



Importância dos mosteiros no mundo do vinho

G e r a l d o J . A . C o e l h o D i a s *

Para referir a importância dos mosteiros no mundo do vinho, gostaria de partir de dois textos da Bíblia. Um do Antigo Testamento, onde o Salmista nos fala do vinho da mesa e do prazer sob aquele célebre aforisma: *“Vinum laetificat cor hominis”* (Sl. 103,15), isto é, o vinho alegra o coração do homem e, acrescento eu, não entristece o das mulheres. É o vinho da mesa e da alimentação.

Outro do Novo Testamento, quando Jesus, na Última Ceia, toma o cálice e diz: *“Este é o cálice do meu sangue, fazei isto em memória de mim”* (Lc. 22,15-20). É o vinho do altar e do sacramento, o vinho de Missa.

Quando nos referimos aos mosteiros, temos sobretudo em vista as casas religiosas dos beneditinos e cistercienses, em que este vinho da mesa e do altar eram apreciados e religiosamente tratados. De maneira geral, os mosteiros são um “microcosmos” auto-suficiente, que, na visão da Regra de S. Bento, predominante na Europa da Idade Média, deveriam ter dentro de seus muros tudo o necessário à vida dos monges: *“Se possível for, deve o mosteiro ser construído de forma a ter de portas a dentro tudo o necessário, a saber: água, moinho, horta, oficinas onde se exerçam os diversos ofícios, para que os monges não tenham necessidade de andar lá por fora”*¹. Por outro lado, já que a *“ociosidade é a mãe de todos os vícios”*², o santo legislador do monaquismo ocidental fez assentar a vida monástica sobre duas coordenadas essenciais, que preenchem o quotidiano dos mostei-

* OSB/FLUP

¹ S. BENTO – *Regra dos monges*, 2ª edição, Singeverga, “Ora & Labora”, 1992, Capítulo 66, 6-7.

² IDEM – *Ibidem*, Capítulo 48,2.

ros, embora só em finais do século XIX tenham sido literariamente equacionadas no binómio: *Ora & Labora*³. Na verdade, aqueles que só vêm o “*Ora*” dos monges a rezar na igreja, dirão que eles são inactivos, socialmente falando, uns parasitas. Porém, aqueles que os conseguem ver no “*Labora*” das oficinas e dos campos dentro da clausura, esses dirão que são exemplo de trabalhadores. Com efeito, o binómio do “*Ora & Labora*” é que faz o monge completo. Diz, de facto, o Santo Legislador: “Serão verdadeiramente monges se viverem do trabalho de suas mãos”⁴.

I – Os mosteiros e o vinho de mesa.

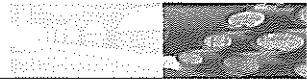
S. Bento (480-547), que vivia na Itália do século VI, sabia muito bem o apreço e a utilidade do vinho para a alimentação dos humanos. Daí ter-se mostrado tolerante a respeito desta bebida e, com certo escrúpulo, lá vai legislando e permitindo, apelando para a tradição dos Padres: “Lemos, é certo, que o vinho de modo algum convém aos monges. Mas como, em nossos dias, não é possível convencê-los de tal, ao menos concordemos nisto, em não beber até à saciedade, porque o vinho até aos sábios faz apostatar”⁵.

Por isso mesmo, os mosteiros começaram por ter à sua volta um núcleo de terras, que os próprios monges trabalhavam. Desde o século X, os beneditinos cluniacenses preferiram os trabalhos mentais nos “*Scriptoria*”, entregando a exploração da terra a colonos e caseiros. Não deixaram, contudo, de promover o desenvolvimento rural, a produção agrícola, o cultivo da vinha, a criação de gado com que se sustentava a comunidade dos monges e se ajudava a população circunvizinha do mosteiro. Para manter e rentabilizar as suas propriedades, os Beneditinos cluniacenses confiaram-nas ao trabalho de gente assalariada, colonos, rendeiros e criados ou servos. A economia cluniacense apoiava-se, assim, na organização da “corte”, onde havia a terra “*dominica*” ou “*dominicata*”, de administração directa, e a terra “*tributaria*”, ou de rendas e impostos, isto é, de terras alugadas e confiadas a terceiros, mediante rendas a combinar. Tal economia era, portanto, de tipo feudal, sendo as terras trabalhadas por servos nas terras “*dominicae*”, ou por rendeiros e caseiros nas terras “*tributariae*”.

