

VINHA E VINHO. Notas para o inventário da Dieta Mediterrânica

MUSEU MUNICIPAL DE TAVIRA 2017
www.museumunicipaldetavira.tavira.pt

“DIETA MEDITERRÂNICA TODO O ANO” é um programa de atividades de salvaguarda da Dieta Mediterrânica que visa divulgar as múltiplas dimensões do estilo de vida e da paisagem cultural mediterrânica. Em 2017, pretende-se, na perspetiva da sustentabilidade (social, ambiental, económica) dar a conhecer as paisagens produtivas, os alimentos, os saberes-fazeres e as ameaças à sua continuidade. Dar a conhecer mas também explorar (ir mais além), experimentar, saborear,...

O programa integra passeios de interpretação do território, demonstrações culinárias (as cozinhas mediterrânicas), mostras fílmicas, oficinas de arte e artesanato, entre outras atividades, em torno dos saberes-fazeres mediterrânicos. As atividades são promovidas pelo Museu Municipal de Tavira e contam com a colaboração dos habitantes locais e parcerias com outras instituições, integrando o saber empírico e o saber científico.

A *Dieta Mediterrânica* integra a Lista Representativa de Património Imaterial da Humanidade, tendo sido inscrita em 4 de dezembro de 2013. Tavira é a comunidade representativa de Portugal. Subscreeveram esta candidatura transnacional, sete Estados com culturas mediterrânicas milenares: Portugal (Tavira), Chipre (Agros), Croácia (Hvar e Brac), Grécia (Koroni), Espanha (Soria), Itália (Cilento) e Marrocos (Chefchaouen).

tavira



APONTAMENTOS SOBRE VINHA E VINHO

O vinho, juntamente com o pão e o azeite, forma a trilogia da Dieta Mediterrânica. Para além de integrar os padrões alimentares dos povos que habitam o Mediterrâneo, tem também uma elevada importância simbólica, sendo referenciado nos livros sagrados.

A vinha, juntamente com as culturas do pomar de sequeiro, é um elemento bastante presente em descrições das paisagens rurais de Tavira. A referência ao vinho também. Veja-se a este propósito, um curioso relato de Frei João José, prior no Convento de Nossa Senhora da Graça, em Tavira, no século XVI, sobre o modo de fazer vinho nesta região:

No tempo de vendimar, os que mais disto sabem e querem fazer melhor vinho não colhem as uvas a granel, mas cada vidonho per si, porque desta maneira se conserva melhor, e não pisam logo as uvas mas as deitam umas sobre as outras, em montes, no almeixal já dito, onde as deixam estar, doze treze dias, em especial as mouriscas e as rociam cada noite com ua pouca de água, de maneira que uas com as outras aqueçam e apodreçam. [...]

Todo o vinho lá é branco, porque a tinta se dá mal e por isso há muita pouca pranta desta. Tem, porém, ua cor dourada, que lhe dá a mesma graça que achamos no vermelho.

A maneira de fazer vinho é a mesma que do azeite, de maneira que não há mais ciência nisto que meter as uvas na saca, como fica dito da azeitona, e, no próprio lagar bem lavado, pisá-las muito bem e dar-lhe o arrocho té três vezes e sai o vinho limpo e sem folheillo nem bagulho ou grã algua e faz um homem folgadoamente uma pipa cada dia, com sua água-pé. Este não é menor proveito e descanso que o do azeite, porque todas as vezes que vos parece tempo, mandais o lagar à vossa vinha ou quinta, se o lá não tendes, e fazeis vosso vinho quando podeis e vos vem à vontade, sem enfadamento de buscar lagares, carretos, e de quem vos dê pressa a que despejis o lagar pera outro, a quem se secam ou apodrecem as uvas. (São José 1577: 118, 119)

Ainda a este propósito, regista Silva Lopes, no século XIX, na sua obra *Corografia ou Memória Económica, Estatística e Topográfica do Reino do Algarve*:

O seu [de Tavira] terreno, grande parte na serra, produz muito vinho, que alli se manipula melhor que nas outras terras do Algarve, e aproveitão o bagaço para destillar, vendendo-se por isso de 300 a 400 réis, por carga. (1988: 362)

