

Passeios e Comeres da Dieta Mediterrânica Passeio (Folheto de apoio)

MUSEU MUNICIPAL DE TAVIRA 2014
www.museumunicipaldetavira.tavira.pt

Atividade integrada no ciclo de passeios e oficinas sobre os saberes-fazeres da cozinha mediterrânica "Passeios e Comeres da Dieta Mediterrânica", desenvolvido no âmbito da exposição "Dieta Mediterrânica- Património Cultural Milenar". O que é a Dieta Mediterrânica? A exposição responde a esta questão dando a conhecer as suas múltiplas dimensões: o conceito de espaço cultural e de estilo de vida mediterrânico milenar, um património cultural imaterial transmitido de geração em geração e os seus aspetos sociais e religiosos, os alimentos sagrados e as suas simbologias, os produtos do mar e da terra que dão suporte a um regime alimentar de excelência reconhecido pela OMS Organização Mundial de Saúde.

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).



VINHA E VINHO
6 de setembro de 2014, 09h30
Local: Assêca- Vale Formoso
Orientação: Manuel Marcelino

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. [...]

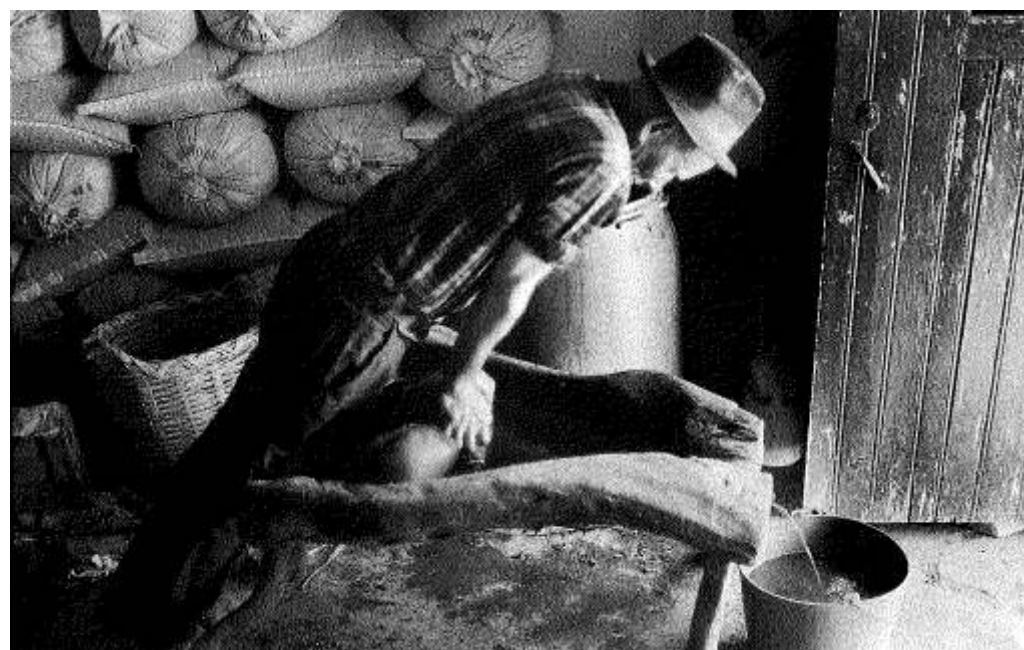
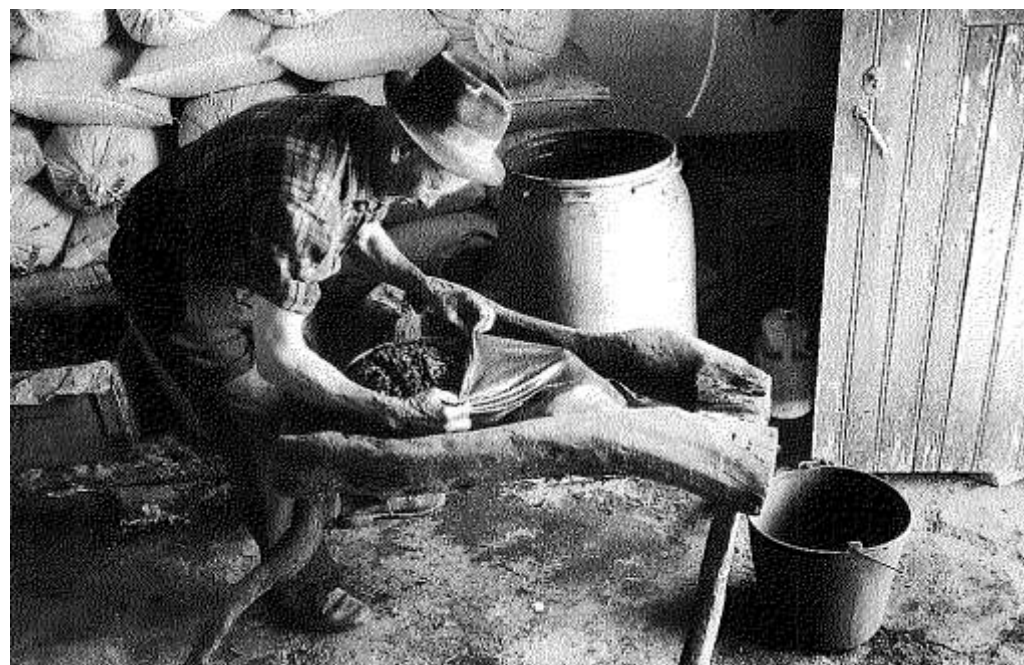
Todo o vinho lá é branco, porque a tinta se dá mal e por isso há muita pouca pranta desta. Tem, porém, ua cor dourada, que lhe dá a mesma graça que achamos no vermelho.

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)



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

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 vinícolas foram alvo de investigação científica pela Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve (DRAPAlg).



Esta entidade tem feito um trabalho de prospeção, recolha, conservação e caracterização das castas algarvias. Da propriedade de Manuel Marcelino foram recolhidas as seguintes castas:

- tintas- Pau ferro, D. Maria, D. Maria, Olho de lebre, Coração de galo e Alcaira;
- brancas- Tamarez, Manteúdo, Beba e D. Branca.

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 “ferverdo” 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.



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



A adega.



Produção vinícola da extinta Adega Cooperativa de Tavira (exposição “Dieta Mediterrânica”, patente no Palácio da Galeria-Museu Municipal de Tavira).



Fontes: Observação/entrevistas com Manuel Marcelino e “Visita às Castas Tradicionais Algarvias” conduzida por João Costa (Técnico da DRAP- Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve), 4 de setembro de 2014.

Bibliografia:

- 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 de Magalhães)*, ed. Manuel Viegas Guerreiro e Joaquim Romero de Magalhães. Cadernos da Revista de História Económica e Social 3. Lisboa: Livraria Sá da Costa.

***Folheto elaborado por Luísa Ricardo (Antropóloga/ CMT) para o Inventário do Museu Municipal de Tavira, julho de 2014. || Imagens: © Município de Tavira / Luísa Ricardo