³ DIAS, Geraldo J A Coelho – “*Ora & Labora*”. À procura da origem da divisa beneditina, “*Humanitas*”, Coimbra, Vol. L, 1998, 293-298.

⁴ S. BENTO – *Regra dos monges*, 48,21.

⁵ IDEM – *Ib.*, 40, 6-7.



Surgindo em finais do século XI, os beneditino-cistercienses puseram o assento no trabalho manual, porque os monges deviam viver “*a se*”, isto é, livres de tutelas, que, a título de padroeiros, se intrometiam e agravavam a vida das comunidades. Os cistercienses lançaram, pois, mão da instituição dos irmãos leigos ou “*barbati*”, particularmente dedicados aos trabalhos nas granjas e terras dos mosteiros. Foram eles, de facto, a assumir em plenitude a dimensão do “*Labora*”. Em contrapartida, os cistercienses quiseram, segundo a sua hermenêutica da Regra Beneditina, voltar à letra da Regra (*literalitas Regulae*), estabelecendo o princípio de que os monges devem viver do seu próprio trabalho, tal como afirmava S. Bento. Nesse sentido, proibirão heranças e dádivas e, em compensação, criarão o grupo dos irmãos leigos ou donatos, os tais “*barbati*” que, de maneira efectiva, assumirão o papel activo e laboral.

A economia cisterciense vai, pois, apoiar-se sobre o sistema das granjas ou seja a organização de campos de agricultura trabalhados por monges leigos, sem obrigação do ofício coral. Sobre o sistema das granjas temos o elucidativo “*Livro dos prados*”, códice cartáceo do século XVI, descoberto na Biblioteca Ambrosiana de Milão por Monsenhor Aquiles Ratti, futuro Papa Pio XI, que nos ilustra suficientemente sobre isso, mostrando como a Ordem cisterciense procurou responder a exigências monástico-espirituais, mas também a requisitos económicos, políticos e sociais. De facto, a Ordem cisterciense, através da classe dos irmãos leigos, disponibilizou os primeiros elementos da técnica agrícola, elevou as miseráveis condições da classe rústica, favoreceu a organização dos meios de trabalho e produção.

Na verdade, os cistercienses criaram as granjas ou quintas exploradas directamente pelo mosteiro e trabalhadas pelos monges leigos. A economia da granja (“*grania*” = *grãos*) estabeleceu, assim, um organismo de carácter sócio-económico, como se os monges formassem uma companhia ou associação monástica de trabalhadores rurais. Estes monges, sob a direcção do “*ecónomo*” do mosteiro, saíam para quintas ou granjas, até mesmo afastadas do mosteiro, trabalhavam, comiam, rezavam e dormiam aí, só voltando aos domingos e dias de festa ao mosteiro de que dependiam. Nas suas cartas, S. Bernardo fala do seu irmão Bartolomeu, que por causa dum mau entendimento consigo, se afastou para uma das ditas granjas de Claraval⁶.

⁶ S. BERNARDO DE CLARAVAL – *Cartas*, in “*Obras completas*”, Vol. VII, BAC, Madrid, 1998, 270-271, Carta 70: “*Olim frater meus Bartholomaeus dum adhuc viveret, quadam die, quia me contristaverat, furore commotus vultu et voce minaci praecepi ut de claustro exiret; qui statim egressus est, et ad unam de nostris grangiis pergens, ibi demoratus est*”.