[...]pela industria de seus habitantes [Sto. Estêvão] ainda abunda em alfarrobeiras e vinhas, cuja uva vão vender á cidade ás arrobas, cada huma das quaes produz, pouco mais ou menos, meio almude de mosto, que faz excelente vinho. [...] Com a sua industria e trabalho tem eles plantado algumas vinhas, cujo terreno foi primeiro limpo de pedras em que abunda; poupao as alfarrobeiras e zambujeiros que enxertão com cuidado. (1988: 375)



VINHA E VINHO
24 de setembro de 2017, 09h30
Local: Assêca- Vale Formoso
Orientação: Manuel Marcelino (agricultor)
e Luísa Ricardo (antropóloga)



Fazer vinho numa “lagariça” (também chamada de “burra”). ©Kärsti Stiege (imagens patentes na exposição “Dieta Mediterrânica- Património Cultural Milenar”, Museu Municipal de Tavira).



António Gonçalves e Maria Henriques com a sua “burra”, utensílio de madeira usado para fazer vinho à mão. Vê-se ainda a uva a secar (e tomate também) (Mealha, freguesia de Cachopo, 2017).



A VINHA DE MANUEL MARCELINO

Aproximadamente meio hectare de vinha, com cerca de 24 anos, onde vamos encontrar uva de mesa e/ou para vinho.

Algumas das castas foram alvo de investigação científica pela Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve (DRAPAlg) no âmbito do projeto SulCastas. Trata-se de um trabalho de prospeção, recolha, conservação e caracterização das castas algarvias. Da propriedade de Manuel Marcelino foram recolhidas as seguintes variedades:

tintas- Pau Ferro, Negra Mole, Coração de Galo (ou “Par Vermelho”, nome dado por Manuel Marcelino), Alcaira, D. Marta (M), Cardinal (M)
rosadas - Olho de Lebre;
brancas- Tamarez, Manteúdo, Beba (ou “Bêbada”, como lhe chama o sr. Marcelino), D. Branca (M), D. Maria (M), Flor de Itália (M)
* (M) para uva de mesa

A ANCESTRAL D. MARTA

Vamos encontrar a variedade D. Marta como sebe num terreno de Manuel Marcelino. Se a procurarmos na lista de castas aptas para vinificação ou na lista de uvas de mesa, não a encontraremos. D. Marta seria o nome dado no Beliche de Baixo- monte onde o sr. Marcelino foi criado, situado nas extremas da serra de Tavira. Com este nome migrou até Vale Formoso e é com este nome que integra a coleção de castas da DRAPAlg. Esta variedade apresenta uma peculiaridade, dá três camadas de uva (dá uva em três alturas diferentes) - “dá uva até quase ao inverno” nas palavras de Manuel Marcelino. Segundo o Eng. João Costa, técnico responsável pelo projeto SulCastas, existem mais duas recolhas feitas em locais diferentes do Algarve - no concelho de Portimão, com o nome de “romana”, e na freguesia de Cachopo, concelho de Tavira, com o nome de “Três Novidades”. Foram feitos testes biomoleculares e verificou-se que seria uma casta grega denominada “Heptakilo”. A casta mais antiga com que se faz vinho é o Moscatel de Alexandria que deriva de um cruzamento entre o heptakilo e o moscatel miúdo. A D. Marta que enche o olhos a pessoas e animais que passam na estrada tem origens ancestrais.

Fazer vinho em casa

Não são raras as histórias das pessoas que fazem vinho em casa. Um presente que se mistura com o passado, dado que se trata de um saber-fazer transmitido no seio da família e/ou da vizinhança. Manuel Marcelino aprendeu a fazer vinho com o seu pai, quando morava na serra. Antigamente o vinho era feito numa lagariça, com uma talega ou com uma saca de serapilheira- “era trabalhoso, mau de se expedir”, diz Manuel Marcelino. Agora usa um moinho (para moer a uva), a chanca (para depositar o mosto) e uma prensa para extrair o vinho.

