsou o vinho do grupo das bebidas lícitas, houve algumas que aceitaram a legitimidade do seu consumo (Castro, 1996). De um modo geral, as regras corânicas davam espaço a diversas soluções de compromisso.

O ALCORÃO E O VINHO

1. Numa das primeiras revelações, o vinho surge como uma oferta de Deus, sendo identificado como um dos deleites do Paraíso: “Eis aqui uma descrição do paraíso, que foi prometido aos tementes: Lá há rios de água impoluível; rios de leite de sabor inalterável; rios de vinho deleitante para os que o bebem; e rios de mel purificado; ali terão toda a classe de frutos, com a indulgência do seu Senhor” (Alcorão, XLVII, 15).
2. Ainda que não se esqueçam os deleites do vinho, as revelações posteriores acentuam sobretudo os seus malefícios: “Interrogam-te a respeito da bebida inebriante e do jogo de azar; dize-lhes: Em ambos há benefícios e malefícios para o homem; porém, os seus malefícios são maiores do que os seus benefícios” (Alcorão, II, 219). Era apenas pela perda das faculdades racionais, que o ébrio não deveria entregar-se à oração: “Ó fiéis, não vos deis à oração, quando vos achardes ébrios, até que saibais o que dizeis” (Alcorão, IV, 43).
3. A associação com os jogos de azar reforçaria, no entanto, a visão do vinho como um dos instrumentos de Satanás: “Satanás só ambiciona infundir-vos a inimizade e o rancor mediante as bebidas inebriantes e os jogos de azar, bem como afastar-vos da recordação de Deus e da oração” (Alcorão, V, 91). Como tal, os fiéis eram aconselhados a evitá-lo: “Ó fiéis, as bebidas inebriantes, os jogos de azar e as adivinhações com setas, são manobras abomináveis de Satanás. Evitai-as, pois, para que prospereis” (Alcorão, V, 90)

O modo ambivalente como o vinho era olhado permite compreender, por outro lado, a tolerância que os juizes mostravam para com os ébrios e os foliões, desde que a sua conduta não suscitasse qualquer desacato. Diversos testemunhos o comprovam, ainda que al-Jusani, um jurista, justificasse a benevolência dos juizes pela inexistência de uma pena específica com que se castigassem os ébrios (Diaz Plaja, 1995: 91). A insistência particular de alguns autores nos efeitos provocados pelo consumo de vinho em excesso tem, por certo, o mesmo sentido. Mais do que a bebida, era a embriaguez que se condenava, como se observa no relato da conversa que o granadino Abu Hamid (*in* Castro, 1996) manteve com o rei dos húngaros, em pleno século XII:

“Quando percebeu que eu proibira os muçulmanos de beberem vinho e permitia que eles tivessem escravas concubinas, além de quatro esposas legítimas, disse-me: «Isso não é razoável, porque o vinho dá força ao corpo, e, pelo contrário, a abundância de mulheres debilita o corpo e a vista. A religião do Islão não está de acordo com a razão». Eu disse então ao intérprete: «Diz ao rei: A lei religiosa dos muçulmanos não é como a dos cristãos. Em vez de água, o cristão bebe vinho quando come, sem se dar à embriaguez, e isso aumenta as suas forças. Em contrapartida, o muçulmano que bebe vinho não procura senão embriagar-se, perde a razão, fica louco, comete adúlterio, diz e faz coisas impías, sem fazer nada de bom, entrega as suas armas e o seu cavalo e dilapida quanto tem, apenas para buscar o prazer (...). No que respeita às escravas concubinas e às mulheres legítimas, aos muçulmanos convém a poligamia por causa do ardor do seu temperamento. Além do mais, já que eles formam o teu exército, quantos mais filhos tiverem mais soldados terás.”

Era esta visão catastrófica dos malefícios da embriaguez que justificava, em boa parte, as medidas restritivas da venda e do consumo de vinho que se adoptaram nalguns períodos da história do Islão peninsular. Mesmo numa época mais preocupada com o respeito dos preceitos religiosos, e, por isso, mais repressiva, como foi o período almôada, era a evocação de perturbações daquele género que legitimava a condenação dos governantes que se davam à bebida (Castro, 1996, Quadro 1). Para os cronistas dessa época, eram eles os principais responsáveis pela generalização do caos a toda a ordem política e social. A observação escrupulosa do princípio da abstinência surgia assim, aos seus olhos, como a única forma capaz de manter a ordem das coisas e até de regenerar o mundo e os homens. Talvez sem grande sucesso, e, por certo, sem a graça e sem a beleza com que um poeta contemporâneo, Ibn Asside de Silves (Coelho, 1975: 379), conseguia recordar o lugar do vinho numa noite de luar, junto da mulher amada:

“Quantas noites rasgaste o véu das trevas
com um vinho resplandecente como um astro!
Servia-te um copeiro deligente de voz melodiosa
e alguém disse que o licor era feito das suas faces
e da fresca saliva da sua boca.
Vinho e copeiro eram duas luas cheias:
uma, que tu não receavas ver deitar-se,
servia diligentemente; a outra
estava inteiramente disposta a inclinar-se
para uma boca como para se deitar.
Quando bebias deliciosamente
os lábios da lua que se deitava
gozavas ao mesmo tempo dum beijo
daquela que se não deitava.”



11 | Solo típico da vinha algarvia



A EXPANSÃO MEDIEVAL

João Luís Inglês Fontes*

2.1

ENTRE O MAR E A SERRA:

UMA TERRA DE VINHAS E FIGUEIRAIS



Évora, 1447. Nas Cortes aí reunidas pelo rei Afonso V, os procuradores da cidade de Tavira apresentaram, juntamente com outros concelhos, os seus agravos e pedidos ao monarca. À cabeça, o requerimento para que o monarca proibisse, durante um certo período, a venda de sal para exportação aos mercadores estrangeiros que, frequentemente e em elevado número, afluíam ao porto dessa vila. O motivo: proteger a rendosa comercialização da fruta e dos vinhos algarvios que, desde muito cedo, rumavam para os portos do Norte da Europa, em troca sobretudo dos preciosos cereais de que o Algarve tanto carecia, mas também de tecidos ou de metais. A razão invocada pelo concelho é lapidar: porque «*esta terra he toda fundada sobre fruta e vinhos que as Jemtes em ellas nam tem outra cousa per que vivam*» (Iria, 1990: 231-235).

O panorama traçado em 1447 pelos enviados da vila de Tavira não andava, de facto, longe da verdade. Mesmo tendo em conta o contexto específico de tais afirmações, visando convencer o monarca a eliminar a possível concorrência desenvolvida pelo comércio do seu sal sobre a exportação das frutas e vinhos, o facto é que esta última constituía uma dos eixos fundamentais da vida económica algarvia nestes finais da Idade Média. Separado do vasto além-Tejo por um conjunto montanhoso de difícil transposição e, por isso, voltado definitivamente para o mar, o “Reino do Algarve” estabeleceria desde cedo uma forte complementaridade entre a cultura da vinha e das espécies frutícolas, beneficiada por condições naturais excelentes para a sua expansão, e um aproveitamento intensivo dos seus portos e da sua situação geográfica, na saída do Mediterrâneo, integrando-se nas rotas comerciais que, desde cedo, o ligaram às principais cidades do reino português e ao Norte da Europa. A vinha entrava, neste contexto, como uma fonte essencial de recursos que podiam ser direccionados para o comércio de grande trato. Dela advinha, naturalmente, o vinho, mas também as passas que, juntamente sobretudo com os figos, integravam os contingentes, por vezes bastante avultados, de frutos secos passíveis de suportar viagens mais demoradas sem perder a sua qualidade.

Deste modo, a paisagem algarvia medieval deixaria transparecer, desde cedo, a presença maciça da vinha, numa mancha que se estendia por toda a faixa litoral, subindo inclusive o barrocal, para se deter apenas nas imediações da Serra algarvia. Bem adaptada a solos mais difíceis e pobres, como as terras calcárias e pedregosas do barrocal, e capaz de resistir com vantagem ao clima algarvio, de invernos temperados e verões prolongados, quentes e secos, a vinha pontuaria, por isso, em toda a região, ora mais isolada, ora integrando extensas plantações de sequeiro, sozinha ou consociada com outras culturas (Ribeiro, 1991; Feio, 1983; Cavaco, 1976: I, 15-21).

* Instituto de Estudos Medievais (Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa). Doutorando em História Medieval e bolseiro da Fundação para a Ciência e a Tecnologia ao abrigo do Programa PRAXIS XXI.

Contudo, a cartografia obtida testemunha também a estreita relação existente entre a cultura vinícola e o povoamento, com o aglomerar dos vinhedos em torno dos principais núcleos populacionais, ou em locais que permitiam um fácil e rápido acesso aos mesmos. No caso algarvio, o povoamento tendeu, desde cedo, a concentrar-se sobretudo ao longo do litoral, ou em locais do interior com acesso ao mar por meio de portos só mais tarde desaparecidos em virtude do seu crescente assoreamento, como Loulé, Silves e Aljezur. Tal panorama, bem presente a menos de um século volvido sobre a conquista cristã do território, por ocasião do arrolamento e avaliação das igrejas do reino elaborada pelos oficiais de D. Dinis em 1321 (*Catálogo*, 133), acentuar-se-ia ao longo das centúrias seguintes. Em 1527, por ocasião do primeiro numeramento conhecido da população portuguesa (Dias, 1996), a maioria da população algarvia encontrava-se, de facto, nas vilas do litoral e, à excepção de Loulé, as restantes povoações do interior reduziam-se quase a aldeias com meras funções administrativas, com uma população maioritariamente dispersa pelos respectivos termos, permitindo por vezes a emergência de alguns lugarejos que, em regra, não ultrapassavam as duas dezenas de fogos (Magalhães, 1970: 35-37).

A vinha acompanharia obrigatoriamente esta tendência: os permanentes cuidados ligados ao seu cultivo e conservação, as dificuldades inerentes ao transporte do vinho e a necessidade de prover ao seu rápido escoamento, sentida de forma particular nos tempos medievos, em que o vinho se mostrava mais facilmente deteriorável, implicavam a proximidade e fácil acesso aos núcleos habitados por parte das terras dedicadas ao seu cultivo (Gonçalves, 1989: 83-84; Viana, 1998: 15). A estreita ligação, desde cedo estabelecida no Algarve, entre produção vinícola e comércio externo, viria acentuar de forma ainda mais marcada a concentração das vinhas em torno dos centros portuários comumente frequentados pelos mercadores estrangeiros, ou das povoações que a eles tinham mais fácil acesso. O crescimento dos principais aglomerados populacionais algarvios também fazia deles, por si só, importantes centros de consumo, tendo em conta, como veremos, o grande relevo que o vinho assumia na alimentação medieval.

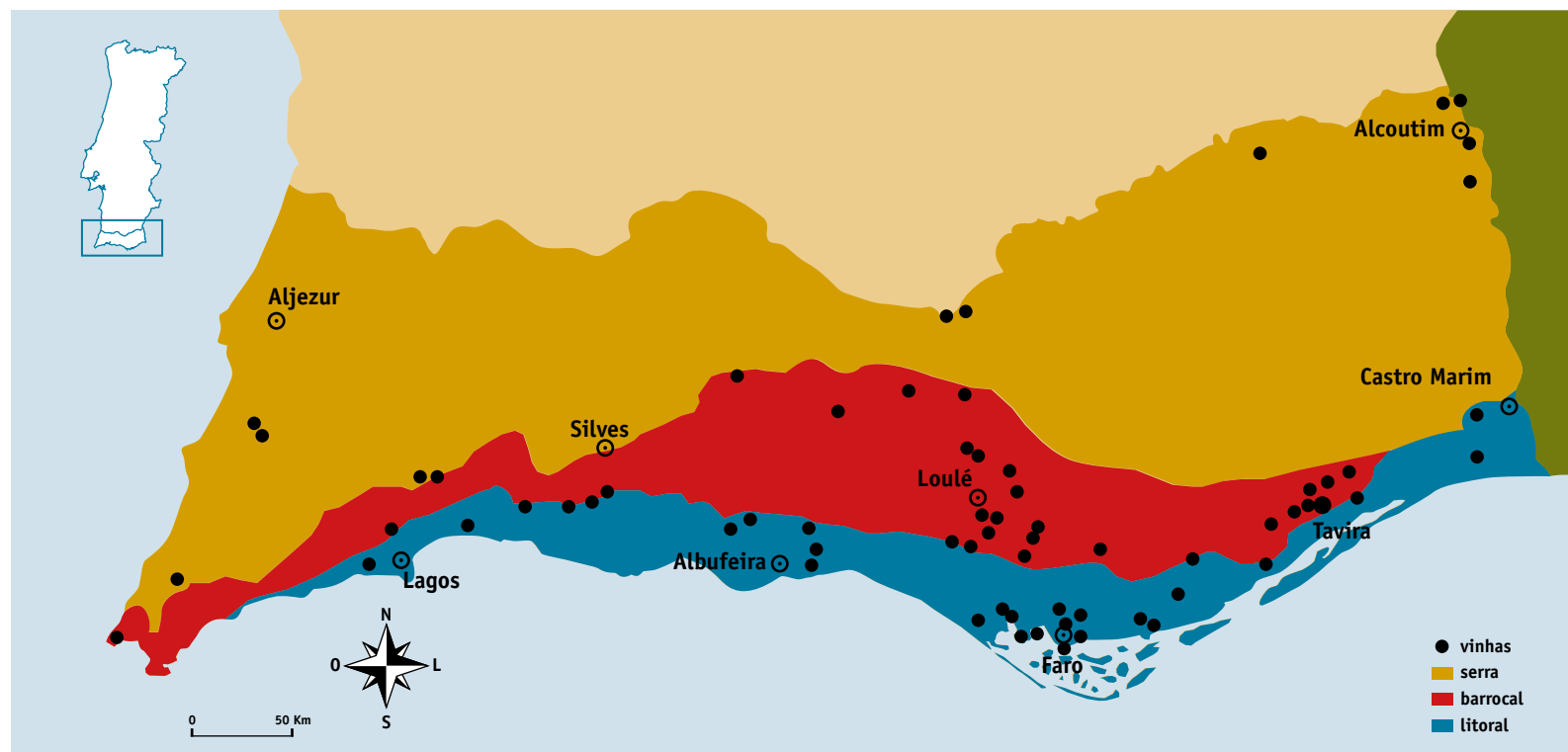
Tais factores justificam ainda a recorrente consociação da vinha com a figueira, dado os cuidados exigidos aos cultivadores por ambas as espécies, a fácil adaptação das mesmas às condições climáticas algarvias e à pobreza dos seus solos e, ainda, os crescentes estímulos à sua produção face ao aumento gradual da sua procura pelos mercadores estrangeiros, mas também por uma população em crescimento, sabendo-se como o figo poderia substituir o pão em épocas de maior carestia (Magalhães, 1970: 133-134). Por isso, não raras vezes as referências a “vinhas” ou “figueirais” encobriam uma realidade mais complexa, marcada pela coabitação das duas culturas que só ocasionalmente se deixava descobrir, denunciada pela natureza do foro a entregar pela sua exploração, ou pelas mais raras estimativas, dadas pela documentação, sobre a produção delas esperada. Daí que quaisquer tentativas de quantificação ou de representação cartográfica da distribuição da vinha algarvia, já de si vitimadas pela precariedade dos acervos documentais disponíveis, devam ser necessariamente encaradas como uma mera aproximação à realidade, deixando antever uma difusão muito maior da vinha, ainda que dentro dos condicionalismos atrás apontados.

Mais raramente, a vinha partilhava o seu espaço com parcelas consagradas ao cultivo dos cereais, dada a muito menor abundância de terras aptas para o seu cultivo. Mas não eram, por esse facto, menos apreciadas ou economicamente menos rentáveis. Com efeito, o escoamento do pão aí recolhido era sempre certo, num Algarve que, durante a Idade Média e após ela, se mostrou sempre deficitário em cereais (Marques, 1978: 80).

Ainda assim, a vinha não deixou de ter um espaço próprio, reivindicando frequentemente a totalidade das terras disponíveis para o seu cultivo.



Mapa 2 | Distribuição das vinhas
(1450-1518)¹²



Em vão procuraremos, contudo, informações mais sistemáticas sobre a configuração e dimensão das terras ocupadas pelas valorizadas cepas. A documentação disponível, particularmente pobre no que respeita a tombos de propriedades, é praticamente omissa no que respeita a estes domínios. É certo que encontramos alguns, ainda que raros, indicadores sobre a extensão assumida, em locais específicos, pela cultura da vinha. Assim, alguns vinhedos são-nos referidos em função da área que ocupam, avaliada em arençadas, medida que equivalia a algo entre os 3672 e 4472 m² (cf. nota 10). Tal acontece com as terras detidas pelo rei no termo de Tavira em 1282, onde figueirais e vinhas se misturavam ao longo de 346 arençadas de terreno (Barros, 2004: 420-421), ou em Loulé, onde o respectivo foral outorgado por Afonso III em 1266 estimava em 40 arençadas a área das vinhas demarcadas como pertença do monarca (Martins, 1985). Outras vinhas são descritas em função dos homens necessários para a sua cava («homens de cavadura»), como ocorre com as vinhas de Silves que, em 1474, se encontravam entregues ao cultivo de mouros, obrigadas ao pagamento da dízima ao rei (L.A.S.: 62-68), ou ainda os vinhedos que, já em 1509, integravam a comenda de Castro Marim, pertença da Ordem de Cristo (T.C.M.: 144,

145, 147, 149, 150). A variabilidade inerente a esta forma de avaliação das vinhas, o reduzido número de casos por ela abrangidos e a falta de outros elementos de medição impedem, contudo, qualquer aproveitamento mais rigoroso destes dados.

As terras de vinha podiam ainda ser descritas em função do número de cepas que comportavam, ou da produção delas resultante. No primeiro caso, a contagem era feita em números arredondados, por milhares de unidades («milheiros»), encontrando-se documentada em apenas três ocasiões (IAN/TT, *L.N.*, Odiana, lv. 3, fl. 76v e lv. 6, fl. 74-74v; *N.A. 564*, fl. 16). No segundo caso, os dados restringem-se novamente às já referidas vinhas de Silves em posse de mouros, cuja produção é invariavelmente avaliada em seiras ou peças de passas (L.A.S.: 62-68). Apenas num caso, o de uma vinha detida pela Ordem de Santiago em Aljezur, nos são facultadas as exactas medidas da propriedade, dadas em varas,¹³ permitindo-nos descobrir uma terra onde as cepas se haviam estendido – dado que a vinha fora entretanto abandonada – por 6621,12 m² (*Visitação*: 72), pouco mais de meio hectare.

¹² A cronologia escolhida justifica-se pela existência, nesse intervalo de tempo, de alguma documentação passível de uma abordagem mais sistemática, nomeadamente o Livro do Almoarifado de Silves (1474), o tomo da comenda de Castro Marim, pertencente à Ordem de Cristo (1509) e as actas das visitas da milícia santiaguista às suas comendas do Algarve (1517-18). Aproveitamos ainda, para o mesmo período, todas as informações facultadas pelas chancelarias régias e outra documentação avulsa disponível.

¹³ Equivalente a 1,1 m (Viana, 1999).



14 | Vinha tradicional em sequeiro



15 | Vinha juvenil aramada com rega gota-a-gota

2.2

PROPRIETÁRIOS E CULTIVADORES

Intensamente implantadas, a par com os figueirais, ao longo da estreita faixa de terras planas do litoral e espalhadas também pelo barrocal, as vinhas denunciavam, contudo, o cruzamento de diferentes interesses no domínio dos seus recursos, indissociáveis de um novo *status quo* inaugurado pela conquista cristã do Algarve, com os conflitos políticos pela posse do seu território, a gradual expansão do povoamento para além dos centros fortificados, a estruturação dos seus concelhos ou o incremento da sua vida económica, cada vez mais dependente da florescente actividade mercantil.

A documentação disponível deixa-nos perceber, de forma mais clara, sobretudo as estratégias desenvolvidas pelos reis portugueses no sentido da afirmação do seu poder sobre os concelhos algarvios e a sua intervenção com vista a estimular o povoamento da região, quer pela fixação da população pré-existente, nomeadamente a muçulmana, quer pela atracção de povoadores cristãos. Aproveitando ainda os recursos disponibilizados por um território recém-conquistado, os monarcas depressa definiriam os direitos e regalias que lhes eram devidos, ou os bens que deveriam passar a integrar o património fundiário da Coroa, que importava rentabilizar, assegurando a sua conveniente exploração.

Com efeito, embora os conflitos entre os reis Afonso III e Afonso X, o Sábio, pela posse do Algarve se prolonguem por quase três décadas após a conquista cristã do território, resolvidos apenas com o Tratado de Badajoz (1267), já anteriormente encontramos diversas doações de propriedades no Algarve, feitas pelo monarca português a alguns dos seus principais colaboradores, onde a vinha marcava já a sua presença: em 1250, era o seu chanceler, Estêvão Eanes, o destinatário das propriedades pertencentes a um certo Abozale, mouro, localizadas em Santa Maria de Faro, onde se incluíam casas, vinhas, almuinhas, olivais e figueirais, salinas e marinhas (IAN/TT, *Ch. D. Afonso III*, lv. 1, fl. 106v); quinze anos depois, o mesmo monarca doava a João Peres de Aboim, seu mordomo, os bens que Domingos Rodrigues detivera do rei de Castela em Tavira e no seu termo, incluindo casas, vinhas, figueirais, hortas, moinhos e terras de pão (LBJP, n.º LXXIII). À doação de significativos conjuntos patrimoniais a alguns dos seus mais fiéis servidores, Afonso III aliará, ainda antes de 1267, a outorga de cartas de foral às quatro mais importantes vilas algarvias, situadas junto ao litoral, ou servidas de portos que lhes permitiam um fácil acesso ao

mar. Adoptando o modelo do foral atribuído a uma outra cidade portuária, a de Lisboa, o monarca contemplava assim a cidade de Silves e as vilas de Faro, Loulé e Tavira com um diploma que, em larga medida, afirmava o seu poder sobre as mesmas e no qual definia, entre outros aspectos, os direitos que lhe eram devidos, os bens que reservava para si e os impostos que recaíam sobre as populações desses concelhos (*Forais de Silves*: 213-216).

O património que nesses forais o monarca reserva para si é revelador da importância assumida pela vinha na economia algarvia e da extensão que a sua cultura tomava, algumas décadas volvidas sobre a conquista cristã do território, no conjunto das terras agricultadas que se estendiam, a partir dos centros urbanos, pelos respectivos arbaldes. Com efeito, quer em Loulé, quer nas vilas litorais de Tavira e Faro, Afonso III reivindicava a posse de vinhas e figueirais, constituídas como seus reguengos, ainda que nada diga, em quase todos os casos, sobre a sua localização e extensão. No entanto, para Loulé, sabemos que as vinhas tomadas pelo rei estendiam-se por «quarenta arençadas», em local que documentação posterior situaria em Betunes (Martins, 1985; IAN/TT, *Ch. D. Fernando*, lv. 2, fls. 40-40v). Em Tavira, as terras reguengas tendiam a concentrar-se nos terrenos mais férteis a ocidente da vila e ao longo das várzeas que ladeavam a Ribeira da Asseca, permitindo a presença, com as vinhas e figueirais, de parcelas dedicadas à horticultura.

Em Silves, o foral de 1266 é omissivo sobre a existência de vinhas nos reguengos reivindicados por Afonso III. Contudo, a carta dada aos mouros forros da cidade, volvidos apenas três anos, é clara sobre a sua presença entre as culturas neles implantadas. O diploma agia, aliás, no sentido de garantir a sua conveniente exploração, ao vincular a comunidade muçulmana ao seu cultivo (*Forais de Silves*: 29), intenção que levaria o mesmo monarca, em 1277, a determinar o aforamento paritário do seu reguengo de Silves entre cristãos e mouros (Machado, 1982: 277). Bastante mais tarde, o *Livro do Almoarifado de Silves* (1474) registava, no termo da cidade, a quase exclusiva concentração dos vinhedos do rei nas terras de Lobite, que incluíam as povoações de Lobite e Alcaria, com algumas outras terras de vinha no reguengo de Vale Travesso (L.A.S.; Botão, 1992: 68).

A constituição do património vinhateiro do monarca a partir das terras conquistadas na primeira metade do século XIII verificar-se-ia, ainda, em outros núcleos urbanos do Algarve. Com efeito, no foral dado a Castro Marim em 1277, ultrapassada a contenda com a Ordem de Santiago sobre o senhorio da vila, Afonso III voltava a mencionar os reguengos que aí detinha, entre os quais se compreendiam também terras de vinha (*P.M.H. Leges*, 734-735; retomado no foral de 1282: IAN/TT, *Ch. D. Dinis*, lv. 1, fls. 44v-46). Em Lagos, outrora termo de Silves mas desanexado deste ainda no século XIV, o monarca detinha grande parte das terras incultas que se estendiam ao longo do respectivo paúl, gradualmente conquistadas para cultivo a partir da segunda metade do século XV, fruto da pressão demográfica e do aumento de importância do porto lacobricense. As chancelarias régias não deixariam de registar, nos finais de Quatrocentos, inúmeros emprazamentos de moinhos, que continuavam a aproveitar a força das águas da Ribeira de Bensafrim, a que se juntavam agora terras de pão, hortas, assentamentos de casas e as indispensáveis vinhas (Magalhães, 1970: 46-47, 52-53; para as vinhas, IAN/TT, *Ch. D. Afonso V*, lv. 16, fl. 126v; *Ch. D. Manuel*, lv. 16, fls. 49v-50, 86v-87v; lv. 24, fl. 105v; lv. 39, fl. 13v; *L.N., Odiana*, lv. 2, fls. 91v-92v, 200v-201v, 202-204; lv. 5, fls. 101v-102v; lv. 7, fls. 34-35).

Outros mecanismos permitiriam aos monarcas engrossar paulatinamente os vinhedos que detinham em terras algarvias. Sem excluir eventuais aquisições por meio de compras, das quais não nos chegou qualquer vestígio, diversas vinhas entraram na posse da Coroa por outros meios, desde o seu confisco por dívidas (IAN/TT, *Ch. D. Fernando*, lv. 2, fls. 26, 45, 58v-59; *L.N., Od.*, lv. 6, fls. 288-288v, 288v-290v, 291-291v) à posse, permitida pelas ordenações do reino, de terras abandonadas por mouros entretanto fugidos do reino sem licença dos monarcas (Barros, 2004: 429-431). A infracção das regras estabelecidas pelo Direito sobre as alienações ou aquisições de bens, nomeadamente por parte de clérigos e entidades eclesíásticas ou por oficiais régios, justificaria igualmente o confisco de diversos bens, entre os quais se contavam, naturalmente, terras de vinha (IAN/TT, *Ch. D. Afonso V*, lv. 31, fl. 45; *Ch. D. João II*, lv. 8, fl. 59v, e lv. 12, fls. 20v-21; *L.N., Odiana*, lv. 2, fls. 88v-89).

Aos vinhedos do rei juntavam-se certamente muitos outros, nas mãos, quer de entidades eclesíásticas, quer de leigos, de riqueza e estatuto social variáveis. Faltam-nos, contudo, elementos documentais que nos permitam avaliar, com segurança, o peso efectivo do seu património no conjunto das terras dedicadas à actividade vinícola.

Assim, desconhecemos, por completo, o património detido pelo bispo e cabido de Silves e, embora saibamos que, em 1474, o prelado detinha adegas próprias no interior da cidade, junto ao adro da Sé (*L.A.S.*: 20), estas serviriam também, em larga medida, para recolher o

vinho obtido pela cobrança do dízimo (a décima parte da produção) a que estavam obrigados todos os fiéis cristãos e, aparentemente, também os judeus e, em alguns períodos, os mouros. Das ordens militares sediadas em terras algarvias, os dados disponíveis apontam para um escasso número de vinhas aí detidas por estas milícias. A Ordem de Avis restringia a sua presença à comenda de Albufeira, onde a documentação deixa perceber a posse de diversas vinhas no termo da vila, nomeadamente em Mosqueira e Vale de Navio, onde compartilhavam o seu espaço com figueirais e algumas terras de pão (IAN/TT, *O.A./S.B.A.*, mç. 4, n.º 428; mç. 5, n.º 492; mç. 8, n.º 746, 753, 757, 759; mç. 9, n.º 797). Em Castro Marim, a sua congénere de Cristo reunia um significativo património fundiário, onde imperavam extensos figueirais, concentrados em torno da vila ou no lugar de Monte Gordo. Neste último, o tomo de 1509 refere a existência, nos mesmos figueirais, de quatro parcelas dedicadas ao cultivo da vinha, na sua maioria pouco extensas, pois três delas exigiam apenas o trabalho de 3 a 4 homens “de cavadura” (*T.C.M.*: 144, 145, 147, 149, 150).

Da Ordem de Santiago, as visitas de 1517-1518 recolhem também poucas referências a vinhas detidas no Algarve: duas em Aljezur, uma delas entretanto substituída por outra cultura, e quatro em Loulé (*Visitação*: 105). Contudo, em virtude do direitos de padroado que detinha sobre a esmagadora maioria das igrejas paroquiais algarvias e, por extensão, sobre as ermidas e capelas incluídas sob a sua jurisdição, a Ordem beneficiava dos foros de muitas outras vinhas, fruto da maior ou menor capacidade de atracção destes templos sobre os fiéis, que ofertavam os seus bens ou os respectivos foros por devoção, ou com vista a assegurar os sufrágios por suas almas ou pelas dos seus familiares.

Não deixa de ser significativo que, entre todas as igrejas algarvias do padroado santiaguista, seja a paroquial de Santa Maria de Faro aquela que possuía um património mais avultado. Se é certo que o termo de Faro, apesar de reduzido, se espriava sobretudo pelo litoral e pelo barrocal – zonas de grande crescimento demográfico e de intensa ocupação agrícola – é também segura a fama de que o templo gozava entre os fiéis como centro de peregrinação concorrido desde os tempos da ocupação islâmica e local propiciador de benesses divinas, manifestadas pela abundância de milagres aí operados pela Virgem, facto que valeria a inclusão de alguns destes prodígios entre as composições trovadorescas de Afonso X. No início do séc. XVI, a colegiada contava assim, entre os bens e foros que lhe haviam sido doados, mais de meia centena de terras de vinha espalhadas pelo termo de Faro (*Visitação*: 120-148). À distância, apenas a ermida de Nossa Senhora da Conceição de Alcoutim e a colegiada de Santa Maria de Tavira se destacavam pelo seu património vinhateiro, que não excedia, ainda assim, para cada uma delas, a dezenas de propriedades (*Visitação*: 188-196, 237-238).



Dos proprietários leigos, para além dos monarcas, é pouca a informação disponível. Só ocasionalmente a documentação os menciona, ora entre as confrontações de propriedades régias ou eclesiásticas, ora envolvidos em alguma contenda. No entanto, o seu número seria necessariamente elevado, com tendência para aumentar à medida que caminhamos para os finais da Idade Média. Com efeito, a próspera actividade mercantil e o aumento demográfico devem ter acentuado a procura de terras com vista a responder às crescentes necessidades de consumo da população e às encomendas dos mercadores. Bem ilustrativo deste facto é o livro de pagamento da fruta de Loulé, produzido cerca de 1480 (Ferreira, 2003), que regista o nome de 242 proprietários que contribuíram com as novidades das suas terras para que o concelho pudesse cumprir uma avulta encomenda de passas e figos (Iria, 1988: II/2, 449-476). Destes, 215 possuíam terras onde a vinha era cultivada, dadas as menções às peças de passas por eles entregues aos oficiais concelhios. É certo que a grande maioria delas seria de pequenas dimensões, não permitindo a produção de grandes excedentes, pois mais de metade dos produtores (114) não ultrapassa, na sua contribuição, as cinco peças de passa (110 kgs). É ainda possível que, entre estes, se contassem proprietários de outros concelhos, sabendo-se como as diversas edilidades podiam estabelecer acordos entre si sempre que as encomendas feitas pelos mercadores ultrapassassem as suas capacidades de suprir o montante solicitado (*V.L. II: 54-55*). Mesmo que fosse este o caso – embora nada seja dito neste sentido –, é significativo o número de proprietários que concorrem para o cumprimento do contrato, demonstrando uma efectiva proliferação de terras de vinha, associadas ou não com figueirais, nas mãos de pequenos e médios produtores.

O mesmo livro permite igualmente atestar a posse de vinhas tanto por parte de cristãos como de mouros e, embora em menor número, de judeus. Os segundos desde cedo se encontraram ligados ao cultivo da vinha por meio da obrigação, imposta logo após a conquista cristã do território algarvio, de assegurarem o trabalho das terras régias. Com efeito, o rei Afonso III, na carta dada em 1269 aos mouros-forros de Silves, Loulé, Faro e Tavira, procurara fixar e enquadrar as comunidades muçulmanas que haviam permanecido no Algarve, submetendo-as à sua protecção e, ao mesmo tempo, definindo-lhes um estatuto próprio, que passava, não só por um conjunto específico de tributos e encargos que por estas lhes eram devidos, como também pela sua vinculação, enquanto comunidade, ao trabalho nas vinhas reservadas ao monarca (*Forais de Silves: 29; Barros, 2004: 37-38, 107-108, 114-115*). Contudo, este recurso depressa revelaria as suas dificuldades práticas: em 1282, grande parte dos vinhedos e figueirais que o rei detinha em Tavira, entregues aos cuidados dos mouros, encontrava-se por cultivar, denunciando-se mesmo a existência de diversas terras tomadas pelo

mato «como nunca foy em nosso tempo» (Barros, 2004: 421-422). O mesmo problema se detectava, volvido quase um século (1379), em Loulé, cujos mouros invocavam o facto de serem «tam poucos e tam pobres» para justificarem a sua dificuldade em assegurar, ao mesmo tempo, o cultivo da vinha e chão do rei, situados em Betunes, e as suas próprias terras, de que pagavam ao monarca a respectiva dízima. Daí que D. Fernando aceite, face à instabilidade das novidades obtidas desse seu reguengo, a remissão do antigo encargo por uma renda anual, em dinheiro, fixada pelo rei em 300 libras, a pagar pela comuna dos mouros da vila, com a possibilidade de o monarca dispor dessas terras como entendesse, aforando-as ou emprazando-as a novos cultivadores (*IAN/TT, Ch. D. Fernando, lv. 2, fls. 40-40v*). O mesmo ocorreria com os mouros de Faro, que obtêm igual privilégio do monarca nessa precisa data, também em troca de uma contribuição anual, aqui orçada em 130 libras (*IAN/TT, Ch. D. Fernando, lv. 2, fls. 45-45v*).

O processo de libertação, por parte das comunas muçulmanas algarvias, da obrigatoriedade do trabalho nas vinhas régias, acaba também por demonstrar a posse crescente, por parte desses mouros, de terras próprias dedicadas à cultura da vinha, quer as tivessem adquirido por compra ou obtido o respectivo usufruto por meio de contratos de locação. O Livro do Almoarifado de Silves (1474) é um testemunho eloquente de ambas as situações, apresentando os mouros ora como foreiros de terras régias, ora enquanto proprietários das suas próprias parcelas, ainda que obrigados, em ambos os casos, à tradicional imposição da dízima devida ao monarca.

Os monarcas preocuparam-se também, desde cedo, em atrair povoadores cristãos para as vilas algarvias e para o cultivo das respectivas terras, concedendo, por isso, diversos privilégios aos que aí se instalassem. Deste modo, dois anos volvidos sobre a outorga dos forais a Silves, Loulé, Faro e Tavira, Afonso III quitava a todas estas vilas, bem como a Paderne e Aljezur, o pagamento dos oitavos de vinho e linho estabelecidos nos respectivos forais como satisfação pela jugada (*IAN/TT, Ch. D. Afonso III, lv. 1, fl. 86v; Ch. D. João II, lv. 19, fls. 2-2v*). Do mesmo modo, os primeiros monarcas optariam por uma forma específica de contratos de locação, os aforamentos, estabelecidos a título perpétuo com os respectivos foreiros, como forma de atrair novos cultivadores para as suas terras (Viana, 1998: 57, 69-71), em regra contra a entrega anual de uma parte da produção, oscilando entre o terço, o quarto ou, mais raramente, o oitavo do vinho aí arrecadado. Muitos contratos enunciavam, de forma explícita, a obrigação de os respectivos foreiros “chantarem” (plantarem) vinha na propriedade que então lhes era aforada, corroborando a intenção de assim se favorecer a expansão da área cultivada.



