

GONÇALO NUNO RAMOS MAIA MARQUES



FUNDAÇÃO CALOUSTE GULBENKIAN

(Bolseiro de Doutoramento da Fundação Calouste Gulbenkian)

*Do vinho de Deus ao vinho dos Homens: o vinho, os
Mosteiros e o Entre Douro e Minho*



Dissertação de Doutoramento em História
Faculdade de Letras da Universidade do Porto

2011

U. PORTO

São João de Alpendurada São João de
Arnoia São Miguel de Bustelo São
João de Cabanas Santa Maria de
Carvoeiro São Pedro de Cete São
Salvador de Ganfei São Simão da
Junqueira Santa Maria de Landim
Santa Maria de Leça Santa Maria de
Miranda São Salvador de Moreira São

Do vinho de Deus ao vinho dos Homens

O Vinho, os Mosteiros e o Entre Douro e Minho

Candidato: Gonçalo Nuno Ramos Maia Marques

Orientador Científico: Prof. Doutor António Barros Cardoso

Salvador de Paço de Sousa São
Salvador de Palme Santa Maria de
Pombeiro São Miguel de Refojos de
Basto Santo André de Rendufe São
Pedro de Roriz São Bento da Vitória
Santo Tirso São Martinho de Tibães
São Salvador de Travanca

À marcha das legiões romanas, que rolavam pelas vias consulares a fim de subjugarem ao império de Roma os povos distantes, sucedeu, com efeito, o exército pacífico dos monges, desprovidos de "forças materiais, mas armados do poder que vem de Deus" (2Cor 10,4), enviados pelo Sumo Pontífice a dilatar o reinado de Jesus Cristo até aos confins da terra, não com a espada, o pavor do saque, da carnificina, mas com a cruz e o arado, com o amor e a verdade.

PIO XII

in “*Fulgens Radiatur*” (Encíclica comemorativa dos 1400 anos de São Bento)¹

¹ Disponibilizada pelo sítio oficial da Santa Sé na *internet* [www.vatican.va], através da seguinte ligação: [http://www.vatican.va/holy_father/pius_xii/encyclicals/documents/hf_p-xii_enc_21031947_fulgens-radiatur_po.html], consultada em 13 de Maio de 2010.

SIGLAS E ABREVIATURAS

ADB – Arquivo Distrital de Braga

ADP – Arquivo Distrital do Porto

ADVC – Arquivo Distrital de Viana do Castelo

AHMP – Arquivo Histórico Municipal do Porto (Casa do Infante)

ANTT – Arquivo Nacional da Torre do Tombo

AMS – Arquivo do Mosteiro de Singeverga

APHVIN – Associação Portuguesa de História da Vinha e do Vinho

AUC – Arquivo da Universidade de Coimbra

BA – Biblioteca da Ajuda

Cod. – Codice

DHP – Dicionário de História de Portugal

Ed. – Edição

FLUP – Faculdade de Letras da Universidade do Porto

Fol. – fólio

GEHVID – Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto

Livs. – livros

Ms. – Manuscrito

p. – página

pp. – páginas

PMH – Portugaliae Monumenta Historica

Vol. – volume

Vols. – volumes

Imagem de Capa

Monge adegueiro bebendo vinho

(iluminura de códice monástico do século XIII, existente na *British Library*, em que se faz sátira ao monge negro beneditino responsável pela adega que, enquanto enche a vasilha com a ração do dia bebe uma imensa taça de vinho de tamanho gigante)

Fonte: <http://www.historyforkids.org/learn/medieval/people/monks.htm>

JOHNSON, Hugh – *História Universal do Vinho*. Lisboa: LITEXA, 1999, p. 111.

AGRADECIMENTOS

À Fundação Calouste Gulbenkian, pelo gentil apoio e confiança demonstrada no nosso projecto, que apoiou com bolsa de estudos durante dois anos.

Ao Prof. Doutor António Barros Cardoso, nosso orientador científico, pela atenta e próxima orientação que deu a este trabalho e pela experiência e conhecimento em torno da história da vitivincultura no Norte de Portugal que aportou a esta tese, o nosso muito obrigado pela solidariedade e confiança.

Ao Prof. Doutor (Frei) Geraldo Coelho Dias, pela sua imensa sabedoria no campo da história monástica e pelo conhecimento profundo da documentação, o nosso reconhecimento por toda a ajuda prestada. Ao Dr. Miguel Nogueira, da Mapoteca da FLUP, o nosso grato reconhecimento pelo enorme ajuda na produção dos mapas.

À Dra. Anabela Ramos, do Mosteiro de Tibães e à Doutora Teresa Mota, da Estação Vitivinícola Amândio Galhano, agradecemos o “intercâmbio”. Aos Professores Doutores José Viriato Capela, Hélder Marques, Aurélio de Oliveira e Jorge Queiroz, pela troca de impressões em torno destas temáticas.

Aos meus colegas Henrique Rodrigues e Manuela Cachadinha o meu abraço amigo e fraterno pelo apoio, amizade e conselhos que sempre me deram neste processo. Ao Luís Alves dos Reis, por todo o acompanhamento e amizade que sempre me dá. À Helena Vieira, por todo o apoio nas horas em que o trabalho mais apertava na U.Jr.

Ao meu tio-avô, Padre Alberto Dias, beneditino de todas as horas, por todo o entusiasmo e confiança. A toda a minha família “nuclear” (avó, tios e primos) – que me deu a sua força nos momentos de trabalho mais intenso. Dedico igualmente este trabalho aos meus familiares mais queridos e próximos, cujo incentivo foi determinante para mim. Aos funcionários dos Arquivos que visitei, a minha gratidão.

À Sara, meu querido Amor, meu Sol e minha inspiração, meu generoso coração. À Vó Fi – um ser humano excepcional – pelas lições de vida. Aos meus Pais: por tudo o que sou. Por todo o Amor, por toda a confiança, por todo o Carinho, por todo o investimento feito em mim.

INTRÓITO

Estudar as origens históricas da produção de vinho verde é tão imperioso quanto desafiante. O crescimento do consumo de vinho verde tanto em Portugal como no estrangeiro demonstra a curiosidade e o interesse com que o mercado olha para um vinho jovem (porém idoso na sua já larga história, como se verá), com uma graduação alcoólica mais modesta e com características odoríferas e gustativas peculiares. Ao consumidor hodierno – mais informado, por isso mais exigente – não basta apreciar o vinho e as suas propriedades organolépticas... o consumidor procura saber quais os “segredos” imanes ao néctar: a região/localidade onde é produzido, a tradição histórica de produção (ou seja: se é antigo ou recente e quais os momentos mais marcantes), bem como as técnicas de cultivo e produção.

Parece-nos que a função da investigação científica fundamental em História deve ser, tanto quanto possível, associar o conhecimento “académico” do passado à iniciativa da sociedade civil e à produção de saberes e equipamentos que potenciem a actividade social e económica. Neste particular, pensamos que o turismo cultural alicerçado numa experiência patrimonial, degustativa e de lazer são inegáveis mais-valias económicas que poderão alcandorar Portugal – país antigo, rico em tradições e elementos patrimoniais de relevância mundial – a um desenvolvimento económico e social (para já não falar do cultural: o princípio e a alavanca de todo este processo) desejável e urgente. Mais adiante dissecaremos este aspecto em maior detalhe.

O crescimento do vinho verde enquanto produto de referência das nossas exportações tem vindo a cimentar-se nos últimos anos. Será este crescimento apenas sustentado na qualidade das vinhas e na labuta dos viticultores? Acreditamos que não. Parece-nos, antes de mais, que o “*know-how*” de várias gerações de produtores e consumidores permitiu conseguir – nos nossos dias – uma marca de enorme potencial. Mas este potencial só pode ser maximizado na sua plenitude se o vinho verde tiver – tal como o vinho do Porto já tem – uma investigação profunda sobre o seu passado. Este trabalho procura constituir um modesto contributo para alcançar este desiderato.

A nossa tarefa foi desafiante, mas também complexa: deparamo-nos com um “*puzzle*” historiográfico composto por textos de origens cronológicas diversas (desde o século XVI até à actualidade), mas com informações algo esparsas, contraditórias e que, nalguns casos, não dispunham do conveniente respaldo documental. Como refere Aurélio de Oliveira “*para a história dos vinhos propriamente dita, praticamente nada,*

ou quase nada, ou, então, notas ou referências mais abreviadas do que as que lhe têm sido consgradadas por geógrafos e agrónomos”².