Benedictinos e Cistercienses serão, pois, os grandes patrocinadores dos trabalhos agrícolas, essencialmente para sustento das suas comunidades. Entre esses trabalhos, na Europa, estava a vitivinicultura. Na verdade, para a economia e dieta da Europa do Sul, onde predominava a trilogia alimentar do pão, vinho e azeite, o vinho ocupava um lugar importante e até para monges, homens de refeições frugais, já S. Bento notava a sua conveniência e utilidade.

Ora o vinho tem, de facto, uma dimensão material, relacionada com a alimentação, e uma dimensão religiosa, constituída entre os cristãos pela celebração da Eucaristia ou Missa. Foi e é, sem dúvida, por essas duas razões que os monges, ao longo dos tempos, se dedicam com certo empenho à vitivinicultura. Disso temos informações muito antigas. Para a Alemanha, saiu mesmo uma tese de Doutoramento⁷ que, à base de documentação abundante de mosteiros na zona do rio Danúbio, informa sobre o cultivo da vinha e fabrico de vinho na Baviera e Áustria.

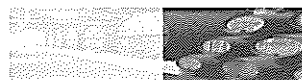
Para a França, país de excelentes vinhos, não há obra de síntese, mas existe rica documentação de mosteiros beneditinos e cistercienses e, hoje, ainda estão activas algumas granjas cistercienses, a mais famosa das quais é o célebre "Château du Clos de Vougeot" em plena Borgonha, notável pela produção de vinho e sede de reunião anual da confraria báquica "Chevaliers du Tastevin". No século XVII, não foi o beneditino Dom Pedro Pérignon quem descobriu a técnica do espumante tipo "champanha"?

A Espanha é outro país de vinhos famosos e, aqui alguns mosteiros beneditinos, cisterciense e trapistas são apontados como grandes produtores. Na sequência da penetração do Cister em Espanha, anotemos alguns mosteiros como Poblet e Sant Creus, e em Castela e Leão, principalmente os que se situam mais ou menos ao longo do rio Douro. Para eles não possuímos dados quantitativos, mas, em conhecimento directo, podemos ainda hoje apreciar os vinhedos e provar a boa qualidade dos vinhos. Para os Benedictinos negros, como não lembrar Sahagún⁸, S. Millán de la Cogolla, S. Domingos de Silos? Ainda hoje, o mosteiro beneditino de São Salvador de Leyre produz e vende vinhos engarrafados.

Em Navarra, são actualmente comercializados os vinhos do mosteiro de Oliva, cuja fama já vem da Idade Média, século XII, quer na qualidade de "crianza", quer na de "reserva", e onde, ainda hoje, o monge encarregado da adega manifesta um cuidado esmerado com as vinhas, seu tratamento e conservação.

⁷ WEBER, Andreas Otto – *Studien zum Weinbau der altbayerischen Klöster im Mittelalter*, Stuttgart, Franz Steiner Verlag Stuttgart, 1999 (VSWG-B. 141).

⁸ CUENCA CALOMA, Juan Manuel – *Sahagún monasterio y villa (1085-1985)*, Valladolid, Editorial Estudio Agustiniiano, 1993.



Na Rioja, região vinhateira de fama mundial, o mosteiro beneditino de Nossa Senhora de Valvanera, além dos vinhos, tem uma especial produção de licor.

De resto, em Leão e Castela, perto de Aranda del Duero, lá fica o mosteiro cisterciense de La Vid, agora de Padres Agostinhos, cujo nome é emblemático para os vinhos. Já em Valladolid mesmo, não posso esquecer o Mosteiro de S. Bento que, no século XVI, lançou os monges para a reforma e criação da Congregação Beneditina Portuguesa (1567-1834), a qual se orgulhava de, em tributo de homenagem, ostentar no seu brasão de armas os emblemas de Leão e Castela.

Claro que outras ordens religiosas, nestas zonas, entraram também na produção do vinho: Os Premonstratenses, com o mosteiro de Retuerta, junto a Peñafiel, e dominicanos e franciscanos. Mas, dos Cistercienses, desde a Idade Média, falaremos em particular, na medida em que a sua importância e influência foi determinante. Antes de mais, na região de Valladolid, lembremos o célebre e restaurado mosteiro cisterciense de Santa Maria de Valbuena, fundado em 1143 por monges vindos da Borgonha, e que de lá trouxeram as técnicas de cultivar as terras e as cepas dos vinhedos que plantaram. De resto, há aqui que sublinhar a tríade dos mosteiros cisterciense de Valbuena, Santa Maria de Palazuelos e do Santo Espinho, que todos se empenharam na vitivinicultura.