Em sentido horário:
17 | Aragonez
18 | Touriga nacional
19 | Crato Branco
20 | Alicante *Bouschet*



21 e 22 | As vésperas da vindima:
Negra Mole e Touriga Nacional



Só a partir da segunda metade do século XIV começaremos a assistir a uma inversão nesta tendência, com o emprazamento das vinhas por períodos mais curtos (em regra, por três vidas) e a gradual substituição do foro parciário por pagamentos em metal sonante, sinal de uma maior procura de terras para cultivo e, logo, de uma maior facilidade em assegurar a respectiva exploração, permitindo aos monarcas um mais fácil controlo sobre as suas terras que obviasse a uma definitiva alienação das mesmas (Viana, 1998: 61).

Por último, também os judeus participavam no mercado fundiário, adquirindo ou aforando propriedades onde as cepas marcavam a sua presença. As chancelarias régias atestam a cedência a judeus, por parte dos monarcas, de diversas vinhas no Algarve (IAN/TT, *Ch. D. Fernando*, lv. 1, fls. 185; *Ch. D. João I*, lv. 3, fls. 197v-198) e, em algumas vilas, a produção de vinho pelas respectivas comunas adquiria a importância suficiente para que, junto do rei, estas se pudessem agravar das tentativas de restrição à sua venda impostas pela comunidade cristã. Assim acontecia em Tavira, a cujas autoridades ordenava D. Fernando, em 1382, que respeitassem os privilégios outorgados à comunidade judaica nessa matéria (Ferro, 1970: 252-255).

Para o cultivo das vinhas, os diversos proprietários poderiam contar, caso fosse necessário, com o recurso a assalariados, homens pagos à soldada ou à jorna. Aparentemente, mesmo os judeus recorriam a assalariados cristãos, o que não deixou de suscitar a contestação da maioria cristã junto dos monarcas (Tavares, 1982-1985: I, 279). Em contrapartida, deparamo-nos com diversos abusos perpetrados por proprietários cristãos sobre os mouros, forçando-os a trabalhar nas suas terras contra a vontade destes, procedimento que os monarcas, face às queixas das comunas, depressa interditarium (*Hist. Florestal*: I, 165-168).

Encontramos igualmente atestado o emprego de mão-de-obra servil no trabalho das vinhas: escravos brancos e negros, alguns deles muçulmanos. Conforme estudou Filomena Barros, embora o termo “guineu” fosse aplicado a muitos destes servos, tal não implicava necessariamente que proviessem das regiões mais meridionais do continente africano, designando-se sob este epíteto, indistintamente, os escravos de cor negra, numa associação tornada mais recorrente com o avançar da colonização portuguesa em terras africanas (Barros, 2004: 175-176). Numa carta de perdão emitida por D. Afonso V em 1471, referia-se um destes “guineus”, Aljuma, escravo de uma Maria Afonso, moradora em Lagos, que ameaçara um vizinho desse mesmo lugar com a sua enxada, enquanto trabalhava na vinha da sua dona (Azevedo, 1903: 299-300).



23 | Vindima

2.3

TRABALHOS NA VINHA

Frágil e de curto tempo de vida, a vinha mostrava-se uma cultura extremamente exigente de trabalhos, prendendo o agricultor à cepa durante grande parte do ano (Ribeiro, 1991: 72). Num aforamento feito por D. Fernando a João Afonso, vizinho e morador de Loulé, em 1379, estipulavam-se criteriosamente as tarefas a desenvolver no chão e vinha que o monarca possuía em Betunes, anteriormente entregues ao cuidado dos mouros da vila: que «escavem e podem e amergulhem e empem e cauem e a Remdem beem e fielmente em cada hũu anno a dita vinha e a seus tempos» (IAN/TT, *Ch. D. Fernando*, lv. 2, fls. 39v-40; *L.N., Odiana*, lv. 6, fls. 287-287v). Nada mais distante das afirmações de Fr. João de S. José que, em 1577, dissertava sobre os poucos cuidados dispensados pelos algarvios às vinhas, em contraste com os múltiplos trabalhos com que, pelo contrário, eram rodeados os figueirais (Fr. João de S. José, *Corografia* : 118).

Não temos motivos para supor que os trabalhos exigidos pela vinha não se efectuassem. Com efeito, além das recorrentes prescrições dos contratos sobre esta matéria, são, por outro lado, escassas as referências a vinhas velhas ou em mortório que possam indiciar uma efectiva negligência no cuidado das vinhas (IAN/TT, *Ch. D. Fernando*, lv. 2, fl. 68; *L.N., Odiana*, lv. 6, fls. 74-74v, 87-87v), pressupondo a realização das tarefas indispensáveis ao bom desenvolvimento das novidades e à renovação das cepas.¹⁴

Estas implicavam, após as vindimas e entre o Inverno e princípios da Primavera, a cava e escava da terra, com vista a permitir o arejamento dos terrenos e o máximo aproveitamento das chuvas, tão importantes nos temperados invernos algarvios, que convinha regassem bem as raízes das cepas. A importância deste trabalho justificava, como vimos, o hábito de avaliar as vinhas em função do número de «homens de cavadura» de que necessitavam. Revolvida a terra, seguiam-se, nos primeiros três meses do ano, a poda, a esvidigagem e a empa, libertando as cepas dos sarmentos em excesso, e amparando a planta e os futuros frutos. A ligação, complementar a estas tarefas, era também feita por esta altura: prática generalizada em todo o país, também o era no Algarve, como se infere das referências às «vinhas de varas»,

OS TRABALHOS DA VINHA

“Dũa gran vinha que ten en Valada
Álvar Rodríguiz non pod’aver prol
vedes por que: ca el non cura sol
de a querer per seu tempo cavar;
e a mais dela jaz por adubar,
pero que ten a mourisca podada.
El entende que a ten adubada,
pois lha podaron, e ten sen razon:
ca tan menguado ficou o torçon
que a cepa non pode deitar,
ca en tal tempo a mandou podar
que sempre ela lhe ficou decepada.
Se enton de cabo non for rechantada,
nen un proveito non pod’ end’ aver,
ca per ali per u a fez reer,
já end’ o nembr’ está pera secar;
e mais valria já pera queimar
que de jazer, como jaz, mal parada.”

Revelando bom conhecimento dos trabalhos a que se sujeitava a vinha (a cava, a redra e a poda), a cantiga (Lapa, 1970, n.º 100) evoca sobretudo os efeitos nefastos de uma poda agressiva e, talvez, fora de tempo, feita numa vinha mourisca da região de Valada, junto a Santarém. Na opinião do trovador, as cepas não estavam em condições de frutificarem, pelo que melhor seria queimá-las e replantar a vinha a deixá-la como estava, sem proveito. Através da conotação sexual de certos termos, o trovador não deixa de evocar e de joguetear, também, com a impotência que padeceria o proprietário daquela vinha, Álvaro Rodrigues, o qual pode ser identificado com o Monteiro-mor do rei Dinis.

O trovador, Estêvão da Guarda, devia conhecer aquele personagem, pois também ele serviu o mesmo monarca, primeiro como escrivão, e, depois, como seu escanção-mor (Resende, 1994: 329-330). Devido a essas funções, estaria certamente bem informado de tudo aquilo que respeitava ao consumo de vinho, embora seja provável que estivesse igualmente atento ao cultivo da vinha, sabendo-se que tinha bens em Valada e uma adega em Santarém (Martins, 1999: 35, 41).

Luís Filipe Oliveira

¹⁴ Não tomámos aqui em conta as diversas referências feitas em 1474 pelo Livro do Almoarifado de Silves a terras de vinha abandonadas ou em mato, dado que estas decorrem de outros factores, relacionados com o êxodo da população muçulmana (Botão, 1992: 68, 123).

sem que saibamos se estas não se reportariam eventualmente a vinhas mais altas, de latada (Fr. João de S. José, *Corografia*: 118). A arrenda ou redra, feita por altura do S. João (Junho), libertando as cepas da presença das ervas daninhas que se tivessem entretanto disseminado pela vinha, completava os trabalhos de manutenção a desenvolver pelos cultivadores (Gonçalves, 1989: 229-232; Viana, 1998: 107-113).

A estas tarefas poderiam acrescer ainda a mergulhia e o plantio, destinados a assegurar a renovação e expansão das vinhas (Viana, 1998: 113-116). Igualmente referidos no diploma acima citado, a sua prática permitia a constituição de bachelos que, ocasionalmente, são mencionados pela documentação por nós recenseada (*Ch.J.*, I/1, 51-52; *Ch.D.*, I/2, 423-424; IAN/TT, *O.A./S.B.A.*, mç. 5, n.º 492; *O.S./C.P.*, mç. 43, n.º 4006; *Ch. D. Manuel*, lv. 15, fl. 16).

Em zonas de maior abundância de água, os viticultores viam-se ainda obrigados a abrir valas com vista a drenar a água em excesso, de modo a evitar o apodrecimento das raízes das cepas (Viana, 1998: 118-119). Assim acontecia, por exemplo, no paúl de Lagos, arroteado ao longo das últimas décadas de Quatrocentos (Magalhães, 1970: 46-47, 52-53). Do mesmo modo, e com vista a proteger as culturas, já de si frágeis, da voragem do gado, ou dos animais selvagens, e a evitar intromissões indevidas de gente em busca das novidades alheias, as vinhas eram ainda “tapadas”, ou seja, convenientemente cercadas e vedadas (Gonçalves, 1989: 98; Viana, 1998: 120). Embora nos faltem maiores especificações sobre os recursos utilizados para o “tapigo” ou “bardar” das vinhas, a sua importância foi, desde cedo, reconhecida, nomeando-o a carta dada por Afonso III aos mouros forros do Algarve, em 1269, entre as obrigações que lhes eram impostas no cuidado das vinhas régias (*Forais de Silves*: 29).

A esta atenção em proteger as vinhas aliavam-se os concelhos, conscientes da crescente importância da fruticultura e da produção vinícola, tendendo a endurecer as suas posturas com vista a afastar das vinhas todos os elementos que pudessem fazer perigar as novidades. Conforme já notou Romero Magalhães, rapidamente se caminharia para uma clara submissão da criação de gado aos interesses frutícolas (Magalhães, 1970: 94-124; Magalhães, 1988). Com efeito, as medidas mais recorrentes tomadas pelos concelhos direccionam-se, desde cedo, para a imposição de limites claros à presença do gado nas terras cultivadas, criando a adua concelhia, a boiada destinada aos pastos comunais, guardada por oficiais próprios. Nela se incluíam os bois de arado e algumas vacas, necessários aos trabalhos da terra, sendo as restantes rezes, juntamente com todo o gado miúdo, obrigadas a migrar para a serra entre o S. João e Santa Iria de Setembro (Magalhães, 1988). As vereações de Loulé testemunham o gradual prolongamento do interdito de entrada do gado nas parcelas cultivadas: do período entre a maturação das uvas (Santiago, 25 de Julho) e as vindimas,

depressa se recuaria para o fim da escava e empa, quando começava a floração (Março), até se estender a todo o ano. Contudo, as coimas impostas pelo concelho reforçavam-se sobre os animais descobertos nas vinhas após o mês de Março, altura em que constituíam um perigo maior para os seus frutos (*V.L. I*: 129, 148, 152, 159, 177-188).

Esta imposição era ainda estendida pelas posturas concelhias a outros animais que pudessem de algum modo prejudicar as culturas: cavalos e outras bestas muares ou asnais (*V.L. I*: 71-72, 94, 178-179); os cães que vagueavam pela cidade e caminhos, ou que eram utilizados na caça, obrigando os respectivos donos a trazerem-nos presos ou a pagar coima se não o fizessem, podendo os lavradores matar os animais sem dono conhecido (*V.L. I*: 54-55); os porcos (*V.L. I*: 106-107, 182); as abelhas, cujas colmeias eram remetidas para uma légua de distância da vila e proibidas de se implantarem próximo das vinhas (*V.L. I*: 187); e mesmo aves de capoeira, particularmente danosas na época de maturação dos frutos (*V.L. I*: 186). Do mesmo modo se procurava obviar às diversas depredações de que a vinha podia ser alvo: a colheita de talhos, agraços ou uvas, ou mesmo de vides ou de erva por estranhos; os danos inculcados nos valados ou vedações pela intromissão indevida em vinha alheia; o roubo das novidades, levando alcofa ou alforge, mesmo após o tempo das colheitas, tolerando-se apenas, neste último caso, quem o fizesse para se alimentar sem demonstrar qualquer intenção de levar quaisquer frutos consigo (*V.L. I*: 182-183, 186). Aos chamiceiros, que recolhiam lenha para os fornos, impunha o concelho de Loulé que requeressem alvará da edilidade para a apanha de vides, de modo a evitar quaisquer roubos ou danos nas vinhas e nas respectivas cercas e valados (*V.L. I*: 193). Em 1498, o concelho de Lagos procurava do monarca permissão para se poderem castigar publicamente os escravos e escravas que causassem danos «em uvas e fructas das vinhas» (*C.P.M.*: 421).

Terminado o tempo de maturação das uvas, chegava a estação da apanha dos frutos: o alacil. Dada a muito frequente associação das vinhas com figueirais, o lavrador desde o final de Julho que se encontrava nas suas terras, colhendo os figos, tarefa que se prolongava até ao início de Setembro (Magalhães, 1970: 127), altura em que as uvas estavam prontas para a vindima. Assim se compreende a solicitação, feita em vereação, pelos oficiais e homens-bons de Loulé, ainda em 1394, para que pudessem usufruir de suas férias entre Agosto e S. Miguel de Setembro, para «apanharem suas novidades e que os figos se colherem e as pasas se querem deytar» (*V.L. I*: 58-59). Os contratos de locação estabeleciam precisamente diversas festas litúrgicas, todas nos finais de Setembro, para a entrega do vinho estipulado pelos senhorios: Santa Iria, S. Miguel, S. Cipriano. Este teria que ser, necessariamente, recolhido “no lagar”, permitindo assim ao proprietário da terra obter o vinho sem qualquer adulteração.



24, 25 e 26 | Na vindima





27 | Apocalipse de Lorrain

A VINDIMA DO MUNDO NO APOCALIPSE DE LORVÃO

A fotografia mostra uma imagem de um manuscrito que pertenceu ao antigo Mosteiro de Lorrain, a Norte de Coimbra, depositada desde o século XIX no Arquivo Nacional da Torre do Tombo, em Lisboa. Possuindo cerca de setenta imagens, este manuscrito constitui um dos melhores manuscritos com iluminuras existente em Portugal, sendo vulgarmente conhecido como o Apocalipse de Lorrain, por constituir uma cópia do texto bíblico do Apocalipse de S. João. Para além das qualidades e das particularidades que as suas iluminuras apresentam, no contexto do espaço peninsular, este manuscrito tem o especial interesse de se encontrar assinado e datado pelo monge copista, Egas de seu nome, que o copiou em 1189. A imagem interpreta visualmente o parágrafo 14.º do Apocalipse em que se revela o *sexto sinal*: “O filho do homem preside à colheita e à vindima do mundo”. Encontra-se estruturada em 3 partes, através de bandas horizontais, nas quais o contraste da cor por meio do vermelho se apresenta visualmente eficaz. No entanto, as três partes articulam-se entre si, pelo uso do amarelo para a representação de um espaço abstracto, em que as personagens parecem flutuar, querendo assim exprimir o facto de estarmos perante um espaço sagrado, próprio de uma revelação.

Como a larga maioria das imagens produzidas no século XII, a leitura da imagem deve processar-se de cima para baixo, de modo a seguir a sequência dos acontecimentos referidos no texto sagrado. Esta imagem mostra, também, como essa separação não é rígida, quebrando-se por vezes a sequência por razões de reorganização das personagens e com o fim de tornar mais expressiva a imagem. Assim, a *hora da ceifa* (“mete a tua foice e sega, porque é chegada a hora de segar, pois a seara da terra está seca”) surge na imagem junto à parte final do texto relativa à *vindima do mundo* (“vindima os cachos da vinha da terra, porque as suas uvas estão maduras”) e à *actividade do lagar* (“no grande lagar da ira de Deus”).

É na parte inferior da imagem que nos aparece a representação de duas actividades fundamentais do trabalho da vinha: a vindima e a espremedura da uva. Esta representação exemplifica um facto relevante para a história das técnicas no Ocidente medieval: até por volta do século XIII, o mundo das técnicas aparece quase exclusivamente, na arte e na literatura, sob a forma de símbolos. Tal facto não invalida o interesse da representação de utensílios e de instrumentos. Ao contrário do que acontece com a representação humana, que é esquemática sob vários aspectos e que procura mostrar essencialmente tipos sociais e hierarquias celestes, mais do que personagens individualizadas, o mundo dos objectos, como a própria imagem igualmente testemunha, é representado com bastante naturalismo. Veja-se a prensa de madeira, derivada da prensa romana, em que com todo o cuidado se representa o parafuso e os diversos elementos seus constituintes. O mesmo cuidado figurativo é encontrado na representação da cestaria utilizada na vindima para recolher os cachos, constituindo um utensílio com ampla utilização no mundo mediterrânico, como mostra a iluminura medieval da península ibérica e do actual território italiano. É particularmente interessante a representação dos cestos na medida em que, possuindo todos a mesma morfologia, uma calote esférica, e idêntica asa curva, parecem representar diferenças quanto ao material de que seriam feitos. Pela sua qualidade plástica e comunicativa esta imagem é bem expressiva de que uma imagem nunca é uma mera ilustração de um texto, mas reveladora do mundo dos objectos, das crenças e das diferentes práticas sociais.



28 | Aragonez, vindima

A documentação não nos facultava muitas informações sobre as castas cultivadas e, logo, sobre o tipo de uvas utilizadas na confecção do vinho e na produção das passas. De algumas, restam-nos apenas o nome, sem que seja possível, de acordo com os conhecimentos actuais, fazer qualquer identificação mais segura. Assim acontece com a vinha «capellis», que se cultivava em 1282 nas terras que o rei detinha no termo de Tavira, e que Alberto Iria propôs, numa hipótese não consensual, tratar-se de um vinho judengo, generoso (Iria, 1983; Maltez, 1993: 95). Pelo contrário, outras castas são melhor conhecidas, como a mourisca, ainda hoje presente no Algarve e no Alentejo, utilizada na produção de vinho branco (Costa, 1900: 422). Segundo Fr. João de S. José, o vinho dela obtido conseguia, no Algarve, resistir à rápida deterioração que se documenta, para a mesma casta, em outras regiões do país (Fr. João de S. José, *Corografia*: 118; Viana, 1998: 154). Outras uvas parecem ter sido utilizadas sobretudo na produção de passas: a «açaria», que um diploma de 1468 refere como passível de facultar

passas de boa qualidade, e a «passa vermelha», da qual nada mais é dito (Lencastre, 1953: 144).¹⁵ Devia-se ainda cultivar – embora em menor quantidade, segundo o referido frade quinhentista (Fr. João de S. José, *Corografia*: 118) – alguma “uva tinta”, cujo sumo era normalmente misturado com o mosto de outras uvas para obtenção dos vinhos vermelhos, cujo consumo encontramos documentado em Loulé durante esta época (Gonçalves, 1996a: 205).

Dos vinhos produzidos, encontramos notícia, em Fr. João de S. José, da existência de vinhos bastardos, mais doces, cujo teor alcoólico era elevado graças a um processo de exposição das uvas ao sol em terreiros junto às vinhas (almeixal), logo após a colheita, rociando-as com água para que aquecessem e apodrecessem. Só passados 12 a 13 dias os cachos dariam a sua entrada no lagar ou nas tinas. No mesmo almeixal eram também secadas as uvas destinadas à produção de passas (Fr. João de S. José, *Corografia*: 118).

¹⁵ Não tomámos em consideração a referência a vinho «cimprez», tomado por Teresa Rebelo da Silva como sinónimo de uma casta (Maltez, 1993: 95). À falta da indicação da fonte de onde recenseou a referência, fica-nos a dúvida se este termo não se reportará a “vinho puro”, ou seja, ao sumo fermentado da uva sem adição de água (Viana, 1998: 157).

Mapa 3 | Lagares e adegas
no Algarve durante
a Idade Média (1266-1533)



O pisar da uva era feito, muitas vezes, em estruturas de madeira, facilmente transportáveis, que permitiam que esta operação se realizasse junto das vinhas (*Idem, ibidem*: 116). Contudo, a pequena capacidade destes mecanismos obrigaria certamente ao recurso a lagares para as vinhas de maiores dimensões. Não encontramos muitas referências a estas infraestruturas, que, nos casos documentados, se situavam, na sua maioria, no interior das vilas ou, quando muito, nas suas imediações. Parte destes lagares pertencia ao rei, como grande proprietário vinhateiro, que deles dispunha em praticamente todas as principais vilas algarvias. Outros estavam nas mãos de particulares, sem que saibamos a eventual relação entre a existência dos mesmos e o volume do património vinícola detido pelos seus possuidores. Apenas em um dos casos, o lagar nos surge junto às estruturas de habitação, na proximidade das vinhas (Mosqueira, termo de Albufeira – IAN/TT, *O.A./S.B.A.*, mç. 9, n.º 797). Outros haveria certamente, como era o caso do lagar que o rei D. Pedro mandava que se construísse na Ribeira da Asseca, junto a uma sua herdade que, em 1361, aforava a Lourenço Eanes, escrivão do almoxarifado de Tavira (*Ch.P.*: 277-279). Não será

de excluir que os lagares de azeite fossem também utilizados para a produção do vinho, como o atesta Fr. João de S. José em 1577 (Fr. João de S. José, *Corografia*: 118-119), ou que as adegas comportassem, por vezes, estas estruturas de transformação do vinho, sem que a documentação o especificasse.

O vinho produzido era recolhido em vasilhame próprio, de capacidade e materiais diversos consoante o volume e destino da produção. De maior capacidade, as cubas, tonéis e tinas, de madeira, eram normalmente armazenadas em adegas, que a documentação situa preferencialmente no interior das vilas, em locais de fácil acesso e que permitiriam o rápido escoamento da produção. Para o vinho guardado em casa, os reservatórios referidos são de mais fácil utilização, alguns deles em loiça: potes, talhas e jarras ou jarros (Maltez, 1993: 99). A importância da produção vinícola na economia algarvia levou os monarcas a isentarem os vizinhos dos diversos concelhos algarvios do pagamento da dízima sobre a madeira que importassem para a sua confecção – «pera fazerem suas cubas e tonees ou tinas ou outra louça



pera colherem seus vinhos». O privilégio, concedido aos habitantes de Loulé logo em 1357 (*Ch.P.*: 37-38), depressa seria estendido por D. João I, em 1387, aos concelhos de Castro Marim, Tavira, Lagos e Silves e possivelmente também ao de Faro (*IAN/TT, Ch. D. João I*, lv. 1, fls. 196-196v; lv. 2, fls. 29-29v, 96v; *L.N., Odiana*, lv. 1, fls. 43-43v; lv. 6, fl. 249; Iria, 1990, 202-204).

O trabalho nas vinhas, distribuído ao longo de todo o ano, era necessariamente pautado pelo ritmo dos calendários litúrgicos das diversas comunidades religiosas. O que nem sempre era respeitado. Com efeito, nas determinações gerais relativas às visitas feitas pela Ordem de Santiago às suas comendas em 1517-18, incluía-se precisamente a recomendação de que se fizesse respeitar o descanso prescrito nos Domingos e festas de guarda, pelo menos até à hora de terça (meio da manhã), quando terminavam as missas. O texto não deixa, contudo, de demonstrar alguma tolerância, sobretudo para com aqueles que, habitando no termo das vilas, estavam sujeitos a deslocações mais longas e por vezes não isentas de dificuldades até às respectivas igrejas

paroquiais, dispondo-se, nestes casos, que marido e mulher pudessem alternar entre si as idas às celebrações litúrgicas (*Visitação*: 21).

Distinta era a relação com as minorias judaica e muçulmana, que, sobretudo no século XV, assistiriam ao agravar das medidas discriminatórias tomadas pela maioria cristã, à imposição do regresso às comunas até ao fim do dia e o seu encerramento nas mesmas durante a noite (*O.A.*, lv. II, tit. CXII, pp. 552-553) – o que levantaria a objecção, por exemplo, da comuna judaica de Tavira, face à necessidade do regresso mais tardio das suas vinhas, dispersas pelo arrabalde e termo da vila (*IAN/TT, Ch. D. João II*, lv. 8, fls. 148-148v) – acrescentaria a exigência, estranha ao seu sistema religioso, de também eles respeitarem o descanso cristão nos dias prescritos pela Igreja até ao terminar das suas celebrações. Assim tentara fazer a vila de Faro, em 1403, com os mouros aí residentes, esbarrando, contudo, com a oposição do monarca, ouvidos os agravos da comuna da cidade (Barros, 2004: 332-335). Em 1492, seria Loulé a impor tal prescrição aos judeus da vila, conforme o testemunho das vereações (*V.L. II*,: 43).

2.4

“À BOCA DO LAGAR”

Assim se referiam muitos contratos régios de cedência de exploração das vinhas dos monarcas ao estabelecerem o pagamento do foro, quando este era cobrado em vinho, quer numa quantidade definida, quer numa parte sobre a totalidade da produção. Pisadas as uvas e recolhido o mosto, deste era colectada, pelos seus oficiais, a parte devida ao monarca, evitando a adulteração do vinho, nomeadamente com água. Nas vinhas detidas pelos mouros, o monarca recebia também a décima parte das suas novidades, em sinal do reconhecimento da sua soberania sobre as comunas muçulmanas e da dependência destas face ao rei. Mesmo quando as suas terras eram vendidas a cristãos, o pagamento desta dízima era mantida, facto que originou repetidas queixas junto dos monarcas, nomeadamente do concelho de Silves, por implicar, para os novos proprietários, uma dupla tributação (Barros, 2004: 427, 436-443).

Com efeito, a Igreja exigia também aos seus fiéis a décima parte dos frutos por estes retirados das suas terras. Assim o fazia o prelado de Silves, não deixando, quando necessário, de apelar aos monarcas para que sancionassem, com a sua autoridade, a obrigatoriedade do cumprimento de tal dever por parte dos seus diocesanos (IAN/TT, *Ch. D. João II*, lv. 8, fl. 182v; lv. 22, fl. 34v). A ordem de Santiago fazia valer o mesmo direito sobre os paroquianos das igrejas algarvias de que era padroeira. No caso do vinho, o seu cálculo era feito, segundo o testemunho das visitas de 1517-18, não sobre o líquido obtido do

lagar, mas no momento da vindima, a partir dos cachos colhidos das cepas (*Visitação*: 19-20).

A presença de outras minorias étnico-religiosas no território levaria também ao perpetrar de diversas iniciativas, por parte do prelado algarvio, com vista a estender sobre estas a cobrança do dízimo, obtendo-o, ao que parece, não só para os judeus (Ferro, 1970: 121; Tavares, 1982-1985: 193), como também para os mouros. Com efeito, em 1377, D. Fernando determinava que todos os mouros pagassem ao bispo de Silves a dízima devida pelas suas propriedades, independentemente de uma anterior posse das mesmas por cristãos (IAN/TT, *Ch. D. João II*, lv. 8, fl. 184). No entanto, esta determinação seria revogada por D. João I logo em 1385, reconhecendo o seu carácter danoso, por levar ao abandono, por parte dos mouros, de muitas das suas terras (IAN/TT, *Ch. D. João I*, lv. 1, fl. 161). O mesmo monarca voltaria a legislar sobre este assunto, em 1431, estabelecendo apenas a obrigatoriedade do pagamento do dízimo à Igreja sobre as propriedades adquiridas pelos mouros que estivessem anteriormente na posse de cristãos, mantendo, em oposição, um duplo dízimo, pago a si e à Igreja, para as terras de mouros compradas por cristãos (IAN/TT, *L.N., D.R.*, lv. 1, fls. 242v-243v; Barros, 2004: 436-443). Contudo, a maior crispação nas relações entre os fiéis dos dois credos sentida em finais de Quatrocentos levaria ao retomar das decisões fernandinas, confirmadas por D. João II em 1486 (IAN/TT, *Ch. D. João II*, lv. 8, fl. 184).



30 e 31 | Lagos,
recepção da uva

2.5

CONSUMO E EXPORTAÇÃO



32 | Fermentação em ânfora argelina

Terminado o ciclo produtivo e cumpridos os pagamentos de foros e dízimos, os frutos da vinha estavam disponíveis para entrar no mercado. Entre estes, destacavam-se, evidentemente, as passas e o vinho, alimento de um florescente comércio que, sobretudo a partir da 2.^a metade de Trezentos, ligava os portos algarvios a importantes cidades do reino mas que se estendia para além delas, alcançando os centros mercantis do Norte da Europa. No entanto, importa também recordar que nem todo o vinho saía do Algarve. A conhecida importância que este assumia na alimentação medieval, como bebida básica e sempre presente em qualquer refeição, implicava necessariamente o seu alargado consumo também por parte das gentes algarvias. As necessidades de abastecimento interno tenderiam, aliás, a aumentar, em tempos de crescimento demográfico, como foram os dos finais da Idade Média no Algarve.

Sem outros concorrentes – o hidromel ou a cerveja pontuavam em outras latitudes –, o vinho era a bebida por excelência, consumido, aliás, pelo homem medieval, em elevadas quantidades: a ração média diária rondava normalmente entre 1,5 e 2 litros, valores que com facilidade eram ultrapassados quando o trabalho se tornava mais violento, ou importava empreender longas viagens (Coelho, 1990; Gonçalves, 1988; Marques, 1987: 7, 14-16; Viana, 1998: 179-181). Retemperador de energias e viático eficaz para a sede, o vinho podia ser consumido puro ou misturado com água, para lhe cortar a fortaleza, ao jantar (almoço) e à ceia, ou em refeições mais ligeiras, a acompanhar a fruta. Era o que aconselhava o rei Duarte no seu *Leal Conselheiro* e se praticava, por exemplo, em Loulé, nos convites oferecidos pelo concelho, em 1450-51, aos representantes dos restantes municípios algarvios que aí se haviam reunido (Gonçalves, 1996a: 205). A mesma vila regista o pagamento de rações de trigo e de vinho, pela mesma altura, aos trabalhadores que trazia no almargem de Bilhes, incluindo vinhos tintos (“vermelhos”) e brancos, num total de 11 almudes diários, entre 154 e 196 litros (Gonçalves, 1996a: 201 e nota 54). De pão e vinho eram também os mantimentos que Loulé pagava aos oficiais enviados a tratar de negócios do seu interesse (Iria, 1988: II/1, 316, nota 3).

Para as instituições eclesiásticas, que não escapavam ao consumo abundante de vinho, este mostrava-se ainda imprescindível para a liturgia, nomeadamente a eucarística, integrando, juntamente com o pão, as espécies destinadas, pela repetição da fórmula ritual, a transformar-se no corpo e sangue do próprio Cristo. Por isso, as visitas da Ordem de Santiago, ao nomear as rações anualmente entregues aos priores, raçoeiros e capelães encarregues do serviço litúrgico nas igrejas e ermidas do padroado da milícia, não se esqueciam de incluir entre o seu mantimento o indispensável vinho (*Visitação*: 76-77, 107-109, 179-180, 235). Diversos documentos testemunham o hábito de os priores da Ordem ofertarem vinho e fruta na véspera da festa de S. Tiago (IAN/TT, *O.S./C.P.*, mç. 2, n.º 61, fl. 3v; *Visitação*: 21), bem como a dispensa de vinho, com outros víveres, por ocasião das celebrações de sufrágio pelos defuntos, em continuidade com a longa tradição, anterior ao Cristianismo, das refeições rituais tomadas em honra dos mortos. A regularidade destes sufrágios implicaria uma significativa despesa, pelo que os visitantes de 1517-18 determinaram que tais ofertas só se realizassem se tal tivesse sido expressamente requerido pelo defunto no seu testamento e a este encargo tivesse anexado bens suficientes para suprir os gastos que acarretavam (*Visitação*: 52).

As solicitações e oportunidades para o gasto do vinho eram, assim, diversificadas. Tal era, aliás, bem expresso num dos capítulos apresentados pelos concelhos do Algarve às Cortes reunidas em Santarém em 1451: «aquelles que teem os dictos vinhos delles despendem em adubio de ssuas herdades e delles bebem em suas cassas E delles fazem serviços a sseus amigos E pollo semelhante quando vem algũu ssocorro a çepta E alguuas armadas que fazem a que muytos por vosso serviço vaaom levam delles pera sseus mantiimentos» (IAN/TT, *Supl. Cortes*, mç. 4, n.º 47).

A importância do vinho no quotidiano das gentes algarvias e a sua recorrente procura tornavam, por isso, a sua venda extremamente rentável, mas, por isso mesmo, carente de uma contínua vigilância e de estreita regulamentação. A abundância da oferta registada em quase todo o espaço algarvio, à exclusão das zonas serranas, aliás pouco povoadas, exigia também a estruturação de mecanismos que permitissem um rápido e eficaz escoamento dos quantitativos acumulados nas adegas e casas dos produtores.

Aqui, o monarca tomava a dianteira, reservando para si, pelo direito do relego, os três primeiros meses do ano para a venda do seu vinho, com vista a evitar a rápida deterioração de que era alvo o vinho medieval. Tal direito fora, logo após a conquista cristã do Algarve, consignado nos forais outorgados por Afonso III em 1266 e repetido nos diplomas do mesmo teor posteriormente emitidos para todas as outras vilas algarvias. Acumulado nas adegas régias, o vinho do monarca era aí vendido, beneficiando da localização das mesmas, em regra no interior das vilas e em ruas de maior circulação de gentes.

Abaixo:

33 | Fermentação em ânforas argelinas

Ao lado, da esquerda para direita:

34, 35 e 36 | Limpeza do depósito

37 | Prensa





De modo a salvaguardar os seus direitos, os forais das vilas algarvias estipulavam pesadas coimas para aqueles que quisessem vender o seu vinho durante o referido período, chegando-se a determinar, para os mais refractários, o derrame de todo o seu vinho e a quebra das suas cubas e tonéis. Ainda assim, era possível aos vizinhos dos concelhos venderem o seu vinho durante o relego, em troca de um imposto, a relegagem, ou negociar com os oficiais régios as condições para a venda do vinho durante o relego (Gonçalves, 1990 e 1990a; Gonçalves, 1989: 466-470; Viana, 1998: 174-175). Em 1384, o concelho de Faro obtinha do Mestre de Avis, regedor do reino, que pagasse de relegagem o mesmo que em Tavira, quer dizer, a décima parte do vinho vendido (*Ch.J.*: I/1, 24). Em Silves, o concelho refere ser norma os vinhos encubados fora do termo do relego pagarem por relegagem um almude por carga cavalari e meio almude por carga asnal (Iria, 1982: 114-115).

Com vista a possibilitar a correcta aplicação do relego, D. Dinis ordenaria a delimitação da área por ele abrangida em cada um dos concelhos. Tal como noutros lugares do reino (Rodrigues, 2001: 181), o espaço demarcado não alcançava todo o termo, mas sim as zonas mais próximas da sede concelhia, possivelmente as mais cultivadas, ou de mais fácil acesso à vila. Assim acontecia com o termo definido em 1290 para o relego de Faro, e, no ano seguinte, para o de Loulé, desconhecendo-se os limites do de Tavira, que sabemos terem sido fixados pela mesma altura (*IAN/TT, Ch. D. Dinis*, lv. 1, fls. 270v-271; lv. 2, fls. 19-19v doc. 25). Segundo um diploma de 1398, o termo do relego de Silves seguia a mesma norma, submetendo à vigência deste direito os vinhos «que se costumam encubar em stombar e alvor e no buçom e nos outros logares fora da dicta çidade» (Iria, 1982: 114-115). Assim se percebe que Lagos invoque, em 1377, depois da sua desanexação de Silves, que nunca fora abrangido pelo relego régio enquanto aldeia do dito termo, para solicitar ao monarca que não o impusesse nesse lugar (*IAN/TT, Ch. D. João II*, lv. 21, fls. 102-102v).