Qualquer trabalho de investigação em História parte de um conjunto de problemas que o investigador procura resolver, com a preciosa ajuda das fontes documentais (e outras) que o passado nos legou. Partimos para a sua análise com um conjunto de dúvidas/interrogações: *a produção de vinho verde é antiga? Qual a importância da produção de vinho verde? Onde se localizam os grandes centros produtores? Quais os grandes centros consumidores? Quais os principais instrumentos de viticultura? Que instituições produziam e comercializavam vinho verde? O Vinho Verde internacionalizou-se? Foi um produto de dimensão regional, nacional ou internacional? O seu consumo era característico dos grupos sociais mais humildes ou mais abastados? Os Beneditinos tiveram (ou não) um papel determinante na expansão da vinha no Entre Douro e Minho? Qual o papel das restantes ordens religiosas? Terá a condição monástica obstaculizado o comércio de vinho por intermédio dos Mosteiros? E os particulares – qual o seu papel no trato vinhateiro? Houve rivalidade (ou não) com a Região do Douro? Houve revoltas coincidentes com maus anos de produção ou racionamentos? Qual o papel social do consumo do vinho verde – era consumido em grupos? Nas tabernas, por exemplo? E quanto às aguardentes – qual o seu papel? Que contributo deu o Vinho Verde à História nacional?*

Estas são algumas das interrogações que serviram de base ao lançamento deste projecto de investigação e que procuramos, nesta dissertação, analisar e, sempre que possível, encontrar soluções de resposta:

- Em traços gerais, o nosso trabalho procurará dedicar uma atenção especial ao papel que as ordens religiosas – nomeadamente a Beneditina – desempenharam na promoção e desenvolvimento qualitativo da viticultura no Entre Douro e Minho, num momento histórico em que a sua acção agronómica e fundiária fortaleceu a imagem da província minhota como um alfobre de produtos agrícolas para o Reino e como um oásis de verdura no seio da nação portuguesa. Essa “verdura” é bem credora dos belos vinhedos que os institutos religiosos apresentavam nas suas cercas, passais e terras foreiras.

² OLIVEIRA, Aurélio de – *O País dos Verdes: de um prometedo início a uma menoridade historiográfica*. In “*Vinho Verde: História, Economia, Sociedade e Património*” (Actas do Congresso). Porto: APHVIN/GEHVID e Confraria do Vinho Verde, 2010, p. 59.

PERCURSO DE INVESTIGAÇÃO E FONTES

Recorremos, neste estudo, tanto a ferramentas de análise quantitativa (de natureza estatística e gráfica) como de natureza qualitativa (heurística e de análise). Todo o trabalho de investigação parte de uma hipótese de trabalho – para a historiografia “*post-annales*”: o “*problema*”/dilema que a investigação deve tentar “resolver” – solução que deve ser “testada” dentro de um quadro analítico, que a infirmará ou confirmará³. Claro que o desenvolvimento do(s) caminho(s) da investigação determina, claramente, se a hipótese matricial, a pedra basilar em torno da qual se construiu o edifício da dissertação, segue este ou aquele caminho. Não raro sucedeu que o percurso que tínhamos idealizado foi sendo determinado, não pelas nossas motivações ou intuições, mas pela natureza da informação que as fontes históricas nos iam transmitindo. Mas como decorreu esse percurso?

- A primeira fase do nosso trabalho consistiu na pesquisa arquivística, na qual foram levantados os documentos necessários para a formulação de uma hipótese de trabalho: *o estudo do papel desempenhado pelas Ordens Monásticas no fomento do vinho verde no Entre Douro e Minho*. Para darmos resposta a este desafio, tivemos em conta um facto inultrapassável: a realidade fundiária – estes institutos religiosos eram senhores de uma grande parte das terras aráveis e foram os grandes cultores e promotores da actividade agrícola. Neste sentido, seria natural que, num dado momento histórico, estas organizações tivessem desempenhado algum papel na promoção da viticultura num espaço geográfico que tinha condições morfológicas e edafo-climáticas que potenciavam o aparecimento da vinha⁴.

Depois de alguma reflexão e de trocarmos impressões com o nosso orientador científico, perspectivamos as prioridades documentais na pesquisa arquivística que se avizinhava. Concluímos que, pela sua riqueza, diversidade e sistematicidade, os registos monásticos seriam fontes privilegiadas para o desenvolvimento do nosso estudo doutoral.

Foi assim que partimos para o Arquivo Distrital do Porto – primeiro repositório de informação que consultamos – onde, graças à informatização das bases de pesquisa

³ Cf. LADURIE, Emmanuel Le Roy; LE GOFF, Jacques e DUBY, Georges – *A Nova História*. 3ª Edição. Lisboa: Edições 70, 1991.

⁴ LADURIE, Emmanuel Le Roy – *Histoire humaine et comparée du climat*. Paris: Fayard, 2004.

arquivística, conseguimos obter alguns resultados promissores que, dentro do nosso espírito de investigação, permitiram começar a desenhar a estrutura da nossa dissertação. A leitura de livros de prazos, de foros e de diversa documentação de gestão económica e financeira, possibilitou o cruzamento de dados sobre a localização geográfica dos vinhedos, coexistência entre culturas agrícolas e as vinhas, bem como a topografia dos próprios vinhedos. A nossa pesquisa seguiu depois para Braga, onde tínhamos à nossa disposição o riquíssimo fundo da Congregação Beneditina Portuguesa, à guarda do Arquivo Distrital Bracarense (um dos mais ricos espólios arquivísticos nacionais), onde se encontram os relatórios de actividade trienal dos mosteiros da Ordem – os chamados “*Estados*”, em que se analisa o estado de cada uma das instituições monásticas, assim no plano temporal, como espiritual, com vista à apreciação da vida comunitária no Capítulo Geral da Ordem, realizado trienalmente em Tibães. Por último, fizemos algumas visitas de “reconhecimento” ao Arquivo Distrital de Viana (onde não há documentação monástica, mas onde tivemos ocasião de percorrer, brevemente, o fundo da misericórdia local); ao Arquivo Nacional da Torre do Tombo (que nos proporcionou o acesso à documentação monástica mais antiga, nomeadamente medieval) e, em último lugar, ao Arquivo da Universidade de Coimbra (onde colhemos preciosos instrumentos de pesquisa no fundo do Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra, casa mãe dos Cónegos Regrantes de Santo Agostinho e cabeça de um importante domínio monástico a nível nacional – incluindo, claro, a Região dos Vinhos Verdes).

- A leitura dos “*Estados*” da Ordem de São Bento – verdadeiro “coração” documental deste trabalho – mostrou-nos a sua enorme potencialidade. Para além disso, esta fonte apresentava a enorme vantagem de se encontrar organizada em rubricas, o que facilitou a construção de uma pequena base de dados para “alojar” a informação mais relevante. Neste sentido, compreende-se melhor a escolha dos “*Estados*”: apresentam a informação de modo mais organizado e permitiram economizar tempo na leitura pormenorizada de prazos e escrituras, cuja leitura sempre prolixa e, porventura, inconclusiva...

Por outro lado, era nossa convicção que a importância litúrgica do vinho e o seu carácter simbólico constituía outro elemento que poderia determinar uma certa preferência pela cultura da vinha. Assim, começamos a explorar os textos produzidos pela Igreja Católica Romana, ao longo do tempo, que reflectem sobre a importância do produto. Num primeiro momento, recorreremos à leitura da *Regra de São Bento*,

verdadeiro tratado de cultura europeia, que desde logo nos esclareceu que, se o vinho era importante, poderia também apresentar os seus escolhos aos monges⁵.

- A investigação em História, como nas outras ciências, parte de uma base experimental e, ao debruçar-se sobre o ser humano, também empírica. Neste sentido, consideramos que é muito importante que o investigador coloque a si próprio questões/problemas que o deverão levar a procurar respostas, ou pistas de resposta, que façam “luz” sobre a solução. No caso da ciência histórica, tal só é possível se recorrermos aos vestígios que o passado nos deixa – sejam eles documentos e registos escritos, elementos materiais ou outros.

Este capítulo da nossa dissertação procurará fazer uma breve apresentação do conteúdo de cada uma destas fontes de pesquisa, bem como demonstrar as suas limitações e potencialidades. A fonte pode ser um instrumento indispensável ao trabalho do historiador, mas se a sua leitura não for acompanhada de uma aturada crítica, a análise histórica ficará irremediavelmente mais pobre.

Não nos podemos esquecer que, antes de se tornar “fonte histórica”, a “peça documental” foi um documento de uso da instituição produtora. Neste sentido, serviu um propósito... uma intenção... muitas vezes, o propósito com que o texto foi escrito e a análise que o historiador dele necessariamente, tem de fazer, diferem. Não querendo entrar numa “linha conspirativa” – que preconizaria que o documento foi escrito com intenções sub-reptícias, pouco claras e, até, “perversas” (não podemos por totalmente de parte tal circunstância) – queremos dizer que, nem sempre, a informação primordial do documento é a mais importante... há notas marginais, apontamentos esparsos que têm muito interesse...

⁵ Desenvolveremos este tema mais adiante, remetendo o leitor para as considerações que aí fazemos.

O *corpus* documental que serve de base ao trabalho apresentado encontra-se à guarda do Arquivo Distrital de Braga (ADB): são os relatórios de actividade de cada mosteiro que compunha a Congregação Beneditina Portuguesa (designados de “*Estados*”) e que, individualmente, deveriam ser apresentados ao Capítulo Geral, reunido no Mosteiro de S. Martinho de Tibães a cada três anos, sobre o seu funcionamento interno, rendimentos materiais, vida espiritual e outros apontamentos de interesse da vida comunitária.

Cada “*Estado*” era elaborado por uma equipa composta por 2 monges – designados “*Estadistas*” – eleitos pelos seus pares, independentemente do Abade⁶, para fazerem um levantamento das receitas e despesas do Mosteiro, dos investimentos realizados, obras concluídas e outros elementos de interesse da vida comunitária. A prática de elaboração destes relatórios resulta da reforma profunda que a que a Ordem Beneditina foi sujeita após o reinado de D. Sebastião, cuja finalidade resultou na transformação da administração das abadias beneditinas, tornando-a mais controlada e transparente, correspondendo a produção dos Estados – que existem desde o triénio de 1626-29 – a um acto fundamental na vida das comunidades, verdadeiro “espelho” da realidade de cada mosteiro apresentada em Capítulo Geral, reunido a cada triénio no Mosteiro de São Martinho de Tibães – na sala do capítulo – onde cada abade dos mosteiros da província beneditina portuguesa tinha assento, sendo a reunião presidida pelo Abade Geral, figura máxima da ordem.