E, como esquecer o grandioso e arruinado mosteiro de Santa Maria de Moreruela, nesta região de Zamora, que terá dado origem aos vinhos de Toro e, com sua extensão em Portugal no mosteiro de São Salvador de Castro de Avelãs⁹, perto de Bragança, fez desenvolver as vinhas, que conhecemos através do cartulário de 1500?

Modernamente, o mosteiro cisterciense-trapista de S. Pedro de Cardeña, perto de Burgos, é conhecido pelos seus saborosos vinhos tintos, sob a etiqueta de “Valdevegón” e “Tizona del Cid”.

Em Santo Isidro de las Dueñas, também mosteiro trapista, o vinho é igualmente uma das actividades a que os monges se entregam.

Na Galiza, vários mosteiros beneditino-cisterciense-trapistas (Samos, Osera, Armenteira, Sobrado de los Monjes) ainda não descuraram o fabrico de licores, o cultivo das vinhas e a produção de vinhos para venda ao público.

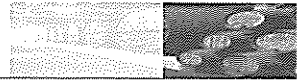
⁹ AFONSO – Ana Maria – *O mosteiro de S. Salvador de Castro de Avelãs. Um património monástico no dealbar da Idade Moderna, 1500-1538*, Cascais, Patrimonia histórica, 2002; AFONSO, Ana Maria – RODRIGUES, Ana Maria S A – *O tombo do mosteiro de São Salvador de Castro de Avelãs, 1500-1538*, Cascais, Patrimonia histórica, 2002.

Em Portugal, depois da expulsão dos religiosos em 1834, o fomento da vida monástica não se desenvolveu grandemente. A documentação antiga dos mosteiros do Entre Douro e Minho fala bastante da doação e cultivo de vinhas e, curiosamente, no mosteiro beneditino de Bustelo, próximo de Penafiel, encontramos no século XIII-XIV documentos que ilustram a importância que o cultivo da vinha ali tinha com “leiras de ramada”; lembremos que, precisamente perto, ficam os terrenos das vinhas da actual casa vinícola da Avelada. O antigo mosteiro de Alpendurada ou Pendorada servia de ancoradouro ou entreposto para os beneditinos receberem vinho e outros géneros, que desciam do Alto Douro e eram depois despachados para os mosteiros beneditinos do Entre Douro e Minho.

Algumas instituições religiosas contemporâneas ainda têm no vinho uma fonte de receita. O mosteiro beneditino de Singeverga, além do famoso “Licor de Singeverga”, explora vários hectares de vinhedo em ramadas e árvores de enforcado com o conhecido “vinho verde”, tendo-se, inclusive, rendido às normas do vinho da CEE. A produção média é de 75 pipas ou seja 37.500 litros que, serve para consumo diário dos monges e para venda ao público. Os mesmos monges de Singeverga têm no Colégio de Lamego, pouco acima do rio Douro, uma quinta de excelentes vinhos maduros, branco e tinto, numa colheita anual de 40/50 pipas ou seja 20.000/25.000 litros, que também é para consumo interno e venda ao público. Até os vinhos verdes, que os monges antigos evitavam por causa da azia, até esses recorrem, actualmente, a marcas de nomes monásticos: Tapada dos Monges em Fafe, São Gonçalo de Amarante, Conde de S. Bento de Santo Tirso.

Também a Congregação dos Padres Espiritanos, no Seminário de Godim, Régua, cultiva diversas qualidades de vinho de mesa e prepara um apreciado Missa, e os Salesianos de Poiares da Régua fazem outro tanto.