Segundo um artigo aprovado nas Cortes de Santarém de 1331, que acabaria por passar para as ordenações do reino, os relegueiros estavam proibidos de comprar ou negociar qualquer vinho com vista à sua venda durante o relego, devendo os mesmos limitar-se ao escoamento do vinho recolhido nas adegas. Este deveria ser vendido nesse mesmo lugar e não em outros locais das vilas ou nos seus termos, determinando-se ainda que, passado o relego, o vinho em excesso não fosse vendido (*C.P.A.*: 37-38; *O.D.*: 413-414; *O.A.*, lv. II, tit. LV, 331-332). Contudo, a documentação régia atesta as múltiplas e repetidas queixas dos concelhos sobre abusos perpetrados pelos relegueiros régios, também atestados para o Algarve. Com efeito, em 1338, o concelho de Tavira agravava-se ao monarca da quantia exagerada cobrada sobre os tonéis de vinho daqueles que pretendiam vender o seu vinho «ao tapom» durante o tempo do relego, determinando o monarca que os que fossem autorizados a vender o seu vinho durante esse tempo pagassem apenas a dízima do dinheiro obtido com a respectiva venda, e não mais (*Ch.A.*, II, 231-232). Em 1385, aplicava-se o mesmo sistema em Loulé

para os vendedores abrangidos pelo termo do relego, baixando para 25 soldos por tonel o pagamento imposto aos de fora do termo do relego (*V.L. I*: 25-26). Em 1377, é de novo o concelho de Tavira que reclama junto de D. Fernando o respeito pela cessação da venda do vinho régio após o tempo do relego, que o monarca manda que se cumpra (*IAN/TT, Ch. D. Fernando*, lv. 2, fl. 20).

No entanto, este direito régio, como muitos outros, seria alvo de uma gestão que passaria, a partir de finais do século XIV, pela sua entrega aos concelhos em troca de uma renda fixa em moeda, ou pela alienação dos seus proventos a vassallos do rei. É assim que, em 1385, os rendimentos do relego se encontravam, em Loulé, arrendados ao concelho, que não deixava de os utilizar para cobrir as mais diversas despesas (*V.L. I*: 25-26, 36, 37). Contudo, a tendência seguida após esta altura iria no sentido da entrega destes rendimentos a servidores dos monarcas, assim acontecendo, logo em 1384, com o relego de Tavira, doado a Fernando Álvares Pereira, seguindo-se, em data anterior a 1433, o relego de Loulé, cedido a Maria de Resende, viúva do comendador-mor de Santiago e, em 1464, o de Silves, dado como mercê a Henrique Correia (*Ch.J.*: I/1, 181-182; *Ch.D.*: I/1, 176-178; *Ch.D.*: III, 139; *IAN/TT, Ch. D. João I*, lv. 1, fls. 83-84; *Ch. D. Afonso V*, lv. 8, fl. 93 e lv. 16, fl. 26; *L.N., Odiana*, lv. 5, fls. 114-114v).

A crescente monetarização dos foros cobrados pelo monarca sobre a exploração das suas vinhas, a conversão de muitos dos seus direitos em pagamentos em metal sonante, o abandono da imposição do cultivo dos vinhedos dos seus reguengos às comunas muçulmanas e, por último, a expulsão compulsiva dos seguidores do Islão em 1497, com a cessação da entrega aos monarcas do dízimo das suas vinhas, contribuiriam para reduzir, de forma gradual, os quantitativos vinícolas que chegavam às adegas régias e, com eles, os proventos decorrentes do relego. Daí que, à excepção de Tavira, que manteria, grosso modo, a antiga legislação relativa ao relego, as restantes vilas assistam a um alívio do exercício deste direito. Atingido o século XVI, os forais novos outorgados por D. Manuel a Silves, Vila Nova de Portimão, Lagos, Faro e Castro Marim já não incluem o relego entre os direitos devidos ao monarca. Em Loulé e Albufeira, mantêm-se em vigor a reserva dos três meses de relego, mas salvaguarda-se a possibilidade de encurtar esse prazo, caso o vinho existente nas adegas do monarca se escoasse antes do fim de Março (*Forais Manuelinos*: 20, 24-26; *Foral de Loulé*: 102).

Em Aljezur, a Ordem de Santiago detinha, juntamente com o senhorio da vila, o respectivo relego, durante o qual vendia o vinho obtido da vinha que a milícia aí detinha e o restante proveniente dos dízimos (*IAN/TT, O.S./C.P.*, mç. 2, n.º 61, fl. 8), embora seja de suspeitar um igual decréscimo dos respectivos proventos. O mesmo acontecia em Castro Marim, onde a Ordem de Cristo detinha o direito de relego. Mas, em 1509, afirma-se que «de tempos a caa a hordem nom usa o dito Relego por nom teer vinho pera vender nelle» (*T.C.M.*: 140).

No tempo do relego, sob pagamento da relegagem e, sobretudo, fora dele, abria-se caminho para a venda do vinho dos restantes proprietários, quer para consumo local, quer para exportação. A pressão com vista ao seu escoamento, face à rápida deterioração de que era alvo, justifica a emergência de atitudes claramente proteccionistas por parte dos concelhos, levantando múltiplos entraves à entrada de vinhos oriundos de fora dos respectivos termos. Assim o afirmava o concelho de Lagos, nas Cortes de 1498: «Outrossy Senhor ssaberaa vossa alteza que antigualmente este Comcelho teve e tem por hordenamça por tanto tempo usada que a memoria dos homeems nom he em comtraio que nemhuuas pessoas nom metam nem possam meter por maar nem por terra em esta villa nem em seu termo nemhuu vinho que de fora queiram trazeer so çerta penna E mays lhe ser vertido e emtornado todo o vinho que assy meterem, Esto Senhor porque nesta villa nõm ha outra nouidade de que todos viuem soomemte por vinhas, e metemdo sse aquy vinho de fora seriam nossas novidades tam abatidas que nom tiriamos delas nemhuu porveito, [sic] E esta mesma hordenamça tem todollos lugares deste Regno do algarve» (C.P.M.: 420-421).

O problema era antigo. Já em 1329 os concelhos de Albufeira e de Silves se agravavam junto do monarca da proibição colocada pela edilidade louletana aos seus vizinhos sobre a venda do seu vinho na dita vila e seu termo, determinando então o rei Afonso IV que tal proibição não valesse e que os vizinhos dos ditos concelhos pudessem vender o seu vinho em Loulé entre os meses de Abril e Agosto (IAN/TT, *Ch. D. João II*, lv. 8, fls. 199v-200; Iria, 1982: 93-94). A solução encontrada pelo monarca, mesmo obrigando Loulé a assistir à venda, no seu território, de vinhos oriundos de outros concelhos, adiava essa possibilidade para uma época em que muito do vinho louletano já havia sido escoado, tal como aquele que se armazenava nas adegas do rei, vendido precisamente até ao fim de Março.

A guarda ciosa, pelas edilidades algarvias, da exclusividade da venda do vinho a retalho dentro dos seus concelhos obrigava a que só com licença camarária outros pudessem aí fazê-lo. Assim, é em reunião da vereação e dos homens-bons, que Loulé decide conceder a Lopo Esteves, em 1468, a devida autorização para que pudesse vender nessa vila os 35 almudes de vinho de uma vinha que possuía no termo de Faro (V.L. I: 209).

Com a mesma questão se relacionariam, aliás, outras contendas sobre o acesso às zonas portuárias onde os mercadores estrangeiros adquiriam o vinho e a fruta algarvios, ou onde a faziam embarcar nos navios aí estacionados. Com efeito, uma das preocupações evidenciadas nestas contendas é a de restringir a acção dos vendedores vindos de fora do concelho, limitando a sua presença nos portos ao período exclusivamente necessário para o embarque. Com isso procurava-se evitar a todo o custo que as suas mercadorias aí afluíssem por terra, ou que estacionassem nos espaços junto ao porto, em bancas ou lojas, de modo a impedir que fossem vendidas a retalho. Tais pretensões jogavam ainda com as condições do próprio litoral algarvio, recortado

por reentrâncias que estendiam o acesso ao mar a vilas mais interiores, como Silves ou Loulé, ou com restingas de areia, junto à costa, que permitiam a existência de canais navegáveis por embarcações de menor porte, como era o caso da ligação que unia Faro a Tavira (Ribeiro, 1961: 115; Magalhães, 1970: 16).

Esclarecedor desta estratégia é o acordo estabelecido precisamente entre aquelas duas vilas em 1382 sobre o comércio marítimo de exportação da fruta, figos, passas e vinhos. O texto supõe o hábito dos mercadores carregarem num porto, mas, sugere que, em batéis e noutras embarcações, também iam a locais próximos, por via fluvial, para comprarem as mercadorias de que necessitavam, bem como o movimento inverso dos produtores para entregarem as suas novidades no local da carregação. Há, contudo, o cuidado de impedir qualquer hipótese de venda a retalho, vista como intromissão no espaço concelhio. O diploma di-lo expressamente, ao determinar que «nenhũ vezinho de Tavira nem de seu termo nem poção vir nem venhão por si nem por outrem fazer venda de figos E paças E vinhos no dito logo de faro nem os de faro ao dito logo de Tauira salvo os ditos mercadores que poção hir comprar trazer de hũ lugar o outro sem nenhuus enbargos». De modo a evitar fraudes, a fruta que viesse para o local de embarque deveria estar marcada com o sinal dos mercadores a cujos navios se destinava, certamente como forma de travar a possibilidade de se fazerem outras vendas ao abrigo de tal pretexto (Iria, 1988: II/2, 422-425).

Loulé teria, aqui, um estatuto especial na relação com Faro. A documentação deixa perceber uma gradual tomada de consciência da interdependência que unia os dois concelhos no assegurar do abastecimento das suas populações e na satisfação da crescente procura do vinho e frutas algarvios por parte dos mercadores estrangeiros. Apesar das diversas contendas que se registaram entre ambas as vilas ao longo dos séculos XIV e XV relativamente a esta matéria, Loulé conseguiria ver reconhecida, desde cedo (1347 – IAN/TT, *Ch. D. João II*, lv. 8, fls. 180v-181; Iria, 1988: II/2, 432-437), por parte dos monarcas e das autoridades de Faro, a sua pretensão de aí poder levar, para venda, as frutas e o vinho produzidos no seu vasto termo. Do mesmo modo, aproveitaria, de forma crescente, os portos de Pereiras, junto a Ludo, já utilizado em 1332 (Iria, 1988: II/2, 415-417), e de Farroilhas, como via de acesso ao mais largo porto de Faro para escoar muita da sua produção. Apesar das queixas das autoridades ossonubenses, era a complementaridade com Loulé que lhes permitia suprir a estreiteza do seu termo e, ao mesmo tempo, evitar aliar-se com outros portos concorrentes, nomeadamente o de Tavira. Bem ilustrativo deste facto é o acordo estabelecido entre os dois concelhos, em 1492, para o cumprimento de uma encomenda de 2.000 peças de figos feita a Faro por mercadores flamengos, mas que exigiria o recurso a Loulé para a obtenção do volume de fruta contratado (V.L. II: 53-55). Ainda assim, volvidos seis anos, o município louletano voltava a queixar-se dos abusos perpetrados pelo concelho de Faro, acusando-o de rebocar os navios que vinham carregar ao seu porto de Farroilhas com a pretensão de que apenas o deviam fazer no porto ossonubense... (C.P.M.: 443).

O proteccionismo concelhio não deixava também de agir sobre aqueles que, fora da maioria cristã, com esta concorriam na venda do vinho, fosse esta feita a grosso ou a retalho. Assim acontecia, por exemplo, em Tavira, onde os judeus reclamam, em 1382, contra as proibições levantadas pelo concelho à venda do seu vinho fora da judiaria, ou à sua comercialização a grosso com os mercadores (Ferro, 1970: 252-255).

À preocupação com o escoamento da produção frutícola e vinícola aliava-se uma estreita fiscalização, por parte dos concelhos, sobre a qualidade dos produtos vendidos, o cumprimento dos preços e dos pesos e medidas a aplicar pelos agentes envolvidos na sua comercialização e o estabelecimento das normas tidas como necessárias para um equilibrado enquadramento social do seu consumo. Desde logo, na venda a retalho e no consumo interno, desenvolvidos por vários indivíduos, fossem os próprios produtores ou intermediários, como as regateiras, os regatões e as taberneiras, ou, realizada ainda, em espaços públicos como as estalagens e as tabernas.

Já as *Ordenações de D. Duarte* guardavam memória da legislação que, em tempo de D. Afonso IV, lembrava o encargo dos almotacés em fazerem respeitar os preços e medidas, incluindo as regateiras e taberneiras entre as mulheres que, vendendo a retalho, nem sempre seguiam as determinações concelhias neste domínio (*O.D.*: 351). Uma outra lei, aprovada nas cortes de Lisboa de 1352, determinava a necessidade dos concelhos controlarem a actividade dos regatões na venda do pão e do vinho, de modo a não inflacionarem o seu preço (*C.D.A.*: 133; *O.D.*: 671-672). Às regateiras exigiam ainda as vereações de Loulé honestidade na obtenção dos produtos que vendiam, incluindo também «fruta e figos e uvas ou outra fruta», devendo informar as justiças do concelho caso os adquirissem de alguém que suspeitassem tê-los obtido por furto (*V.L. I*: 185).

“RECEITA” PARA EVITAR O PECADO DA GULA NA BEBIDA

“E deve ter na vontade firme propósito que por doença, idade, mudança de compleição não beba muito vinho, nem pouco aguado, mas que por outras guisas suas infirmitades se possam curar e ele ser trazido a bom esforço e ledice e saúde, mas nunca por remédio de vinho, ao qual ponha regra de que se não parta, salvo se for por grande necessidade. E isto poucas vezes e poucos dias. E nesta tenção rijamente se poderá ter considerando quantas mulheres e mouros bebem água em esta terra, e com ela passam dores e vêm a muita velhice, em geral tanto e mais são dos que bebem vinho.”

D. Duarte, *Leal Conselheiro*, cap. XXXII

Da venda de vinho em estalagens e tabernas, poucas são as informações facultadas pela documentação compulsada. Sabemos que existia uma estalagem em Loulé, que em 1402 era arrendada pelo concelho, por dez anos, a Afonso Gomes, sendo-lhe permitido comprar e vender pão, vinho, carne, pescado e panos (*V.L. I*: 102-103), e outras aparecem atestadas por diversa documentação em Lagos, Albufeira, Faro e Tavira (Gonçalves, 1988a: 150). Das tabernas, a sua existência é-nos indiciada pelas normas concelhias ou emanadas pela autoridade régia, com vista a regular o comércio nelas efectuado, a definir quem lhes tinha acesso ou a reprimir alguns comportamentos moralmente reprováveis que aí com frequência ocorriam (Castro, 2000).

Estas poderiam existir, quer nos bairros cristãos, quer nas judiarias, determinando as Ordenações Afonsinas, nos casos em que tal acontecesse, que os judeus fossem impedidos de beber «na taverna Christenga», sob pena de 50 reais brancos, a reverter para o alcaide-mor do lugar (*O.A.*, lv. II, tit. XCI, pp. 509-510; Tavares, 1982-1985: 164). Aí se vendia pão, vinho, carne e pescado, segundo as vereações de Loulé que, em 1403, interditavam tal actividade até ao fim das missas da Tércia aos domingos e dias santos, para que os fiéis pudessem cumprir os seus deveres religiosos (*V.L. I*: 128). Também aí se confeccionavam refeições, podendo os víveres utilizados ser adquiridos pelos seus frequentadores em outros lugares. Tal se depreende dos apontamentos enviados por esta vila ao corregedor, em 1492, onde se refere o hábito dos escravos, brancos e negros, comprarem fessuras, tripas e carne nas carniçarias, fazendo «grandes comerees e banquetes e beberetees de taverna em taverna». Tais apontamentos são, aliás, muito críticos sobre o comportamento destes escravos, e, à imitação do que conhecemos para outros locais do país (*L.P.A.*: 214-215; Viana, 1998: 183-184), visam proibir-lhes o consumo de vinho nas tabernas, por tal estar na origem de bebedeiras, rixas e mesmo assassinatos, ou até dos roubos que se diz fazerem aos seus senhores para poderem pagar os gastos aí efectuados. Com vista a travar tal situação, propunha ainda a edilidade que os rendeiros da almotaçaria fizessem inquirição para saber quem lhes vende vinho e aceita as coisas roubadas como pagamento (*V.L. II*: 75-77).

As vereações louletanas testemunham também o cuidado posto pela edilidade na fiscalização de pesos e medidas: em 1403, determinava-se que o vinho vendido a retalho, «atavernado por canadas meas canadas e cortilhos», fosse sempre medido por funil, de modo a evitar eventuais fraudes (*V.L. I*: 138); cinco anos depois, o município definia rigorosamente a capacidade das seiras em que «almocreves ou outra pessoa que trouxer bestas aa guanho ou por gornal» faziam o transporte das uvas, passas e figos, de acordo com o tipo de carga (muar ou asnal), impondo pesadas multas aos infractores, incluindo os costureiros que as fizessem mais pequenas (*V.L. I*: 180).

Os monarcas assumiam, neste campo, um duplo papel, quer como parte interessada, quer como árbitros nos conflitos entre os concelhos ou entre as suas populações cristãs e as minorias moura e judaica.

Assim, a Coroa procurou, desde cedo, apoiar e estimular a actividade comercial algarvia, ciente, aliás, da íntima relação entre esta e uma mais fácil dinamização do povoamento e da exploração dos recursos agrícolas. Já foi notado como o rei Afonso III, ao conceder os primeiros forais às vilas algarvias, com base no modelo utilizado para Lisboa, também ela uma urbe portuária, introduziu uma importante alteração, ao penalizar a saída de vinho dos concelhos por terra contra a isenção da portagem para os vizinhos que fizerem sair o seu vinho por mar (*Forais de Silves*: 221, nota 50). Em 1395, D. João I permitia aos mercadores estrangeiros a aquisição de fruta, vinho e sal nos portos de Tavira, Faro e Silves e a venda, nesses locais, dos «panos ou outras mercadorias» que traziam, desde que o fizessem «em gros e a peças inteiras» como em Lisboa (*D.P.*: I, 204-205). Como vimos, também o rei Afonso V acabaria por ceder ao pedido apresentado em 1447 pelo concelho de Tavira para que interditasse a exportação do seu sal durante vários meses em cada ano, de modo a não afectar a venda da fruta e do vinho. Na sua resposta, o monarca restringia este período a três meses (entre 1 de Setembro a 1 de Dezembro), «porque em este tempo nos parece que he carreguam de fruta e avemos por mais comvenhavel que o que nos Requerees» (Iria, 1990: 231-235). E não andava longe da verdade, pois também a cidade de Lisboa, em 1478, ao definir o valor das peças de «figos e uvas pasadas que do algarve e doutras partes vierem a esta çidade», fazia vigorar esta postura entre o mês de Setembro e o fim de Janeiro, o tempo de maior entrada destes frutos no seu porto (*L.P.A.*: 153-154).

O monarca não deixava, no entanto, de definir muito bem os direitos que lhe cabiam sobre as transacções de fruta ou de vinho, fossem estas para consumo interno ou para exportação. Reservando, desde logo, um tempo bem delimitado para o escoamento do seu próprio vinho, através do relego, o rei chamava a si diversos impostos que recaíam sobre a entrada e saída de vinho e frutas, ou mesmo sobre outros produtos dele derivados, como o vinagre, numa plêiade de imposições que variavam, para os vendedores, consoante as modalidades de transporte utilizadas (por mar ou por terra, em bestas de carga maior ou menor), os seus agentes (se vizinhos ou gente de fora) e as

modalidades da venda (a retalho ou a grosso), impondo-se, para os compradores, sobretudo os mercadores estrangeiros, o pagamento da dízima sobre todo o vinho que saísse por mar (*D.P.*: I, 10-11; *Forais Manuelinos*: 9, 11-12).

De modo a evitar sobrepagamentos, D. João I ordenara, segundo lei conservada nas *Ordenações Afonsinas* (*O.A.*, lv. II, tit. LVII, pp. 334-335), que os mercadores que no Reino do Algarve carregassem os seus vinhos que pagassem a dízima no porto onde primeiramente o carregavam, pois «mandam-os d'hũu porto pera outro em barcas, levando-os ao longo dos Rios pera os carregarem nos Navios, que teem nos ditos portos», não a devendo voltar a pagar caso entrassem em outros portos com o dito vinho. Também o foral da portagem de Lisboa determinava que os mercadores que entrassem na cidade com vinhos vindos do Algarve fossem dispensados do pagamento da dízima, se esta já tivesse sido paga nos portos onde os carregaram ou compraram (*D.P.*: supl. ao vol. I, 54).

À dízima alfandegária acrescia ainda a sisa, um imposto de origem concelhia que, a partir de finais do século XIV, acabaria por entrar na esfera régia, e que incidia sobre todas as compras, vendas e trocas, pago pelo comprador e pelo vendedor (Gonçalves, 1999: 105). Aí se incluíam, obviamente, a venda de vinho e de fruta, independentemente da modalidade que assumisse (Iria, 1988: II/1, 317, nota 1; 332, notas 1 e 4; *IAN/TT, Supl. Cortes*, mç. 4, n.º 55).

Os proventos daqui obtidos não terão deixado de aumentar, dada a intensificação das relações comerciais que, sobretudo a partir do século XIV, ligariam os portos algarvios às restantes cidades do reino e a todo o Norte da Europa. A crescente mercantilização da economia algarvia permitiria às suas gentes suprir as carências de cereal ou ainda adquirir os apreciados tecidos da Flandres, cada vez mais presentes nos inventários da paramentaria das igrejas algarvias dados pelas visitas, ou a madeira que tantas vezes os concelhos referiam como necessária para as suas casas e adegas (Fonseca e Pizarro, 1987; Marques, 1980: 183-185; Marques, 1993: 73-78). A vinha, essa, continuaria a alastrar-se por todo o barrocal ou mais junto ao mar, em aliança frequente com as figueiras, numa mancha crescente dessa “mata de frutos” que, mais de cinco séculos passados, continuaria a marcar, de forma indelével, a paisagem algarvia (Ribeiro, 1991: 74).



A CONTINUIDADE NA ÉPOCA MODERNA

Miguel Godinho*

“É pois o caso que todos os Algarvios, pera fazer seu azeite e vinho, já têm em suas casas um ou dous lagares de pau, feitos de duas ou três tábuas grossas, pesadas, muito juntas sobre ãas travessas com suas bordaduras ou torno, as quais assim juntas fazem cinco, seis palmos em largo e oito, nove em comprido, à maneira de tabuleiro, e a isto chamam eles lagar”.

Frei João de S. José, *Corografia*: 115-116

A facilidade no transporte do vinho para as zonas de consumo e de saída do mesmo para exportação explica, em boa parte, a localização dos vinhedos e dos olivais algarvios. É junto das povoações que os vemos frequentemente surgir, durante todo o século XVI e XVII, em zonas onde existe mão-de-obra capaz de se ocupar do seu tratamento e onde o armazenamento se pode efectuar mais facilmente. A propagação de espaços concedidos ao cultivo da vinha, que alteram significativamente a paisagem desde o século XVI, altura em que o crescimento populacional se começa a fazer notar de uma forma mais evidente, torna necessário a delimitação das áreas que constituem as vinhas. Ou seja: ao mesmo tempo que aumentam os terrenos concedidos a este tipo de cultura, aumentam as terras vedadas/cercadas. Adivinha-se porquê: é necessário perceber as extensões dos terrenos, ao mesmo tempo que é imprescindível protegê-las de entradas de estranhos, sejam eles pessoas ou animais. Como tal, só o facto de estas serem cerradas pode originar posturas que as possam proteger.

As terras de vinho, assim como as que se destinam à criação de árvores de fruto, quase todas situadas na orla marítima, são, pela sua localização, bastante cobiçadas pelos criadores de gado. Esta “oposição” entre uns e outros é de há muito tempo e percorre toda a Idade Moderna. À partida, a criação de gado deve estar concentrada na serra e a criação de árvores de fruto na orla. Mas esta constatação não passa disso mesmo. Variadíssimas vezes tiveram de ser os municípios e as posturas por estes emitidas a evitar a pressão dos criadores de gado. A tentação dos terrenos do litoral era evidente.

No século XVII (mais concretamente em 1680) já se verifica a preocupação com a defesa das vinhas, mas o século XVIII é aquele em que as posturas camarárias saem com mais frequência, certamente não na tentativa de afastar os gados da orla litoral mas simplesmente de proteger os terrenos das árvores de fruto e/ou das vinhas, essenciais que eram na economia algarvia. Como bem refere Romero Magalhães (1993: 156), o gado, especialmente o de lã, estava sempre a ser objecto de medidas de afastamento mas obviamente que não interessava afastá-lo radicalmente uma vez que este era absolutamente necessário à estruturação das terras.

Assim sendo, durante o século XVIII, vemos a cidade de Faro publicar inúmeras posturas camarárias no sentido de proteger as vinhas. Em 1716 estabelece-se uma zona de protecção com afastamento de gado miúdo, à semelhança, certamente, do que se passaria no restante litoral algarvio. Muitas vezes observam-se posturas nas quais se dá liberdade de matar porcos que se encontrem perdidos em vinhas ou soltos pelas ruas (Magalhães, 1993:156).

Em 1728, os jornaleiros são proibidos de trazer cães consigo para as vinhas onde vão trabalhar à jorna, pelos estragos que estes lhes podem infligir (*Posturas de Faro*: fl.92vº). Na realidade, existe mesmo um título nas posturas camarárias do concelho de Faro, daquele ano, que trata especificamente o problema referente a cães em tempo de uvas (*Posturas de Faro*: fl.92vº).

No que toca às castas existentes no Algarve, aquelas que mais frequentemente aparecem mencionadas, conforme o relatório apresentado à junta Geral do Distrito de Faro na sessão ordinária de 1873, são: para as brancas, Assario, Manteúdo, Boal, Tamarez e Olho de lebre; para as tintas, as mais frequentemente conhecidas são a Negra Mole, Pau-ferro, Alicante Pexem, Monvedro e Tamarez. Esta última era talvez das mais apreciadas conforme recorda um velho provérbio popular: *“Uva tamarês, não a vendas nem a dê, porque p’ra vinho Deus a fez”* (Oliveira, 1971). Segundo aquele relatório, *“as castas mais generalizadas, as brancas são de melhor qualidade que entre as tintas, apesar de estas predominarem e ser tinto quase todo o vinho que se fabrica.”* (Beires, 1873: 32-33) De qualquer forma, aponta-se a necessidade de ir apurando as castas, *“quer por enxertia, quer por substituição das cepas”* facto que se considera ser bastante proveitoso para a melhoria da produção.

Os processos de vinificação variavam consoante as zonas do Algarve, sendo que o mais vulgar, que provirá concerteza de tempos longínquos, passa pela recolha de todas as castas de uva, quer estejam sazoadas quer não, conforme se reproduz em seguida:

“A uva, não sendo escolhida nem separada, a que está podre ou verde, é transportada para armazéns ladrilhados ou lageados e ali se conserva oito e mais dias até apodrecer. Nesta ocasião a uva perde muito mosto, que não é aproveitado por ter muito máo gosto a podre. Depois é conduzida para a lagariça, onde é mettida em saccos, e espremida a pés, torcendo-se depois os sacos até sahir todo o mosto, que é logo envasilhado, junctando-se mais tarde a cada pipa, uma parte da lavagem do bagaço. É ali que se estabelece a fermentação, e o liquido que resulta, ali se conserva até se consumir”.

O processo que acabou de se transcrever diz respeito à Comissão «filial de Albufeira» da Sociedade Agrícola Concelhia, sendo que nas restantes zonas se passará o mesmo, o que deixa adivinhar que o processo aqui referido é utilizado desde há muito tempo, uma vez que “a maior parte das outras comissões” afirmaram “que – «o processo é o antigo» – ou – «o processo é péssimo»” (*Idem, ibidem*: 37).

A PRODUÇÃO DE VINHO NO SÉCULO XVI

«A cada pipa de vinho, em especial ao mourisco, se deita na mesma pipa, antes de começar a ferver, um grande cântaro de água ou dous meãos pera lhe quebrar a fortidão; e, se isto se lhe não faz, corre risco de se tornar vinagre. Alguns costumam deitar-lhe gesso nas uvas, quando as pisam ou as põem em monte ou também na pipa e isto aprenderam dos Castelhanos vizinhos, o qual conserva e aclara muito o vinho, mas aos que o não costumam beber desta maneira, não é nada proveitoso ao estâmago nem tem bom sabor.»

Frei João de S. José, *Corografia*: 119

Em algumas das zonas de produção, nota-se a frequente adição de elementos no vinho, com o fim de ajudar a acelerar o processo de fermentação. Para além da junção de diferentes tipos de uvas (como atrás se descreveu), seria usual a mistura de aditivos que descaracterizavam por completo os lotes produzidos. Ainda durante o século XIX se afirmava que, na *“fabricação de vinhos brancos demorava o mosto menos dias com (a adição de) o bagaço”* (*Idem, ibidem*: 38).

Seria também comum pensar-se que seria correcto adicionar-se água aos mostos a fim de corrigir a sua excessiva força alcoólica e a sua extrema riqueza em açúcar. Daí que, anos mais tarde, no final do século XIX, se comece a afirmar que, talvez estes processos “à moda antiga” não fossem os mais correctos. Temos o caso do conhecido agrónomo algarvio, Alexandre de Sousa Figueiredo e Mello, que nos seus “Estudos práticos de Vinificação no Sul de Portugal” de 1895, afirma que *“a redução dos mostos com água é um gravíssimo erro”*, uma vez que *“a agua, que reduz a força alcoólica do vinho, reduz igualmente todas as outras forças”*. Por isso mesmo, é levado este a declarar que *“o meio único e racional de reduzir os mostos, será a escolha das castas, correcção das podas, deixando á videira maior numero de olhos fructiferos, e educando-a mais alta, e por fim temos a adubação do terreno”* (Mello, 1895: 13).

Numa região *“temperada quente, propícia à boa maturação da uva e à naturalização das castas preciosas que exigem maior grau de coloração no fruto”* (Amaral, 1995:388,) é possível perceber-se que, desde há muito, o principal problema é o da fermentação e conservação do vinho. Por isso, e como se depreende dos dizeres da *Corographia* de Frei João de S. José, pelo menos no século XVI, a junção de gesso seria uma constante, procedimento este que, como se relata, terá sido aprendido com os castelhanos. Os problemas que daí advinham para a saúde são difíceis de apreender, mas ao que se sabe, esta prática também terá chegado às ilhas, sendo frequentemente utilizada na feitura do tão célebre vinho da Madeira.

Todas estas técnicas de produção conhecem a sua génese num período bastante remoto, seguindo de alguma forma a tradição que passaria de geração em geração. As tentativas de melhoramento pertencem na sua maioria ao século XIX (pelo menos os registos), mas deve referir-se a afirmação curiosa proferida pelo agrónomo Alexandre de Sousa de Figueiredo e Mello e que ilustra as dificuldades em alterar hábitos antigos: *“É certo que ainda hoje se fazem muitos vinhos n’aquellas deploráveis condições; mesmo os bons vinificadores, que conhecem os segredos da arte, não abandonaram de todo as antigas práticas, porque teem de satisfazer ao paladar de muitos consumidores, que o preferem assim”* (Beires, 1877: 48).

Conclusivamente e em relação à produção, aquilo que se pode dizer é que de uma maneira geral e para a Idade Moderna, o Algarve passou não raras vezes por dificuldades produtivas. Existe uma grande disparidade em relação às quantidades produzidas, comparando concelhos. Exceptuando algumas localidades, as que se especializaram nos últimos dois séculos na produção de vinhos são as que possuem alguma tradição vinícola. Analisando as descrições, as corografias e os estudos das comissões de protecção contra a Filoxera do século XIX, pode afirmar-se (ainda que com alguma cautela) que Lagoa, Vila Nova de Portimão, Loulé, Fuzeta, Tavira e possivelmente Vila Real de Santo António (desde a sua criação) são os concelhos que mantêm mais ou menos uma coerência em termos produtivos, durante os séculos XVIII e XIX.

Monchique parece ser durante aqueles séculos, conforme nos relata Silva Lopes na sua *Corografia*, o concelho que se ocupava da produção e tratamento do vasilhame das adegas – profissão conhecida pelo nome de tanoeiro. Assim sendo, seria frequente os tanoeiros de Monchique, deslocarem-se às restantes localidades algarvias a fim de se ocuparem daquelas tarefas.

Temos dados que referem a existência de alguns lagares em zonas que muitas vezes não são as que possuem os números de produção mais elevados, o que se pode explicar por, na sua maioria, estarem ligados em primeira-mão ao azeite e não ao vinho. Ainda que o processo de produção não fosse exactamente o mesmo, seria muito semelhante e, como tal, os lagares variadíssimas vezes serviam os dois fins. No entanto, os lagares no Algarve parecem nunca ter existido em número suficiente. Algumas afirmações do século XVIII parecem mostrar isso mesmo, servindo de exemplo o caso de Lacerda Lobo, um estudioso transmontano que, aquando de uma visita ao Algarve setecentista, terá apontado: *“As máquinas precisas para espremer o azeite e vinho erão pouco conhecidas no Algarve, quando eu lá estive, segundo as informações, que então me derão. Em Alcoutim mettião as uvas em saccos, que depois pisavão com os pés para dellas tirar o mosto, e por falta de hum aparelho competente perdião huma boa parte delle, que se podia aproveitar espremendo o bagaço”* (Lobo, 1812: 232).



39 | A “Burra” ou “Queijeira”

OS LAGARES DA SERRA

Até há cerca de uma dezena de anos atrás, em alguns sítios da freguesia de Cachopo, era ainda possível assistirmos, com alguma naturalidade, ao fabrico de vinho pela maneira antiga. Talvez ainda hoje o seja, nalgum lugar ainda mais recôndito.

Das vinhas, sempre plantadas nos corgos mais fundos e frescos, a uva era transportada encosta acima em grandes baldes, acomodados nas cangalhas do burro. Em casa, quase sempre à sombra de um alpendre, as mulheres haviam preparado o necessário: recipientes de vários tamanhos, baldes, algumas sacas de serapilheira e um garrocho de apertar cargas. A um canto, em lugar recatado, estava a pipa vazia, lavada e pronta a receber o produto de tanto trabalho. No meio, estava a burra – denominação tradicional para uma robusta mesa de madeira de azinho, com pouco mais de 50 cm de altura, cuja superfície havia sido escavada em alguns centímetros, tendo-se-lhe deixado apenas um rebordo alteado. Os quatro grossos pés, fabricados da mesma madeira, tinham alturas ligeiramente diferentes de modo a provocarem uma ligeira inclinação no sentido de uma abertura – o bico – existente no lado mais baixo.

Dentro da serapilheira deitavam-se alguns quilos de uva, logo apertada com o garrocho em movimentos concêntricos até o conteúdo começar a verter o precioso líquido. Com gestos de lavadeira, iniciava-se então o processo de esmagamento do fruto que, dentro do sacco, era esfregado vigorosamente sobre o tampo de madeira. Pelo bico da burra corria abundante o sumo da uva para os baldes. Em gestos repetidos, o homem apertava o sacco a golpes de garrocho e espremia a uva em movimentos ondulantes. No fim, restava no fundo do sacco uma massa espessa composta de engaços, peles e grãos que era jogada às galinhas nos dias seguintes. É o processo repetia-se.

À semelhança do forno – o do povo – a burra era um bem comunitário que transitava de casa em casa, ao sabor das necessidades. Talvez por pejo da rudeza do vocábulo – burra – as pessoas da serra preferem hoje chamar-lhe ‘queijeira’, pois essa era também outra das utilizações que se lhe dava – a da produção do queijo. Em época mais recuada, era ainda na burra que se fazia o azeite. O processo era semelhante ao do vinho, embora o esforço humano exigido fosse muito superior.