A nível da política de gestão fundiária é ainda possível saber quais as rendas praticadas, como se fazia a gestão das águas essenciais à alimentação das áreas de cultivo, bem como ao abastecimento da mesa monástica e ao funcionamento de todas as dependências do convento. No plano disciplinar e comportamental, há também algumas informações sobre regras e comportamentos⁷.

Os Estados de todos os Mosteiros da Ordem Beneditina apresentam um volume de informação que se cifra nas 45 pastas (com Estados desde 1629 – era então Abade Geral Frei Tomás do Socorro – até 1822)⁸. Nos “*Estados*” são abordados tópicos como:

⁶ DIAS, Geraldo Coelho – *Glossário monástico beneditino*. In “*Em torno dos espaços religiosos – monásticos e eclesiais (actas do colóquio de homenagem a Frei Geraldo Coelho Dias)*”. Porto: Instituto de História Moderna – Universidade do Porto, 2005, p. 199.

⁷ MAIA, Fernanda Paula Sousa de Oliveira – *O Mosteiro de Bustelo: propriedade e produção agrícola no Antigo Regime (1638-1670 e 1710-1821)*. Porto: Universidade Portucalense, 1991, p. 45.

⁸ DIAS, Geraldo Coelho – *Op. Cit.*, p. 199 e ARAÚJO, António Sousa e SILVA, Armando B. Malheiro – *Inventário do fundo monástico conventual*. Braga: Arquivo Distrital de Braga – Universidade do Minho, 1985.

- Obras realizadas no triénio
- O número de religiosos e a indicação do seu nome e funções (estas últimas atribuições só serão registadas a partir da segunda metade do século XVIII)
- Foros e pensões pagas ao Mosteiro
- Géneros agrícolas produzidos nas propriedades do Mosteiro
- Catálogo das Alfaias religiosas
- Contendas e processos legais em curso nos quais o Mosteiro está envolvido

Deveremos contextualizar a produção destes instrumentos de gestão como símbolos claros do reordenamento eclesiástico pós-Trento. A necessidade de reformar os mosteiros depois de séculos de depradações promovidas pelas famílias patronais, na Idade Média e pelos chamados “abades comendatários” no início da época Moderna, exigiu que se reestruturasse o funcionamento tanto das casas monásticas, como das próprias ordens religiosas. As diversas organizações eclesiásticas, tanto regulares, quanto seculares, procuram evitar a repetição de erros e desmandos que os séculos passados tinham evidenciado e exponenciado. Neste quadro, os Estados procuram responder a essa necessidade de controlo e fiscalização, constituindo-se como um elemento de aferição da aplicação da regra beneditina e dos princípios emanados do Capítulo Geral. São, verdadeiramente, textos de grande importância para a investigação histórica sobre a Ordem Beneditina e que os investigadores que se dedicam à história monástica não poderão deixar de observar atentamente.

Quanto à sua estrutura formal, cada relatório apresenta um conjunto de rubricas fixas, elaboradas no final do mandato de cada um dos Abades Trienais por dois monges – designados “Estadistas” – cujas descrições “às vezes minuciosas, são sempre cheias de sabor, preciosas por causa da terminologia, que varia segundo o gosto da época e pela variedade dos assuntos tratados”⁹. O facto de estes religiosos serem eleitos pela comunidade, independentemente do poder abacial, conferia-lhes uma legitimidade maior, bem como uma capacidade de procederem a uma avaliação mais profunda de toda a actividade do Mosteiro, mesmo no que diz respeito à gestão efectuada pelo Abade. A cadência trienal destes registos possibilita ao investigador compreender, na globalidade, os comportamentos de produção dos géneros agrícolas plantados tanto na cerca, como nas terras aforadas, bem como – quando é referido – o ritmo anual de algumas receitas e despesas que ajudam a conhecer melhor as prioridades de investimento de cada mosteiro, as culturas dominantes, as alfaias agrícolas que existiam

⁹ SMITH, Robert C. – *S. Bento da Vitória, do Porto, à luz dos “Estados” de Tibães*. Porto: Livraria Fernando Machado, 1969, p. 8.

em maior abundância, ou das quais havia mais minguar. Um dos inconvenientes que esta fonte apresenta é a sua vinculação clara à estrutura hierárquica e normativa da Ordem, (nomeadamente através do Capítulo Geral), ou seja, o facto da acção fiscalizadora não ser alargada à presença de religiosos de outras ordens que não a Beneditina. Claro que este aspecto pode também ser vantajoso: um melhor conhecimento da estrutura dos mosteiros e do funcionalismo da Ordem foi, certamente, um elemento muito positivo na elaboração dos Estados.

Graças a estes instrumentos documentais é possível saber com grande exactidão em que estado se encontravam os Mosteiros da Ordem Beneditina, em cada 3 anos, tanto no plano material como no espiritual. São registadas as culturas plantadas na horta e nos pomares; os gastos e receitas obtidas em todas as operações que o Mosteiro empreende durante o triénio, tanto no plano das vendas de produtos ao exterior, como na aquisição de bens que necessita no seu funcionamento diário; o número de religiosos que habitam o mosteiro, aqueles que – por alguma razão – fugiram¹⁰ ou deixaram a vida monástica, bem como os irmãos leigos que se encontram ligados à casa monástica e os “*padres colegiais*”, “*irmãos coristas*”, “*irmãos donados*”. Trata-se de uma fonte essencialmente descritiva, com inegáveis intuits de gestão económica e financeira de cada uma das casas que compõem a Congregação Beneditina Portuguesa.

Apresentam, no entanto, limitações. Diz-nos Robert Smith, que cedo percebeu a valia destas informações no campo artístico e cultural que “*tudo, porém, não dizem. As datas são dadas apenas dentro dos prazos trienais [...] não precisam o ano exacto [...] mais sério ainda é o estado incompleto do arquivo dos relatórios, porque, com pouquíssimas excepções, faltam todos os “Estados” acerca do período entre 1674 e 1710*”¹¹. Esta foi uma das dificuldades que encontramos na nossa investigação...

Em suma, diremos que os “*Estados*”, enquanto elemento fiscalizador da actividade dos Mosteiros da Congregação Beneditina Portuguesa, revelam-se um instrumento descritivo minucioso para a actividade do historiador. Poder-se-á interrogar se a fonte é “*protectora*” relativamente ao objecto fiscalizado... Certamente que poderá tê-lo sido, por vezes, mais que não seja pela omissão, mas sabemos bem que nenhuma fonte é sinónima de “*verdade total*” ou, de outra forma, o historiador “*bebê-la-ia*” na íntegra...

Apesar dos seus silêncios e “*hiatos*”, os relatórios trienais respondem a uma grande variedade de questões e apresentam uma organização sintética e clara da informação –

¹⁰ Caso de Frei João da Conceição, conventual do Mosteiro de Paço de Sousa (no triénio de 1764-66) e que se encontra nesta condição até 1773-75 – curioso notar que, em 1770-72, se regista que “*não se sabe se he morto*”. Ainda nesta casa monástica regista-se a fuga de Frei Francisco de Santo Inácio e Frei António dos Prazeres no triénio de 1792-94. De facto, Paço de Sousa é o único mosteiro em que encontramos deserções.

¹¹ Idem *ibidem*, pp. 9-10.

por rubricas – que em muita facilita o trabalho do historiador que, pese embora *viver para o tempo*, se arriscaria a *ficar sem tempo* se compulsasse fontes prolixas, herméticas e perigosamente labirínticas, pelo que os “*Estados*” se revelam de grande utilidade.

Outras fontes monásticas

Socorremo-nos, porém, de outros preciosos auxiliares documentais que enquadrámos dentro da grande família das “*fontes monásticas*”. Instrumentos como os *livros de prazos* – compêndios que reúnem o repertório dos contratos a prazo feitos entre o Mosteiro e os seus Caseiros com vista à rentabilização das suas propriedades do ponto de vista económico. Estas fontes apresentam alguns problemas no domínio da história serial, nomeadamente a sua prolixidade e a dificuldade de extrair dos documentos informação mais abrangente que os nomes dos caseiros, as propriedades e suas confrontações, a renda a pagar e o prazo do contrato (feito em vidas – cada uma das quais representa, normalmente, uma geração de caseiros).

Também os *livros de foros* se revelaram de uma imensa utilidade para o nosso trabalho. Eles significam, em grande medida, o poder senhorial dos Mosteiros na região em que se encontram implantados e as relações dependência que se estabeleciam entre as casas religiosas, alicerçadas na cobrança do “*foro*” – que, na sua etimologia, deriva de “*forum*”, o espaço nobre da urbe romana, no qual se deveria pagar imposto pelo direito de venda (o “*foro*”). No Concílio de Coiança passa também a ter uma designação eminentemente jurídica, sendo sinónimo de elemento normativo¹². O foro regula as relações de poder entre os habitantes do Couto e os poderes competentes desta circunscrição senhorial, sendo de notar que neste território o Abade tem jurisdição cível. Não há dúvida que a cobrança destes direitos se insere num quadro feudal-senhorial¹³ e que a lógica dos pagamentos efectuados aos Mosteiros mostram “*uma espécie de garantes mediáticos de protecção das forças sagradas*”¹⁴.