A uva, depois de apanhada, é moída. Se a mesma estiver muito “passada”, inicia-se logo o processo; se não, pode esperar-se um pouco, no entanto, vai ganhando grau na mesma (isto é, vai fermentando). A massa (o mosto, sumo de uva e a respetiva casca) que sai do moinho tem que ser passada à mão, para tirar o engaço. Segundo o sr. Marcelino: “O engaço prejudica o vinho, dá um sabor amargo e azedo ao mesmo tempo. Se estiver mais verde, parte, se não é moído juntamente com a uva”. Manuel Marcelino mistura as variedades, dado que, nas suas palavras “já ninguém quer vinho branco [...] mistura tinto e fica palheto. Se fizer só daquelas [uvas tintas] fica muito carrascão, fica com cor e sabor a carrascão. Eu não gosto.” Depois passa o mosto para uma chanca (depósito) onde fica a “cozer” (fermentar) durante cerca de 3 dias. Manuel Marcelino não gosta de dar mais tempo, dado que “ferver” mais tempo na chanca e menos na pipa, terá mais dificuldade em “espelhar” (assentar). “Convém que ele vá daqui [da chanca] com muita vida ainda. Para depois se revolucionar dentro do barril”. Em síntese, a uva é moída, obtendo-se o mosto; este fica a fermentar e depois é ainda prensado. O senhor Marcelino não acrescenta qualquer tipo de conservante ao vinho.

Fazer vinho leva tempo, não só pelo processo em si, de fermentação, mas também pelo facto de ser feito no tempo livre, em que não anda nas lides da terra. Manuel Marcelino deixa a massa na prensa a escorrer e depois dá um “aperto”, aquela fica a escorrer mais umas horas ou de um dia para outro, e leva então mais um “aperto”. A seguir é armazenado nas pipas, na sua adega. Daí sai para a sua mesa ou é oferecido, entre apertos de mão, aos amigos e conhecidos.



O VINHO de Manuel Marcelino (em números aproximados)

Uma caixa de uvas (como a que se vê na imagem) cheia, tem cerca de 22 quilos. Estes renderão no final cerca de 15 litros de vinho.

Em tempo:

- deslocação até à vinha, apanhar a uva, moer e desengaçar: 4 horas;
- fermentar: 3 dias; prensar: pode estar um dia inteiro, onde vai levando uns “apertos”.

“Desengaçar” o mosto.



“Pesar” o mosto (verificar o grau alcoólico).



Moinho e prensa usados por Manuel Marcelino para fazer vinho em casa.

** RICARDO, Luísa. 2017. “Vinha e Vinho - notas para o Inventário da Dieta Mediterrânica”. Tavira: Município de Tavira. Disponível em www.museunicipaldetavira.tavira.pt **

Fontes: Observação/entrevistas com Manuel Marcelino (Vale Formoso 2014, 2017), Maria Henriques, António Gonçalves e José Maria (Mealha, 2017) e “Visita às Castas Tradicionais Algarvias” conduzida por João Costa (Técnico da DRAPAlg - Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve) (2014, 2017); | Imagens: © Município de Tavira / Luísa Ricardo

Bibliografia:
BERNARDES, João Pedro, e Luís Filipe OLIVEIRA, eds. 2006. A Vinha e o Vinho No Algarve - O Renascer de Uma Velha Tradição. Edições Afrontamento. Disponível em <https://www.ccdr-alg.pt/site/info/vinha-e-o-vinho-no-algarve>.

LOPES, João Baptista de Silva. 1988 [1841]. *Corografia ou Memória Económica, Estatística e Topográfica do Reino do Algarve*. Vol. 1°. Faro: Algarve em Foco Editora.

SÃO JOSÉ, Frei João de. 1983 [1577]. “Corografia do Reino do Algarve.” In *Duas descrições do Algarve do século XVI. Frei João de S. José, Corografia do Reino do Algarve (1577)*; Henrique Fernandes Sarrão, *História do Reino do Algarve (circa 1600) (Apresentação, leitura, notas e glossário de Manuel Viegas Guerreiro e Joaquim Romero Magalhães)*, ed. Manuel Viegas Guerreiro e Joaquim Romero de Magalhães. Cadernos da Revista de História Económica e Social 3. Lisboa: Livraria Sá da Costa.