Emanuel Sancho



40 | Lagoa, cave de estágio

3.1

A CIRCULAÇÃO E O CONSUMO

Um dos principais problemas algarvios (e não só) durante toda a Idade Média e Moderna era a falta de segurança, facto que em conjunto com a dificuldade na mobilidade devido à falta de vias de comunicação e aos deficientes meios de locomoção (que até inícios, senão meados do século XIX, não passariam de meros burros de carga) justificou a existência de lagares caseiros, especialmente em quintas e pequenas propriedades onde as vinhas e adegas surgem mais frequentemente.

Aquele problema não se põe tanto em zonas urbanas, onde se começa a notar a existência de um maior número de lagares públicos a par de um crescente interesse e expansão da cultura da vinha a partir do século XVI, particularmente nas zonas entre Lagos e Faro (Magalhães, 1993: 162). Nas palavras do historiador algarvio J. Romero Magalhães, “gente de todas as posições sociais, do nobre ao sapateiro, o tabelião, o carpinteiro, o pescador, procura ter o seu figueiral, a sua vinha” (Magalhães, 1970: 163). A procura de azeite e de vinho nos mercados urbanos aumenta, motivada pelo crescimento urbano quinhentista e pelo incremento do tráfego neste mesmo século, levando a que “mercadores e homens de negócios passem a adquirir terras junto de centros urbanos onde exercem as suas actividades” (Magalhães, 1993: 163). São estes homens, mercadores e ao mesmo tempo produtores, que irão incentivar a economia algarvia, uma vez que conhecem os “canais de comercialização e dispõem dos capitais indispensáveis à conversão” (Magalhães, 1993: 164).

Durante os séculos XVI e XVII, à semelhança de outras épocas, a produção no Algarve destinava-se em primeira-mão ao consumo local, estando a “extracção para fora, sempre condicionada ao provimento da terra” (Magalhães, 1993: 164). Até porque os impostos sobre a circulação de vinho eram extremamente elevados, não se justificando na maioria das vezes o pagamento desses pesados encargos e tributos, em que “só o dízimo eclesiástico absorvia 10% da produção agrícola bruta (...) para além dos impostos sobre a venda, como o real do vinho e o subsídio literário” (Paula, 2001: 40). No caso de Lagos, “o real do vinho e da carne revertia para o partido do médico da cidade”, sendo este imposto “proporcional à colheita de cada um dos moradores desta cidade e do seu termo” (*Idem, ibidem*:40). Daí que, por isso, se subentenda que muitas vezes também este comércio se efectuasse de forma menos legal, ou seja, um género de contrabando escondido por uma suposta pirataria, com o conluio da população (Magalhães, 1970: 46). No entanto, existem algumas notícias da saída de vinho algarvio a fim de satisfazer o comércio do reino e o comércio internacional.

No comércio com o reino, o principal mercado para os produtos algarvios (não só o vinho) é, como não poderia deixar de ser, Lisboa. É para aí que se efectua de facto a grande exportação algarvia e será também daí que posteriormente os produtos serão reexportados.

A exportação dos vinhos algarvios efectuava-se durante a Idade Moderna a partir dos portos que ainda hoje são os mais conhecidos e que correspondem naturalmente aos principais centros urbanos, aos principais centros produtores, ou aos portos de escoamento dos produtos. Faro, Tavira, Vila Nova de Portimão, Lagoa, Fuzeta e Vila Real de Santo António (depois da sua criação) são os principais portos de embarque do Algarve. Muitos dos comerciantes que residiam nas principais zonas portuárias algarvias (principalmente os ingleses) explorariam os principais produtos algarvios, dos quais se destacam os frutos e, particularmente, a uva para produzir vinho e/ou passas. O problema é que esses comerciantes raramente se fixavam e, uma vez enriquecidos, levavam o dinheiro acumulado para os seus países de origem (Magalhães, 1989).

O VINHO DA FUZETA

É o fenómeno da exportação que explica o facto do vinho algarvio ter ganho durante a primeira metade do século XX a denominação genérica de “Vinho da Fuzeta”, da mesma forma que o Vinho do Porto designa todo o vinho que é produzido na região do Douro. Aquela designação deve-se essencialmente ao facto da Fuzeta ser durante a Idade Moderna não só um dos principais centros produtores do Algarve mas também por ser um dos principais portos de embarque (especialmente) do vinho algarvio. Sabe-se no entanto que grande parte do vinho da Fuzeta tinha origem em vinhas que existiam em diferentes áreas, tais como Moncarapacho, Olhão e Quelfes. Simplesmente, “como todo o vinho saía pela barra da Fuzeta, e parte dele era fabricado nessa povoação, passou a designar-se por vinho da Fuzeta, vinho com certeza já anteriormente muito apreciado pela sua excelente qualidade.”

(Mascarenhas, 1954: 7)

Quanto ao comércio internacional, a Inglaterra é um dos países para onde se carrega vinho já em 1468 (Magalhães, 1970: 141). Em 1549 “determina-se oficialmente que não se farão represálias em quaisquer navios que entrarem em Faro a carregar os produtos da terra – fruta, azeite e vinho” (Magalhães, 1970: 142), o que deixa perceber que o vinho seria certamente carregado. Ainda na década de 50 de mil e quinhentos verifica-se a existência de um documento francês em que se nota a importação de mercadorias entre as quais figuram géneros tais como vinhos (*Idem, ibidem*: 143). Para Itália, as referências levam a crer que a exportação fosse muito reduzida. Por aqui se percebe o papel de relevo que o vinho desempenhou nas trocas comerciais da Idade Média e nos princípios da Idade Moderna, deixando de alguma forma obscuro o percurso das exportações quando caminhamos pelo século XVII e XVIII adentro.

De qualquer forma, e de uma maneira geral, parecem existir dois períodos que marcam as exportações durante a Idade Moderna. O primeiro estende-se até ao período referente às medidas do Marquês de Pombal (em relação à contenção dos terrenos reservados a vinhedos) onde a produção e as exportações se realizam com os seus respectivos altos e baixos. O segundo refere-se ao período posterior, em que a produção é travada e, como tal, também as exportações. A afirmação, de 1774, referente a Lagos (zona de clara especialização da vinha) atesta claramente o panorama referente a esse segundo momento. Nesta declara-se que se produziram cerca de 1000 pipas nesse ano e “*que todo se vende por miúdo aos moradores desta cidade ordinariamente a preço de 30, e quarenta reis a canada, sem ter comercio, e extracção para fora*” (Magalhães, 1993: 168).

“(…) a Agricultura estava na maior parte reduzida aos termos de ser hum impossível: Porque sendo na Arithemetica Política hum Axioma certo que nos Payses mais felices, e prósperos he so de cem pessoas huma a que tem meios para viver em abundancia; se achava a Lavou- ra do Algarve necessariamente reduzida a estas centessimas pessoas abastadas.”

Biblioteca da Ajuda, 51-IX-33, fls.35 vº-37 – “Quarta inspecção sobre o Comércio Nacional”- Manuscrito do tempo do Marquês de Pombal in Iria,1976

No que toca às importações, e como se referiu atrás, estas de uma maneira geral não se justificavam, facto que nem sempre se verificou, como ilustram as queixas de 1683, em relação aos vinhos de fora, proferidas pelos mestres de Faro, uma vez que as vinhas “eram as fazendas que só avia nos moradores” (*Idem, ibidem*:165), e como tal, a produção local era mais que suficiente para abastecer a população. Muitas vezes por isso, e em anos de muita produção, observam-se as Câmaras a oporem-se à entrada de vinho, como aconteceu em Lagos em 1682, quando a vereação desta cidade proibiu que neste ano “entrasse mais vinho, nem cozido nem em mosto, de fora desta cidade e do seu termo” (*Idem, ibidem*:166). Segundo Romero Magalhães, nesta mesma cidade, já em “1678, uma provisão régia proibira «trazer o dito genero

a esta cidade do reyno de Castella, e ainda das mais cidades deste reyno por nellas melitar a mesma razão e prejuízo, e aver nesta Cidade frutos do sobredito genero em abundancia»” (*Idem, ibidem*). Percebe-se daqui duas coisas: que existe por estes anos nesta cidade vinho em abundância e que seria frequente a entrada de vinhos castelhanos no Algarve, pelo menos através deste porto de Lagos.

O assunto da inserção de vinhos estrangeiros no Algarve, nomeadamente de vinhos castelhanos, começa a ser tratado de uma forma mais séria nos anos 70 do século XVII, década “crucial na conjuntura de radicação da vinha na economia agrária algarvia” (*Idem, ibidem*). É por esta altura que, para além de um novo crescimento da vinha no Algarve e em Portugal, se verifica uma recuperação económica geral. A viticultura começa a crescer no mundo mediterrânico e a concorrência, principalmente dos reinos que nos são vizinhos, faz-se notar em força. Ao que parece, o costume de importação nacional de vinhos castelhanos e catalães viria a provocar que várias provisões régias fossem emitidas no sentido de evitar isso mesmo. Vemos em 12 de Maio de 1685, 5 de Maio de 1703, em 20 de Setembro de 1710 e em 4 de Março de 1712 (Magalhães, 1993: 166) a formalização de posturas que vão ao encontro do que se acabou de dizer. No entanto, no Algarve – região assumidamente periférica desde há muito – seria decerto difícil fazer cumprir essas obrigações. A questão do relego concelhio (*Idem, ibidem*: 166) e das infracções a que este dava lugar também complicariam muito a imposição destas leis já que se tornava “apetecível” recorrer a vinhos mais baratos (de fora), quando a lei impunha que se consumissem primeiramente os locais. O facto de muitas vezes não se poder trazer ou vender vinho de fora por um preço menor do que o da cidade (medida que vinha na senda do antigo “Relego” medieval) levava a incumprimentos, fazendo com que posturas como as que atrás se referiu fossem facilmente quebradas. A protecção aduaneira era muitas vezes a solução imposta.

O período de expansão dos vinhedos culmina antes de meados do século XVII (Magalhães, 1993: 151).

Verifica-se também, após a leitura das posturas da Câmara Municipal de Faro, alguma preocupação com a qualidade, ainda que bastante incipiente e relativa, quer na venda de vinho, quer na defesa dos compradores. Observa-se para o ano de 1728 a obrigação dos taberneiros “*que venderem vinho pelo miúdo sejam obrigados a ter a cada vez cobertos por cima com madeira ou pano de linho e a ter o funil com suas raspas ou ralo e as medidas necessárias, boas e aferidas, concordantes com os padrões (em uso)*” (*Posturas de Faro*: fl.27vº). Tal como se verificava há bem pouco tempo atrás, o vinho seria um produto que certamente seria adquirido diariamente, à semelhança do que se fazia com o azeite, com o pão, com as frutas e as hortaliças (Magalhães, 1993: 242), quando as pessoas se deslocavam às «tabernas» para adquirir a quantidade necessária para o consumo diário, quando não o bebiam no local, ao entardecer, entre alguma conversa.

Nas localidades da serra algarvia, seria mais frequente os moradores irem abastecer-se de vinho ao Alentejo do que descer ao litoral, servindo de exemplo o caso de Martinlongo.

3.2

OS VINHOS ALGARVIOS E O MARQUÊS DE POMBAL



41 | Prensa hidráulica

Devido às características do vinho algarvio, constantemente apelidado de inferior, servindo muitas vezes como jeropigas que se empregavam na base da produção de vinhos do Porto de baixo preço (Cabreira, 1920: 109), seria decerto habitual que a região fornecesse algumas quantidades para regiões como o Douro, a fim de servir de base à preparação de vinhos que eram exportados como vinho do Porto (Gonçalves, 1983: 165). Como tal, nesta região sentia-se por esta altura a necessidade de preservar a qualidade dos vinhos, livrando-o de adulterações indesejadas. Verificava-se, por isso, a necessidade de perseguir judicialmente todos os “falsificadores de vinho” (Cabreira, 1918: 281).

Teria sido também devido a este facto, a par de toda a problemática em relação à falta de “terras de pão” (problema este que viria a ser equacionado provavelmente já desde o século XVII) e à questão da subordinação nacional à Grã-Bretanha, que o Marquês de Pombal viria a tomar as medidas referentes à criação da Real Companhia de Vinhos do Alto Douro, em virtude da tentativa de preservação da qualidade dos vinhos desta região. Vemos surgir então, a par destas medidas, todo um rol legislativo. Senão, repare-se no preâmbulo da criação da Real Companhia dos Vinhos do Douro, em que se refere a “necessidade” de controlar o frequente adulteração da bebida com o intuito de vender mais (Macedo, 1989: 68).

O crescimento do interesse pela vinha, que parecia manifestar-se um pouco por todo o país desde o século XVI, e embora passando por algumas vicissitudes nos séculos XVII e XVIII (Magalhães, 1993: 163), denotava agora no Algarve um período que traduzia algum desinteresse, ao contrário do que se tinha passado anteriormente. A cultura vitivinícola enfrentava obstáculos que dificultavam a sua venda e, ao mesmo tempo, a sua produção. “A limitação da região vinícola do Douro, e outras circunstâncias que surgiram, tornaram essas jeropigas inendáveis e o resultado foi o cultivo da vinha começar a decair, juntando-se depois, a esta a causa da depreciação da viticultura, a invasão filoxérica” (Cabreira, 1920: 109).

A resolução do problema do contrabando terá sido outra das prioridades na Criação da Real Companhia do Vinhos, uma vez que frequentemente se exportavam “vinhos doutras regiões como se fossem vinhos do Douro, misturando e selando esse vinho como se fosse vinho do Porto” (Macedo, 1989:70). E para o Algarve essa situação não foi decerto indiferente, uma vez que esta região, como se deixa adivinhar, sempre esteve ligada “ao tráfico marítimo à distância, na continuidade da civilização de cidades do Islame” (Magalhães, 1988: 84).

É por esta altura que se observa em Lisboa o surgimento da proibição de entrada de “vinhos inferiores e avinagrados do Algarve (assim como de outras regiões) – (Magalhães, 1993: 169). Mais uma razão que viria reforçar a tendência para o desinteresse pela cultura da vinha e de certeza mais uma medida que provinha da influência e das pretensões do Marquês. A vinha algarvia sofria bastante com isso, uma vez que Lisboa era o “principal mercado para a produção do Algarve” (*Idem, ibidem*).

O aumento populacional que se manifesta desde o século XVI e se acentua nos seguintes começa a transmitir a sensação da escassez das áreas disponíveis de cultivo, nomeadamente para a produção cerealífera, uma vez que “a expansão da vinha ter-se-á processado muitas vezes em detrimento da cultura de cereais” (*Idem, ibidem*: 167). Observando os dados fornecidos pelos quadros dos Prédios Rústicos do concelho de Faro, podemos verificar que a vinha ocupa cerca de 68% do tipo de propriedade, durante o século XVIII (*Idem, ibidem*: 19).

Este problema da falta de terras de pão devido ao excesso de vinhas, encontra provavelmente a sua afirmação aquando da eleição inglesa em relação aos vinhos portugueses, em detrimento dos franceses. As rivalidades políticas entre a Inglaterra e a França durante o século XVII, levaram a que a primeira tivesse gradualmente optado pelos vinhos portugueses, os quais inicialmente eram usados para lotar os vinhos de França (Azevedo 1929:418). Desta procura crescente viria a nascer o interesse dos lavradores do reino em alargarem as culturas. Posteriormente, “a este inconveniente, se o era, veio a pôr termo Pombal (...) mandando arrancar as plantações onde as achou supérfluas, e delimitando a zona destinada à produção” (*Idem, ibidem*: 418). Num período de exaltação do poder régio, como recordou Romero de Magalhães, dificilmente se ofereceu muita resistência aos ditames de Lisboa e tudo indica que eles foram postos em prática nalgumas zonas algarvias, tendo sido cumpridos estritamente em Silves e de Faro.

O tratado de Methuen, firmado em 1703, terá não só desenvolvido a cultura da vinha na zona do Douro, como também nas áreas ribatejanas, como mostrou o historiador Borges de Macedo, sendo bastante evidente que também por estas alturas (quase toda a 1.ª metade do século XVIII) a cultura se desenvolveu bastante no Algarve, uma vez que só por volta dos anos quarenta do século em questão se começam a notar quebras nas rendas dos vinhos, sendo de relacionar este facto “com o crescente atractivo pelos cereais, cujos preços sobem muito a partir de 1757” (Magalhães, 1993: 168). Existe de facto uma falta de produção de cereais bastante grave e, por isso, por esta altura “o trigo apetece a quem queira aumentar os seus rendimentos” (*Idem, ibidem*).



42 | Bagaço prensado

«Uma vez que a serra de Tavira estava toda inculta e desocupada, D. João I “concedeu de sesmaria aos povos adjacentes para que a rompessem, cultivassem, e povoassem; mas não produzindo os efeitos desejados, a mandou devassar a todos os que a quisessem romper e povoar. Esta mesma providência foi inútil até que el-rei D. Manuel a fez julgar pertencente à Câmara de Tavira por sentença proferida em Lisboa no ano de 1502. Foi a mesma câmara concedendo terrenos para lavrar, e edificar, impondo aos pretendentes o encargo de pagarem um alqueire por cada 15 de trigo, milho ou centeio que recolhessem. Assim foi crescendo o número de povoadores na extensão de muitas léguas de serra. Neste estado se conservava quando a câmara, com manifesta lesão dos bens comuns, fez uma amplíssima doação da serra ao capitão-mor Manuel Godinho de Castelo Branco em 1645 (...) doação que (...) foi confirmada por el-rei D. João IV. A requerimento destes povos, atormentados por estes vexames do novo donatário Manuel Vaz Velho, anulou el-rei D. José por alvará de 13 de Março de 1772 aquela doação, e alvará de confirmação, mandando que a cada um dos moradores da serra ficasse pertencendo dali em diante o pleno domínio e posse dos prédios por eles habitados e cultivados, como próprios, sem pensão ou encargo algum. Começaram desde então estes povos a respirar, passando de simples colonos, que até ali eram, a perfeitos proprietários; e a cultura foi levada a tal incremento, que ao presente está em grande parte povoada de vinhas, figueiras, oliveiras, amendoeiras, e alfarrobeiras...”»

Lopes, 1841 (=1988): 364-365

As medidas do Marquês em relação à necessidade de substituição de vinhedos por terras de pão não são impostas exclusivamente em Portugal, já que são uma preocupação conjunta dos governos do Mediterrâneo ocidental (*Idem, ibidem*: 169). Assim, e já em 1750, o mesmo terá “referido a necessidade de se mandarem «regular as vinhas que neste reino se tem plantado com excesso, arrancando-se huma parte dellas para se produzir pam»”, para depois firmar de vez, através da legislação de 20 de Outubro de 1765 e de 18 de Fevereiro de 1766, a necessidade de evitar a “diminuição na lavoura de terras de pão” (*Idem, ibidem*). Será possivelmente do conjunto destas medidas que nascerá “a tentativa de harmonização de vinhas em latadas ou ramadas. Pão e vinho num mesmo espaço para contrariar a alternativa pão ou vinho” (*Idem, ibidem*), nas palavras do mesmo.

A falta de terras de pão era agravada pelo problema de múltiplas propriedades, desprezadas e incultas, de senhores donatários que não as amanhavam.

É assim que Romero Magalhães afirma que a expansão da vinha se processou “à custa dos maninhos e dos logradouros concelhios” (Magalhães, 1993: 167). Já as Ordenações Filipinas (livro I, título 66º) facilitaram a passagem dos terrenos baldios para a propriedade concelhia e desta para a propriedade individual. Esta transmissão (chamemos-lhe apropriação nalguns casos) parece ter-se efectivado nos finais do século XVII e os princípios do século XVIII. Estas terras que pertenciam agora aos concelhos, foram posteriormente demarcadas de novo para passarem a ser cultivadas. No entanto, ainda durante o tempo de Pomal, se notava que eram inúmeras as terras aptas à cultura da vinha e que estavam completamente desaproveitadas. Até meados do século XIX a serra algarvia estava completamente coberta de mato e durante esse mesmo século XIX persistiram “as charnecas densas e baldias” (Bastos, 1993: 23).

No entanto, no relatório apresentado pelo Governador José de Beires à Junta Geral do distrito de Faro, na sessão ordinária de 1877, o agrónomo Alexandre de Sousa de Figueiredo e Mello viria a apontar: “De quasi todos os concelhos do Algarve tenho ultimamente recebido notícias de que a plantação de vinhedos tem tomado um desenvolvimento considerável; especialmente nos concelhos de Portimão, Lagos, Olhão e Castromarim teem-se ultimamente feito grandes plantações. A produção vinícola n’estes concelhos deverá dentro de cinco annos subir ao dobro do que é actualmente isto sem prejuízo de outras culturas, pois que geralmente os terrenos plantados eram ainda ha pouco mattos incultos”.¹⁶ Parece que nestes últimos anos, pelo menos nas áreas referidas, a situação terá conhecido mudanças significativas. Com isto, aspirava-se certamente a uma mudança de pensamento assente na estabelecida máxima que afirmava que a agricultura não gerava mais proveitos. Certamente teria também alguma ligação com as Sociedades Agrícolas Concelhias que começavam a nascer e tentavam dar a volta à situação de decadência. Estas afirmavam anos antes que “o estado da viticultura no distrito estava muito longe de ser florescente” (Beires, 1873: 29).

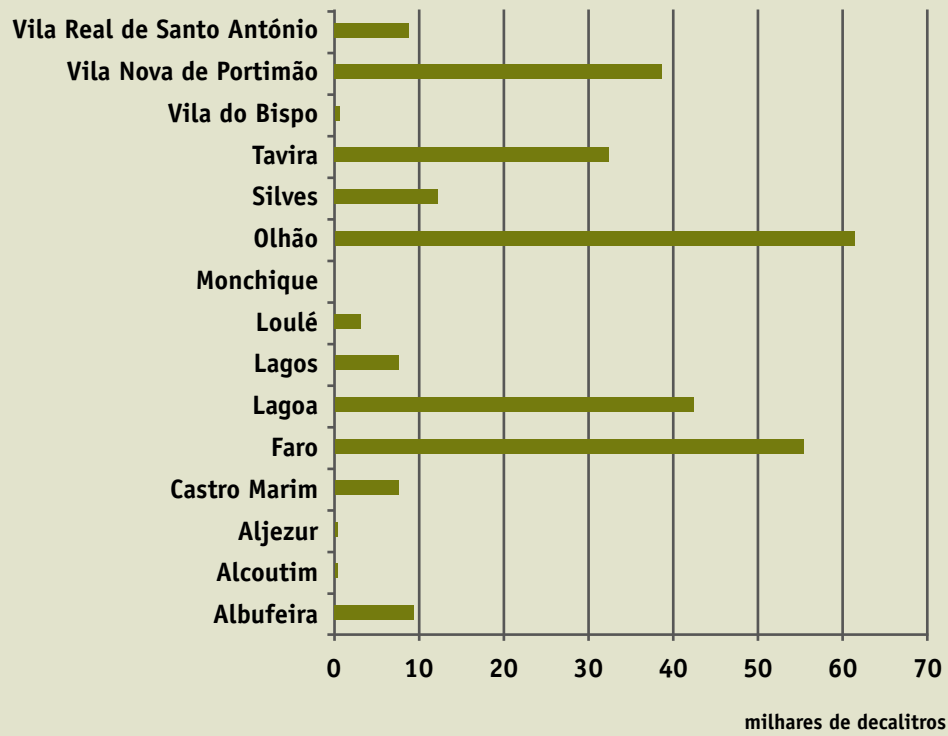
PREÇOS DO VINHO = LOULÉ

1605 – 20 réis
 1653 – 60 réis
 1705 – 40 réis
 1724 – 40 réis
 1725 – 60 réis
 1726 – 40 réis
 1729 – 40 réis

Extraído de Magalhães, 1993: 168

¹⁶ Ver gráficos 1 e 2.

COLHEITA DO VINHO ≈ 1874



COLHEITA DO VINHO ≈ 1875

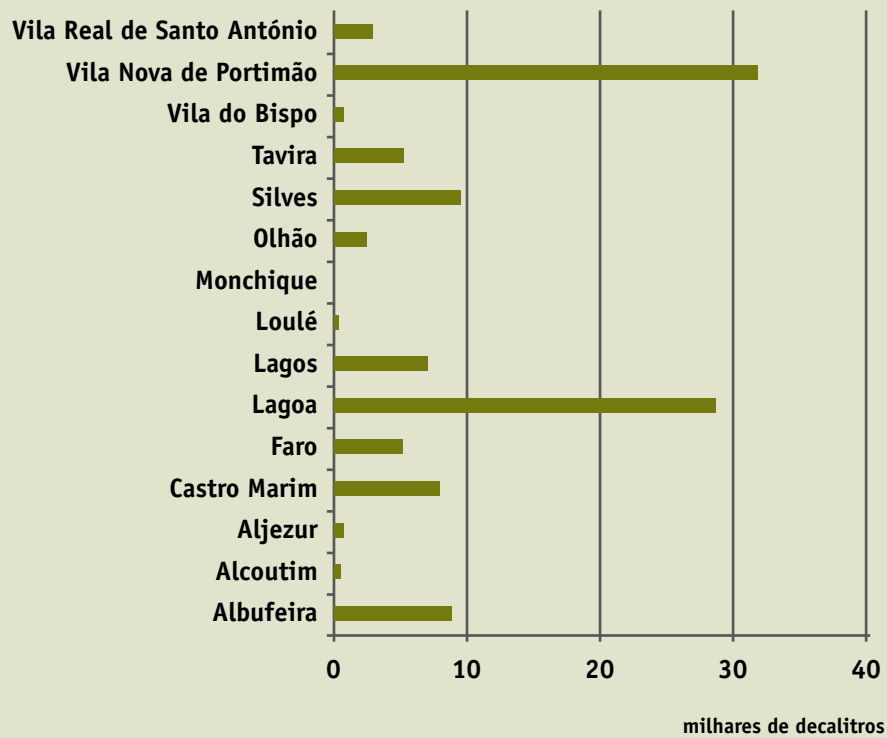


Gráfico 1 | Colheita do vinho, 1874

Gráfico 2 | Colheita do vinho, 1875

3.3

AS ENFERMIDADES

A região do Algarve também sofreu bastante com as doenças que frequentemente lesavam os vinhedos. Se antes do século XIX se torna difícil perceber que tipo de enfermidade afectava as vinhas, a partir dessa época torna-se efectivamente mais fácil detectar as moléstias que frequentemente arrasavam as culturas de vides. Temos, no entanto, algumas referências, como para a cidade de Loulé, em 1574, onde se “obrigam os vizinhos a tirar, ou mandar tirar duas vezes por semana o pulgão das vinhas” (Magalhães, 1970: 133).

A partir do século XIX, não só os estudos práticos de vinificação, como as publicações nacionais, que saíam de uma forma mais regular (tratando de questões relacionadas com tentativas de melhoramento e correcção na fabricação de vinhos, assim como relatórios relativos a processos de produção) tornavam mais fácil o seu tratamento. As edições estrangeiras também se mostram vitais na compreensão de novos modos de tratamento mais eficazes, indispensáveis na correcção de moléstias como a Filoxera, doença que provavelmente mais danos terá infligido nas vinhas, como bem ilustra o agrónomo algarvio Alexandre de Sousa de Figueiredo e Mello (atrás referido), que se destacou nesta altura, pelas suas constantes comunicações e aturados estudos. De qualquer forma, mesmo nestas análises, o modo de investigação ainda se baseava de alguma forma num empirismo assumido, como mostra a afirmação deste agrónomo, num dos seus estudos: “*Por informação dos nossos agentes consulares e pelo que temos ouvido a alguns viajantes que tem percorrido a América e a África, o typo de vinho de pasto mais apreciado deverá ter uma força alcoólica nunca superior a 14º, agulha e viveza, uma cor de rubim, perfeitamente límpido e brilhante, flavor e aroma suave, e sobre tudo de certa e segura conservação*” (Mello, 1895: 12-13). Aquilo que se “ouve” ainda tem papel relevante nos estudos efectuados...

Para o tratamento do problema da Filoxera, que terá arruinado inúmeras culturas a partir de finais do século XIX, nomeadamente nas regiões de Lagoa, Portimão e Lagos, terão sido criadas comissões regionais para o seu estudo e tratamento. Neste sentido existem por esta altura (e não só no Algarve), postos de tratamento e viveiros distritais de cepas americanas, a fim de serem transplantadas caso exista necessidade.

A doença seria causada (segundo as palavras do agrónomo atrás referido) pela “*presença de alguns insectos da ordem dos coleópteros, de cor verde escura, de cinco a seis millímetros de comprimento, que me pareceram ser os mesmos a que no Douro dão o nome de pedrolho, que julgo ser a que os francezes chamam altise (altica oleracea)*” (Beires, 1877: 47).

Se anteriormente se pensava que só as vinhas fracas seriam atacadas por esta doença, ou que seria o processo natural de envelhecimento que as levaria à morte, é nesta altura que se descobre que, afinal, a causa da sua maleita era a Filoxera. A experiência mostrou que existiam apenas cinco formas de tratar as vides atacadas. Empregado no Douro desde 1879, o tratamento recorrendo ao Sulfureto de carbono, seria um método contudo não muito eficaz. Este insecticida não conservaria as vinhas já muito afectadas. O segundo método assentaria no recurso a outro insecticida, o Sulfo-carbonato de potássio, ministrando à planta uma boa dose de potassa, indispensável na restauração das vinhas fracas. O terceiro método recorria à submersão contínua da vinha numa camada de água com 20 a 25 centímetros de altura, durante quarenta a cinquenta dias. O quarto método referia a importância no recurso à plantação de videiras americanas, as quais cicatrizavam rapidamente quando atacadas pela Filoxera, pela sua diferente constituição radicular. Finalmente, o método que parecia melhor (porque assentava num sentido mais preventivo), citava a importância das plantações em areias, o que de certa forma estaria facilitado no Algarve. Ao que se apurava, as vinhas plantadas em areias possuidoras de uma certa quantidade de elementos nutritivos, não seriam afectadas pela Filoxera, que não se conseguia desenvolver em meios deste tipo.

A organização/funcionamento da *Comissão Anti-Phylloxerica do Sul do Reino de 1882-85* não correu da melhor forma, conforme se deduz da própria auto-avaliação da comissão. Muitas vezes, quando se suspeitava da existência de filoxera em qualquer terreno, exigia-se a presença de um “*pesquisador*” concelhio, que examinava anualmente as vinhas. Contudo, nem sempre existia disponibilidade financeira para suportar essa peritagem e, quando havia, a capacidade técnica dos “*peritos*” nem sempre era a adequada. Afirmação no mínimo curiosa, mas que



parece de alguma forma estar ligada a uma mentalidade portuguesa não tão distante no tempo, é aquela que essa mesma comissão no ano de 1884 ano revela: “o serviço de inspecção, pela fôrma porque foi montado este anno não dá resultado algum: umas vezes porque os indivíduos escolhidos pelas câmaras para os pesquisadores, não reuniam as condições necessárias para o bom desempenho das obrigações que competem a esses empregados; outras vezes porque aquellas corporações, com fundamento na falta de meios, mas talvez antes pela convicção infundada em que estão de que o mal ainda vem longe, se recusarem às necessárias despezas” (Portugal, 1883-1886).

Muitas outras doenças ter-se-ão conhecido por esta altura no Algarve, (sendo que muitas não deveriam ser recentes) como é o caso do Míldio, “doença vulgar das vinhas, conhecido por uma forma positiva desde 1834 na América do Norte, pela primeira vez observada na Europa, em França, em 1878, pelo professor Planchon, e em Portugal, na Régua, em Maio de 1881, pelo falecido engenheiro agrônomo Rodrigues de Moriais” (Júdice, 1916: 5). Este fungo terá levado, no ano de 1893, a que a colheita no sítio de *Bemparece*, freguesia de Lagoa (em propriedade do autor dos escritos de onde se retirou esta informação) tivesse “uma redução de mais de 50% em relação ao ano anterior, ficando comprometida a colheita do ano seguinte; e, como

imediate consequência, uma alta no preço até então nunca visto, nem posteriormente” (*Idem, ibidem*: 7). Daqui se pode concluir que por esta altura aparecem alguns proprietários que são ao mesmo tempo investigadores, publicando as suas observações. Serve ainda de exemplo, e para ilustrar o que se acabou de dizer, o caso do olhanense Mathias de Sousa Guita “que é o dito viticultor, o qual tem ido ao Douro e ao Ribatejo, de proposito para estudar a viticultura em varias localidades destas grandes regiões” (Portugal, 1883-1886: 199).

Também por volta destes anos, e nos concelhos de Lagoa, Portimão e Lagos, ter-se-á evidenciado uma outra enfermidade que ficou conhecida pelo nome de *amarella*, (designação que deriva da cor que as folhas da videira apresentam quando sofrem da doença em causa). O problema seria causado, possivelmente, pela falta de ferro nos terrenos. Mais uma vez, o agrônomo Alexandre de Sousa de Figueiredo e Mello apresentaria uma explicação para o problema: “Os seus estragos, com quanto sejam de alguma importância, não são aterradores. As cepas e sarmentos apresentam-se debilitados, as folhas amarellas, conservando comtudo a sua frescura; os fructos apparecem em pequena quantidade e desenvolvem-se mal. As raízes não apresentam signal algum de estrago” (Beires, 1877: 47).





AS ALTERAÇÕES DO SÉCULO XX

Orlando Simões*

No rescaldo das crises do *oídio*, do *míldio* e, sobretudo, da *filoxera*, chegamos ao início do séc. XX com o mercado nacional de vinho saturado e com problemas de escoamento nos anos de maior produção.¹⁷ De facto, o apoio estatal ao processo de reconversão das vinhas e o incentivo gerado pelas grandes exportações de vinho comum para França na década de 1880 conduziram a um aumento significativo da produção nacional.¹⁸

É neste contexto que se abre um conflito concorrencial entre os vinhos do Douro e os *vinhos do Sul*, isto é, todos os que se produziam a sul daquela região, com particular destaque para os do Ribatejo e Oeste. Este conflito advinha da prática de se lotar vinhos do Sul com vinhos do Douro para a exportação de vinho do Porto e da importação sistemática de álcool industrial para o mesmo fim.

A solução da crise vinícola de 1900 contemplou vários aspectos: separação da esfera da produção do vinho do Porto da dos restantes vinhos portugueses, com a demarcação da região do Douro e a regulamentação da produção e comércio dos seus vinhos; por extensão, criação e regulamentação de novas regiões demarcadas; definição por via legislativa do conceito de vinho e das práticas gerais autorizadas na sua fabricação; criação e implementação de um sistema de fiscalização de vinhos e outros produtos agrícolas, penalizando todas as práticas não conformes com o regulamento; apoio estatal à organização do sector, através da criação de um sistema de crédito, adegas sociais e companhias vitícolas.

A crise vinícola do virar do século marcou uma rotura estrutural entre um mercado com elevada liberdade de actuação dos agentes económicos, característico da segunda metade do séc. XIX, e um mercado progressivamente mais condicionado e regulado. Para uma verdadeira regulação do mercado seria necessário a existência de infra-estruturas adequadas e mecanismos de controlo efectivo, a saber: controlo do acesso à produção (licenças de plantio); protecção das denominações de origem, vulgo regiões demarcadas; criação de capacidade de armazenagem; implementação de estruturas associativas representativas; disponibilização de fundos para investimento; criação de organismos de regulação e intervenção dos mercados. A criação destes mecanismos foi um processo lento, por etapas, que ocupou grande parte do percurso da viticultura portuguesa ao longo de todo o séc. XX. Todavia, a linha orientadora foi definida no início do século, configurando desse modo a estruturação da economia vitícola contemporânea.

* Centro de Estudos de Recursos Naturais, Ambiente e Sociedade, Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Coimbra

¹⁷ O autor agradece a todos quantos contribuíram com informação para a elaboração do presente texto, muito particularmente os Engenheiros Rolando Faustino, Manuel Romão e António Lacerda.

¹⁸ Para uma caracterização detalhada da conjuntura vinícola do início do séc. XX veja-se o capítulo 1 de Simões (2006).