A a grande maioria do vinho verde produzido pelos mosteiros era proveniente destes contratos de exploração indirecta das terras monásticas – ou seja: cujo domínio

¹² DIAS, Geraldo José Amadeu Coelho – *Na variedade dos foros, a singularidade dos Coutos Beneditinos*. In “*Sociedade, Administração, Cultura e Igreja em Portugal no Século XII*” – Actas do II Congresso Histórico de Guimarães. Guimarães: Câmara Municipal e Universidade do Minho, vol. IV, p. 332.

¹³ Idem *ibidem*, p. 333.

¹⁴ Idem *ibidem*, p. 334.

útil é cedido aos caseiros para que estes possam ter plena capacidade de gestão da terra – o que se explica pela dispersão de muitos dos domínios monásticos¹⁵.

Estes compêndios revelam a excepcional habilidade administrativa e financeira que estas casas religiosas patenteavam, sendo importante sublinhar que a grande maioria dos Mosteiros optaram pela manutenção de um sistema contabilístico em que as cargas e descargas são os elementos mais destacados. Este conservadorismo “empresarial” tem para José Miguel de Oliveira (que estudou o Mosteiro de Arouca), uma explicação: “*a contabilidade cisterciense passou ao lado das tentativas de reforma dos sistemas contabilísticos que caracterizavam a época pombalina. Defendemos como razão explicativa para tal, o facto de não se terem dado mudanças significativas na base de sustentação económica dos mosteiros da Congregação [...]*”¹⁶. Uma economia agrária e rentista justificam a necessidade de produção destes instrumentos, essenciais a uma gestão mais eficiente e que mantivesse a base de sustentação dos Mosteiros.

Graças a estes instrumentos conseguimos perceber plenamente a grande força colectiva que irradia do legado beneditino no noroeste de Portugal. A este propósito, Geraldo Coelho Dias refere que “[...] *S. Bento não é uma cabeça iluminada, um génio isolado, o ovo primordial e originante do monaquismo a partir do qual, como nas cosmogonias antigas, tudo se explica. Antes dele e à volta dele palpita, ferve e gravita um vivo ambiente monástico [...]*”¹⁷. Um dos grandes segredos das Abadias Beneditinas é, exactamente, a sua força colectiva e a capacidade de integrar todos os corpos do Mosteiro na produção de riqueza e na valorização da actividade agrícola. Claro que este processo não esteve isento de dificuldades e a documentação espelha algumas dessas dificuldades.

Os escolhos da documentação: o(s) vinho(s) verde(s)

Outra vertente importante do processo de investigação é a reflexão sobre os dados que as fontes primárias nos fornecem. Um dos elementos matriciais da dificuldade de encontrar “vinhos verdes” na documentação é, por vezes, o silêncio das fontes sobre o tipo de vinho produzido.

Não deixa de ser curioso que, durante o período medieval e no início da época moderna (século XVI), a documentação monástica se refira – genérica e indistintamente

¹⁵ Veja-se o domínio do Mosteiro de Santo Tirso, comparado por Aurélio de Oliveira a uma diocese.

¹⁶ OLIVEIRA, José Miguel Pereira dos Santos de – *A contabilidade do Mosteiro de Arouca: 1786-1825*. Arouca: Real Irmandade da Rainha Santa Mafalda, 2005, pp. 163-164.

¹⁷ DIAS, Geraldo Coelho – *A Regra de S. Bento, Norma de Vida Monástica: sua problemática moderna e edições em Português*. In “*Revista da Faculdade de Letras – História*”, III Série, vol. 3. Porto: FLUP, 2002, p. 18.

(apesar de haver excepções) – ao termo “vinho”, sem fazer diferença de género (*verde* ou *maduro*). Como contornar este problema? Primeiro, importa perceber que para os monges ou frades responsáveis pelo registo dos foros e dízimos entrados na instituição, poderia não haver particular interesse em distinguir o tipo de vinho “entrado”, já que a maioria dos religiosos habituados ao registo económico e à contabilidade saberia de que vinho se tratava. Quem fica a perder é o investigador hodierno que deverá ser capaz de tecer uma cadeia de inferências e raciocínios que o levem à resposta.

Por outro lado, como havia vários géneros agrícolas a ter em conta nos cálculos do volume das diversas prestações senhoriais (dízimos, laudémios, foros, rendas...), é natural que as instituições monásticas referissem esses mesmos géneros da forma mais ampla possível (exemplo: galinhas, milho, centeio, vinho – sem fazer distinções do género de milho grosso, milho miúdo, vinho verde, vinho maduro¹⁸).

Daqui resulta um obstáculo para o investigador: por um lado, a tentação de pensar que, numa dada zona geográfica, a tradição manda que o “verde” (ou o maduro) domina os campos de cultivo e, portanto, *deveria ser assim* desde há vários séculos, o que nos levaria a concluir que o “vinho” dos religiosos medievais seria – aparentemente – o verde. Por outro lado, o bom senso aconselha que não se possa dar um parecer assertivo sobre que género seria, levando-nos a tentar cruzar fontes para obter mais algumas respostas (por exemplo: *livros de foros* com *livros de receita e despesa*, para ver se há despesas feitas com a condução das vinhas, com pipas e outros instrumentos para a vitivinicultura). Foi este caminho que procuramos seguir para ultrapassar estas dificuldades de interpretação.

Neste sentido, a nossa pesquisa recaiu sobre os livros de contabilidade monástica e de registos relativos aos vastos bens que as ordens religiosas possuíam na província do Minho, estando dentro desta categoria documentos como os “*Livros de Prazos*” (onde se registavam os contratos efectuados entre o Mosteiro e os seus caseiros), os relatórios que eram apresentados ao Capítulo Geral da Ordem Beneditina (já referidos) – designados “*Estados*” da Ordem Beneditina – a cada triénio (período em que vigorava o mandato abacial), bem como outros livros com informações de natureza económica, financeira, ou de gestão temporal. Sobre a fiabilidade e a sistematicidade dos registos monásticos importa recordar as palavras de Aurélio de Oliveira: “*salvo alguns períodos de desorganização, perturbação e agitação moral e material que sem dúvida sofreram também estas comunidades religiosas, foram, elas – quase sempre – modelos de*

¹⁸ Ainda que neste particular haja excepções: vários livros de contabilidade fazem diferença, por exemplo, entre *galinhas* e *capões*, *frangos* e *frangas*.

organização e de boa gestão dos seus recursos materiais, fundamentalmente constituídos por bens fundiários e agrícolas, não obstante uma que outras das Casas se situasse em núcleos urbanos”¹⁹. Daqui resulta uma óptima organização da documentação e dos arquivos das diversas casas monásticas.

Certos que algumas destas respostas poderiam não ser totalmente encontradas e que nos confrontávamos – como todos os aprendizes da arte da musa Clio – com a dificuldade de reconstituir o passado “*tal como ele foi*”, à maneira de Leopold von Ranke²⁰, partimos para a leitura da bibliografia essencial sobre o passado e o presente do vinho verde, com o intuito de melhor conhecer o objecto de estudo que nos propúnhamos abraçar.

O nosso menor conhecimento do universo histórico do vinho verde e o seu papel na cultura nacional conduziram-nos ao centro de documentação/biblioteca da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes. Foi aqui que colhemos algumas das referências que se viriam a revelar essenciais para sustentar a investigação que íamos fazendo nos arquivos nacionais em dados, eventualmente, já existentes ou, de alguma maneira, próximos e afins dos que íamos conhecendo ao percorrer a documentação. Foi então que percebemos que há algumas referências ao vinho verde na literatura do noroeste português, pelo menos desde o século XIX e que nos deparamos com os nomes de Alberto Sampaio, José Augusto Vieira, Pinho Leal, entre outros.

Aos nomes mais antigos, juntamos alguns estudos recentes, merecendo destaque natural a monografia de divulgação empreendida por Rui Graça Feijó e António Homem Cardoso na série “*Enciclopédia dos Vinhos de Portugal*” intitulada “*O Vinho Verde*”. Trata-se de uma obra com profusa (e excelente) ilustração, com fotografias de extraordinárias paisagens da região e outros elementos gráficos relevantes como o levantamento histórico de alguns rótulos e invólucros de garrafas. O texto procura fazer uma ligação entre o passado e o presente dos vinhos verdes. Nesse sentido, faz um levantamento sumário dos documentos conhecidos e lança algumas (possíveis) pistas interpretativas. Ainda que não se baseie em pesquisa histórica fundamental – nomeadamente em Arquivo – faz um compêndio do que se vinha escrevendo sobre a matéria, nomeadamente pela pena de memorialistas como Duarte Nunes de Leão e estudiosos como Amândio Barbedo Galhano, Conde d’Aurora e Afrânio Peixoto, entre

¹⁹ OLIVEIRA, Aurélio de – *Níveis de produção vinícola no Entre Douro e Minho (1629-1822)*. In Actas das I Jornadas Norte de Portugal-Aquitânia. Porto: CENPA e Universidade do Porto, 1984, p. 325.