Digamos, todavia, que, na actualidade, são mais as companhias vinícolas e adegas regionais que exploram os vinhos das suas regiões sob etiquetas de marca conotada com origens e proveniências monásticas (Dom Prior, Frei Bernardo, Cister da Ribeira da Quinta de Ventozelo no Douro, Frei João na Bairrada, Cartuxa de Évora, Conventual Alentejano de Reguengos, Convento de Vila de Borba), o que parece constituir atractivo real e demonstra como os antigos monges e religiosos tinham razão dedicando-se à vitivinicultura. A antiga quinta cisterciense de Salzedas, próxima de Lamego, é agora a base da exploração vinícola da Sociedade Murganheira na dupla linha de vinhos e champanhas. De facto, na região duriense, várias empresas vinícolas estão implantadas e exploram terras ou granjas dos antigos mosteiros cistercienses de Tarouca, Salzedas, S. Pedro das Águias e Santa Maria de Aguiar. Casos mais evidentes são a Quinta de Frades, sobre o rio Douro, em



Folgosa do Douro, antiga granja do mosteiro cisterciense de Tarouca, a Quinta de Mosteirô e a de Monsul, ambas ligadas ao mosteiro cisterciense de Salzedas.

Curioso e significativo é notar que, assim como na região de Valladolid, à volta do Douro tínhamos a tríade dos mosteiros cistercienses de Valbuena, Palazuelos, Santo Espinho, também em Portugal, na região do Alto Douro, entre a Régua e Lamego, tivemos a influência dos mosteiros cistercienses de Tarouca, Salzedas e S. Pedro de Aguiar¹⁰. Com as exclaustrações do século XIX os mosteiros fecharam e os monges desapareceram, mas as adegas e companhia vinícolas souberam aproveitar as terras e continuar com sucesso a vitivinicultura. E a prova aí está no “*Festival Vinus Duri*” em Zamora, 2005!

II – Os mosteiros e o vinho de Missa

Outra coordenada do cultivo da vinha pelos monges era a razão religiosa ou sagrada. Na verdade, para os cristãos, sobretudo católicos, o vinho é um elemento essencial da Eucaristia, pois Jesus, depois de comer o pão e beber o vinho, “fruto da videira e do trabalho do homem”, na Última Ceia, disse: “Este cálice é a nova Aliança no meu sangue; todas as vezes que dele beberdes, fazei-o em memória de mim” (1 Cor. 11,25; cfr. Lc. 22,15-20). Por causa desta dimensão sagrada e litúrgica do altar, ao longo dos tempos, a Igreja Católica, através dos seus moralistas e casuístas criou uma série de requisitos para tornar o vinho de Missas lícito e válido: “*Vinum debet esse naturale de genimine vitis et non corruptum*”, como manda agora o Novo Cânone de Direito Canónico, 1983, Cânone Nº 924, § 3. Isto quer dizer que tem de ser vinho de videira, não de quaisquer frutos, sem acréscimos de açúcar ou de água, isto é, nunca quimicamente produzido. Em pleno século XII, Guilherme Durando ao escrever aquilo que poderíamos chamar a primeira enciclopédia litúrgica, dizia do vinho da Missa: “*vinum optimum summendum est*”¹¹.

Sem dúvida nenhuma, os mosteiros medievais preocuparam-se também com o vinho de missa, que tanto podia ser tinto como branco; aliás, a opção pelo vinho branco resultou duma questão de higiene e limpeza dos sanguíneos. Sabemos que os beneditinos do Entre Douro e Minho, preferiam não só para beber às refeições mas também e sobretudo para as Missas o vinho do Douro, maduro, que era tomado em jejum natural e pela manhã. Temos informações genéricas a esse respeito, mas não temos dados quantitativos. É possível que recorressem aos mosteiros cisterciens-

¹⁰ DIAS, Geraldo Coelho (Direcção de) – *Cister no Vale do Douro*, Porto, GEHVID/Afrontamento, 1998.

¹¹ DURANDUS, Gulielmus – *Rationale divinatorum officiorum*, Lugduni, 1605, Liber IV, Caput XL.