Foi neste contexto que evoluiu a viticultura algarvia no séc. XX. Nos pontos seguintes analisa-se separadamente os aspectos considerados mais marcantes na viticultura regional seguindo-se, contudo, uma sequência temporal. Assim, começa-se por analisar a participação do Algarve na conjuntura vinícola de 1900, procedendo-se a uma caracterização da viticultura nas primeiras décadas do século. Aborda-se seguidamente o fomento cooperativo e a demarcação da região, dois aspectos com alguns pontos em comum e, simultaneamente, fundamentais para a viticultura actual. Passa-se depois para uma análise mais quantitativa, procurando encontrar as principais linhas de orientação da dinâmica regional e que estiveram na base das mutações ocorridas nos principais centros vinha-teiros algarvios. Finalmente, numa abordagem mais empresarial, caracteriza-se a viticultura hoje praticada no Algarve, perspectivando algumas linhas de rumo para o próximo futuro.



4.1

O ALGARVE NA CONJUNTURA VINÍCOLA DO INÍCIO DO SÉCULO

No plano estrutural, a análise vitivinícola deve ser considerada a vários níveis: a produção da uva, a sua transformação em vinho, o acondicionamento, a comercialização ou distribuição e, finalmente, o consumo. No período agora analisado, a produção das uvas e a sua transformação operava-se ao nível das explorações agrícolas, em explorações de pequena ou muito pequena dimensão, onde o autoconsumo tinha um peso determinante. Para as explorações de maior dimensão abundava o recurso a mão-de-obra assalariada. Em alternativa, alguns proprietários recorriam à exploração das suas vinhas na forma de parceria, em que o “parceiro” fornecia o trabalho e com o qual repartiam o produto final.

A vinha aparecia inserida em sistemas de produção policulturais, mesmo nas zonas de maior especialização vitícola. Predominavam as consociações com árvores de fruto, onde abundavam figueiras, oliveiras, alfarrobeiras e amendoeiras (Pereira, 1932: 52). Aliás, foi esta característica, aliada aos solos arenosos predominantes em largas zonas, que retardou a progressão da filoxera na região.

Os efeitos desta praga foram aqui menos drásticos quando comparados com outras regiões do país com maior especialização vitícola, quer em extensão dos danos quer no ritmo de progressão.¹⁹ De tal sorte que, em 1915, “muitos agricultores algarvios ainda constituem os seus vinhedos utilizando a cepa europeia, e bem poucos são os que d’ella se divorciaram aproveitando a vinha americana” (Fortes, 1915: 23).²⁰ Esta perspectiva continuou a ser válida nos anos 40, onde predominavam ainda as vinhas de *pé franco*, ou seja, não enxertadas, e deixou marcas até aos nossos dias. Por exemplo, no cadastro vitícola do Algarve realizado no início dos anos 80, cerca de 19% da área cadastrada era ocupada por videiras que vegetavam ainda de *pé franco* (Faustino, 1996:

190), percentagem esta muito influenciada pelo concelho de Lagoa onde chegava aos 37%.²¹

A maioria dos autores da época aponta, como castas mais cultivadas no Algarve, as tintas *crato preto*, *pau-ferro* e *negra mole* e, para as brancas, o *crato branco*. As duas primeiras castas eram geralmente apontadas como precursoras de bons vinhos, ao contrário da negra mole, geralmente associada a vinhos com pouca cor e aroma. Todavia, devido ao seu menor teor em açúcares, era tida como importante no equilíbrio dos lotes com as castas produtoras de vinhos mais alcoólicos. Para além destas castas, muitas outras são frequentemente referidas, muitas delas comuns a outras regiões do país: *alicante*, *arinto*, *assario*, *bastardo*, *boal*, *diagalves*, *malvasia*, *manteúdo*, *monvedro*, *moreto*, *pe-xem*, *perrum*, *terrantez*, etc.²²

Ao nível da produção do vinho, o nível tecnológico continuava a ser rudimentar, mantendo-se o sistema tradicional de produção dos vinhos mais frequentes na região: tintos, brancos e jeropigas. As vasilhas de “barro pezgado” eram ainda frequentes, se bem que proscritas pelos enólogos da altura. O tinto era largamente predominante sobre o branco, sendo a jeropiga produzida em grande quantidade até finais da primeira década do século.²³

O comércio de vinho sempre foi pouco desenvolvido no Algarve, quando comparado com as principais regiões produtoras do país. O acondicionamento, pela via do engarrafamento, praticamente não existia. O vinho era comercializado a granel, acondicionado em garrações ou barris de madeira. Ao nível regional predominavam os circuitos curtos, com a intervenção de um único agente, ou a venda directa, isto é, do produtor aos estabelecimentos de venda a retalho predominantes, as tabernas.

¹⁹ A região do Algarve foi a última a ser afectada pela filoxera. Detectada primeiramente no Douro em finais da década de 1860, a praga progrediu para sul e ilhas adjacentes nas décadas de 70 e 80, começando sempre por atacar as zonas de maior especialização vitícola: Dão, Bairrada, Ribatejo e Oeste. A filoxera só foi detectada no Baixo Alentejo em 1889 (Ferreira do Alentejo) e Faro era, em 1894, o único distrito ainda indemne (Moraes, 1894a: 953). Apenas na viragem do século a filoxera começou a causar os primeiros danos no Algarve.

²⁰ Isto apesar de, já na década de 1880, terem existido na região (Faro e Loulé) dois viveiros oficiais de videiras americanas, no âmbito das acções da luta anti-filoxera a nível nacional (Moraes, 1894a: 946 e 948).

²¹ No concelho de Lagoa, só na década de 60 é que a plantação do bacelo americano R99 suplantou a plantação de vinha de *pé franco* (IGEF e DRAAL, 1984-86).

²² Ver, por exemplo, Moutinho (1890: 97), Weinholtz (1891: 92), Mello (1895), Costa (1900), Cabreira (1918: 106) ou Pereira (1932: 53). Devido a questões de sinonímia, o *crato preto* (ou *crato negro*) é hoje apelidado de *trincadeira* ou *tinta-amarela*, enquanto o *crato branco* recebe o nome, pouco feliz, aliás, de *síria* (Quadro 2).

²³ Por exemplo, na colheita de 1903, para uma produção total estimada em 160 mil hl, apenas cerca de 6 mil hl eram de vinho branco (Cabreira, 1918: 108). Para recomendações sobre os cuidados a ter na confecção dos vinhos algarvios ver, por exemplo, Figueiredo (1873).



48 | Novas castas (Alicante *Bouschet*)

49 | Novas técnicas: determinação da data da vindima



Em muitos casos, em algumas zonas maioritariamente, a primeira venda não se fazia sob a forma de vinho, mas sim de uvas. Os taberneiros, conhecidos na região por “encubadores” quando assim procediam, compravam as uvas, vinificavam, e vendiam directamente ao público. Em outros casos, mais raros, os “encubadores” eram comerciantes intermediários que vinificavam e vendiam depois aos retalhistas (Assunção, 1946: 6-8). Esta especialização desenvolveu-se no Algarve devido a factores regionais particulares: dispersão e baixo volume das produções familiares; dificuldades de controlo dos processos fermentativos, tendo em conta as altas temperaturas na época das vindimas e o natural desequilíbrio dos mostos. Este circuito comercial tradicional só viria a desaparecer com o desenvolvimento das adegas cooperativas.

Quanto ao comércio inter-regional, podemos distinguir duas fases distintas. Numa primeira fase, na última década do século XIX e até à demarcação do Douro de 1907, era frequente a exportação de vinhos e jeropiga em direcção a Vila Nova de Gaia. De facto, “no Algarve houve um período de grande entusiasmo pela plantação das vinhas, empregando-se o vinho, em virtude do seu elevado grau alcoólico, no fabrico de geropigas destinadas a fazer vinhos do Porto de baixo preço” (Cabeira, 1918: 109). Aliás, durante muitos anos, manteve-se na estação de caminhos-de-ferro de Lagoa a grua utilizada no carregamento das pipas destes vinhos em direcção ao Norte (Oliveira e Fonseca, 1973: 7).

Depois deste período, só muito raramente o vinho algarvio era exportado e, quando o era, envolvia pequenas quantidades. O vinho da Fuzeta era o único conhecido fora da região, podendo entrar nos circuitos comerciais ao lado de outros vinhos conhecidos, como os Verdes, Bairrada, Colares ou Dão (Pereira, 1932: 121).

Sob o ponto de vista técnico, o principal problema da produção do vinho algarvio era o excesso de temperatura, típico dos climas quentes. Este problema, comum ao Alentejo e às regiões do norte de África, é assim sintetizado num manual de viticultura da época: "...a uva cria grande quantidade de assucar; o seu mosto é denso, tem pouca agua em relação ao assucar, e é falho de ácidos. ...a temperatura da fermentação rapidamente se eleva acima de 30º, chegando aos 35º e mais, temperatura que abafa as boas leveduras, para dar logar ás fermentações láctica e butyrica causadoras de doenças" (Moraes, 1909).

O problema assim identificado acarreta diferentes consequências conforme o tipo de vinho em causa. Os vinhos de pasto, como então se designavam os vinhos comuns, "são despojados de ácidos, excessivamente alcoólicos, de paladar chato, e sem aroma", o que, aliado às dificuldades de correcção e controlo do processo fermentativo típicas deste período, dá "origem a vinhos muito susceptíveis de se alterar" (Fortes, 1915: 25). O problema já vinha de longe, uma vez que estes vinhos estavam "condenados desde a sua origem ás estreitezas do consumo interno, são quasi desconhecidos fóra da região que os produz, pois em razão do systema adoptado geralmente no seu fabrico, saem mal organizados, sujeitos a muitas doenças e alterações, não supportam as viagens, não podem por isso procurar os grandes centros commerciaes" (Figueiredo, 1873: 3).

Era esta, na generalidade, a opinião dos técnicos que visitavam a região. Porém, os mesmos técnicos reconheciam as razões deste procedimento: "é porque o consumo local, o da taberna, assim o pede"(Fortes, 1915: 25); ou então, "a causa primordial do atraso no preparo vinícola do Algarve está no gosto do seu mercado consumidor" (Moutinho, 1890: 91). Em resumo, trata-se de "um vinho sem tanino, sem côr, sem *bouquet*, sem corpo, mas ainda assim agradável a muitos paladares; e tanto que por lá o bebem com muito prazer; especialmente os apreciadores de vinho alcoólico (*ibidem*: 90). Verifica-se assim uma coincidência entre o nível de desenvolvimento das estruturas da produção e os padrões de consumo prevalentes na região, ou seja, o gosto do consumidor algarvio. De facto, de uma maneira geral, os vinhos bem curtidos e encorpados de outras regiões apresentavam "um corpo, travo e adstringência, a que o gosto vulgar do Algarve, não está habituado..." (Figueiredo, 1873: 5).

Estas apreciações devem no entanto ser relativizadas para o contexto da época. De facto, apesar dos técnicos considerarem maus os vinhos algarvios, estes eram, ainda assim, melhores que a generalidade dos vinhos Alentejanos, onde os de Cuba e Vidigueira eram apresentados como excepção (Pereira, 1932: 46-54). Aliás, numa apreciação geral da viticultura nacional, este autor defende claramente que a viticultura do Algarve era na altura superior à do Alentejo, quer pela qualidade das cepas quer pelo cuidado no tratamento da cultura.²⁴

Esta preferência pelo vinho regional era substantiva, levando mesmo os comerciantes-retalhistas locais a lotarem os vinhos algarvios com *vinhos do Norte* (todo o vinho produzido fora da província), mais baratos, a fim de os adaptarem ao gosto dos seus clientes (Assunção, 1946: 7).

As apreciações negativas acerca dos vinhos de pasto algarvios referiam-se ao grosso dos vinhos produzidos na região. Isso não invalidava que existissem excepções, comprovadas por referências elogiosas em diversas exposições internacionais onde estes vinhos estiverem presentes. É o caso das exposições de Londres em 1873 (Aguiar, 1876) e de Berlim (*A Vinha Portuguesa*, 1889: 151). Já na primeira daquelas exposições os vinhos algarvios apresentaram características idênticas às que ainda hoje lhes são reconhecidas: "não deixam ficar a boca arrependida, como sucede aos da Bairrada; não embotam os dentes, e possuem delicadeza e suavidade que raramente se encontram nos vinhos novos de Portugal. Não pecam pela superabundância de sais e tanino..." (Aguiar, 1876)

No caso dos vinhos generosos, a opinião dos técnicos era diferente. Frequentemente se reconhecia que o Algarve apresentava boas condições para a produção deste tipo de vinhos, "género Malaga", região com que frequentemente era comparada (por exemplo, Cabreira, 1918: 107). Esta aptidão foi moderadamente aproveitada ao longo do tempo, chegando aos nossos dias excelentes vinhos generosos, mas sem grande expressão fora dos limites da região.

Uma outra actividade muito defendida pelos técnicos da altura era a produção de uva de mesa e de uva passa. Largamente reconhecida como uma das principais potencialidades da região no campo vitícola, quer para o mercado interno quer para a exportação, esta actividade não encontrou eco nos produtores da região. As castas usadas para consumo em fresco eram castas de dupla utilização, sendo as mais vulgarizadas a *boal* e *moscatel*. Outras castas, reconhecidas na altura como de grande interesse para este tipo de utilizações, como os vários *chasselas*, *frakental*, *malvasia*, *bastardinho*, etc., eram localmente muito pouco conhecidas (Fortes, 1915: 27).

²⁴ Recorde-se que o sucesso da viticultura alentejana é um fenómeno recente, com a produção a subir exponencialmente a partir do início dos anos 80. De facto, enquanto nas décadas de 60 e 70 eram equivalentes as produções do Alentejo e do Algarve, a primeira destas regiões produz hoje 30 vezes mais que a segunda.



50 | Adega Cooperativa de Lagoa: cave

4.2

O MOVIMENTO ASSOCIATIVO

O associativismo com interesse para a viticultura iniciou-se em Portugal em finais do séc. XIX, revestindo diversas formas conforme os interesses em jogo: sindicatos agrícolas, adegas sociais e associações diversas (Santos, 1904: 38-41).

Organizados pelo decreto de 5 de Julho de 1894, e mais tarde pela carta de lei de 3 de Abril de 1896, os sindicatos agrícolas eram associações profissionais locais de agricultores, tendo por fim estudar, defender e promover tudo quanto importe aos interesses agrícolas gerais e aos particulares dos associados.²⁵ Esta nova forma de associação agrícola, inspirada no *Syndicat Agricole* francês, pretendia reunir sob a mesma associação todas as pessoas ligadas à terra, grandes e pequenos proprietários, rendeiros ou simples trabalhadores agrícolas. Na prática apenas os médios e grandes agricultores aderiram.

Numa primeira fase, até à viragem do século, a implantação dos sindicatos agrícolas foi paralela ao desenrolar da crise vinícola. De facto, foi nas regiões vinhateiras de maior expansão onde primeiramente se criaram mais sindicatos. Foi nesta fase criado o Sindicato Agrícola de Faro, a 1 de Setembro de 1899, assim como o Sindicato Agrícola Lagoense, em Lagoa, a 19 de Julho de 1901 (Santos, 1904: 39 e 40). Em 1908 estavam também criados e a funcionar os sindicatos de Lagos e Tavira (Graça, 1992: 153). Mais tarde, com o incentivo das leis proteccionistas à produção do trigo, foi no Alentejo e no Ribatejo que mais progrediu a actividade sindical. O aumento dos sindicatos foi então paralelo ao aumento dos *inputs* agrícolas, sobretudo depois de 1915, ultrapassando as três centenas até 1920 (Roncon, 1922).

Em termos de funções comerciais os sindicatos agrícolas foram os percursos dos *grêmios da lavoura*, que mantiveram a mesma filosofia interclassista, mas agora com uma maior intervenção estatal. Nos anos 50 funcionavam na região 11 grêmios deste tipo, um por cada concelho, com excepção dos de Lagos, Castro Marim e Faro que abrangiam também concelhos limítrofes (Brito, 1982: 8).

Quanto às adegas sociais, a primeira legislação data de 30 de Setembro de 1892 e previa a constituição de 8 adegas a nível nacional, uma das quais no Algarve.²⁶ Em 1903 estavam já criadas as adegas regionais de Entre-Douro-e-Minho (Braga), Entre-Douro-e-Liz (Coimbra), Torreana (Torres Vedras) e Alentejo (Évora). Faltavam ainda as do Douro, da Beira, do Ribatejo e Algarbiense (RACAP, 1903).

Esta legislação não chegou a ter nenhum impacto no Algarve, não chegando portanto a ser criada a adega para aí prevista. O objectivo destas adegas era fundir em grandes massas vínicas a produção dos seus sócios, adequando-as ao consumo interno ou exportação. Tratava-se portanto de adegas mais voltadas para a comercialização do vinho e não tanto para a transformação das uvas. De facto, a grande maioria destas adegas só recebia nos seus armazéns “vinhos já inteiramente feitos e fabricados nas diferentes Adegas dos seus sócios, mas sob determinada direcção e indicação technica para a melhor unificação do typo regional e fixação das suas marcas” (Santos, 1904). Ora, não sendo no Algarve o escoamento de vinho um problema grave no início do século, fácil se torna compreender a não adesão da viticultura regional a esta primeira fase do movimento cooperativo vitivinícola.

Sob o impulso da Junta Nacional do Vinho, deu-se início nos anos 40 a uma segunda fase de criação de adegas cooperativas em Portugal, agora em moldes idênticos aos actuais, ou seja, para vinificação, armazenamento e comercialização dos vinhos regionais. Uma vez que os principais problemas da viticultura algarvia se situavam precisamente ao nível da tecnologia de fabrico, a região posicionou-se na primeira linha deste movimento. De facto, logo a seguir às duas primeiras adegas deste tipo criadas em Portugal em 1942, Muge e Almeirim, foram criadas as adegas de Lagoa, em 1945, Lagos em 1946, seguindo-se depois muitas outras, num total de 15 adegas até 1951 (Miguel e Oliveira, 1952a).²⁷

²⁵ Veja-se a implantação do sindicalismo agrícola em Portugal em Graça (1992), o seu desenvolvimento em Roncon (1922) e filosofia de funcionamento em Santos (1904).

²⁶ Perante a fraca implementação deste decreto e as reclamações do Congresso Vinícola de 1900, a lei de fomento vitícola de 14 de Junho de 1901 criou incentivos para a implementação daquelas adegas, viabilizando assim, na prática, a sua constituição.

²⁷ Em 1931 já tinha sido criada a Adega Regional de Colares, mas ainda na lógica da legislação do início do século. Em 1934 esta adega foi integrada na organização corporativa, como Grémio de Viticultores, e só em 1941 passaria a *adega cooperativa*, com funções idênticas às restantes, mas com subordinação directa à JNV (Decreto nº 31540, de 29 de Setembro de 1941).

Iniciando a laboração com apenas 9 sócios e uma produção de 186 pipas, ainda em instalações para o efeito alugadas, a adega de Lagoa passou para instalações próprias em 1947, ano em que contava já 39 sócios e pouco mais de 500 pipas de produção (Santos, 2002: 176). Daí por diante, ao tornar-se o maior produtor de vinhos do Algarve, a Adega Cooperativa de Lagoa acompanhou as vicissitudes da produção algarvia, sendo o reflexo das grandezas e do declínio da viticultura da região.

Na década 50 foram elaborados planos para a criação de uma rede de adegas cooperativas a nível nacional, quer para a zona de influência da Junta Nacional do Vinho (JNV), à qual o Algarve pertencia, quer para a área das grandes regiões demarcadas, Vinhos Verdes, Douro e Dão. No caso do Algarve, e para além das adegas já em funcionamento, não foi reconhecida importância na criação de outras adegas. Todavia, foram recomendados estudos pormenorizados para análise da viabilidade de outras adegas a criar nas zonas de Albufeira-Boliqueime, Olhão e Vila Real de S^o António (Miguel e Oliveira, 1952: 342). Em concreto, foram mais tarde criadas as adegas cooperativas de Portimão e Tavira.

As adegas cooperativas foram importantes a vários níveis. Numa primeira fase, elas contribuíram de forma decisiva para a melhoria da qualidade média dos vinhos produzidos. Numa altura em que a tecnologia tradicional de fabrico era muito deficiente, as cooperativas vieram não só evitar que muitos vinhos fossem parar às caldeiras de destilação, como permitiram uma certa tipificação e uniformização do produto final. Mais tarde, ao laborarem cerca de 80% do vinho produzido na região, estas adegas foram decisivas na definição, fixação e manutenção do tipo de vinho regional produzido nas suas áreas de influência. O seu papel de relevo é bem patente na evolução da produção de vinho na região, sendo muito provavelmente devido à sua influência que se relançou a produção algarvia a partir dos anos 50 (Gráfico 3). Por outro lado, ao nível do comércio, e para além da concentração da produção de muitas centenas de pequenos produtores, as adegas vieram também acabar, a prazo, com os tradicionais “encubadores”, melhorando e racionalizando os circuitos comerciais regionais.

Como exemplo do seu papel inovador na região, pode citar-se a primeira utilização do frio no Algarve para clarificação de vinhos brancos, usado pela adega de Lagoa no início dos anos 60. Por não ter a adega instalações adequadas ao efeito, foram utilizadas as câmaras frigoríficas construídas pela Junta Nacional dos Produtos Pecuários, propriedade da Câmara Municipal de Lagos, para fazer o tratamento de 18 cascos de 500 litros de vinho *Afonso III*, evitando assim o aparecimento em

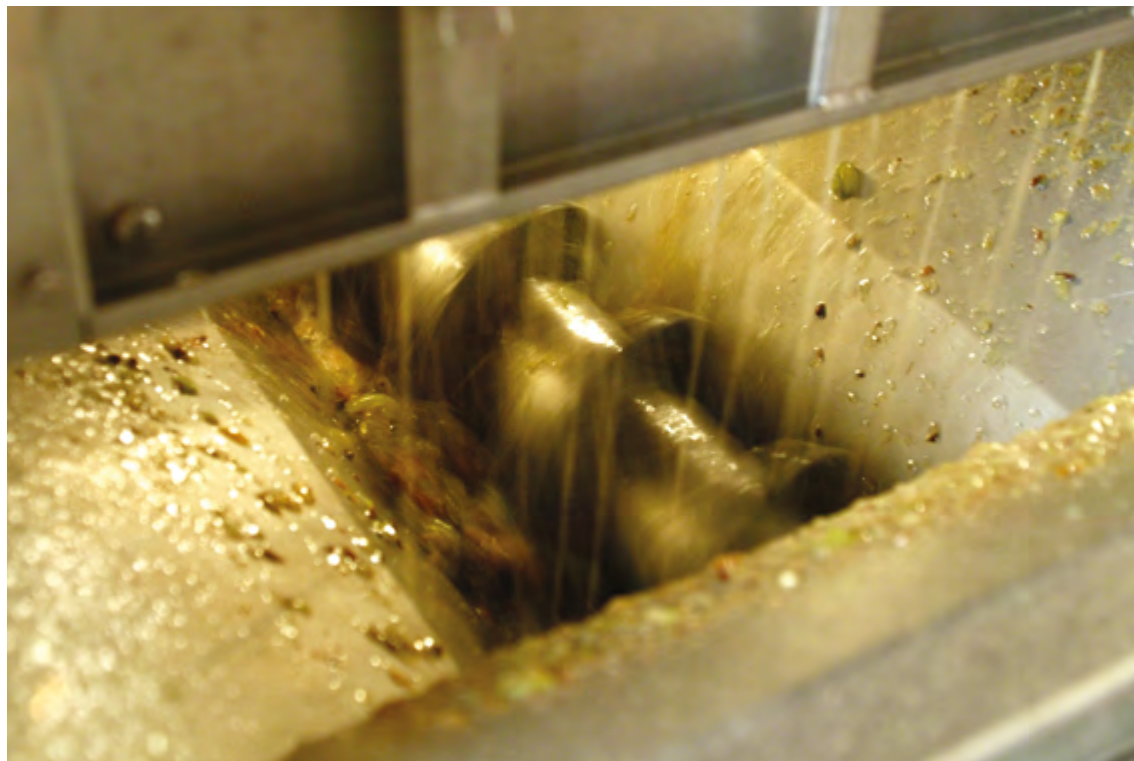
garrafa de um depósito de cristais muito finos que turvava o vinho ao mais leve movimento (Salgado, 1962: 139-145). Um pouco mais tarde foi adquirido um equipamento específico de frio para a adega, o qual se encontra ainda em funcionamento.

Se as adegas cooperativas foram inovadoras no período da sua construção, quando introduziram na região a “tecnologia do cimento”, o mesmo não se pode dizer da adopção da moderna “tecnologia do aço”. Esta nova tecnologia traduz não só a utilização de cubas em aço inoxidável (*inox*) em substituição das cubas de cimento, tanto nos processos fermentativos como na própria armazenagem, como todo um conjunto tecnológico com elas associado ou implementado na mesma altura: a vidragem interna das cubas de cimento com resinas apropriadas, sistemas de controlo de temperatura, remontagem automática, etc. Neste particular, apenas a adega de Lagoa recorre hoje parcialmente a esta nova tecnologia, fundamental para a produção de vinhos de qualidade.²⁸

Durante os anos 80, quando começou o declínio da produção de vinhos no Algarve (Figura 1), as adegas cooperativas, em particular a de Lagoa, viram-se confrontadas com a diminuição da matéria-prima para laborarem, ao mesmo tempo que se mantinha ainda uma certa procura do vinho produzido em moldes tradicionais.²⁹ Este desfaseamento teve efeitos perversos a médio prazo, sobretudo porque não produziu incentivos à modernização tecnológica e melhoria da qualidade do vinho produzido, retardando ou inviabilizando a reconversão das adegas. Desta forma, no decorrer dos anos 90, quando o mercado se tornou mais exigente e mais propenso aos vinhos de qualidade superior, as adegas cooperativas acrescentaram à falta de matéria-prima (que continuava a diminuir) as dificuldades de escoamento dos seus vinhos tradicionais. Como resultado, as adegas cooperativas de Tavira e Portimão não chegaram a dobrar o milénio, encerrando em 1992 e 1997, respectivamente, enquanto as de Lagos e Lagoa, embora por razões diferentes, passam hoje por sérias dificuldades. A primeira, pela sua reduzida dimensão (cerca de 50 sócios entregaram em média 300 toneladas de uvas nos últimos 5 anos), graves problemas financeiros (esteve na eminência de ser encerrada em 2004, por acumulação de dívidas) e falta de infra-estruturas adequadas (à cerca de 5 anos que se discute a criação de novas instalações) (AG, 2005). Quanto à adega de Lagoa, as dificuldades situam-se no seu enorme peso na produção regional, má imagem do seu produto no mercado regional e, conseqüentemente, dificuldades de escoamento. Vejamos mais detalhadamente este caso.

²⁸ Em 1998 foi aprovado um projecto na ordem dos 70 mil contos para a adega de Lagoa, tendo sido adquiridas 20 cubas autovidantes de remontagem automática com temperatura controlada e uma linha de engarrafamento. Ficou assim reconvertida a fermentação dos vinhos brancos e parte da fermentação dos tintos.

²⁹ Através de uma empresa privada subsidiária que assegura a distribuição dos seus vinhos (sociedade anónima propriedade dos próprios sócios da cooperativa), a adega de Lagoa chegou a importar vinho nos anos 80 para manter o seu fluxo de vendas. Este, na sua maior parte, era constituído por vendas a granel para armazenistas locais e da região de Lisboa. Ainda hoje, os vinhos com denominação de origem e *regional* desta Adega representam, conforme os anos, entre 20 e 40% da sua produção total, o que está francamente abaixo do peso destes vinhos em todo o Algarve: cerca de 60%, em média, entre 2000 a 2004.



51 | Tapete de escolha
52 | Desengaçador

Dos anos 50 até meados da década de 90, a adega de Lagoa produziu cerca de 50% do vinho algarvio, percentagem esta que se aproximou dos 80% nos últimos quatro anos. Este peso esmagador torna a adega incontornável em qualquer perspectiva de desenvolvimento da viticultura algarvia. Contudo, a sua situação tem passado por momentos de grande dificuldade, sobretudo quando comparada com as muito mais dinâmicas adegas alentejanas, suas principais concorrentes no mercado algarvio: dificuldades financeiras, infra-estruturas de laboração antigas e inadequadas à produção de qualidade, falta de quadros técnicos, fraca propensão à inovação, falta de fidelidade cooperativa por parte dos associados, etc. (Vaz e Vieira, 1998).

Quanto à má imagem do vinho de Lagoa, representativo do vinho algarvio, ela ficou patente num conjunto de inquéritos realizados em 1998 no âmbito de um estudo sobre o mercado do vinho algarvio (Vaz e Vieira, 1998): os *consumidores domésticos* deste vinho procuram nele uma certa nostalgia dos vinhos de outros tempos, cujas características, sobretudo ligadas à cor e ao aroma, julgam ter-se perdido; 72% deste tipo de consumidores evitam beber vinhos de elevada graduação alcoólica, uma das características tradicionais dos vinhos algarvios, hoje apenas admitida em vinhos de qualidade superior e de reconhecido mérito; os consumidores domésticos, apesar de conhecerem, obviamente, o vinho algarvio (70%), não o solicitam na restauração; neste segmento, frequentado sobretudo por turistas, metade dos consumidores nunca ouviu falar no vinho algarvio e apenas 11% o solicita; apenas 30% dos restaurantes inquiridos compram vinho do Algarve, sobretudo para satisfazer a clientela que o solicita; as principais razões para o desinteresse da restauração por este tipo de vinho prende-se, por comparação aos vinhos alentejanos, seus concorrentes directos, com a percepção de uma baixa relação qualidade-preço, fraca procura pelos clientes, inexistência de uma adequada rede de distribuição e pouca agressividade comercial ou mesmo negligência dos fornecedores locais (produtores ou distribuidores); para a restauração, sobretudo a de gama alta, o preço do produto não constitui limitação, uma vez que estão mais preocupados com a facilidade de abastecimento, a qualidade do produto e a sua ligação ao conceito de produtos regionais de qualidade.

Para finalizar este ponto, uma breve referência à Comissão Vitivinícola Regional Algarvia (CVRAL). Estatutariamente responsável pela garantia da genuinidade e qualidade dos vinhos da região, bem como pela promoção e divulgação dos seus vinhos, este organismo interprofissional não tem, actualmente, capacidade para desempenhar cabalmente nenhuma destas tarefas. Num passado recente, esta instituição ainda desempenhou um importante papel na elaboração dos projectos para a reestruturação da vinha no quadro das ajudas comunitárias, por onde conseguiu angariar alguns recursos financeiros, assim como na proposta dos mais recentes diplomas legais relativos à região. Hoje, porém, ela está exclusivamente dependente das parcas receitas provenientes dos selos de garantia apostos aos vinhos engarrafados, DOC e *regionais*, as quais pouco mais pagam que os salários do seu presidente e de uma funcionária administrativa. A questão da dimensão do mercado é, neste caso, um factor deveras limitante.



53 | Adega Cooperativa de Lagos: cave

54 | Adega particular: estágio em cascos de carvalho





55 | O vinho da região

4.3

A DEMARCAÇÃO DA REGIÃO

De uma forma geral, a *demarcação* de uma região vitivinícola pretende proteger uma determinada *denominação de origem*, a qual se traduz pela designação de uma região ou localidade que serve para designar os produtos daí originários, cujas características são devidas essencialmente ao meio geográfico, incluindo os factores naturais e humanos. No caso dos vinhos mais conhecidos, as respectivas denominações basearam-se numa tradição de reputação. Esta, por sua vez, gera com o tempo uma renda económica diferenciada, a qual se pretende perpetuar através da institucionalização da respectiva denominação, ou seja, evitar imitações pela regulamentação da produção e comércio dos seus vinhos. Foi assim com o *Porto* e com os grandes vinhos de fama nacional e internacional.

A primeira referência ao Algarve como região demarcada data de 1907 (Decreto n.º 1, de 10 de Maio) e refere-se à criação da Fuzeta como região produtora de vinhos de pasto.³⁰ Apesar da legislação de 1907 ter sido concebida para solucionar o problema dos vinhos do Douro, onde se verificava um forte movimento social em favor de uma nova demarcação, ela acabou por criar condições para a demarcação de outras regiões no país. De facto, durante a discussão parlamentar que antecedeu a publicação daquele decreto, foi proposto por vários deputados a criação no país de 4 regiões produtoras de vinho generoso e 14 regiões de vinho de pasto, entre as quais a Fuzeta.³¹

A regulamentação destas regiões passava essencialmente pela criação de um organismo regulador, na altura uma *comissão de viticultura regional*, e pela regulamentação oficial do respectivo comércio vinícola. Ora, foi apenas nas regiões onde se encontrava mais ou menos organizado um movimento social ligado ao vinho, com forte poder reivindicativo junto do poder político, que se efectivou a referida demarcação e regulamentação. Por falta desta força organizativa gorou-se, no Algarve e nas restantes regiões propostas, a primeira possibilidade de demarcação.

Uma das principais razões porque não vingou esta primeira demarcação prende-se com o entendimento que se fazia na altura acerca de uma região demarcada e a utilidade prática que daí advinha. Como era previsto na própria legislação, o principal objectivo da demarcação era “...reconhecer juridicamente e garantir, à viticultura das respectivas regiões, a propriedade dos nomes comerciais dos vinhos regionaes” (Preâmbulo do projecto-lei n.º 2, 16.01.1907). Uma das medidas para esta garantia era a proibição da entrada nas regiões demarcadas de vinhos de outras proveniências, salvo se engarrafados, de forma a poderem aí ser lotados com os vinhos locais. Na prática, esta proibição protegeu largamente o mercado local destas regiões, como aconteceu no Douro, Dão e, mais tarde, nos Vinhos Verdes.

De nada serviam ao Algarve os objectivos assinalados. Em primeiro lugar, não havia na região vinhos de renome susceptíveis de serem imitados. Pelo contrário, como vimos, foram os seus vinhos usados na fabricação de vinhos comercializados com a designação *Porto*. Depois, não havia um mercado local significativo a proteger, uma vez que, no início do século, a região não era ainda deficitária, não recorrendo, por isso, à importação de vinhos de outras regiões.

Na lei de fomento vitícola de 1930 (Decreto n.º 19253, de 17 de Dezembro), ainda se preconizava a demarcação da Fuzeta.³² Todavia, esta região estava já em franco declínio em termos produtivos, de forma que, mais uma vez, não se reuniram ao nível local as condições necessárias para uma efectiva demarcação.

Volvidos mais de 30 anos, numa nova definição da política vitivinícola nacional (Despacho de 16 de Novembro de 1966), foi abandonada definitivamente qualquer referência à região da Fuzeta, para passar a ser Lagoa a região eleita para demarcação no Algarve.³³ É a confirmação legal das mutações entretanto ocorridas na região.

³⁰ Os vinhos da Fuzeta correspondiam aos vinhos produzidos em várias freguesias do concelho de Olhão, nomeadamente Fuzeta, Quelfes e Moncarapacho.

³¹ De todas as regiões propostas, apenas foram regulamentadas na altura as do Douro (1908) e da Madeira (1909) para vinhos generosos, e as do Dão (1910), Bucelas e Colares (1911) para vinhos de pasto. Só bem mais tarde seriam regulamentadas as regiões dos Vinhos Verdes (1926), Carcavelos e Moscatel de Setúbal (1934), constituindo o conjunto das 8 regiões demarcadas em Portugal até aos anos 80 (Simões, 1994).

³² Foi na sequência desta legislação que se criou a Adegas Regionais de Colares em 1931 e foram regulamentadas pela primeira vez as regiões de Carcavelos e Moscatel de Setúbal, ambas em 1934.

³³ Neste despacho preconiza-se “a demarcação daquelas zonas que o consenso geral considera já como regiões demarcadas. Estarão neste caso as regiões da Bairrada, do Cartaxo, de Lagoa e ainda a zona produtora alentejana de Borba, Reguengos de Monsaraz e Vidigueira”.

Pela primeira vez, esta nova orientação política encontrou na região uma estrutura organizativa capaz de lhe dar seguimento, a saber, as adegas cooperativas, já então em pleno funcionamento. Consequentemente, foram as adegas de Lagoa primeiro, e Tavira e Lagos depois, que expressamente solicitaram à Junta Nacional do Vinho (JNV) a demarcação das suas áreas de produção para obtenção do direito de denominação de origem.