²⁰ Ficou célebre a fórmula rankeana de uma História “*wie es eigentlich gewesen*” (tal como ela foi), com grandes preocupações científicas e de crítica heurística, que Ranke expressou nos seus trabalhos sobre a História do Papado e dos Impérios Centrais Europeus.

outros. Outra obra que procurou – ainda que com outros intuitos – explorar o universo histórico do vinho verde foi a monografia “*Quintas do Vinho Verde*” de José Estevão e João Paulo Sottomayor. Por outro lado, a recente realização (2007) do I Congresso Internacional do *Vinho Verde: História, Economia, Sociedade e Património* (realizado nas cidades da Maia, Penafiel e Baião), patrocinado pela APHVIN/GEHVID (Associação Portuguesa de História da Vinha e do Vinho) e pela Confraria do Vinho Verde veio enriquecer significativamente o panorama de estudos dedicados às vertentes histórica e patrimonial do vinho de Entre Douro e Minho.

Depois de termos percorrido um conjunto de obras mais genéricas, que nos possibilitassem fazer uma iniciação ao tema, julgamos importante partir para a produção académica que, no domínio das ciências sociais e humanas, respeitava ao vinho verde. Foi então que nos cruzamos com autores como Aurélio de Oliveira, José Viriato Capela e Hélder Marques, autores que desde os finais dos anos 1970, deram início a investigações sobre a importância do vinho verde no Noroeste Português. Graças a estes estudos ficamos a saber o significado de muitos termos que se viriam a revelar essenciais na compreensão da documentação monástica. Damos aqui exemplo de alguns: *vinho mole*, *vinho cozido*, *vinho aquatorzado*, *uveiras*, *latadas*, *ramadas*...

A explicação destes conceitos reveste-se de grande importância para esta monografia, pelo que nos permitimos aproveitar esta nótula metodológica para os desenvolver. Começamos pelo vinho mole: segundo Viterbo, trata-se do mosto – ou seja, o sumo de uva fresco, recentemente pisado, e que “*ainda não ferveu no tonel*”²¹. Como terão ocasião de perceber no decurso da leitura deste trabalho, o vinho mole representa uma fatia esmagadora da produção vitivinícola no Entre Douro e Minho dominado pelas granjas monásticas. É o vinho que, incompleto no seu processo de vinificação, ferve ainda e continuamente nas cubas e tonéis e que os caseiros depositam nas adegas monásticas para “madurarem”. Os monges preferem este sistema de exploração indirecta, em que o *vinho dos homens* (os caseiros) se transforma, lenta e gradualmente, em *vinho de Deus* (porque acompanhado pelos colaboradores leigos do Mosteiro e pelos próprios religiosos, nomeadamente o Irmão Ecónomo ou pelo Dispenseiro).

Joaquim Albino Pinto Ferreira, laborioso investigador da História Portuense, antigo Director do Gabinete de História da Cidade (antepassado da Casa do Infante – por onde passaram, entre outros, Artur de Magalhães Basto), explicita o conceito de vinho aquatorzado e refere as dificuldades que encontrou (tal como nós) ao cruzar-se

²¹ VITERBO, (Frei) Joaquim de Santa Rosa – *Elucidário* [...]. Porto: Livraria Civilização Editora, 1966, vol. II, p. 634.

com esta designação: “Assim, a título de exemplo, indicaremos: vinho aquatorzado ou aquatorzeado. Esta designação é frequentemente citada no Livro 2º - Relações do preço dos géneros (1838-1867), in Arqº. do “Gabinete de História da Cidade” e agora publicada na relação dos vinhos, inclusa neste trabalho”²². A explicação das dificuldades é descrita no trecho imediatamente seguinte – permitimo-nos referi-la integralmente pela sua utilidade informativa: “Tivemos a curiosidade de perguntar o seu significado a várias entidades, entre elas a “Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes” – Porto, que teve a gentileza de nos informar: “... embora em todas as consultas efectuadas em enciclopédias e mesmo em dicionários de antigos e respeitados lexicógrafos, assim como num grande número obras técnicas, não encontramos a sua definição ...” (vid. Ofício nº 134 de 8-4-1963 daquela Junta, in Arquivo do Gabinete de História da Cidade)”²³. Tal como Pinto Ferreira, ficamos intrigados e perplexos com a explicação deste termo e procuramos respostas.... A “luz” não tardou a chegar: “Continuando a nossa investigação, fomos encontrar num testamento de 1755 (livro do respectivo registo da freguesia de Areias, Santo Tirso), o significado seguinte: “... doze almudes (de vinho) sendo mole (isto é, logo depois de pisado), aquatorzeado (de catorze canadas). Vid “Estudos Etnográficos, Filológicos e Históricos”, por Augusto César Pires de Lima, 3º vol, edição de J.P.D.L, Porto, 1948, pág. 290”²⁴. Tratava-se, afinal, de vinho de 14 canadas de volume. Nos registos de foros do Mosteiro de Roriz (Santo Tirso) que adiante mencionaremos em detalhe encontramos, também a designação de vinho “aquinizado”. Relativamente aos conceitos de uveira, ramada e latada, remetemos o leitor para apontamentos posteriores que neste trabalho se farão sobre a viticultura e as técnicas de fazer vinho no Entre Douro e Minho.

- A realização de trabalhos desta envergadura exige grandes quantidades de dados, por isso, foi-nos desde logo recomendada a sua compilação estruturada e sistematizada com vista ao seu melhor tratamento futuro. Tais procedimentos resultaram na produção de bases de dados (feitas, preferentemente, nas aplicações “Filemaker Pro” e “Microsoft Excel”) cuja metodologia passamos a explicar:

²² FERREIRA, J. A. Pinto – *Preços de géneros alimentícios comerciados nos mercados do Porto no séc. XIX (1844-1899) – subsídios estatísticos para a história económica da cidade*. Série “Documentos e Memórias para a História da Cidade”, vol. 38. Porto: Edição da Câmara Municipal do Porto e do Gabinete de História da Cidade, 1972, p. 46.

²³ Idem, p. 46.

²⁴ Idem, p. 46.

- Em primeiro lugar, a construção de uma base de dados bibliográfica, na qual pudéssemos organizar a vasta bibliografia que tivemos ocasião de percorrer nos 4 anos em que fomos desenvolvendo este projecto. Essa organização pressupôs a criação de um conjunto de campos informativos que facilitassem uma pesquisa, promovendo uma gestão mais racional do tempo: a indicação do autor, do nome da obra (para além de elementos menos relevantes para a recuperação da informação como a editora, local de edição, data de edição e notas) e, sobretudo, as palavras-chave que nos permitissem procurar, em função do tema, sub-tema ou área de interesse, o assunto que mais nos interessava no momento.
- Em segundo lugar, tínhamos necessidade de encontrar uma base de dados suficientemente ampla e flexível, que nos permitisse incorporar os dados que íamos recolhendo no Arquivo Distrital do Porto junto dos livros de foros e de prazos dos vários mosteiros “minhotos”²⁵. Assim se criou uma base de dados que intitulamos de “*base doutoramento*”²⁶. O processo de amadurecimento da pesquisa mostrou, contudo, que os campos definidos eram extensos, mas inadequados. Nesse sentido, reformulamos a definição dos campos e criamos uma base mais incisiva, que logo designamos de “*base livros de recibo*”.

Estes procedimentos possibilitaram uma construção mais ágil de uma memória historiográfica e topográfica da importância das Ordens Religiosas na difusão do vinho verde. A sua realização, note-se, era determinante na fase prévia de investigação bibliográfica que antecederia a investigação fundamental em Arquivo. Foi graças a este trabalho que ficamos a conhecer as principais ordens religiosas dedicadas à produção e comercialização de vinho verde, ficando claro que os Beneditinos se empenharam, com denodo, nesta missão. Graças a estes conhecimentos, partimos para os Arquivos Nacionais com a redobrada convicção da sustentabilidade do nosso estudo.

Apesar das dificuldades que foram surgindo – sobretudo relacionadas com a (in)compreensão de alguns termos específicos da época, muitos já caídos em desuso e remetidos para a categoria de “arcaísmos” – a consulta de instrumentos de pesquisa como os dicionários de Rafael Bluteau e Moraes, o “Elucidário” de Viterbo e monografias especializadas no estudo da documentação, conseguimos resolver satisfatoriamente a quase totalidade das dúvidas que tínhamos. Aquilo que não se ia conseguindo “descodificar” era, muitas vezes, numa leitura contextual, relacional e,

²⁵ Entenda-se aqui minhotos como “*mosteiros do Noroeste*”, “*mosteiros portucalenses*” ou, ainda, “*Mosteiros do Entre Douro e Minho*” tal como o descreve Orlando RIBEIRO no seu artigo “*Entre Douro e Minho*” in Revista da Faculdade de Letras – Geografia, I Série, vol. III, 1987, pp. 5-11.

²⁶ Que totalizou 60 registos.

tantas vezes, em conversas com colegas da mesma área, devidamente integrado no corpo analítico da dissertação.

Organização interna da dissertação

Finda a pesquisa arquivística, empenhamo-nos na escrita da nossa dissertação. Socorrendo-nos de alguns compêndios metodológicos²⁷ e da consulta de outras dissertações doutorais, chegamos – com o apoio do nosso orientador científico – a uma base estrutural, uma “coluna vertebral” do trabalho (o “esqueleto” da tese). Simultaneamente, socorremo-nos de todos os estudos que nos pudessem guiar numa mais lata e profunda análise da documentação²⁸, principal farol da nossa investigação.