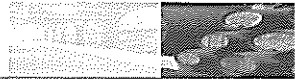
ses da região de Lamego: Tarouca, Salzedas, S. Pedro das Águias, já que todos estes mosteiros tinham quintas ou granjas de boa exploração vitivinícola.

Em Portugal, a primeira instituição de vinhos de Missa deu-se depois da criação da Companhia da Agricultura dos Vinhos do Alto Douro pelo Marquês de Pombal em 10/IX/1756. Ficou famoso o vinho de Missa marca “Cenáculo”, com aprovação eclesiástica e preparado pela Real Companhia Velha. O Instituto de Vinho do Porto deu-nos dados sobre várias companhias da região do Douro, que produziam vinhos de Missa: Almeida, Barros, o “*Tabernáculo*”, o Vinho para Missas da Companhia Agrícola, o “*Vinum Sacrificii*” da J. Carvalho Macedo, o “*Sacro*” da empresa Manuel D. Poças Júnior, e o “*Ferreirinha de Missa*” da Casa Ferreirinha. Ainda em 1948-58, o Bispo do Porto lhes dava a aprovação eclesiástica, exigindo que fossem exportados engarrafados ou em encascados em garrações com selos de garantia.

Todavia, nos nossos tempos, a produção do vinho de missa teve uma grande quebra e ele é pouco comercializado. Sabemos que, com aprovação do Bispo de Vila Real, a Quinta do Bucheiro, em Celeirós do Douro, prepara e vende o bom vinho EIKON, tipo vinho do Porto, que não azeda com facilidade e é muito apto para as missas. Ainda na região do Douro, onde os mosteiros desapareceram, está a ser vendido com notável aceitação, o vinho maduro preparado pelos Padres Espiritanos de Godim, Régua. Vendem-no, quer em garrafas de 76 cl., ao preço de 3,5 Euros, quer em garrações de 5 litros, ao preço de 20 Euros. É um vinho puro, garantido tipo vinho do Porto, na proporção de 400 litros de vinho e 130 litros de água ardente vínica, em pipa de 550 litros. Mas, naquela casa ou Seminário a produção de vinho branco para Missas não ultrapassa a quantidade de 18 pipas.

Também se vende muito o vinho maduro “*Tabor*” das Caves Aliança de Sangalhos, aprovado pelo Bispo de Aveiro. Mas, com as numerosas concelebrações permitidas pela liturgia do Concílio Vaticano II, o consumo do vinho de missas é pouco e o comércio não tira dele grande lucro.

Conclusão: Quer em Espanha quer em Portugal, nos primeiros trinta e cinco anos do século XIX deu-se o lamentável equívoco da exclausuração dos religiosos, e os mosteiros tiveram de fechar. Por isso, actualmente, os mosteiros são bastante poucos, e a actividade vitivinícola está muito desenvolvida por empresas especializadas, por adegas e “Bodegas”. Certo é que os mosteiros, durante a Idade Média até ao dealbar do século XIX, tempo das exclausurações e desamortizações, foram promotores e dinamizadores da actividade vitivinícola. Na actualidade, os produtos de origem ou nome monástico são apreciados sobretudo nas feiras de gastronomia



tradicional, onde, aos prazeres da mesa, se junta o gosto da história cultural, sob o denominativo genérico de “sabores e saberes”.

Na realidade, porém, a importância dos mosteiros no mundo do vinho é, hoje, mais questão de história medieval e de tradição romântico-gastronômica, que realidade factual, empírica e comercial.

Todavia, se em 1982, a UNESCO aprovou a categoria patrimonial “*Paisagem cultural*”, dada a importância dos mosteiros, porque não fazer dela o binómio “*Paisagem cultural e monástica*”, criando ao lado da – **Estrada de São Tiago** – com igrejas e hospedarias a mover as gentes pela devoção religiosa, a – **Rota fluvial do Douro** – com mosteiros e adegas a atrair o povo pelo vinho, “que alegra o coração do homem”? Aqui deixo a sugestão e, com ela, termino.