Foi esta solicitação, aliada à orientação geral definida em 1966, que deram origem a um estudo técnico de viabilização da demarcação do Algarve, elaborado em 1973 pelo gabinete de estudos da JNV (Oliveira e Fonseca, 1973). Porém, devido às alterações de política económica ocorridas depois de 1974, estes estudos não tiveram uma aplicação imediata. Foi preciso esperar por um novo enquadramento para a demarcação e regulamentação de novas regiões, D-L n.º 519-D/79, de 28 de Dezembro, já no contexto das negociações para a adesão à Comunidade Económica Europeia, para serem criadas as regiões da Bairrada, do Algarve e do Douro.

Tal como tinha sido preconizado no estudo acima referido, a região vitícola do Algarve foi dividida em quatro sub-regiões, Lagoa, Lagos, Portimão e Tavira, englobando 14 dos 16 concelhos do distrito de Faro, apenas com excepção dos concelhos serranos de Monchique e Alcoutim (Quadro 1). Na falta de um organismo próprio de regulação, a região ficou na dependência da acção da JNV, tal como tinha sucedido, aliás, até então.

A esta divisão geográfica não foi alheia a acção já consolidada das adegas cooperativas da região, uma vez que não são significativas as diferenças nas condições de produção das respectivas zonas. De facto, sendo insignificantes as diferenças climáticas e pouco diversificados os solos onde as vinhas estão inseridas, foram algumas discrepâncias nas castas utilizadas e nos processos de fabrico, que conduziram à

diversidade relativa dos vinhos produzidos nas adegas cooperativas da região. Esta pequena diversidade, largamente ampliada pelo sistema organizativo e pelos volumes comercializados pelas diferentes adegas, com particular realce para a de Lagoa, conduziram a diferentes reputações dos produtos finais, as quais foi necessário acautelar no processo de demarcação (Oliveira e Fonseca, 1973: 47-48). “Respeita-se assim a realidade que as cooperativas vinícolas representam, tanto mais que elas estão na base da criação das condições relacionadas com a vinificação e ulterior afinamento do produto que, apoiando-se nos factores naturais da região, conduziram à evidenciação do tipo de vinho e à sua expansão” (*ibidem*: 49). A importância das adegas cooperativas na demarcação foi tal, que a designação das sub-regiões foi coincidente com os nomes das adegas (Lagoa, Lagos, Portimão e Tavira), assim como foram coincidentes os limites geográficos das primeiras com as áreas de influência das segundas. Em resumo, foi a actuação das adegas cooperativas que criou tipos de vinho diferenciados no Algarve, os quais, por razões essencialmente comerciais, deram origem às diferentes sub-regiões algarvias. Estas, por sua vez, viriam mais tarde a transformar-se nas actuais denominações de origem da região.

Na sequência do processo de adesão às comunidades, a política agrícola comum impôs a criação de novas estruturas reguladoras da fileira vitivinícola nacional. As principais alterações daí decorrentes dizem respeito à substituição da Junta Nacional do Vinho pelo Instituto da Vinha e do Vinho (IVV), o incremento na criação de novas regiões demarcadas e a adopção de um modelo único para a gestão das diferentes denominações de origem, traduzido pela constituição de *comissões vitivinícolas regionais* (CVR) abrangendo uma ou mais denominações de origem (Lei n.º 8/85, de 4 de Julho).³⁴ No essencial, trata-se de associações interprofissionais de direito privado e a ele exclusivamente subordinado.³⁵

Quadro 1 | Delimitações da região vitivinícola do Algarve

REGIÕES	Delimitação de 1980	Delimitação de 1990
Lagoa	Concelhos de Albufeira, Lagoa, Loulé e Silves.	Os Municípios de Albufeira e Lagoa; Do Município de Loulé, as freguesias de Almansil, Boliqueime, Quarteira, São Clemente e São Sebastião e parte das freguesias de Alte, Querença e Salir; Do Município de Silves, as freguesias de Alcantarilha, Armação de Pêra e Pêra e parte das freguesias de São Bartolomeu de Messines e Silves;
Lagos	Concelhos de Aljezur, Lagos e Vila do Bispo.	Do Município de Aljezur, parte das freguesias do mesmo nome, Bordeira e Odeceixe; Do Município de Vila do Bispo, as freguesias de Raposeira, Sagres e Vila do Bispo e parte das freguesias de São Miguel e Budens; Do Município de Lagos, as freguesias de Luz, Santa Maria e São Sebastião e parte das freguesias de Barão de São João, Bensafrim e Odiáxere;
Portimão	Concelho de Portimão	Do Município de Portimão, a freguesia de Alvor e parte das freguesias de Mexilhoeira Grande e Portimão;
Tavira	Concelhos de Castro Marim, Faro, Olhão, S. Brás de Alportel, Tavira, V.R.S. António.	Os Municípios de Faro e Olhão; Do Município de São Brás de Alportel, parte da freguesia do mesmo nome; Do Município de Castro Marim, parte da freguesia do mesmo nome; Do Município de Tavira, as freguesias de Luz e Santiago e parte das freguesias de Conceição, Santa Catarina, Santa Maria e Santo Estêvão; Do Município de Vila Real de Santo António, a freguesia do mesmo nome e parte de freguesia de Vila Nova de Cacela.

Fonte: Portaria n.º 207/80, de 26 de Abril e Decreto-Lei n.º 299/90, de 24 de Setembro.

Com este novo enquadramento, a região demarcada do Algarve foi reestruturada pelo D-L n.º 299/90, de 24 de Setembro. Na sua essência, este diploma transforma as anteriores sub-regiões algarvias em quatro novas denominações de origem controlada (DOC), com a mesma designação. Os limites geográficos destas novas regiões são definidos de uma forma mais precisa (Quadro 1), são alteradas as castas aptas a produzir vinho de qualidade (Quadro 2), assim como outras características dos vinhos produzidos. Para dar cumprimento à nova estrutura

organizativa foi constituída em 1991 a Comissão Vitivinícola Regional Algarvia (CVRAL), já anteriormente referida, a qual entraria em funções apenas em 1994.

Para além dos vinhos com denominação de origem controlada, o Algarve tem também regulamentado, sob a forma de indicação geográfica “Algarve”, a produção de *vinhos regionais* tintos, brancos e *rosés*, assim como a produção de vinhos licorosos (Portaria n.º 364/2001, de 9 de Abril).

Quadro 2 | Evolução das castas utilizadas na produção de vinho com denominação de origem no Algarve

REGIÕES	1980	1990	2003
Lagoa	<p>RECOMENDADAS <i>Tintas:</i> Negra-Mole (mínimo 60%), Periquita ou Trincadeira (mínimo 15%); <i>Branças:</i> Crato-branco (mínimo 15%)</p> <p>AUTORIZADAS <i>Tintas:</i> Crato-Preto, Monvedro, Pêxem, Pau-Ferro e Moreto; <i>Branças:</i> Manteúdo, Perrum, Boal, Sabro, Moscatel e Diagalves;</p>	<p>RECOMENDADAS <i>Tintas:</i> Negra-Mole, Monvedro e Periquita, no conjunto ou separadamente com um mínimo de 75% do encepamento; <i>Branças:</i> Crato-Branco, com um mínimo de 75% do encepamento;</p> <p>AUTORIZADAS <i>Tintas:</i> Crato-Preto, Moreto, Pau-Ferro, e Pêxem; <i>Branças:</i> Manteúdo, Arinto, Moscatel, Perrum e Rabo-de-ovelha;</p>	<p><i>Tintas:</i> Alicante-Bouschet, Aragonez, Cabernet-Sauvignon, Castelão, Monvedro, Moreto, Negra-Mole*, Syrah, Touriga-Franca, Touriga-Nacional, Trincadeira*; <i>Branças:</i> Arinto*, Manteúdo, Moscatel-Graúdo, Perrum, Rabo-de-Ovelha, Sauvignon, Síria*;</p>
Lagos	<p>RECOMENDADAS <i>Tintas:</i> Negra-Mole (mínimo 50%) Periquita ou Trincadeira (mínimo 20%); <i>Branças:</i> Crato-Branco (mínimo 15%)</p> <p>AUTORIZADAS <i>Tintas:</i> Crato-Preto, Bastardinho, e Monvedro <i>Branças:</i> Manteúdo, Perrum, e Moscatel;</p>	<p>RECOMENDADAS <i>Tintas:</i> Negra-Mole e Periquita, no conjunto ou separadamente, com um mínimo de 70% <i>Branças:</i> Boal-Branco, com um mínimo de 60%;</p> <p>AUTORIZADAS <i>Tintas:</i> Bastardinho, Crato-Preto e Monvedro; <i>Branças:</i> Manteúdo, Moscatel e Perrum;</p>	<p><i>Tintas:</i> Alicante-Bouschet, Aragonez, Bastardo, Cabernet-Sauvignon, Castelão*, Monvedro, Negra-Mole*, Touriga-Nacional, Trincadeira*; <i>Branças:</i> Arinto*, Malvasia Fina*, Manteúdo, Moscatel-Graúdo, Perrum, Síria*;</p>
Portimão	<p>RECOMENDADAS <i>Tintas:</i> Periquita ou Trincadeira (mínimo 30%) e Negra-Mole (mínimo 20%) <i>Branças:</i> Boal-Branco (mínimo 50%)</p> <p>AUTORIZADAS <i>Tintas:</i> Crato-Preto, Monvedro, Pêxem, Pau-Ferro e Moreto; <i>Branças:</i> Manteúdo, Perrum, Boal, Sabro, Moscatel e Diagalves;</p>	<p>RECOMENDADAS <i>Tintas:</i> Negra-Mole e Periquita, no conjunto ou separadamente com um mínimo de 70%; <i>Branças:</i> Crato-Branco, com um mínimo de 70%;</p> <p>AUTORIZADAS <i>Tintas:</i> Crato-preto, Monvedro, Moreto, Pau-Ferro e Pêxem; <i>Branças:</i> Diagalves, Manteúdo, Moscatel e Perrum;</p>	<p><i>Tintas:</i> Alicante-Bouschet, Aragonez, Cabernet-Sauvignon, Castelão*, Monvedro, Negra-Mole*, Syrah, Touriga-Nacional, Trincadeira*; <i>Branças:</i> Arinto*, Manteúdo, Moscatel-Graúdo, Perrum, Rabo-de-Ovelha, Síria* e Tarez;</p>
Tavira	<p>RECOMENDADAS <i>Tintas:</i> Negra-Mole (mínimo 60%) Periquita ou Trincadeira (mínimo 15%) <i>Branças:</i> Crato-Branco (mínimo 15%);</p> <p>AUTORIZADAS <i>Tintas:</i> Crato-Preto, Pau-Ferro e Moreto; <i>Branças:</i> Tamarês, Manteúdo, Beba, Moscatel e Diagalves.</p>	<p>RECOMENDADAS <i>Tintas:</i> Negra-mole e Periquita, em conjunto ou separadamente com um mínimo de 75%; <i>Branças:</i> Crato-Branco, com um mínimo de 75%;</p> <p>AUTORIZADAS <i>Tintas:</i> Crato-Preto e Pau-Ferro; <i>Branças:</i> Diagalves, Manteúdo e Tamarês;</p>	<p><i>Tintas:</i> Alicante-Bouschet, Aragonez, Cabernet-Sauvignon, Castelão*, Negra-Mole*, Syrah, Touriga-Nacional, Trincadeira*; <i>Branças:</i> Arinto*, Diagalves, Manteúdo, Moscatel-Graúdo, Síria*;</p>

* Castas que devem, em conjunto ou separadamente, representar um mínimo de 70% do encepamento.

Fonte: Portaria n.º 207/80, de 26 de Abril; Decreto-Lei n.º 299/90, de 24 de Setembro; Decreto-Lei n.º 318/2003, de 20 de Dezembro.

Sinónimia: Arinto = Pedernã; Crato-Branco = Síria = Roupeiro; Aragonez = Tinta-Roriz; Castelão = Periquita; Crato-Preto = Trincadeira = Tinta-Amarela.

³⁴ Das 11 regiões demarcadas à data existentes em Portugal, 8 desde o início do século e 3 desde o início dos anos 80, vieram juntar-se mais 34 novas regiões. Daqui resultaram, depois de vários processos de fusão, as actuais 33 denominações de origem existentes no território nacional.

³⁵ A organização institucional do sector vitivinícola em Portugal foi recentemente alterada pelo D-L n.º 212/2004, de 23 de Agosto. Encontrando-se em fase de implementação, este diploma não teve ainda efeitos práticos. No essencial, pretende-se racionalizar o número de organismos certificadores do país, assim como retirar o Estado da sua estrutura. A anterior gestão tripartida, Estado, lavoura e comércio, passa exclusivamente para a esfera privada, com uma composição paritária da lavoura e do comércio, remetendo-se o Estado à sua função reguladora.

4.4

CENTROS VINHATEIROS E DINÂMICAS REGIONAIS

A tradicional divisão do Algarve em Barlavento e Sotavento, significando, respectivamente, de onde e para onde sopra o vento, teve claramente origem nas populações ribeirinhas e nas fainas do mar. Esta divisão tem sido frequentemente posta em causa quando se pretende analisar a região sob o ponto de vista agrário, sendo mais frequente a divisão que delimita a *Serra* (do Caldeirão e de Monchique), o *Barrocal* e o *Litoral*.³⁶ Levando em consideração os aspectos geográficos em geral e o tipo de solos em particular, esta divisão coaduna-se mais com as aptidões ecológicas e o aproveitamento agro-florestal que se tem vindo a fazer da região. No caso particular da viticultura, é no Litoral que se encontram a grande maioria dos terrenos com particular aptidão para a vinha, com destaque para os solos de areias e arenitos (Oliveira e Fonseca, 1973: 18).

A explicação para a geografia do vinho, seja a nível mundial, nacional ou regional, depende sempre de uma feliz combinação entre as condições de solo e clima dos locais de produção, as actividades humanas aí desenvolvidas e a possibilidade de outros conhecerem,

qualificarem e reputarem os produtos obtidos. E é com base na combinação destes elementos que se deve buscar a dinâmica da evolução dos centros vinhateiros algarvios ao longo do séc. XX, isto é, a evolução da importância relativa dos principais centros regionais de produção.

As estimativas existentes para a área de vinha no Algarve por volta de 1900 apontam para valores muito discrepantes. Por exemplo: 6539 ha apurados em 1893 pela comissão de inquérito presidida por Paulo de Moraes (Moraes, 1894: 868) (Quadro 3); 15651,82 ha (sublinhe-se o pormenor dos 0,82!) pela carta agrícola de 1902 (Cabreira, 1918: 105 e 108). É certo que poderíamos argumentar que, enquanto as comissões de inquérito (e houve várias) avaliavam a área com base num balanço entre a produção total e a produtividade média por ha (20 hl por ha no Algarve em 1893), configurando o resultado obtido um valor próximo da área ocupada por vinha contínua, a carta agrícola registava num mapa a área ocupada por vinha englobando, conseqüentemente, a área afectada às culturas com ela consociadas.

Quadro 3 | Evolução da superfície cultivada com vinha no Algarve (ha)

SUB-REGIÃO	CONCELHO	1893			1985			2000		
		TOTAL	UVA DE MESA	UVA P/ VINHO	TOTAL	UVA DE MESA	UVA P/ VINHO	TOTAL		
Lagos	Aljezur	15	13	603	616	-	169	169		
	Lagos	395	90	120	210	-	6	6		
	V. do Bispo	24	4	51	56	54	87	142		
Portimão	Portimão	1219	80	123	203	8	105	113		
Lagoa	Albufeira	40	125	223	348	37	228	265		
	Lagoa	1457	67	1207	1275	11	385	396		
	Loulé	153	89	114	203	11	123	134		
	Silves	1003	244	573	817	52	553	605		
Tavira	C. Marim	-	136	35	170	45	208	254		
	Faro	348	192	31	223	21	94	115		
	Olhão	1043	119	18	137	44	54	98		
	S.B. Alportel	-	5	5	10	1	17	18		
	Tavira	755	601	50	651	253	174	428		
	V.R.S. António	87	156	40	195	65	96	161		
Total		6539	1921	3191	5112	604	2298	2902		

Fonte: Moraes (1894) e IVV (Cadastro Vitícola de 1985 e 2000).

³⁶ Já em 1951, numa análise detalhada dos ventos dominantes na região, se provou não fazer sentido aquela divisão sob o ponto de vista climatológico, uma vez que não se verifica uma coincidência entre o preceituado por aquela divisão e o registo dos ventos dominantes em cada um dos concelhos do Litoral algarvio (Brito, 1982: 12)

Quadro 4 | Estimativas da produção média de vinho no Algarve no início e no final do séc. XX

SUB-REGIÃO	CONCELHO	1891	1893	1915-19	1920-24	1999-2003
Lagos	Aljezur	0,5	0,2	0,7	0,8	-
	Lagos	11,0	8,5	3,0	6,8	3,7
	V. do Bispo	0,2	0,3	0,5	3,2	-
Portimão	Portimão	20,0	27,8	8,4	6,6	0,9
Lagoa	Albufeira	4,5	0,6	0,8	2,6	15,4
	Lagoa	34,0	47,0	20,6	20,7	-
	Loulé	5,0	3,0	0,5	2,2	-
	Silves	18,5	26,0	7,4	12,6	-
Tavira	C. Marim	5,1	-	7,5	1,9	0,3
	Faro	9,0	6,0	5,7	13,2	-
	Olhão	19,5	24,2	18,3	20,1	-
	S.B. Alportel	-	-	0,3	0,8	-
	Tavira	25,0	14,8	1,2	6,9	-
	V.R.S. António	12,5	1,5	1,1	2,5	-
Total		164,8	159,9	75,9	100,9	20,4

Unidades: milhares de hl; Fonte: Weinholtz (1891), Moraes (1984), Anuário Estatístico de Portugal (1915-24), Estatísticas Agrícolas (1999-2003); Os valores médios de 1999-2003 referem-se às produções declaradas nas regiões demarcadas e não à produção da totalidade dos respectivos concelhos, da qual não existe informação.

Idêntica discrepância pode ser encontrada nas estimativas da produção de vinho, mesmo tendo em consideração, neste caso, as naturais variações anuais em resultado das condições climáticas. Assim, enquanto Cincinato da Costa (1900) advoga 90 mil hl como produção média do Algarve neste período, muitos outros registos apontam valores muito superiores, na ordem dos 160 mil hl, registos estes que vão desde a década de 1880, até 1911 (Weinholtz, 1891: 90; Pereira, 1915: 131) (Quadro 4).

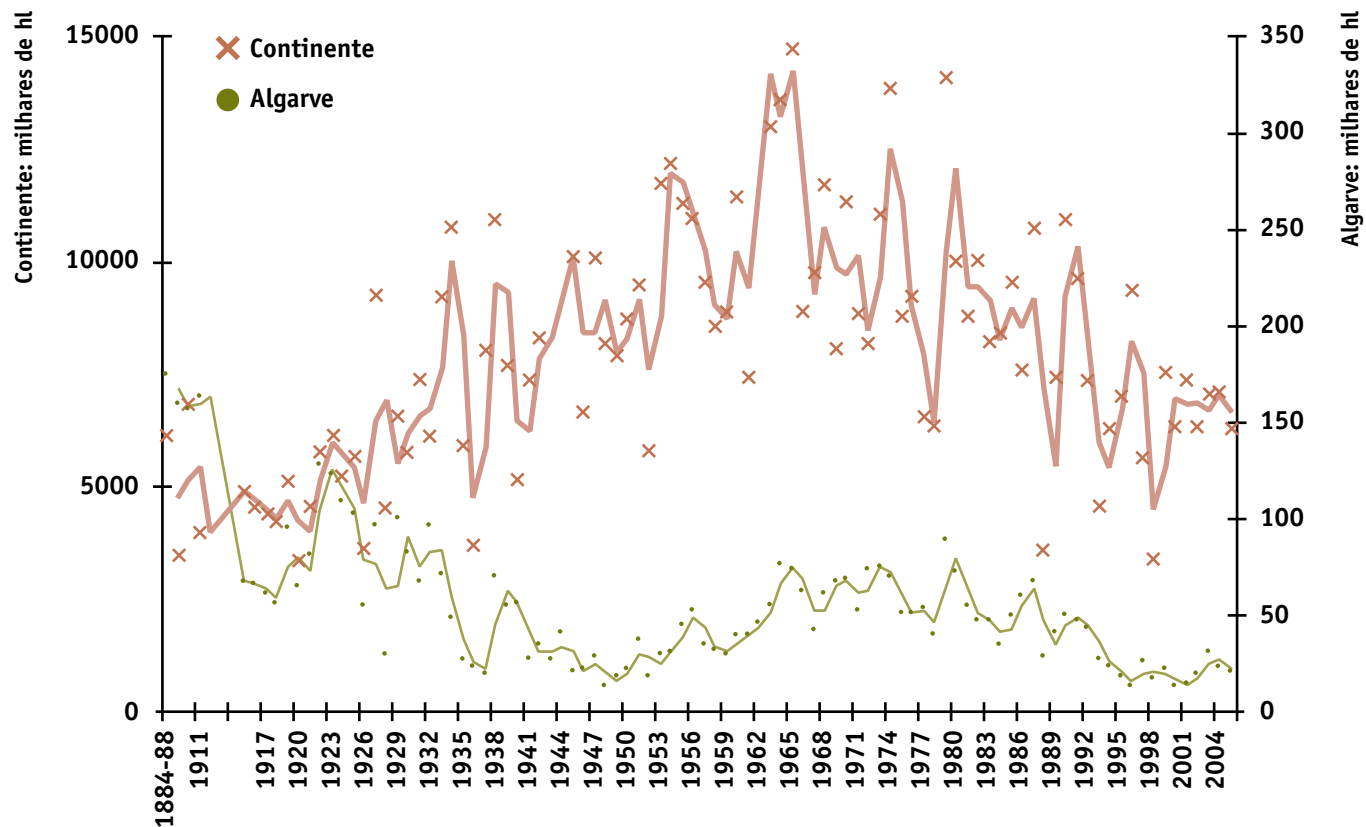
Seja qual for o critério adoptado e mesmo tendo em atenção as reservas que nos merecem estas estimativas, uma conclusão parece evidente: a produção de vinho no Algarve atingiu o seu auge na viragem para o século XX (Gráfico 3). Logo a seguir, os efeitos da filoxera por um lado e a restrição imposta pela regulamentação do comércio do vinho do Porto por outro, conduziram a uma quebra drástica da produção na década de 1910. Apesar de uma ligeira recuperação nos anos 20, por efeito das primeiras replantações pós filoxera, o declínio da produção continuou até ao início dos anos 50. Curiosamente, este declínio encontra-se perfeitamente em contra ciclo com a produção nacional, passando o peso relativo da região na produção do Continente de valores na ordem dos 3-4 % em finais do séc. XIX, para valores inferiores a 0,5% nos anos 40 e 50.

Esta evolução da produção teve efeitos evidentes no grau de auto-provisionamento da região. Assim, enquanto na viragem do século se constatava que “o vinho sobeja do consumo da província, e que se torna indispensável crear novos mercados” (Weinholtz, 1891: 92), por alturas da II Grande Guerra “o Algarve produz apenas cerca de 3/5 do vinho de que necessita” (Assunção, 1946: 1). Este abandono relativo do interesse pela viticultura na região deve-se, como vimos, à diminuição da procura dos vinhos algarvios e, por outro lado, à diversificação das actividades económicas: outras culturas agrícolas, pesca e indústria conserveira. Em particular estas duas últimas actividades, ao assegurarem um rendimento mais regular, passaram a ocupar a primazia na ocupação da mão-de-obra disponível dos algarvios. Este fenómeno teve particular incidência na região de Olhão, onde o anteriormente famoso vinho da Fuzeta entrava em declínio irreversível.³⁷

Depois da entrada em funcionamento das adegas cooperativas, a produção ainda recuperou nas décadas de 60 e 70, em sintonia com os máximos históricos da produção nacional de vinho (Figura 1). Estávamos então no auge da produção e consumo de vinho em Portugal, fazendo-se coincidir um modelo de produção de massa, consubstanciada pela acção da Junta Nacional do Vinho, e um modelo de consumo assente em produtos indiferenciados e de baixa qualidade.

³⁷ Neste período, muito do vinho consumido no Algarve era distribuído pela firma João Pires & Filhos Lda, fundada em Faro pelo Sr. João Pires em 1922. A falta de vinhos na região levou esta firma a fazer importações da zona de Palmela, onde acabou por construir uma adega em Pinhal Novo, no ano de 1940. Por morte do seu fundador, a empresa terminaria a sua actividade no Algarve em 1966, passando para as mãos da José Maria da Fonseca, Succs. A empresa prosseguiu as suas actividades na península de Setúbal, tomando sucessivamente as designações de João Pires, Vinhos, SA, JP Vinhos, SA e, muito recentemente, Bacalhã Vinhos de Portugal, todas empresas de referência no panorama vitivinícola nacional.

Gráfico 3 | Evolução da produção de vinho no Continente e no Algarve (médias móveis de 2 anos)



Fonte: Para 1884-88, 1893, 1908 e 1911, Pereira (1915: 131). De 1915 a 2005, Direcção Geral de Estatística Agrícola, Anuário Estatístico de Portugal e Estatísticas Agrícolas. Lains (1995: 198-200) estima valores inferiores para a produção do Continente no início do século, o que realçaria ainda mais o peso relativo da produção algarvia. Na produção do Continente não foram considerados os anos de 1943 e 1944 por se considerar que as estatísticas oficiais, na ordem dos 14 milhões de hl, estão sobrevalorizadas. Isto porque, durante a II Grande Guerra, o racionamento de sulfato de cobre para tratamento do míldio teve por base a produção manifestada, daí a sua sobrevalorização (FVD, 1945). No Algarve esta questão não se coloca devido à menor incidência do míldio (ver a este propósito Júdice, 1916).

A partir do início dos anos 80 entra-se num novo ciclo de declínio da produção algarvia, em consonância com o verificado no Continente, período esse que perdura até praticamente aos nossos dias. Para além da conjuntura nacional, modelada pela adopção de um novo modelo de consumo a que adiante se fará referência, este novo ciclo é declaradamente influenciado no Algarve pela explosão do fenómeno turístico. Com influência directa na política do ordenamento do território, a especulação imobiliária passou a exercer uma enorme pressão sobre a terra, particularmente no Litoral onde se encontrava a maioria da vinha. Também o trabalho agrícola perdeu importância no contexto da “terciarização” da economia, desaparecendo assim muitas produções agrícolas tradicionais incapazes de competir com os rendimentos auferidos no sector do turismo. Por outro lado ainda, a política agrícola seguida na região, em grande medida orientada pela Direcção Regional de Agricultura do Algarve, privilegiou outras culturas agrícolas, particularmente a horticultura intensiva e, sobretudo, a produção de citrinos, relegando a vinha para uma posição marginal. Nesta orientação,

não só a produção de vinho foi afectada, mas também a produção de uva de mesa sofreu quebras enormes. Em 2000, a área afectada à cultura de uva de mesa no Algarve representava apenas 1/3 da área existente em 1985. Isto no espaço de apenas 15 anos (Quadro 3)!

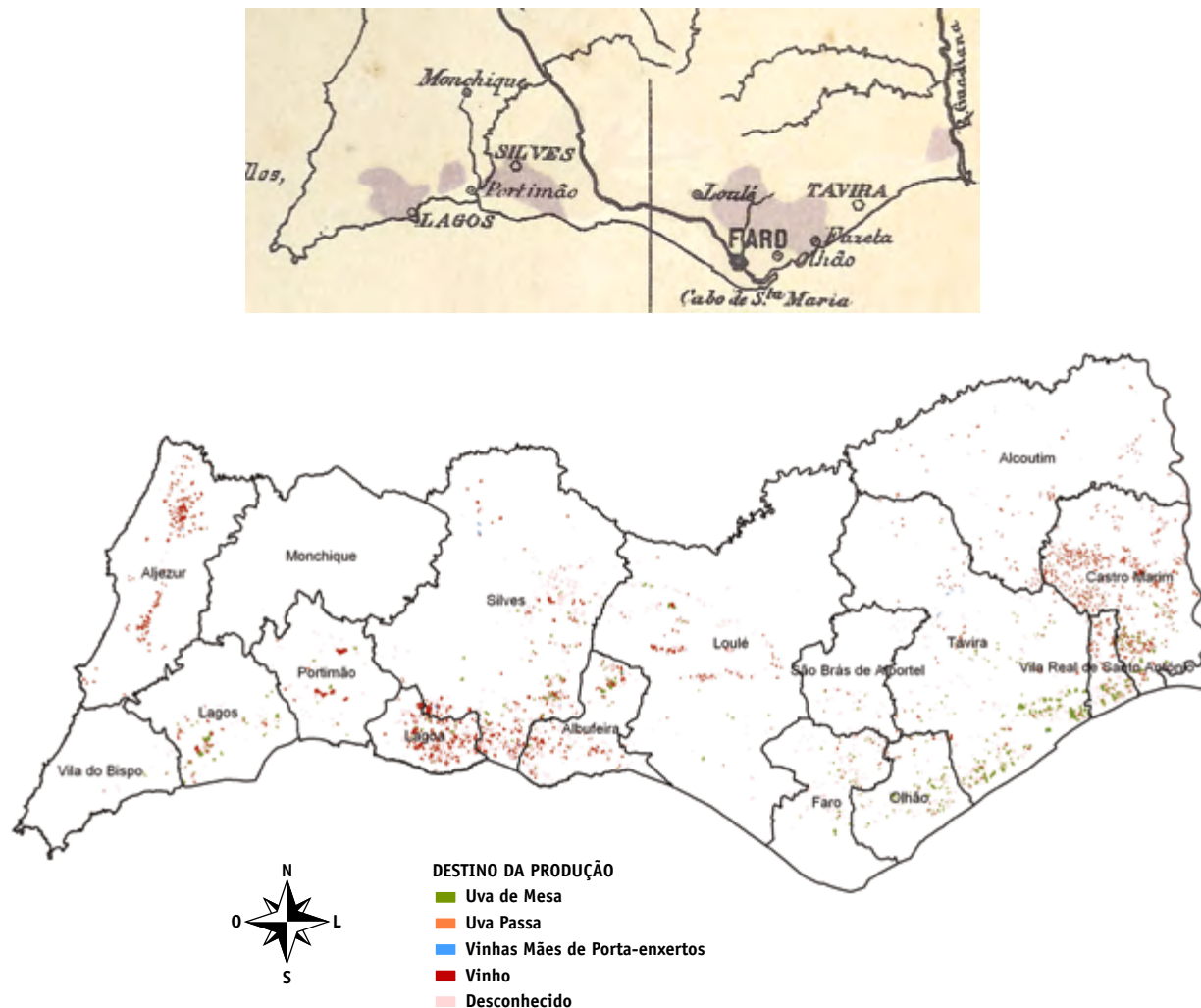
Apenas os mais recentes investimentos efectuados no âmbito da reconversão da vinha, já no quadro dos incentivos comunitários, parece fazer inflectir o declínio da produção neste limiar do terceiro milénio.

Passando para uma análise mais territorial, vejamos como evoluíram os diferentes centros vinhateiros algarvios. Uma carta vinícola elaborada sob a direcção de Cincinato da Costa, em 1900, define claramente os principais centros vinhateiros da região (mapa 4). A existência destes centros é confirmada pelos dados quantitativos disponíveis, quer ao nível da área afectada à cultura da vinha (Quadro 3), quer ao nível das produções médias obtidas (Quadro 4).



56 e 57 | Novos saberes

Mapa 4 | Excerto da Carta Vitícola de Portugal de 1900 (Costa, 1900) e Mapa de distribuição da vinha no Algarve, com base no cadastro vitícola de 2000 (amavelmente cedido pelo IVV/DSEV/DCV)



O primeiro centro vinhateiro identificado, mais a ocidente, centrava-se no concelho de Lagos, onde se cultivavam cerca de 400 ha de videiras. Porém, a maior concentração de vinha situava-se no triângulo Portimão, Silves, Lagoa, concelhos que totalizavam, no seu conjunto, mais de 3600 ha. No Sotavento situava-se uma outra mancha, centrada no concelho de Olhão, com ramificações para os concelhos limítrofes de Faro e, sobretudo, Tavira. Fora destes centros, apenas uma pequena mancha se registava na zona de Castro Marim.

Ao longo do séc. XX estes centros vinhateiros irão sofrer profundas mutações, na sua composição e importância relativa, configurando as quatro zonas vitícolas hoje existentes na região. Continuando a acompanhar os números do Quadro 3 em conjugação com o Mapa 4, podemos constatar a perda de importância relativa do concelho de

Lagos para a produção de vinho, transferindo-se esta importância para o concelho de Aljezur. Este, sem qualquer peso no início do século, é hoje o principal concelho produtor da zona de Lagos. Portimão perdeu substancialmente a sua importância ao longo do tempo. Por seu turno, Lagoa, juntamente com o litoral do concelho de Silves, é hoje destacadamente o principal centro produtor de vinho no Algarve, prolongando-se ainda pelo concelho de Albufeira. Finalmente, o concelho de Olhão, antigamente famoso pelos vinhos da Fuzeta, foi praticamente riscado do mapa vitícola algarvio. A área de produção desta zona centra-se agora no litoral do concelho de Tavira, onde é também muito importante a produção de uva de mesa, e no concelho de Castro Marim, em grande medida já fora da delimitação da respectiva denominação de origem.

4.5

A VINHA E O VINHO NO LIMIAR DO TERCEIRO MILÉNIO O RENASCER DE UMA VELHA TRADIÇÃO

A vitivinicultura portuguesa foi marcada nas últimas décadas por alterações profundas ao nível da produção, distribuição e consumo de vinho. Por aí se ter centrado a dinâmica das alterações verificadas, vejamos com mais pormenor as alterações ao nível do consumo.

Enquanto o vinho foi predominantemente um produto de grande consumo e utilizado como complemento alimentar, o consumo *per capita* foi aumentando em termos médios, dependendo sobretudo do aumento do rendimento disponível das famílias. Neste modelo de consumo tradicional, o vinho era bebido em grandes quantidades, nas refeições ou fora delas, nas horas de trabalho, nas adegas familiares ou nas tabernas. Como factor de socialização, o vinho era um elemento de afirmação da virilidade, sendo os jovens iniciados cedo no seu consumo e a embriagues tolerada ou mesmo incentivada.

Esta forma de beber é agora tida como vulgar e de mau gosto, sendo hoje o vinho um produto de distinção, sinónimo de requinte, de conhecimento e “boas maneiras”, caracterizador de um determinado *status* social. Trata-se de substituir o *muito* pelo *bom* e é nesta linha que se insere o aumento da produção de vinhos de qualidade que se tem registado ultimamente. A ajudar vieram alguns resultados de estudos médicos veiculados pela comunicação social, que atribuem ao consumo regular e moderado de vinho a diminuição da incidência de doenças do foro cardiovascular. Estes estudos vieram amenizar as campanhas anti-alcoólicas em geral e anti-vínicas em particular, as quais têm percorrido toda a história do vinho do séc. XX, com particular incidência nas últimas décadas.

Este novo modelo é caracterizado por uma diminuição geral do consumo de vinho, verificando-se a sua substituição por diversas bebidas conforme as ocasiões: sobretudo água nas refeições no domicílio; cerveja e outras bebidas não alcoólicas fora das refeições e na restauração. Os consumidores regulares (os que bebem praticamente

todos os dias) tendem a diminuir, aumentando concomitantemente os não consumidores e os consumidores ocasionais (os que consomem no máximo uma ou duas vezes por semana). Estes, mais sedentarizados e provavelmente com mais recursos, preferem vinhos de qualidade, de onde uma tendência para o aumento do consumo relativo deste tipo de vinho.