A definição deste quadro organizacional obedeceu a dois princípios: por um lado, uma linha contextualizadora forte, alicerçada na revisão bibliográfica aprofundada do tema central da investigação e, por outro, numa análise globalizante e integradora de todas as casas monásticas com o objectivo de produzir resultados mais concretos que a mera descrição de dados e informações sobre cada uma, isoladamente. Nesse sentido, diremos que a sua estrutura interna apresenta os seguintes elementos: uma revisão crítica da principal literatura que aborda a história do vinho verde e o papel das ordens religiosas na vitivinicultura, seguindo-se-lhe uma componente que explora as potencialidades das fontes primárias consultadas. Em seguida, apresenta-se um historial da ligação dos Mosteiros do Entre Douro e Minho à actividade vitícola e desenvolve-se o grande núcleo central do trabalho: o estudo de diversos mosteiros minhotos com base em documentação manuscrita original (e coeva dos acontecimentos descritos) existente em Arquivos Nacionais, toda ela compulsada demoradamente. Por fim, a última parte representa um balanço de toda a investigação realizada.

Relativamente à estrutura estilística formal da dissertação, seguimos a Norma Portuguesa 405-1 (Informação e Documentação)²⁹, compêndio largamente usado no domínio científico das ciências sociais e humanas, que nos apoiou na realização de citações bibliográficas. Quanto à apresentação de quadros, tabelas e gráficos, a sua

²⁷ SOUSA, Gonçalo de Vasconcelos e – *Metodologia da investigação, redacção e apresentação de trabalhos científicos*. 2ª Edição. Porto: Livraria Civilização Editora, 2005, maxime pp. 36-37 e capítulo IV.

²⁸ Destacamos o estudo de SILVA, Francisco Ribeiro da e CARDOSO, António Barros – *As potencialidades dos fundos do arquivo histórico municipal do Porto para a história do vinho*. In “*População e Sociedade*” (Revista do CEPESE), nº 9. Porto: CEPESE, 2002. Disponível em <http://cepese.up.pt/pdf/revista/9/9revista29.pdf>].

²⁹ Norma Portuguesa 405-1 (Informação e Documentação). Lisboa: Instituto Português da Qualidade, 1995. Homologado em *Diário da República*, III Série, Nº 128 de 3 de Junho de 1994. Disponível em [URL: <http://194.79.88.139/rbep/source/np405-1.pdf>].

exposição ao longo do trabalho teve em conta critérios de oportunidade e de assertividade, ficando todos os elementos mais exaustivos para apresentação em anexo. Como nota final gostaríamos de explicar aquela que foi uma das nossas opções estilísticas – conscientes e premeditadas – neste trabalho de investigação: a utilização do saber e da investigação de outros autores implica a honestidade de os citar e de lhes dar a palavra no momento certo. Pareceu-nos correcto, sendo muita da prosa que citamos datada no tempo, que este trabalho pudesse fazer, também, uma panorâmica da evolução historiográfica no tratamento do tema. Nesse sentido, optamos por não desvirtuar o que foi escrito, fazendo por vezes citações com alguma extensão.

O texto que se segue procura apresentar ao leitor o estado actual de conhecimentos sobre a História do Vinho Verde, a ligação das Ordens Religiosas à actividade agrícola e agronómica, bem como o papel específico desenvolvido na área vitivinícola. Como veremos, a maioria dos estudos sobre este género e sobre a sua Região Demarcada são antigos, carecem de actualização e acabam por “repisar” – se nos é permitida esta expressão tão cara aos lavradores e vinhateiros que, num acto de verdadeiro amor e enamoramento, vão pisando as uvas no lagar – terreno já lavrado (e bem lavrado) pelos “clássicos”. Pese embora este quadro, o presente já nos tem reservado boas surpresas no campo da investigação fundamental, com a realização de seminários, congressos, palestras de aprofundamento e, até, algumas publicações, num movimento que terá de ser devidamente integrado na evocação do centenário da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, que se comemorou em 2008. Tentamos, por isso, que este “*estado da arte*” que apresentamos em seguida transmitisse uma leitura cronológica da própria historiografia e integrasse conhecimentos tão vastos quanto os domínios histórico, geográfico, etnográfico, agronómico e, mesmo, sociológico ou teológico.

I Capítulo

O TERRITÓRIO DOS “VERDES”

“sem querer fazer humorismo fácil porque não pensar que os ricos homens, peões e arraia miúda que compunham as hostes de Afonso Henriques, lançadas do noroeste à conquista do território da futura nação eram, sem dúvida, na sua maioria: (quadra) Homens do minho/ Que vestiam linho/ Que calçavam de pau/ Que comiam pão de passarinho/ Que bebiam vinho de enforcado/ E eram fortes como o diabo”

Amândio GALHANO – In *“Um Documento Histórico: tentativa setecentista para a organização do mercado dos Vinhos Verdes”*. Porto: Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, 1981, p. 3.

Vinho e Minho. Assim poderia começar o segredo de uma longa e frutuosa parceria que, não fora precisamente a sua dimensão agrícola, deu bons e prolongados frutos. Duas palavras que, além de semelhantes, estiveram intimamente associadas ao longo da história da nacionalidade portuguesa e deram origem a uma das principais marcas do Entre Douro e Minho: o Vinho Verde.

É hoje consensual considerar a região minhota como “verde”, sendo essa identidade cromática fortemente associada às latadas e ramadas de vides que, um pouco por toda a província, cobrem uma parte significativa dos campos agrícolas. Este “verde minho” deslumbrou viajantes, romeiros e todos os que, pelos mais diversos motivos e interesses, percorreram as terras minhotas. Esta paisagem, além de bela e retemperadora para os sentidos, contribuiu decisivamente para o enriquecimento económico e o desenvolvimento regional da província minhota que, através da produção vinícola, potenciou a lavoura, criou mais-valias e investimentos, fomentou a melhoria gradual e contínua dos processos de vinificação – dando identidade ao Vinho Verde, característico do solo e clima do noroeste de Portugal – e alegrou, substancialmente, a vida social, dando um estímulo claro à afirmação de sociabilidades assentes em momentos de convívio proporcionados pelos trabalhos agrícolas, festividades, procissões, romarias e outros momentos de grande importância social. Assim se criou a “marca” vinho verde – verdadeiramente precursora de uma “*denominação de origem*” associada a um produto de grande identidade regional e com uma ligação profunda ao seu “*terroir*”. Como afirma Gaspar Martins Pereira “*a questão das marcas comerciais dos vinhos não pode dissociar-se da questão das denominações de origem, entendidas estas como «marcas*

regionais» ou «colectivas», que visam distinguir no mercado as «qualidades típicas» dos respectivos vinhos”³⁰.

As origens do vinho verde são a tal ponto remotas que a tradição lendária faz-nos recuar até ao Reinado de D. Afonso Henriques, “o Fundador” – a esse momento cimeiro (a Batalha de S. Mamede) que Acácio Lino chamou “a primeira tarde portuguesa” em que se dá a vitória das forças do moço infante sobre as forças coligadas do Conde de Trava e da Rainha Dona Teresa – que terá comemorado a sua vitória no Campo de São Mamede bebendo à saúde do novo reino e dos seus fidalgos minhotos, provavelmente com um copo de vinho local³¹. Esta *estória* que ficou na História faz-nos perceber com bastante nitidez o que, até hoje, representa para a historiografia o conhecimento das origens do Vinho Verde – uma nebulosa camada de interpretações, que se adensa e forma uma camada de pó que impede um vislumbre retrospectivo claro e nítido. Pensamos que o conhecimento da documentação monástica de Entre Douro e Minho, bem como os livros de *Vereações Municipais* e de muita outra documentação inédita, podem alterar, de algum modo, este estado de coisas.

1.1. O Entre Douro e Minho: um chão milenar

“Amo os teus campos com perfumes varios/ verdes sacrarios de um constante Abril;/ Amo os teus montes collossaes d’altura,/ E a luz, tão pura, do teu céu d’annill.
Veias de prata, em teu fecundo seio,/ passam-te em meio rios, não caudaes;/ E d’entre as flores, que o teu chão guarnecem,/ cidades crescem, que nã teem rivaes”

“O Minho”, de Sebastião Pereira da CUNHA (1874), citado em LEAL, Pinho – *Op. Cit.*, p. 238.

A província de Entre Douro e Minho representa, na tradição histórica portuguesa, o núcleo embrionário da nação portuguesa e um alfofre de recursos humanos e agrícolas que muito contribuiu, na longa duração, para a valorização económica e social do Reino. Muitas são as imagens literárias e as descrições ricas e sumarentas que os memorialistas das épocas moderna e contemporânea nos deixam deste verdejante e rico território, pulmão histórico e bastião da portugalidade. Isto apesar de, em muitas ocasiões, verificarmos que se lêem e repetem uns aos outros.

Orlando Ribeiro deixou-nos num artigo que publicou sobre esta histórica província, semente de portugalidade, uma descrição sucinta, mas portentosamente

³⁰ PEREIRA, Gaspar Martins – *O nome do vinho: marcas e denominações dos vinhos generosos do Douro (séculos XVIII-XX)*. In , p. 2.