Foi a este novo modelo de consumo que a produção nacional procurou dar resposta a partir de meados dos anos 80, com uma aposta clara na produção de vinhos de qualidade.³⁸ Para isso foi implementado um programa específico de reestruturação e reconversão da vinha portuguesa, o qual contemplou o abandono definitivo de vinhas sem aptidões específicas, assim como a replantação e a plantação de novas vinhas para a produção de vinhos de qualidade. Paralelamente, foram feitos avultados investimentos ao nível da transformação, apetrechando-se as adegas cooperativas e empresas privadas com as modernas tecnologias de produção.³⁹ De todo este processo resultou uma profunda modificação dos vinhos colocados no mercado, quer no tocante às suas características intrínsecas, quer na sua apresentação visual.

Todas estas alterações foram marcantes na região algarvia. Até 1997, calcula-se que foram reestruturados no Algarve 178 ha ao abrigo dos programas específicos para o melhoramento das estruturas vitivinícolas portuguesas e mais 108 ha ao abrigo dos programas de apoio às explorações agrícolas em geral.⁴⁰ A estas áreas deverão ser acrescidos 438 ha, reestruturados entre 1998 e 2002, a maioria deles já no âmbito do programa Vitis (CVRAL, 2005). Deste modo, teriam sido plantados nos últimos anos com ajudas comunitárias um total de 715 ha de vinha, o que perfaz um pouco mais de 30% da área estimada em 2000 para produção de vinho no Algarve (Quadro 3). A estas plantações correspondeu um investimento global na ordem dos 1,3 milhões de contos, com taxas de subsídio a fundo perdido que ultrapassaram, em alguns casos, os 70%.

³⁸ Foram muitos e variados os programas de apoio à viticultura portuguesa, uns de carácter horizontal, comuns a toda a agricultura, como por exemplo o programa Agro, outros específicos para o sector vitivinícola, como o programa Vitis, só para citar os programas ainda em vigor.

³⁹ Ao nível da transformação foram efectuados investimentos no âmbito de programas referentes ao sector agrícola, como o PAMAF, por exemplo, e outros efectuados no âmbito de programas do sector industrial, como o PEDIP.

⁴⁰ Para uma análise detalhada dos investimentos efectuados na viticultura algarvia até 1997 comparativamente ao todo nacional, quer ao nível da produção quer ao nível da transformação, veja-se o capítulo 5 de Simões (2006).



58 e 59 | Técnicas novas

Paralelamente, até 1996 foram abandonados 841 ha de vinha, mais que a totalidade da vinha reestruturada e muitíssimo mais do que os 150 ha inicialmente previstos. Num total de 313 projectos, este abandono custou na altura cerca de 600 mil contos de prémios de arranque, o que corresponde a mais de 700 contos por ha. Curiosamente, arrancou-se mais vinha no Algarve que em toda a região de Entre-Douro-e-Minho, onde a área de vinha é dez vezes maior. Por outro lado, os 2,7 ha de área média da vinha arrancada por produtor, foi a maior de todo o país (apenas com a excepção do Ribatejo e Oeste e Alentejo), o que significa que não foram as explorações mais pequenas que abandonaram



a vinha recorrendo a ajudas comunitárias.⁴¹ Ainda assim, esta área média foi menor que a área média da vinha reestruturada, a qual se situou na ordem dos 4 ha por exploração.

Ao nível da transformação, e para além do investimento já referido na adega cooperativa de Lagoa, vários particulares fizeram investimentos em novas adegas e, em alguns casos, também em linhas de engarrafamento, configurando a actual oferta de vinhos algarvios de qualidade.

⁴¹ Segundo o Recenseamento Geral Agrícola (RGA) de 1999, a área média de vinha por exploração era, no Algarve, apenas 0,71 ha, número este muito influenciado por pequenas produções familiares.

O resultado final de todo este processo de reestruturação é a presença no mercado de um reduzido número de agentes económicos, onde se destaca, pelo volume de produção atingido, a adega cooperativa de Lagoa, secundada pela adega cooperativa de Lagos (Quadro 5). A par destes actores, já com longa tradição na região, surgiu recentemente um pequeno número de produtores dispostos a apostar na viticultura algarvia, em moldes empresariais, sob a forma de vitivinicultor-engarrafador. São estas empresas, produtoras dos chamados *vinhos de quinta*, que têm marcado o ressurgimento da viticultura algarvia nos últimos anos. As relativamente pequenas quantidades produzidas e o seu posicionamento no mercado com produtos de gama média-alta, muito vocacionados para a restauração regional e em casos pontuais para exportação, relevam de algum optimismo para estas iniciativas empresariais.⁴² Em grande parte devido a estes novos produtores, o peso relativo dos vinhos com denominação de origem controlada (DOC) e os *vinhos regionais* subiu consideravelmente nos últimos anos no Algarve. Assim, os vinhos DOC passaram de uma média de 35% do total de vinho produzido entre 1992-96, para 46%, em média, entre 2000 e 2004. Por sua vez, os *vinhos regionais*, largamente representados pelos novos produtores, obtiveram recentemente um crescimento exponencial, passando de 5% da produção total em 2000, para 23% em 2004.

A indústria vitícola, motor da renovação do sector em muitas outras regiões do país, não se faz notar nesta região. Desta forma, o quadro comercial fica completo com a introdução de algumas (poucas) empresas de distribuição com funções de *cash and carry*, de que são exemplo a Vial, M Silva Caetano, Recheio e Macro.⁴³

Ao nível institucional, a década de 90 ficou marcada por um manifesto desinteresse pela viticultura regional, quer no âmbito do sector agrícola, quer no âmbito de outros sectores da actividade económica. Neste período, o desinteresse manifestou-se em decisões estratégicas, como a opção pelo desenvolvimento da citricultura, como vimos, ou mesmo em situações simbólicas, como a ausência de vinhos algarvios em acções de promoção turística da região, jantares oficiais de natureza institucional, etc. Neste particular, o que mais surpreende é a desarticulação que tem reinado entre empresas privadas, organismos públicos regionais e associações diversas ligadas ao sector. A falta de uma estrutura institucional dotada de capacidade e dinamismo para conceber e implementar uma estratégia global para o sector, parece ser a pedra de toque dos problemas actuais da vitivinicultura algarvia,

tanto mais que já existem vontades expressas para consertar esforços e sair do actual *statu quo*. Este papel terá de ser desempenhado pelo organismo interprofissional que agrega a produção e o comércio dos vinhos algarvios, a actual CVRAL ou outro organismo que a venha substituir, o qual terá de mobilizar a concertação de todos os agentes económicos e os organismos oficiais interessados no relançamento da actividade.

Apesar da tendência depressiva da viticultura algarvia nos últimos anos, e parafraseando um antigo professor de agricultura e agrónomo do distrito de Faro, “o Algarve é uma das regiões mais favorecidas pela Providencia, para a produção e commercio dos melhores e mais preciosos vinhos do mundo” (Figueiredo, 1873: 3). De facto, a região tem potencialidades intrínsecas para se afirmar na nova viticultura nacional. Tem solo, clima, castas e, sobretudo, uma grande imagem de marca a explorar, o Algarve.⁴⁴ Numa região que é visitada anualmente por vários milhões de turistas, nacionais e estrangeiros, uma aposta nos produtos regionais de qualidade tem, à partida, imensas possibilidades de sucesso.

Nos últimos 30 anos, o Algarve viu a sua economia de base regional especializar-se na multiplicação da oferta turística, no crescimento e diversificação dos serviços ligados ao turismo e no reforço das actividades de promoção imobiliária.⁴⁵ Esta concentração dos recursos no turismo conduziu à perda de competitividade das actividades e dos produtos tradicionais, não tendo sido acautelada a sua preservação e viabilidade produtiva.

Algumas vezes se têm levantado contra o modelo de desenvolvimento seguido pela região, havendo hoje sinais claros de tentativas de diversificação da actividade turística, “especialmente quando o incremento excessivo da sua oferta tem questionado a sua própria capacidade atractiva” (Silva e Vaz, 1998: 187). É neste contexto de diversificação e de complementaridade que tem sido reconhecida a importância de actividades de turismo alternativo ao “sol, praia e golfe”, de que são exemplo as apostas no turismo em espaço rural (Coelho *et al.*, 2001; DREAL, 2005), a preocupação na criação de condições para o licenciamento de actividades relacionadas com o desenvolvimento de produtos tradicionais de qualidade, como por exemplo a aguardente de medronho (DREAL, 2005a) ou os queijos regionais (DREAL, 2005b) e ainda, no que mais aqui interessa, o enoturismo.⁴⁶

⁴² Os novos vinhos algarvios têm-se afastado um pouco das características tradicionais desta região, para partilharem mais dos atributos genericamente reconhecidos aos actuais vinhos de qualidade. Prova destas transformações é a evolução das castas autorizadas para a produção de vinhos com denominação de origem (Quadro 2) e dos vinhos regionais (Portarias n.ºs 364/2001, de 9 de Abril, e 159/03, de 11 de Fevereiro).

⁴³ Fora dos circuitos comerciais, persiste ainda alguma produção doméstica de vinho. Neste campo, ainda se podem encontrar algumas curiosidades regionais, de que é exemplo a produção de vinho fortemente aromatizado durante a fermentação, utilizando funcho, alfarroba e marmelo.

⁴⁴ Com os actuais níveis de produção, não existe hoje nenhuma razão plausível para se manterem quatro denominações de origem no Algarve. Esta designação deveria ser reservada aos vinhos DOC, à semelhança de que fez o Alentejo, por exemplo, estudando-se uma designação conveniente para os vinhos regionais. Por exemplo, “vinho regional algarvio”.

⁴⁵ Acerca dos efeitos do turismo na região algarvia e o seu impacte no ordenamento do território, ver CCRA (1990).

⁴⁶ Para uma interpretação conceptual do turismo em espaços rurais e naturais e para uma análise de experiências desenvolvidas nesta área, veja-se Simões e Cristóvão (2003).

Quadro 5 | Produtores de vinhos certificados no Algarve

PRODUTOR E PRODUÇÃO MÉDIA ESTIMADA (hl)	TIPO DE VINHO	MARCAS COMERCIAIS
Adega Cooperativa de Lagoa, CRL (15000)	DOC Lagoa	<i>Lagoa</i> (reserva tinto e branco, colheita seleccionada tinto e branco, estagiado tinto e branco e garrafeira tinto)
	V. Reg. Alg.	<i>Porche's</i> (tinto e branco), <i>Salira</i> (tinto, tinto Syrah e branco), <i>Monte da Aranha</i> (tinto), <i>Reguengo</i> (tinto) <i>Vale da Parra</i> (tinto e branco)
	V. Lic. Alg.	<i>Algar doce</i> (tinto) <i>Algar Seco</i> (branco), <i>Afonso III</i> (branco seco especial)
Adega Cooperativa de Lagos (4000)	DOC Lagos	<i>Lagos</i> (tinto e branco)
	V. Reg. Alg.	<i>Gil Eanes</i> (tinto e branco)
	V. Lic. Alg.	<i>Terras do Infante</i> (branco doce e branco seco)
Quinta do Morgado da Torre, Lda (1000)	DOC Portimão	<i>Tapada da Torre</i> (tinto e branco)
	V. Reg. Alg.	<i>Foral de Albufeira</i> (tinto reserva e tinto); <i>Alvor</i> (tinto e branco)
Adega do Cantor (1000)	V. Reg. Alg.	<i>Vida Nova</i> (tinto reserva, tinto e rosé)
Quinta dos Vales, Agricultura e Turismo, SA (600)	DOC Lagoa	<i>Estombar dos Vales</i> (tinto reserva e tinto)
	V. Reg. Alg.	<i>Porta dos Vales</i> (tinto e branco)
J. Lopes, Lda (400)	DOC Lagos	<i>Quinta dos Lopes</i> (tinto e branco)
	V. Reg. Alg.	<i>Catalão</i> (tinto e branco)
	V. Lic. Alg.	<i>Muska</i> (branco doce e branco seco)
Soc. Agro-Ind. Monte das Laranjeiras (250)	V. Reg. Alg.	<i>Monte das Laranjeiras</i> (tinto)
Carlos Eduardo Silva e Sousa (200)	DOC Tavira	<i>Terras da Luz</i> (tinto reserva e tinto)
	V. Reg. Alg.	<i>Fuzeta</i> (tinto colheita seleccionada); <i>Balsa</i> (tinto)
Rui Manuel Coelho Virgínia (200)	V. Reg. Alg.	<i>Barranco Longo</i> (tinto touriga nacional, tinto reserva, tinto e rosé seco)
Algra - Soc. Agropecuária (150)	V. Reg. Alg.	<i>Monte Escola</i> (tinto), <i>Foral de Silves</i> (tinto), <i>Xelb</i> (tinto)
Guillaume Cristiam Ehlers (50)	V. Reg. Alg.	<i>Monte da Casteleja</i> (tinto e branco)
Cruz Alta Agricultura Lda (50)	V. Reg. Alg.	Em fase de lançamento
Helwig Ehlers (20)	V. Reg. Alg.	<i>Quinta Velha</i> (tinto e branco)

Notas: Tipos de vinho considerados: Denominação de Origem Controlada (DOC), Vinho Regional Algarve e Vinho Licoroso Algarve. Para além destes produtores, existem outras manifestações de interesse na certificação de vinhos para o ano de 2006. Fonte: CVRAL, Dezembro de 2005.

Por iniciativa da Região de Turismo do Algarve está actualmente a ser desenvolvida a rota do vinho desta região, a qual se virá juntar às onze rotas em funcionamento no país (Simões, 2003: 441). Englobando previsivelmente a adega cooperativa de Lagoa e pouco mais de meia dúzia dos novos produtores da região, a rota irá envolver também algumas unidades de restauração dispostas a aceitar um conjunto de condições prévias, nomeadamente a apresentação de uma carta de vinhos algarvios.

Considerando o contexto de forte concorrência nacional e internacional que os vinhos algarvios enfrentam, quer ao nível da qualidade percebida quer ao nível dos preços praticados, continua válida a aposta estratégica definida em Vaz e Vieira (1998), toda ela voltada para a produção de vinhos de qualidade vocacionados para o mercado interno regional. Porém, a nova imagem dos vinhos algarvios, veiculada pelos novos produtores, não será suficiente para escoar o grosso da produção da região, centrada na adega cooperativa de Lagoa. Aliado à necessidade de melhoria constante dos seus produtos de qualidade, de que são exemplo maior os seus famosos vinhos licorosos *Algar seco* ou *Afonso III*, esta adega terá ainda que encontrar saídas vantajosas para os seus produtos indiferenciados, onde a inovação deverá ter um papel preponderante. Neste campo, e na tradição do vinho licoroso algarvio, foi já lançado no mercado um digestivo embalado em *bag in box*, de baixo custo, vocacionado para a restauração. Também o incremento da produção do vinho *rosé* parece estar em marcha e muitas outras soluções deverão ser encontradas.

A subjectividade inerente à degustação do vinho faz depender a sua apreciação de um conjunto diversificado de factores, onde pesa largamente a imagem socialmente construída em torno dos diversos produtos. Desta forma, a promoção do vinho do Algarve é fundamental para dar a conhecer os novos vinhos da região e criar uma imagem positiva junto dos potenciais consumidores (Quadro 6). Para isso deverão concorrer não só diligências técnicas na área do *marketing*, individual e colectivo, como também um conjunto de acções no âmbito da “produção ideológica” do vinho algarvio.⁴⁷ Neste campo, não é por demais sublinhar a importância da acção da Confraria dos Enófilos e Gastronómica do Algarve, as festas regionais e locais relacionadas com o vinho, a ligação do vinho às diferentes formas de arte, a ligação aos costumes, tradições e cultura popular e, finalmente, a importância da produção de escritos diversos, sejam de natureza jornalística, sejam de natureza livreira, de que a presente obra pretende ser um exemplo maior.

Para um balanço geral da evolução da vinha e do vinho no Algarve do século XX, poderíamos recordar que, no início do século, a viticultura nacional encontrava-se centrada em grandes manchas vinícolas,

desde o Minho e Trás-os-Montes até ao Vale do Tejo e Península de Setúbal. Arredados dos grandes circuitos comerciais nacionais e internacionais, o Alentejo e o Algarve apresentavam pequenas manchas de vinha, voltada sobretudo para o autoconsumo e para o mercado regional. Constituíam excepções o vinho da Fuzeta, único conhecido fora da região, e os vinhos licorosos usado em lotação com os vinhos do Douro para o fabrico de vinho do Porto. Foi esta prática, juntamente com o tardio aparecimento da filoxera na região, que possibilitou o período áureo da viticultura algarvia, ou seja, das últimas décadas do século XIX até à regulamentação do comércio do vinho do Porto em 1907.

Apesar de progressos significativos ao nível organizativo e institucional, nomeadamente a criação de uma rede de adegas cooperativas sob a égide da Junta Nacional do Vinho e a demarcação da região para a produção de vinhos com denominação de origem, a condição de subalternidade da viticultura algarvia manter-se-á durante todo o séc. XX.

Na actualidade, a adopção de modelos de consumo que privilegiam o consumo ocasional de vinhos de qualidade, colocou em causa o modelo de produção em massa prosseguido até muito tarde pela viticultura algarvia. Mais recentemente, a reestruturação de parte significativa dos vinhedos e o aparecimento de novos viticultores, desenharam um novo quadro para a imagem da viticultura da região. Paralelamente, desenharam-se algumas iniciativas tendentes a aproximar o turismo destas novas realidades empresariais, reconhecida que é a importância deste sector na valorização do património histórico e cultural das regiões onde se pratica e, conseqüentemente, na valorização dos produtos de qualidade aí produzidos.

VINHOS TINTOS

Com predominância da casta negra mole, ostentam uma cor rubi bastante aberta, com tonalidades de morango e *nuanças* de tijolo; aromas discretos, com notas de frutos silvestres; o sabor mostra taninos macios e delicados e uma estrutura fina e equilibrada.

VINHOS BRANCOS

Cor carregada, aromas a frutos de polpa branca bem maduros, sabores quentes e aveludados, com forte presença de álcool.

VINHOS LICOROSOS

Cor dourada profunda com *nuanças* acobreadas; aromas fumados e a frutos secos; com sabores de grande complexidade e secura, são excelentes como aperitivos.

Fonte: Adaptado de Loureiro (2004: 302)

Quadro 6 | Tendências gerais das notas de prova dos vinhos algarvios

⁴⁷ Sobre produções ideológicas endógenas e exógenas à esfera vitícola, veja-se Bartoli e Boulet (1989: 755) ou, para uma síntese do conceito, Simões (2006: 220-224).



60 | Paladares a descobrir



A Confraria dos Enófilos e Gastronómica do Algarve foi constituída com a natureza de associação, por escritura pública de 18-02-2003, tendo por fundadores o Instituto de Formação Turística, a Direcção Regional de Agricultura do Algarve, a Comissão Vitivinícola Regional Algarvia e a Região de Turismo do Algarve.

A CONFRARIA TEM POR OBJECTO:

- a) Promover a investigação do património gastronómico nos seus múltiplos aspectos: receituário, arte e técnica da cozinha tradicional, seus produtos, evolução, cozinheiros famosos, relacionamento arte popular/gastronomia, pesquisa das antigas casas de comida da região e outros aspectos que permitam fazer uma reconstrução histórica da cozinha dos nossos antepassados e da sua evolução no tempo;
- b) Defender e divulgar a autenticidade da verdadeira gastronomia algarvia, sem no entanto reprimir a sua evolução natural e adequada aos processos da técnica;
- c) Promover a nível regional, nacional e internacional a gastronomia algarvia, das formas tidas como adequadas;
- d) Elaborar uma carta de gastronomia da região incluindo sopas e entradas, pratos de peixe, carne e sobremesas e patrocinar a publicação periódica de um roteiro gastronómico da região;
- e) Promover a elaboração de uma carta de vinhos algarvios, em colaboração com enófilos da região com vista à sua dignificação e divulgação;
- f) Fomentar a recolha de utensilagem e quaisquer materiais ligados à cozinha e à gastronomia do Algarve, visando a criação de um museu;
- g) Elegir e premiar anualmente a melhor cozinheira/cozinheiro e o melhor restaurante especializado na cozinha regional algarvia e homenagear os seus cozinheiros e entidades individuais e ou colectivas que tenham contribuído de forma relevante para promover a gastronomia da região;
- h) Promover o intercâmbio com outras agremiações congéneres, nacionais ou estrangeiras;
- i) Promover e apoiar todas as iniciativas conducentes à sensibilização dos proprietários de unidades hoteleiras e dos restaurantes da região

algarvia ou localizadas em outras regiões do país ou do estrangeiro, mas que sejam pertença de naturais da região, com vista à apresentação permanente da gastronomia algarvia, bem como dos seus vinhos, toalhas e louças regionais.

Para a consecução e desenvolvimento deste objecto a Confraria tem duas divisões autónomas: Divisão Enófila e Divisão Gastronómica.

COM VISTA À REALIZAÇÃO DOS OBJECTIVOS ENUNCIADOS, A CONFRARIA PODERÁ:

- a) Editar livros, folhetos, cartazes e outro material de informação;
- b) Promover a publicação de artigos de investigação e divulgação na imprensa, regional, nacional e internacional e premiar os melhores trabalhos;
- c) Promover a realização de encontros báquicos e gastronómicos com almoços, jantares, merendas e ceias de gastronomia da região de preferência em restaurantes da região ou em restaurantes de outras regiões nacionais e estrangeiras, adequadas às épocas do ano e à especificidade dos eventos;
- d) Organizar concursos de gastronomia regional;
- e) Promover a realização de Concursos e de Provas de Vinhos, quer no território nacional quer no estrangeiro;
- f) Promover junto das entidades competentes a divulgação dos princípios elementares da nossa gastronomia nas escolas dos diversos graus de ensino da nossa região;
- g) Promover acções de formação e sensibilização;
- h) Colaborar com os órgãos locais, regionais e nacionais e internacionais de turismo em todas as acções tendentes à divulgação e promoção da gastronomia e dos nossos vinhos da região algarvia.

A Confraria tem por símbolos o distintivo, o estandarte e o traje. Os seus associados são denominados Confrades, que podem ser fundadores, efectivos, de honra, de mérito e correspondentes. Os órgãos da Confraria são a Assembleia Geral, a Direcção e o Conselho Fiscal.

Carlos Silva e Sousa

CASTAS MAIS REPRESENTATIVAS ACTUALMENTE NO ALGARVE

por ordem de importância

TINTAS



01

Negra Mole

Aurora Neto Martins

Casta tradicional na região do Algarve, constituiu a base dos vinhos tradicionais algarvios, desde há vários séculos, em conjunto com outras castas tintas (Castelão = Periquita) e Trincadeira.

Com produções anuais regulares e bem adaptada às condições edafoclimáticas da região, continua ainda hoje a fazer parte de alguns encepamentos, em vinhas mais antigas.

Actualmente tem vindo a ser substituída por castas oriundas de outras regiões, consideradas mais nobres, devido à riqueza fenólica e antociânica que apresentam, já que a Negra Mole é uma casta de cor rosada e que, vinificada isoladamente, tem fermentação muito demorada.

Quando misturada com outras castas, tem um bom comportamento enológico, contribuindo para tal, o elevado teor de açúcares que geralmente adquire durante a maturação.

Só por si origina vinhos de cor rosada, ricos em álcool, com pouca acidez fixa e pobres em taninos, características estas que contribuem para a sua reduzida longevidade.

A utilização de alguns clones desta casta, já seleccionados na região do Algarve, juntamente com outras castas tintas, pode contribuir para valorizar esta casta tradicional, ao utilizá-la para a produção de outros tipos de vinhos, nomeadamente para a produção de vinhos rosés.



02

Castelão

João Mariano · Nuno Magalhães

É uma casta recomendada para as regiões vitícolas Algarvias, e provavelmente a única da região, com potencialidades para produzir vinhos de qualidade interessante. É também comum a outras regiões Portuguesas, em particular na Estremadura, Ribatejo, Alentejo e Península de Setúbal. Na realidade é justamente nesta última região que em determinados solos mais pobres, esta casta origina vinhos excelentes. No Algarve, serão também os solos de fertilidade moderada, e que proporcionem produções por planta relativamente reduzida, aqueles que terão maior vocação para tirar o melhor partido desta casta. Não é uma casta de grande intensidade corante, fazendo vinhos um pouco abertos na cor e quando de produções elevadas, podem entrar nas tonalidades castanhas com facilidade. Os seus aromas são de frutos vermelhos e acompanyados que é uma preocupação do enólogo que pretenda manter fresca nestes vinhos. O Castelão faz vinhos macios, de acidez baixa, de corpo médio mas já com alguma estrutura no caso de alguns vinhos de Palmela onde, aqui também, tem uma boa evolução com aromas de frutos empastados, couros e especiarias.



03

Trincadeira

João Mariano · Nuno Magalhães

Casta exclusiva de Portugal, é tradicionalmente cultivada quer no Douro, sob o nome de Tinta Amarela, quer no sul do país, como Trincadeira. Entra frequentemente em percentagem considerável nos lotes para vinho do Porto ou para alguns vinhos de consumo Durienses, e tradicionalmente em quase todos os vinhos Alentejanos. É contudo uma casta que necessitando de solos secos e regiões relativamente quentes, é muito sensível a excessos de calor estival, secando os bagos, com conseqüente perda de rendimento e qualidade. Também em zonas que promovam muito vigor e produção, a qualidade vem diminuída. Embora seja uma casta com potencialidades para produzir bons vinhos, de que são alguns Alentejanos, nomeadamente da zona de Portalegre, requer cuidados especiais na escolha dos terrenos e na correcta condução da vinha. E é assim, dependente destas condições, que a Trincadeira poderá produzir vinhos com boa cor embora não a consiga preservar por muito tempo, caracteriza-se muito pelos aromas herbáceos e algumas notas balsâmicas e frutos vermelhos do tipo ameixa. Os seus taninos são suaves, medianamente encorpado tornando-o num vinho elegante para ser consumido jovem.



04

Aragonez

João Mariano · Nuno Magalhães

Casta de origem Peninsular, com grande representatividade em várias regiões espanholas, onde toma designações distintas sendo a mais conhecida a Tempranillo na região de Rioja. Em Ribera del Duero, região também de renome mundial é designada por Tinto fino. Em Portugal é igualmente uma casta tradicional muito antiga e de grande valor qualitativo, originariamente na região demarcada do Douro, chamada de Tinta Roriz e no Alentejo. É uma das castas mais importantes para a produção de vinho do Porto, mas está também na base de grandes vinhos de consumo produzidos um pouco por todo o país. É uma casta precoce, bem adaptada à região do Algarve, onde é das primeiras a ser vindimada. A sua produtividade é muito variável em função dos anos ou dos solos, mas os melhores vinhos são sempre oriundos de produções por videira relativamente modestas, pois que para produções elevadas os vinhos perdem cor, estrutura e aromas. Assim, com estas produções obtêm-se vinhos de cor profunda e intensidade aromática intensa, caracterizada pelos frutos vermelhos do tipo de amora silvestre ou cassis em zonas e anos mais quentes, ou framboesa ou morango quando a maturação não é tão forte; é uma casta rica em taninos mas macios dando vinhos com bom corpo, equilibrados com um álcool sempre médio alto e com uma boa afinidade com a madeira. Não sendo uma casta de grande complexidade, pela sua textura é obrigatória num lote de vinho de qualidade.



05

Cabernet Sauvignon

João Mariano · Nuno Magalhães

Casta base em todos os vinhos da região de Bordeaux, em associação com o Merlot e Cabernet franc, expandiu-se rapidamente por todo o mundo vitícola, em especial para os países do chamado Novo Mundo (América, Chile, Argentina, África do Sul, Austrália), onde é responsável pela produção de vinhos de elevadíssimo valor qualitativo. Em Portugal, a sua introdução é recente, em parte devido ao facto da existência de um já muito elevado número de castas bem adaptadas às respectivas regiões vitícolas. Contudo, naquelas onde as castas recomendadas tradicionais têm qualidade média, a Cabernet Sauvignon vem desempenhando um papel muito importante como casta melhoradora. Em particular no Algarve, os ainda poucos vinhos elaborados com a sua participação, mostram indiscutível valor qualitativo, o que atesta bem a sua boa adaptação a esta região. De facto, esta sua boa adaptação aos vários tipos de solos e climas onde é plantada, além de produzir vinhos sempre de boa qualidade, mantém as suas características particulares. A sua cor pode variar entre o rubi e o grenat, o aroma pelo qual a casta é identificado é pelo aroma a mirtilos. Nos vinhos novos será o aroma a ameixa preta ou amora e quando ligeiramente evoluídos, caracteriza-se pelos aromas do tipo de apara de lápis e caixa de charutos. Mas uma característica forte e que os enólogos tentam evitar é o aroma verde dos pimentos que aparece mais evidente de uvas com pouca maturação. Em determinadas zonas, nomeadamente Califórnia ou Chile, são os aromas a eucalipto e hortelã que se podem notar melhor. O Cabernet Sauvignon pode produzir vinhos bem encorpados de acidez equilibrada, taninos secos e fruta de grande complexidade. São vinhos equilibrados, de certo modo fáceis de beber tornando-a na casta tinta mais popular a nível do consumidor.



06

Touriga Nacional

João Mariano · Nuno Magalhães

É com certeza a casta tinta Portuguesa de mais elevada qualidade, e uma das melhores a nível mundial. Com origem remota nas regiões do Douro e Dão, expandiu-se nos últimos anos para todas as regiões vitícolas do país, onde tem revelado uma grande adaptação e sempre grande qualidade. Também começa a ser plantada noutros países, nomeadamente na Austrália, estimando-se que a sua expansão venha a ter brevemente grande representatividade. Actualmente está na base não só de alguns Porto Vintage, mas também de grandes vinhos, quer em associação com outras castas, quer monovarietais, já que é uma casta com características muito completas, podendo garantir por si só os melhores níveis de cor, sabor, complexidade aromática, estrutura e harmonia. Os melhores vinhos produzidos recentemente no Algarve têm geralmente esta casta como uma das dominantes. Estando, naturalmente, sujeita à influência do “terroir” onde está inserida, do ponto de vista organoléptico, é uma casta que mantém sempre a sua identidade. Apresenta-se sempre com bastante cor e reflexos violáceos que se mantêm ao longo de alguns anos, principalmente na região do Douro. Aromaticamente complexo, quando novo, o vinho tem aromas herbáceos como folhas de chá ou mangerico, florais, sendo a violeta o mais evidente, e todos os frutos vermelhos que podem ir desde os frutos de bosque mais maduros aos mais suaves de ameixa ou cereja dependendo da maturação a que for sujeita. Tem uma acidez equilibrada, taninos fortes, bem constituídos, dá origem a vinhos encorpados e com grande capacidade de envelhecimento.



07

Syrah

João Mariano · Nuno Magalhães

Oriunda da região francesa de Côtes du Rhône, onde produz vinhos afamados e cada vez mais importantes nas regiões de Provence e do Languedoc-Roussillon, tem-se expandido nas últimas décadas, para outros países, muito em particular na Austrália adoptando aqui o nome de Shiraz. Também em Portugal chegou recentemente, no sul do país, tendo revelado uma boa adaptação e qualidade. Sendo uma casta tipicamente de regiões quentes, prevê-se que tenha no Algarve enormes potencialidades, as quais se vêm revelando por alguns vinhos a partir dela produzidos. Produz vinhos com bastante cor mas é a sua riqueza aromática que tem conquistado tantos consumidores. Pode ter aromas a cravos e violetas, o fumado, o torrado e os frutos silvestre da zona do Hermitage ou os aromas mais a chocolate, fruta preta e especiarias dos vinhos Australianos. Produz vinhos encorpados com taninos maduros e geralmente graduações elevadas. Com o seu envelhecimento ganha aromas a caça, couro e tabaco.

BRANCAS



08

Crato Branco

Manuel Romão

Uma das castas de maior prestígio na região de Lagoa pela sua qualidade e versatilidade tem um lugar especial entre as castas brancas nacionais, sendo uma das que ocupa maior área de cultivo e que está presente em quase todas as regiões vitícolas.

Alia uma elevada resistência a doenças e pragas com uma produção regular. O cacho, de tamanho médio, é compacto e os bagos estão bem fixos.

O mosto alia uma acidez fixa elevada, difícil de obter em regiões quentes como o Algarve, a um pH baixo e a um elevado potencial alcoólico atingindo na maturação enológica valores de 13% potenciais.

Em sobrematuração, que atinge com alguma facilidade, pode chegar aos 16% ou mais. Esta característica tem sido aproveitada para a produção de vinhos licorosos secos que são excelente aperitivo. Os vinhos de mesa, de cor palha, são encorpados com aroma de intensidade média e boa persistência na boca. A sua evolução em garrafa é positiva, dando lugar a aromas e sabores onde se notam aromas a frutos secos tipo noz, avelã e também a rebuçado.

BIBLIOGRAFIA

01

FONTES MANUSCRITAS

CVRAL – Comissão Vitivinícola Regional Algarvia
CVRAL (2005) – “Nótula histórica e elementos de informação sobre a CVR Algarvia e o Sector Vitivinícola do Algarve”. [Documento dactilografado amavelmente cedido pela CVRAL]

IAN/TT – Instituto dos Arquivos Nacionais/Torre do Tombo (Lisboa)

Chancelarias Régias (Ch.)

Chancelaria de D. Afonso III, livro 1

Chancelaria de D. Afonso V, livros 4, 5, 7, 8, 9, 16, 23, 24, 31, 33, 34

Chancelaria de D. Dinis, livros 1, 2, 3

Chancelaria de D. Fernando, livros 1, 2, 3, 4

Chancelaria de D. João I, livros 1, 2, 3, 4

Chancelaria de D. João II, livros 8, 12, 17, 20, 21, 22

Chancelaria de D. Manuel I, livros 6, 15, 16, 20, 24, 28, 39

Gavetas (Gav.)

Gaveta XX, mç. 10, n.º 34.

Leitura Nova (L.N.)

Direitos Reais (D.R.), livros 1 e 2

Odiana (Od.), livros 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

Mesa da Consciência e Ordens (M.C.O.)

Ordem de Avis / Convento de S. Bento (O.A./S. B.A.)

- mç. 4, n.º 428

- mç. 5, n.º 484, 489, 492, 500

- mç. 8, n.º 713, 723, 736, 737, 746, 752, 753, 757, 758, 759, 763, 775, 780

- mç. 9, n.º 797

Ordem de Santiago (Antiga Coleção Especial) (O.S.)

- *Documentos Particulares*, mç. 2, n.º 19

Ordem de Santiago/Convento de Palmela (O.S./C.P.)

- mç. 1, n.º 10, 31, 61

- mç. 2, n.º 61

- mç. 3, n.º 207

- mç. 43, n.º 4006

- lv. 272 [*Livro dos Copos*]

Núcleo Antigo

NA 564 – Livro do almoxarifado de Tavira (1533-1534)

Suplemento de Cortes (Supl. Cortes)

- mç. 4, n.º 47, 48, 55

02

FONTES IMPRESSAS E EM SUPORTE ELECTRÓNICO

O Alcorão Sagrado (2005):

<http://www.coran.org.ar/portugues/Indices/intro-corao.htm>

BOTÃO, Maria de Fátima (1989) – *O foral de Porches*, transcrição e tradução de Saúl António Gomes, Faro, Algarve em Foco Editora.

Catálogo – “Catálogo de todas as igrejas, comendas e mosteiros que havia nos reinos de Portugal e Algarves, pelos anos 1320 e 1321, com a lotação de cada uma delas. Ano de 1746” in Fortunato de Almeida, *História da Igreja em Portugal*, nova ed. preparada por Damião Peres, vol. IV, Porto – Lisboa, Livraria Civilização Editora, 1971, pp. 90-144.

Ch.A. – Chancelarias Portuguesas. D. Afonso IV, ed. A. H. de Oliveira Marques e Teresa Ferreira Rodrigues, vols. I-III, Lisboa, INIC – Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 1990-1992.

Ch.D. – Chancelarias Portuguesas. D. Duarte, vols. I (tomos 1 e 2), II e III, ed. João José Alves Dias, Lisboa, Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 1998-2002.

Ch.J. – Chancelarias Portuguesas. D. João I, vol. I, tomo 1 (1384-1385), ed. João José Alves Dias, Lisboa, Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 2004.

Ch.P. – Chancelarias Portuguesas. D. Pedro I, ed. A. H. de Oliveira Marques, Lisboa, INIC – Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 1984.

COELHO, António Borges (1972) – *Portugal na Espanha Árabe*, vol. I e II, Lisboa, Ed. Caminho.

COELHO, António Borges (1975) – *Portugal na Espanha Árabe*, vol. IV, Lisboa, Ed. Caminho.

C.P.F. – Cortes Portuguesas. Reinado de D. Fernando I (1367-1383), vol. I (1367-1380), ed. A. H. de Oliveira Marques e Nuno José Pizarro Pinto Dias, Lisboa, INIC – Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 1990.

C.P.A. – Cortes Portuguesas. Reinado de D. Afonso IV (1325-1357), ed. A. H. de Oliveira Marques, Maria Teresa Campos Rodrigues e Nuno José Pizarro Pinto

Dias, Lisboa, INIC – Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 1982.

C.P.M. – Cortes Portuguesas. Reinado de D. Manuel I (Cortes de 1498), Lisboa, Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 2002.

C.P.P. – Cortes Portuguesas. Reinado de D. Pedro I (1357-1367), ed. A. H. de Oliveira Marques e Nuno José Pizarro Pinto Dias, Lisboa, INIC – Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 1986.

DOM DUARTE, Leal Conselheiro, edição, introdução e notas de João Morais Barbosa, Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1982.

D.P. – Descobrimientos Portugueses, ed. João Martins da Silva Marques, vol. I, Suplemento ao vol. I e vol. III, Lisboa, INIC, 1988 [fac-símile da ed. de Lisboa, Instituto para a Alta Cultura, 1944-1971].

Forais Manuelinos – Forais Manuelinos do reino de Portugal e do Algarve, vol. IV – *Entre Tejo e Odiana*, ed. Luís Fernando de Carvalho Dias, [Fundão], ed. do autor, 1965.

Forais de Silves – Forais de Silves, ed. Maria Filomena Andrade, estudo histórico por Manuela Santos Silva, Silves, Câmara Municipal de Silves, 1993.

Foral de Loulé – O Foral de Loulé: 1504 – D. Manuel, coord. Manuel Pedro Serra, Loulé, Arquivo Histórico Municipal de Loulé, 2004.

Frei João de S. José, Corografia – Frei João de S. José, *Corografia do Reino do Algarve (1577)* in Guerreiro e Magalhães (1983): 21-132.

Hist. florestal – História florestal, aquícola e cinegética. Colectânea de documentos existentes no Arquivo Nacional da Torre do Tombo – Chancelarias Reais, ed. C. M. Baeta Neves, vols. I-VI (1208-1583), Lisboa, 1980-1990.

LAPA, Manuel Rodrigues (1970) – *Cantigas d’ Escarnho e de Maldizer dos Cancioneiros Galego-portugueses*, 2ª edição, Vigo, Ed. Galaxia.

L.A.S. – Livro do Almoxarifado de Silves (século XV), pref. Humberto Baquero Moreno, transcrição de Maria José da Silva Leal, notas, observações e comentários de José D. Garcia Domingues, Silves, Câmara Municipal de Silves, 1984.

L.B.J.P. – *Livro dos Bens de D. João de Portel: Cartulário do século XIII*, ed. Pedro A. De Azevedo, nota histórica por Anselmo Braamcamp Freire, Lisboa, Arquivo Histórico Português, 1906-1910.

LOBO, C. B. de Lacerda (1812) – *Memória sobre a agricultura do Algarve e Melhoramento que pode ter*, introdução e notas de Luís Vidigal in *Anais do Município de Faro*, nº 24, 1994, pp. 217-248.

L.P.A. – *Livro das Posturas Antigas*, ed. Maria Teresa Campos Rodrigues, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1974.

M.H. – *Monumenta Henricina*, ed. A. J. Dias Dinis, 15 vols., Coimbra, Comissão Executiva das Comemorações do V Centenário da Morte do Infante D. Henrique, 1960-1978.

O.A. – *Ordenações Afonsinas*, livros I-V, nota de apresentação de Mário Júlio de Almeida Costa, nota taxológica de Eduardo Borges Nunes, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 1984 [ed. fac-similada da ed. de Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 1792].

O.D. – *Ordenações del-Rei Dom Duarte*, ed. Martim de Albuquerque e Eduardo Borges Nunes, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 1988.

P.M.H. *Leges – Portugaliae Monumenta Historica. Leges et Consuetudines*, vol. I, Lisboa, Academia das Ciências de Lisboa, 1866.

Posturas de Faro – Posturas camarárias da Cidade de Faro, apresentação, leitura, índices, notas e glossário por Francisco I. Lameira e António C. Canário, in *Anais do Município de Faro*, nº 20, 1990, pp. 97-161.

ROSA, José António Pinheiro e (1974) – “Pharonesia Monumenta Historica”, *Anais do Município de Faro*, nº 4, pp. 238-243.

ROSA, José António Pinheiro e (1983) – *O foral de Faro*, Faro, Câmara Municipal de Faro.

T.C.M. – *Tombos da Ordem de Cristo*, tomo 1 – *Comendas a sul do Tejo (1505-1509)*, coord. Iria Gonçalves, Lisboa, Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 2002.

V.L. I – *Actas de Vereação de Loulé: Séculos XIV-XV*, coord. Manuel Pedro Serra, leituras de Luís Miguel Duarte, João Alberto Machado e Maria Cristina Cunha, Loulé, Arquivo Histórico Municipal de Loulé, sep. se *Al’-Ulyã*, nº 7, 1999-200.

V.L. II – *Actas de Vereação de Loulé: Século XV*, coord. Manuel Pedro Serra, leituras de Luís Miguel Duarte, Loulé, Arquivo Histórico Municipal de Loulé, suplemento de *Al’-Ulyã*, nº 10, 2004.

A vinha portuguesa – A vinha portuguesa: revista mensal dedicada ao progresso e defeza da viticultura nacional, publ. e dir. F. d’Almeida e Brito, Alfredo Le Cocq e Jorge de Mello, Lisboa, 1889.

Visitação – Visitação da Ordem de Santiago ao Algarve (1517-1518), coord. Manuel Pedro Serra, transcrições de Fernando Calapez e António Viegas, Loulé, Arquivo Histórico Municipal de Loulé, suplemento da revista *Al’-Ulyã*, nº 5, 1996.

03 ESTUDOS

AG (2005) – “Adega Cooperativa de Lagos renovou imagem”, *Jornal Região Sul, Diário Online* (<http://www.regiao-sul.pt>), edição de 26 de Outubro de 2005.

AGUIAR, António Augusto de (1876) – *Conferências sobre vinhos*, Lisboa, Tipografia da Real Academia das Ciências.

ARIÉ, Rachel (1990) – *L’Espagne Musulmane au temps des Nasrides (1232-1492)*, nova edição revista, Paris, Boccard.

ARRUDA, Ana Margarida (1997) – *As Cerâmicas Áticas do Castelo de Castro Marim*, Lisboa, Edições Colibri.

ARRUDA, Ana Margarida; ALMEIDA, Rui Roberto (1999) – «As importações de vinho itálico» in *Économie et Territoire en Lusitanie Romaine*, actes et travaux réunis et présentés par Jean-Gérard Gorges et Fº. Germán Rodríguez Martín, Madrid, Casa de Velásquez, pp. 135-156.

ASSUNÇÃO, Fernando S. M. (1946) – *Viabilidade da instalação de uma Adega Regional no Concelho de Lagoa – Relatório Final do Curso de Engenharia Agrônomo*, Lisboa, Instituto Superior de Agronomia da Universidade Técnica de Lisboa.

AZEVEDO, J. Lúcio de (1929) – *Épocas de Portugal Económico: esboços de história*, Lisboa, Liv. Clássica.

AZEVEDO, Pedro A. de (1903) – “Os Escravos”, *Arquivo Histórico Português*, vol. I, pp. 289-307.

BARROS, Maria Filomena Lopes de (2004) – *Tempos e espaços de Mouros. A minoria muçulmana no Reino Português (sécs. XII a XV)*, Évora, Dissertação de Doutoramento em História apresentada à Universidade de Évora, policop.

BARTOLI, Pierre; BOULET, Daniel (1989) – *Dynamique et régulation de la sphère agro-alimentaire: l’exemple viticole*, tomos I-III, Montpellier, Institut National de la Recherche Agronomique.

BASTOS, Cristiana Lage David (1993) – *Os Montes do Nordeste Algarvio*, Lisboa, Ed. Cosmos.

BEIRANTE, Maria Ângela (1987) – “Relações entre o homem e a natureza nas mais antigas posturas da Câmara de Loulé (séculos XIV-XV)”, in *Actas das I Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, Loulé, Câmara Municipal de Loulé, pp. 231-242.

BEIRES, José de (1873) – *Relatório apresentado à Junta Geral do Distrito de Faro na sessão ordinária de 1873: resoluções e consultas da Junta Geral*, Coimbra, Imprensa Académica.

BEIRES, José de (1875) – *Relatório apresentado à Junta Geral do Distrito de Faro na sessão ordinária de 1875: resoluções e consultas da Junta Geral*, Coimbra, Imprensa Académica.

BEIRES, José de (1876) – *Relatório apresentado à Junta Geral do Distrito de Faro na sessão ordinária de 1876: resoluções e consultas da Junta Geral*, Coimbra, Imprensa Académica.

BEIRES, José de (1877) – *Relatório apresentado à Junta Geral do Distrito de Faro na sessão ordinária de 1877: resoluções e consultas da Junta Geral*, Coimbra, Imprensa Académica.

BOLENS, Lucie (1994) – *Agrónomos andaluces de la Edad Media*, Granada, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Granada.

BOTÃO, Maria de Fátima (1992) – *Silves: a capital de um Reino Medieval*, Silves, Câmara Municipal de Silves.

BRESC, Henri; NEF, Annliese (1999) – *Idrissi. La première géographie de l’Occident*, Paris, Flammarion.

BRITO, José Cristóvão de (1982) – *Perspectiva agrária do Algarve. Ordenamento e melhoramento agrícolas, ano de 1953*, Lisboa, Centro de Documentação e Informação do Instituto de Gestão e Estruturação Fundiária.

BRUN, Jean-Pierre (1997) – “Production de l’huile et du vin en Lusitanie Romaine”, *Conimbriga*, nº 36, Coimbra, pp. 45-72.

CABREIRA, Thomaz (1918) – *O Algarve económico*, Lisboa, Imprensa Libânio da Silva.

CABREIRA, Thomaz (1920) – *A política agrícola nacional*, Coimbra, Imprensa da Universidade.

CARVALHO, António (1999) – “Evidências arqueológicas da produção de vinho nas villae romanas do território português”, in *Économie et Territoire en Lusitanie Romaine*, actes et travaux réunis et présentés par Jean-Gérard Gorges et Fº. Germán Rodríguez Martín, Madrid, Casa de Velásquez, pp. 361-390.

CASTRO, Teresa de (1996) – “La Alimentación en la Cronística Almohade y Nazarí: Acerca del Consumo de Vino”, *La Mediterrània àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, XIV Jornades D’Estudis Històrics Locals, Mallorca, Institut d’Estudis Balàrics, pp. 591-614 (http://clio.rediris.es/articulos/al_vino_htm).

CASTRO, Teresa de (2000) – “Tabernas y taberneros en el Reino de Granada”, *História*, ano XXIV, nº 292, Madrid, Agosto 2000, pp. 10-26.

CAVACO, Carminda (1976) – *O Algarve Oriental : as vilas, o campo e o mar*, 2 vols., Faro, Gabinete do Planeamento da Região do Algarve.

CAVACO, Hugo (2000) – *Castro Marim quinhentista: o foral novo (de 1504) e o tombo da comenda (de 1509): subsídios para uma interpretação histórica da vila*, Castro Marim, Câmara Municipal de Castro Marim.

CCRA – Comissão de Coordenação da Região do Algarve (1990) – *Plano Regional de Ordenamento do Território do Algarve (PROTAL)*, Faro, Comissão de Coordenação da Região do Algarve.

COELHO, Isabel; SANTOS, Maria João; GUERREIRO, Armando (2001) – *Turismo no espaço rural, uma mais valia para a diversificação da economia rural*, comunicação apresentada ao XI Congresso do Algarve: <http://www.dre-algarve.min-economia.pt/publicacoes/>, 30.12.2005.

COELHO, Maria Helena da Cruz (1990) – “Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievos”, *Homens, espaços e poderes (sécs. XI-XVI). I – Notas do viver social*, Lisboa, Livros Horizonte, pp. 9-22.

COSTA, B. C. Cincinnato da (1900) – *O Portugal vinícola. Estudos sobre a ampelographia e o valor oenológico das principais castas de videiras de Portugal*, Lisboa, Imprensa Nacional.

DIAS, João José Alves (1996) – *Gentes e espaços (em torno da população portuguesa na primeira metade do século XVI)*, vol. I, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian – JNICT.

DIAZ PLAZA, Fernando (1995) – *A Vida Quotidiana na Espanha Muçulmana*, Lisboa, Editorial Notícias.

DREAL – Direcção Regional da Economia do Algarve (2005) – “Turismo no espaço rural – um contributo para a Estratégia de Desenvolvimento Turístico do Algarve”: <http://www.dre-algarve.min-economia.pt/publicacoes/>, 30.12.2005.

DREAL – Direcção Regional da Economia do Algarve (2005a) – “O caso das aguardentes não preparadas”: <http://www.dre-algarve.min-economia.pt/publicacoes/>, 30.12.2005.

DREAL – Direcção Regional da Economia do Algarve (2005b) – “O caso das queijarias”: <http://www.dre-algarve.min-economia.pt/publicacoes/>, 30.12.2005.

ENCARNAÇÃO, José d’ (1984) – *Inscrições Romanas do Conventus Pacensis. Subsídios Para o Estudo da Romanização*, Coimbra, Instituto de Arqueologia da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

ÉTIENNE, Robert e MAYET, Françoise (2000) – *Le Vin Hispanique*, Paris, Dif. Bocard.

FABIÃO, Carlos (1998) – “O Vinho na Lusitânia: reflexões em torno de um problema arqueológico”, *Revista Portuguesa de Arqueologia*, Vol I, n.º 1, Lisboa, pp. 169-198

FAUSTINO, Rolando (1996) – “Programa Operacional – Reestruturação da Vinha” in *1.ª Jornadas de Produção Agrícola do Algarve (Montechoro, 1992) – Comunicações*, vol. I, Faro, Direcção Regional de Agricultura do Algarve, pp. 189-203.

FEIO, Mariano (1983) – *Le Bas Alentejo et l’Algarve*, Évora, INIC – Centro de Ecologia Aplicada da Universidade de Évora.

FERREIRA, M. Valentina Garcia (2003) – “A fruta de Loulé na Europa medieval: análise de manuscritos do século XV”, *Al-Ulyã*, n.º 9, pp. 215-239.

FERRO, Maria José Pimenta (1970) – *Os judeus em Portugal no século XIV*, Lisboa, Instituto de Alta Cultura – Centro de Estudos Históricos anexo à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.

FIGUEIREDO, A. de Sousa (1873) – *Breves considerações praticas para o melhoramento da fabricação dos vinhos do Algarve*, Lisboa, Typographia Universal.

FONSECA, Luís Adão da; PIZARRO, José Augusto P. de Sotomaior (1987) – “Algumas considerações sobre o comércio externo algarvio na época medieval”, in *Actas das I Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, Loulé, Câmara Municipal de Loulé, pp. 61-89.

FORTES, Mário C. (1915) – *Primícias agrícolas e plantas subtropicais no Algarve*. [Comunicação apresentada ao Congresso Regional Algarvio], Lisboa, Tipografia Moralizadora.

FVD – Federação dos Vinicultores do Dão (1945) – *Relatório e Contas*, Viseu, Federação dos Vinicultores do Dão.

GARCIA, João Carlos (1986) – *O espaço medieval da Reconquista no sudoeste da Península Ibérica*, Lisboa, Centro de Estudos Geográficos.

GOMES, J. António (1907) – *Conservação das uvas de mesa e fabrico de passa de uvas. Dissertação Inaugural*, Typographia do Commercio de Leiria, Abílio e Saraiva.

GONÇALVES, Francisco Esteves (1983) – *Portugal – País Vinícola*, Lisboa, Editora Portuguesa de Livros Técnicos e Científicos.

GONÇALVES, Iria (1988) – “Acerca da alimentação medieval”, *Imagens do mundo medieval*, Lisboa, Livros Horizonte, pp. 201-217.

GONÇALVES, Iria (1988a) – “Privilégios de estalajadeiros portugueses (séculos XIV e XV)”, *Imagens do mundo medieval*, Lisboa, Livros Horizonte, pp. 143-155.

GONÇALVES, Iria (1989) – *O património do mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV*, Lisboa, FCSH da UNL.

GONÇALVES, Iria (1990) – “Relegagem”, *Dicionário de História de Portugal*, dir. Joel Serrão, s.e., vol. V, Porto, Livraria Figueirinhas, p. 268.

GONÇALVES, Iria (1990a) – “Relego”, *Dicionário de História de Portugal*, dir. Joel Serrão, s.e., vol. V, Porto, Livraria Figueirinhas, pp. 268-269.

GONÇALVES, Iria (1996) – “Um começo de vida: o património de jovens casais louletanos de Quatrocentos”, *Um olhar sobre a cidade medieval*, Cascais, Patrimonia, pp. 177-189.

GONÇALVES, Iria (1996a) – “Despesas da Câmara Municipal de Loulé em meados do século XV”, *Um olhar sobre a cidade medieval*, Cascais, Patrimonia, pp. 191-209.

GONÇALVES, Iria (1999) – “Estado moderno, finanças públicas e fiscalidade permanente”, in *A génese do Estado moderno no Portugal tardio-medieval (sécs. XIII-XV). Ciclo de Conferências*, coord. Maria Helena da Cruz Coelho e Armando Luís de Carvalho Homem, Lisboa, Universidade Autónoma de Lisboa, pp. 95-107.

GRAÇA, Laura Larcher (1992) – “O sindicato agrícola: primeiros passos (1893-1910)” in *Temas de economia e sociologia agrárias*, Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Agrária – Ministério da Agricultura, pp. 123-155.

GUERREIRO, Manuel Viegas; MAGALHÃES, Joaquim Romero (1983) – *Duas descrições do Algarve no século XVI*, Lisboa, Sá da Costa, «Cadernos da Revista de História Económica e Social, 3».

HANEL, Norbert (1989) – “Römische Öl – und Weinproduktion auf der Iberischen Halbinsel am Beispiel von Munigua und Milreu” *Madrider Mitteilungen*, n.º 30, Mainz, pp. 204-238.

HAUSCHILD, Theodor e TEICHNER, Felix (2002) – *Milreu – Ruínas*, Lisboa, IPPAR (coleção “Roteiros da Arqueologia Portuguesa”, 9).

HILL, Donald R. (1991) – “Arabic Mechanical Engineering: Survey of the Historical Sources”, in *Arabic Sciences and Philosophy*, n.º 1, Cambridge, pp. 167-186 (reed. in *Studies in Medieval Islamic Technology*, Aldershot, Variorum Reprints, 1998, n.º V).

IGEF – Instituto de Gestão e Estruturação Fundiária; DRAAL – Direcção Regional de Agricultura do Algarve (1984-86) – *Cadastro Vitícola da Região do Algarve*, 8 vols., Viseu, IGEF – DRAAL.

IRIA, Alberto (1976) – *Da importância geo-política do Algarve na defesa marítima de Portugal, nos séculos XV a XVIII*, Lisboa, Academia Portuguesa de História.

IRIA, Alberto (1982) – *O Algarve nas cortes medievais portuguesas do século XIV: subsídios para a sua história*, Lisboa, Academia Portuguesa da História.

IRIA, Alberto (1983) – “O vinho no Algarve medieval: subsídios para a sua história”, in *O vinho na história portuguesa (sécs. XIII-XIX)*, Porto, Fund. Eng. António de Almeida – Academia Portuguesa da História, pp. 127-166.

- IRIA, Alberto (1984)** – “Os judeus no Algarve medieval e o centenário israelita de Faro do século XIX (História e Epigrafia)”, *Anais do Município de Faro*, n.º 14, pp. 53-145.
- IRIA, Alberto (1988)** – *O Algarve e os Descobrimentos*, vol. II de *Descobrimentos Portugueses*, tomos 1 e 2, Lisboa, INIC [fac-símile da ed. de Lisboa, Instituto de Alta Cultura, 1956].
- IRIA, Alberto (1990)** – *O Algarve nas cortes medievais portuguesas do século XV: subsídios para a sua história. I – 1404-1449*, Lisboa, Academia Portuguesa da História.
- JÚDICE, Pedro P. Mascarenhas (1916)** – *O Míldio no Algarve*, separata do *Boletim da Associação Central da Agricultura Portuguesa*, Lisboa.
- LAINS, Pedro (1995)** – *A economia portuguesa no século XIX*, Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda.
- LENCASTRE, José de (1953)** – *A vitivinicultura através de alguns documentos medievais de arquivos portugueses (sécs. IX a XV). Subsídios para um estudo*, Porto, Instituto do Vinho do Porto.
- LOPES, João Baptista da Silva (1988)** – *Corografia ou memória histórica, estatística e topográfica do reino do Algarve*, 2 vols., Faro, Algarve em Foco (fac-símile da edição de 1841).
- LOUREIRO, Virgílio (2004)** – *Os melhores vinhos de Portugal. Guia Repsol Portugal*, Repsol YPF.
- MACEDO, Jorge Borges de (1989)** – *A situação económica no Tempo de Pombal*, 3.ª ed., Lisboa, Ed. Gradiva.
- MACHADO, José Pedro (1976)** – “Ensaio sobre a toponímia do concelho de Faro”, *Anais do Município de Faro*, n.º 6, pp. 85-137.
- MACHADO, José Pedro (1982)** – “Algumas notas sobre o Algarve no século XIII”, *Anais do Município de Faro*, n.º 12, pp. 267-277.
- MACHADO, José Pedro (1987)** – *Ensaio sobre a toponímia do concelho de Loulé*, Lisboa, Sociedade de Língua Portuguesa.
- MACIAS, Santiago (1996)** – *Mértola Islâmica. Estudo Histórico-Arqueológico do Bairro da Alcáçova (séculos XII-XIII)*, Mértola, Campo Arqueológico de Mértola.
- MACIEL, M. Justino (2003)** – “O território de Balsa na Antiguidade Tardia”, in *Tavira. Território e Poder. Catálogo*, Lisboa, Universidade Aberta – Câmara Municipal de Tavira, pp. 105-126.
- MADEIRA, José António (1951)** – *Características Meteorológicas do Algarve no Quadro Geral da Climatologia Portuguesa* Comunicação apresentada ao II Congresso Regional Algarvio], Lisboa, Tip. Mendonça.
- MAGALHÃES, Joaquim Romero (1970)** – *Para o estudo do Algarve económico durante o século XVI*, Lisboa, Ed. Cosmos.
- MAGALHÃES, Joaquim Romero (1988)** – “Gado e paisagem: o Algarve nos séculos XV a XVIII”, *Livro de Homenagem a Orlando Ribeiro*, vol. II, Lisboa, Centro de Estudos Geográficos, pp. 83-92.
- MAGALHÃES, Joaquim Romero (1989)** – “Os Ingleses no Algarve nos séculos XVII e XVIII”, *Anais do Município de Faro*, n.º 19, pp. 31-40.
- MAGALHÃES, Joaquim Romero (1993)** – *O Algarve Económico: 1600-1773*, Lisboa, Ed. Estampa.
- MALTEZ, Maria Teresa Nesbitt Rebelo da Silva (1993)** – *Os recursos alimentares no Algarve Oriental (século XIV)*, Lisboa, Dissertação de Mestrado em História Medieval apresentada à FCSH da UNL, policopiada.
- MARQUES, A. H. de Oliveira (1978)** – *Introdução à História da Agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média*, 3.ª ed., Lisboa, Ed. Cosmos.
- MARQUES, A. H. de Oliveira (1980)** – “Notas para a história da feitoria portuguesa na Flandres, no século XV”, *Ensaios de História Medieval Portuguesa*, 2.ª ed., Lisboa, Ed. Veja, pp. 159-193.
- MARQUES, A. H. de Oliveira (1987)** – *A sociedade medieval portuguesa. Aspectos da vida quotidiana*, 5.ª ed., Lisboa, Livraria Sá da Costa Editora.
- MARQUES, A. H. de Oliveira (1988)** – “Para a história do Algarve medieval”, *Novos Ensaios de História Medieval Portuguesa*, Lisboa, Ed. Presença, pp. 171-176.
- MARQUES, A. H. de Oliveira (1990)** – “Pesos e medidas”, *Dicionário de História de Portugal*, dir. Joel Serrão, s.e., vol. V, Porto, Livraria Figueirinhas, pp. 67-72.
- MARQUES, A. H. de Oliveira (1993)** – *Hansa e Portugal na Idade Média*, 2.ª ed., Lisboa, Ed. Presença.
- MARQUES, José (1994)** – “Os castelos algarvios da Ordem de Santiago no reinado de D. Afonso III”, *Relações entre Portugal e Castela nos finais da Idade Média*, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian – JNICT, pp. 125-152.
- MARTINS, Isilda Pires de (1985)** – *O foral de Loulé de 1266*, Faro, Universidade do Algarve.
- MARTINS, José António de Jesus (2001)** – *Lagos medieval*, Vila Real de Santo António, ed. do autor.
- MARTINS, Miguel Gomes (1999)** – “Da Esperança a S. Vicente de Fora: um percurso em torno de Estêvão da Guarda”, *Cadernos do Arquivo Municipal*, n.º 3, Lisboa, pp. 10-60.
- MASCARENHAS, José Fernandes (1954)** – *O vinho da Fuseta na economia do Algarve: subsídios*, Tavira, Tip. Povo Algarvio (sep. do jornal *Povo Algarvio*).
- MASCARENHAS, José Fernandes (1974)** – “Algumas doações de D. Dinis em Faro e seu termo”, *Anais do Município de Faro*, n.º 4, pp. 169-175.
- MELLO, Alexandre de Sousa de Figueiredo e (1895)** – *Estudos Práticos de Vinificação no Sul de Portugal*, Lisboa, M. Gomes Editor.
- MIGUEL, Américo C; OLIVEIRA, Rogério V. de (1952)** – “Planificação de uma rede de adegas cooperativas para a área da jurisdição da Junta Nacional do Vinho”, *Anais da Junta Nacional do Vinho*, vol. IV, Lisboa, pp. 95-365.
- MIGUEL, Américo C; OLIVEIRA, Rogério V. de (1952a)** – “Solução cooperativista do problema da armazenagem de vinhos”, *Anais da Junta Nacional do Vinho*, vol. IV, Lisboa, pp. 43-94.
- MORAES, Manuel do Carmo Rodrigues de (1909)** – *Tratado Prático de Vinificação*, 2.ª ed., Lisboa, Gazeta das Aldeias – Livraria Moreira Editoras.
- MORAES, Paulo de (1894)** – “Economia Vinícola”, *Boletim da Direcção Geral de Agricultura*, ano V, n.º 11, pp. 859-935.
- MORAES, Paulo de (1894a)** – “Reconstituição da vinha europeia pela enxertia sobre cepas americanas”, *Boletim da Direcção Geral de Agricultura*, ano V, n.º 12, pp. 836-955.
- MOUTINHO, Joaquim Ferreira (1890)** – *O Algarve e a fundação patriótica d’uma colónia industrial e agrícola*, Porto, Typographia Elzeviriana.
- OLIVEIRA, Carlos Manuel (1971)** – *Fuzeta: uma abordagem antropológica*, Lisboa, Dissertação de licenciatura apresentada ao Instituto Superior de Ciências Sociais e Política Ultramarina da Universidade Técnica de Lisboa, policopiada.
- OLIVEIRA, Leal de (1977)** – “Subsídios para a localização de Farroilhas, antigo porto do termo de Loulé”, *Anais do Município de Faro*, n.º 7, pp. 231-273.
- OLIVEIRA, Rogério; FONSECA, Francisco (1973)** – *A região vinícola do Algarve: subsídios para a sua demarcação*, Lisboa, Gabinete de Estudos da Junta Nacional do Vinho.
- PAULA, Glória de Santana (2001)** – *Lagos (1745-1792) – Dinâmicas económicas e elites de poder*, Lagos, Estar Edições.
- PEREIRA, A. Gonçalves (1932)** – *Les Vignobles du Portugal*, Toulouse, Imprimerie Henri Basuyau & Cie.
- PEREIRA, J. Campos (1915)** – *Economia e finanças. A propriedade rústica em Portugal*, Lisboa, Imprensa Nacional.

PORTUGAL. Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústria (1883-1886) – *Comissão Anti-Phylloxera do Sul do Reino*, Lisboa, Imprensa Nacional.

RACAP – Real Associação Central da Agricultura Portuguesa (1903) – *Boletim da Real Associação Central da Agricultura Portuguesa*, vol. V, Lisboa.

REI, António (2004) – “Descrições árabes do espaço algarvio, entre os séculos III h. / IX d.C. e VIII h. / XIV d.C.”, *Promontoria. Revista do Departamento de História, Arqueologia e Património da Universidade do Algarve*, nº 2, Faro, pp. 9-34.

RESENDE, António de Oliveira (1994) – *Depois do Espectáculo Trovadoresco. A estrutura dos cancioneiros peninsulares e as recolhas dos séculos XIII e XIV*, Lisboa, Edições Colibri.

RIBEIRO, Orlando (1961) – *Geografia e Civilização*, Lisboa, Instituto de Alta Cultura – Centro de Estudos Geográficos da Universidade de Lisboa.

RIBEIRO, Orlando (1991) – *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico. Esboço de relações geográficas*, 6.ª ed. revista e ampliada, Lisboa, Livraria Sá da Costa Editora.

ROCHA, António Santos (1895) – “Notícia de algumas estações romanas e árabes do Algarve”, *O Arqueólogo Português*, vol. I, n.º 8, pp. 193-212.

ROCHA, António Santos (1896) – “Notícia de Algumas Estações Romanas e Árabes do Algarve”, *O Arqueólogo Português*, Vol II, Lisboa, pp. 65-79.

RONCON, Francisco Xavier de Miranda (1922) – “Sindicatos Agrícolas”, *Agras*, ano VI, Lisboa, pp. 27-39.

RODRIGUES, Ana Maria Seabra de Almeida (2001) – “Vinhedos torrienses nos finais da Idade Média”, *O Vinho, a História e a Cultura Popular*, Lisboa, Instituto Superior de Agronomia, pp. 171-182.

SALGADO, Ruy Emygdio G. (1962) – “Aplicação do frio a alguns vinhos de Lagoa”, in *Jornadas Vitivinícolas*, vol. III, Lisboa, Junta Nacional do Vinho, pp. 139-145.

SANTOS, José Benvindo dos Reis (2002) – *O concelho de Lagoa, as vindimas e o vinho*, Lagoa, Câmara Municipal de Lagoa.

SANTOS, Maria Luísa Estácio da Veiga Affonso dos (1971-1972) – *Arqueologia Romana do Algarve*, 2 vols, Lisboa, Associação dos Arqueólogos Portugueses.

SANTOS, Pedro Ferreira dos (1904) – *Guia prático das associações agrícolas em Portugal*, Lisboa, Bibliotheca da Real Associação Central da Agricultura Portuguesa.

SILVA, João Albino Matos da; VAZ, Maria Teresa de Noronha (dir) (1998) – *Aspectos de Dinamismo Regional no Algarve*, vol. I, Faro, CIDER – Universidade do Algarve.

SILVA, Manuela Santos (1989) – “Para o estudo da produção frutícola do concelho de Loulé: os “livros de repartição da fruta” do século XV”, *Actas das III Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, Loulé, Câmara Municipal de Loulé, pp. 255-264.

SIMÕES, Orlando (1994), “As regiões demarcadas em Portugal” – *Uma Imagem do Vinho. Catálogo da exposição realizada no âmbito de “O Vinho na Festa da Cultura 94” e do “Ano do Design”*, Lisboa, Instituto Superior de Agronomia, pp. 43-56.

SIMÕES, Orlando (2003) – “A vinha e o vinho em Portugal: contributos para o desenvolvimento local e regional” in *Portugal Chão*, org. José Portela e João Castro Caldas, Oeiras, Celta Editora, pp. 425-447.

SIMÕES, Orlando (2006) – *A vinha e o vinho no séc. XX*, Oeiras, Celta Editora.

SIMÕES, Orlando; Cristóvão, Artur (org.) (2003), *Turismo em espaços rurais e naturais*. Coimbra, Edições IPC.

SOUSA, Armindo de (1990) – *As Cortes Medievais Portuguesas (1385-1490)*, 2 vols., Porto, INIC – Centro de História da Universidade do Porto.

SOUSA, Armindo de (1992) – “O discurso do Algarve nas cortes do século XV”, *Cadernos Históricos*, n.º 3, Lagos, pp. 9-27.

SOUZA, Vasco (1990) – *Corpus Signorum Imperii Romani*, Coimbra, Instituto de Arqueologia da FLUC.

TAVARES, Maria José Pimenta Ferro (1982-1985) – *Os judeus em Portugal no século XV*, vol. I-II, Lisboa, FCSH da UNL – INIC.

TCHERNIA, André e BRUN, Jean-Pierre (1999) – *Le Vin Romain Antique*, Grenoble, Éditions Glénat.

VAZ, M. Teresa de Noronha; VIEIRA, Ana Paula (1998), *O vinho do Algarve, um produto regional a promover? Um estudo de mercado sobre o vinho do Algarve*, Faro, CIDER – Universidade do Algarve.

VIANA, Mário (1998) – *Os vinhedos medievais de Santarém*, Cascais, Patrimónia.

VIANA, Mário (1999) – “Algumas medidas lineares medievais portuguesas: o astil e as varas”, *Arquipélago – História*, 2.ª série, n.º 3, Ponta Delgada, pp. 487-493.

VIEGAS, Catarina (2004) – *A Cidade de Ossónoba e as importações cerâmicas*, comunicação apresentada ao IV Congresso de Arqueologia Peninsular, Faro (no prelo).

WEINHOLTZ, F. A. Bivar (1891) – *Memória sobre a economia rural na 9.ª região agrônômica, apresentada ao conselho escolar do Instituto Superior de Agronomia*, Tavira, Typ. Burocrática.







Quem ler, ou simplesmente folhear, este livro não deixará de surpreender-se. Nele retrata-se uma realidade um pouco estranha nos dias de hoje, seja aos olhos de um turista ocasional, seja aos olhos mais familiarizados de quem habita a região. A paisagem dos nossos dias já pouco evoca, com efeito, a constante presença da vinha nos campos do litoral durante quase dois mil anos. O cultivo da vinha e a produção de vinho dificilmente podiam garantir os rendimentos do turismo e, a partir de meados do século XX, foram muitas as vinhas abandonadas e a produção de vinho na região não tardou a cair em flecha. Algumas adegas cerraram portas e outras viram as suas produções diminuir, ou perder as características que haviam dado fama aos seus vinhos. Em pouco mais de meio século, o Algarve perdia, pois, a imagem de uma região produtora. Porém, por tímida que seja, a renovação das vinhas e das técnicas de produção de vinho, através do recurso a novos saberes e à introdução de outras castas, permitem hoje falar do “renascer de uma velha tradição”.

Destinada ao público em geral, esta publicação reúne o contributo de uma dezena de especialistas e de várias Instituições, como a Universidade do Algarve, a Direcção Regional de Agricultura e a Confraria dos Enófilos e Gastronómica do Algarve. A par de uma reconstituição das principais linhas da história da vinha e do vinho na região, procurou-se oferecer outra informação de tipo mais técnico, ou mais específico, através da inserção de várias caixas temáticas, gráficos e mapas ao longo da publicação. A acompanhar o texto, quase uma centena de fotografias, de vinhas e adegas da região, ilustram as diversas fases do ciclo vegetativo da vinha e do processo de vinificação, documentando algumas delas a renovação que tais actividades têm conhecido nos últimos anos, como que anunciando o despertar de uma nova tendência vitivinícola no Algarve.