³¹ Aliás, a este mesmo propósito veja-se o que escreve Amândio Galhano na introdução à publicação do manuscrito de 1785 pela CVRVV que citamos na abertura deste trabalho (pp. 3-4).

reflexiva. Diz-nos o autor que o Entre Douro e Minho gravita “*em torno da metrópole de Braga (o arcebispo é, tal como o de Toledo, Primaz das Espanhas), da corte de Guimarães e o do burgo marítimo do Porto*”³². Neste texto, Orlando Ribeiro evidencia, com grande propriedade, as vertentes económica e humana do estudo da região minhota, apresentada como uma região de forte concentração urbana, sulcada por cursos de água, isto apesar do uso da dimensão diacrónica e do estudo comparativo da sociedade, da economia, da hidrografia e da arte. Vejamos agora, na longa duração, alguns registos memorialísticos e cronísticos que se reportam à Província de Entre Douro e Minho, cujas informações se revelam preciosas na percepção de uma leitura topográfica da província.

Também Helder Marques, na senda de Orlando Ribeiro, nos apresenta uma perspectiva essencialmente geográfica sobre a topografia dos vinhedos, notando a diferença essencial entre o enforcado e a vinha baixa: “*o vale do Minho e do Lima é o domínio das ramadas baixas, enquanto que no Minho central e meridional são já as altas as mais frequentes. O enforcado, importante no vale do Cávado, Ave e Tâmega, é ainda largamente predominante nas terras contíguas à bordadura montanhosa*”³³. Esta situação topográfica gerou, com propriedade, dois tipos de vinho essencialmente distintos: “*o vinho das arvores*” e as “*vinhas de pee*”. João de Barros encontra, no vale de Mancelos (Amarante) “*muita abundância de vinho verde e arvores que da cada hua oito e dez almudes de vinho*”, enquanto que na região bracarense “*hua legoa de Braga para Norte esta a villa de Prado junto ao rio Cayado [...] e esta terra he de bons vinhos e vinha de pee [...]*”³⁴. É neste friso de profunda e enriquecedora diversidade que o vinho verde se vai afirmando como um produto-âncora para a Província Minhota.

Em 1512, Mestre António, físico e cirurgião morador em Guimarães no seu “*Tratado sobre a provincia dantre Douro y Minho*” refere que “*no Regno de Portuguall ha hua minima parte que casy no Regno nom vy hjconhecida semdo há mujto heicelemte horta que no mundo see posa achar de sua comtyaa ha qual horta se chama Hamtre Douro e Mjnho*”³⁵. A grande horta minhota apresenta-se, portanto, como terra fértil e inspiradora, onde os seus “*sesenta mil vezinhos*” têm “*todalas cousas que lhe necessarios são [...] em abastança*”. Uma dessas “*cousas*” é, sem dúvida, a densa

³² RIBEIRO, Orlando – *Entre Douro e Minho*. In “Revista da Faculdade de Letras – Geografia”, I Série, vol. III. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1987, p. 5.

³³ MARQUES, Helder – *Região demarcada dos vinhos verdes*. In “Revista da Faculdade de Letras – Geografia”, I Série, vol. III. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, p. 135.

³⁴ BARROS, João de – *Geographia d’Entre Douro e Minho e Tras-os-Monte*. Porto: Câmara Municipal, 1919, pp. 77-80.

³⁵ BA – *Provincia Dantre Douro he Minho copillada por mestre Hantonio fisiquo he solorgiam morador na na Villa de de Guymaraees he naturall dela* (1512). In *Miscellanea histórica de Portugal*, séc. XVI (Cod. Ms 51-X-22), fol. 136.

cobertura de vinhedos por toda a província: “*hos naturaees della hem abastança e hy pee de vydee na dita Comarqua que da huua pypa de vynho de vinte allmudes*”³⁶. Quanto aos cuidados dos viticultores com as suas vinhas “*destas ha mujtas sem cauar e sem rodear he sem tapar senam de trees hem tres anos hee estas peguadas em haruorees ou hemlatadas*”³⁷. Mestre António refere, ainda, um caso concreto de copiosa produção vinícola que nos permitimos citar: “*na Igreja de Bourguaees hua latada de huu so pee de vide que deu por annos trimta e cinco coremta almudes de vinho*”³⁸. Note-se que esta quantidade de vinho permitia encher praticamente duas pipas de vinho pela medida mais “corrente” das pipas minhotas (20 almudes).

A leitura das linhas que apresentamos permite compreender que o Entre Douro e Minho vínico do século XVI representa, na verdade, um cenário que fazia as delícias do viajante e do apreciador da bela paisagem legada pela natureza, mas moldada pela intensa labuta do ser humano. Nestes aspectos, o relato de Mestre António é de grande precisão descritiva e acutilância narrativa, própria de um apaixonado nativo das terras do Minho, cujo amor telúrico perpassa a cada momento. Para além das belas árvores de fruto – fala-se dos castanheiros, nogueiras e carvalhos – o Minho apresenta, igualmente, um solo muito propício à propagação da mensagem universalista da Igreja e à disseminação de institutos religiosos como se verá pela descrição empreendida pelo Mestre Vimaranense: “*hem esta Comarqua [...] cemto e trinta moesteyros, scilicet, de Sam Francisco, e de S. Domingos, e de Sam Bento, e de Sam Bernardoo, e de Santo Agostinho, e de Santo Eloy asy de homens como de mulheres*”³⁹. Mestre António elenca exaustivamente as principais casas monásticas de Entre Douro e Minho, sendo interessante verificar que todos os mosteiros constantes deste estudo são mencionados na categoria de “*mosteyros de remda*”. Relativamente ao número de igrejas paroquiais “*haa perto de mil e coatrocentas igrejas de pias de bautizar abadadas*”⁴⁰.

Quanto ao número de fontes de água existentes, Mestre António regista “*ha mais de vynte cinco mill fomtes perenaees he nunca cansão em nenhuu tempo do anno*”⁴¹ cuja água deverá abastecer “*cimquohemta mjll lauradores*”⁴². Relativamente ao número de pontes “*duzemtas pomtes d’arquaos de pedra lavradas has mjlhores que ha [...] afora outras muytas e de pedraa que nom são lauradas*”⁴³.

³⁶ Idem *ibidem*, fol. 136V.

³⁷ Idem *ibidem*, fol. 137.

³⁸ Idem *ibidem*, fol. 137.

³⁹ Idem *ibidem*, p. 138V.

⁴⁰ Idem *ibidem*, p. 139.

⁴¹ Idem *ibidem*, p. 140V.

⁴² Idem *ibidem*, p. 140V.

⁴³ Idem *ibidem*, p. 140V.

Quanto à temperatura e condições meteorológicas “a terra nem he fria nem quente darem se nela todas as arvores e frutas e semente e ervas e raizes e flores que nela querem pramtar e semente [...]”⁴⁴. Já Duarte Nunes de Leão na sua obra “*Descrição do Reino de Portugal*” editada em 1610 regista que “a de entre Douro e & Minho tem quatro comarcas, convem a saber, a do Porto, a de Guimarães, & a de Viana da Foz do Lima, & a de Ponte de Lima”⁴⁵. Nesta mesma obra, o autor enumera a província “d’Antre Douro e Minho”⁴⁶ como a primeira do Reino de Portugal e quanto às riquezas da terra, do ponto de vista geoeconómico, é destacada a pecuária “porque soo na terra de entre Douro e Minho que não tem de longura mais de dezoito legoas, e que de largo tem muito menos, se affirma haver quatrocentas mil cabeças de gado vacum e de ovelhas, cabras e porcos, hum milhão”⁴⁷. Em 1690, o beneditino Manuel Pereira de Novaes encontra na Província do Entre Douro e Minho os seus “campos elíseos”⁴⁸. Retomando a imagem da bucólica horta de Mestre António, a descrição deste religioso envolve a análise de fenómenos que ultrapassam a mera leitura histórico-geográfica da paisagem. Há neste “*Anacrisis Historial*” muito de simbólico e mitológico no sentido da identificação plena de um ser minhoto e na busca de uma dimensão ontológica para essa mesma existência etnográfica e identitária. Para além disso, Manuel Pereira de Novaes escreve “à distância”, desde Santiago de Compostela, olhando com natural nostalgia e orgulho para a pátria minhota. Não nos admiremos que tal suceda, já que a obra surge num contexto restauracionista. A independência recentemente reconquistada (a Espanha só vai formalizar esse reconhecimento em 1668) faz ressurgir uma literatura que acompanha a reedificação do Portugal dos Braganças.

Em 1726, Francisco Xavier da Serra Craesbeeck escreve que “a provincia de Entre Douro e Minho he a mais antiga, e a que llogra a primazia na divizão das seis provincias en que se devidem os Reinos de Portugal (entrando o dos Algarves), como sentem comunmente todos os historiadores; e corograficos: e suposto seja de todas a mais pequena en citio, porque não tem mais de Nascente a Poente de treze legoas na maior distancia, e de Norte a Sul dezoito; contudo he cercada de mar, e rios”⁴⁹. À

⁴⁴ Idem *ibidem*, p. 95.

⁴⁵ LEÃO, Duarte Nunes de – *Descrição do Reino de Portugal / per Duarte Nunez do Leão, desembargador da casa da supplicação : dirigido ao... Sñor Dom Diogo da Sylva, Duque de Francavilla*. Lisboa: impresso com licença, por Iorge Rodriguez, 1610, fol. 3V. Também disponível, em versão digital, na Biblioteca Nacional Digital [disponível em URL: <http://purl.pt/12393>].

⁴⁶ Idem *ibidem*, fol. 52.

⁴⁷ Idem *ibidem*, fol 53.

⁴⁸ NOVAES, (Pe.) Manuel Pereira de – *Anacrisis historial del origen y fundacion y antigüedad de la mui noble y siempre leal ciudad de O Porto*, tomos III e IV (IV vols.). Porto: Bibliotheca Publica, 1911-15.

⁴⁹ CRAESBEECK, Francisco Xavier da Serra – *Memorias resucitadas da província de entre douro e Minho*. Lisboa: Real Academia da História, 1726 (edição fac-similada por Ponte de Lima: Carvalhos de Basto, 1992). O extracto citado encontra-se na página 11 do fac-simile.

medida que empreende uma descrição dos seus varões ilustres e famílias de “nobreza”, Craesbeeck apresenta o Entre Douro e Minho como o núcleo embrionário da nação portuguesa. Não há dúvida que a cor verde, dominante na sua paisagem, confere à região um encanto e uma beleza bucólica que em muito transcendem as fronteiras de Portugal. Na década seguinte, em 1737, a “*descriçam corografica do Reyno de Portugal (...)*” da autoria de António de Oliveira destaca já a internacionalização do vinho do Porto referido como “*ambrosia das naçoens estrangeiras*”⁵⁰. Quanto ao vinho regional, nenhuma referência, corporizando a tendência fortemente duriense deste século de vinhos em Portugal. Quanto ao número de casas religiosas, o também religioso António de Oliveira apresenta os mesmos números de Mestre António assinalando “*centro e trinta Mosteiros, e Conventos*”.

Segundo o memorialista Padre Agostinho Rebelo da Costa, autor que consagra na sua “*descriçam topographica e historica da cidade do Porto*” (datado de 1788) algumas páginas à descrição do Entre Douro e Minho, trata-se de uma “*fertilíssima província*”⁵¹. O mesmo autor refere ainda que “*é justamente esta província a mais agradável, a mais amena, a mais industriosa entre todas as do Reino*”. Quanto às suas dimensões regista que “*dilata-se desde Norte a Sul com dezoito léguas de comprimento e doze de largura em algumas partes, e em outras tem somente oito*”⁵² precisando os dados de Duarte Nunes de Leão, que não havia dado indicação da largura da província. Com efeito, Agostinho Rebelo da Costa apresenta, na sua prosa eminentemente descritiva, uma interessante actualização dos dados que Mestre António nos indica para o século XVI.

Quanto aos principais rios da província destacam-se o Douro, o Minho, o Cávado, o Lima, o Ave, o Tâmega, o Neiva, o Sousa, o Leça e um “*número de pequenos rios, é quase infinito*” cuja riqueza em peixe e lampreias é proverbial. Os portos de mar referenciados nesta clássica descrição memorialística são seis: Caminha, Viana, Esposende, Vila do Conde, Matosinhos e Porto. Relativamente às principais culturas achadas na Província o Padre Rebelo da Costa regista que o vinho “*é o seu fruto mais copioso*” e “*não somente é bastante para o sustento dos seus habitantes, mas ainda sobeja para socorrer outras províncias*”. Quanto à implantação das uveiras como referência na viticultura tradicional – o dito “enforcado” – refere que “*pé de vide enroscada em carvalho, que dá pipa de vinho*”⁵³.

⁵⁰ OLIVEIRA, António de – *Descriçam corografica do Reyno de Portugal que contem huma exacta relaçam de suas províncias (...)*. Lisboa Occidental: Officina de Miguel Rodrigues, 1739, p. 22.

⁵¹ COSTA, (Pe.) Agostinho Rebelo da – *Op. Cit.*, p. 13.

⁵² *Idem ibidem*, p. 13.

⁵³ *Idem ibidem*, p. 17.

Já para Pinho Leal, uma das grandes referências do memorialismo nacional no século XIX “*è o Minho a mais povoada, fértil e formosa provincia de Portugal, e onde o geologo, o historiador e o archeologo encontram vastíssimo e inexgotavel campo para seus estudos*”⁵⁴. Na mesma linha e no mesmo período (séc. XIX), Manuel José Martins Capella, pároco de S. Paio de Carvalheira, em Terras de Bouro e Abade de Painzela, Cabeceiras de Basto, descreve as vastas riquezas desta província: “*quem não viu o rio Minho, deslizando-se placido e sereno, por entre campos de eterna verdura, encaixilhados em serras e montes, já cobertos de frondosas arvores, já eiriçados d’alcantiladas penedias, tendo ao sopé lindas aldeias e villas. Beijando com suas aguas d’anil, já fortalezas, outr’ora formidaveis, como as de Monção, Valença, Villa Nova de Cerveira e Caminha [...] quem não viu o formosíssimo Lima, com suas pontes torreadas, suas margens sempre cobertas de esmeralda, seus arvoredos frondosos, seus campos feracissimos, suas villas deliciosas, seus castelos memoráveis, seus paços aristocráticos, suas egrejas gothicas, com seus esguios campanarios a surdirem por entre a folhagem [...] quem não viu a extensa veiga, sempre coberta de cearas ou milharaes, que se estende de Vianna a Caminha [...] quem não viu a augusta Braga, com seus monumentos romanos, gothicos e arabes; com suas tradições antiquissimas; com o seu magestosissimo Sanctuario [...] quem não viu o Gerêz, com seu morro do Burrageiro; Suajo, com seu monte da Gaviarra; as serras de Santa Luzia e da A’gra, com seus bosques agrestes e suas penhas inacessiveis [...]*”⁵⁵. O vasto quadro natural, topográfico e histórico-geográfico que este religioso nos descreve deixa perceber que, de entre todos os elementos descritos, uma das matrizes mais fortes da identidade minhota repousa no cromatismo das suas vinhas.

Também no século XIX (em 1886), José Augusto Vieira regista no seu “*Minho Pittoresco*”: “*O Minho! O jardim de Portugal! Quantas vezes, leitor, tens tu ouvido designar assim esta formosa província, d’entre todas as suas irmãs a mais populosa e a mais activa, a mais pitoresca e a mais hospitaleira, seio uberrimo das tradições que individualizam uma nacionalidade, terra onde a vegetação é luxuriosa e onde os espíritos conservam as qualidades afectivas desse génio celta, que foi o nosso fiat genesico e d’essa alma grega, que foi a nossa iniciação artística. Berço, onde se embalou a nacionalidade portuguesa, o Minho tem sido o tabernáculo sagrado das nossas tradições étnicas, subversivo e revolucionário no momento das grandes crises*

⁵⁴ “Minho” in LEAL, Pinho – *Portugal Antigo e Moderno: dictionario geographico, estatistico, chorographico, heraldico, archeologico, histórico, biographico e etymologico de todas as cidades, villas e freguezias de Portugal e de grande numero de aldeias (...)*, vol. 5. Lisboa: Livraria Editora de Mattos Moreira e Companhia, 1875, p. 237.

⁵⁵ Idem *ibidem*, pp. 237-238.

nacionais, cultivador da terra na tranquilidade bucólica da paz, amoroso de raça, emigrador e fecundo por condições do meio”⁵⁶. Nota-se que a prosa oitocentista de José Augusto Vieira se insere já, plenamente, nos cânones românticos que consagraram ao Minho, chão pátrio das origens da nacionalidade, um lugar muito especial e verdadeiramente idílico.

Quem não encontrará, nesta vasta genealogia memorialística um fio condutor comum? Além de ser perceptível que os autores mais contemporâneos fizeram aprofundada leitura das descrições mais antigas (sobretudo as de Mestre António e João de Barros) – a ponto de algumas informações se repetirem (número de fontes públicas, de pontes de pedra, de comarcas, concelhos, dados demográficos, etc...), todos concluem que a paisagem verdejante da Província a tornou um destino aprazível e um território de fértil produção agrícola e pecuária. Neste quadro mais geral, as vinhas de cor verde transmitiram uma marca cromática profundamente definidora da identidade do Entre Douro e Minho – berço de poderosos e influentes senhorios, de Paços e Solares (no Antigo Regime), esta região é, no entender de Orlando Ribeiro, aquela em que “a alternância campo-prado e a larga parte de forragens que se tiraram das culturas de Verão faz com que o Entre Douro e Minho seja a única província onde o número de bovinos exceda o de ovelhas e cabras”⁵⁷. A. H. de Oliveira Marques destaca o seu povoamento disperso durante a Idade Média e o princípio da Época Moderna⁵⁸.

1.2. As origens mais remotas da viticultura no Entre Douro e Minho

“Era mister que não tivessem que deslocar-se até muito longe para esmagar e fermentar as suas uvas, até devido à dificuldade de transporte do produto final”

Iria GONÇALVES – *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV*, p. 123.

Se excluirmos, à partida, o período inicial da viticultura peninsular – sensivelmente coincidente com a ocupação romana – podemos dizer que a figura de São Martinho de Dume, Bispo de Dume e de Braga, grande reformador do ritualismo e da própria eclesiologia peninsular, é a primeira a regular, com assertividade, o consumo de vinho nas terras bracarenses e minhotas. No seu “*correctione rusticorum*” proscreeve o costume – que reputa de pagão – de deitar vinho sobre a lenha posta a arder no fogão. Por outro lado, nos “*capitula ex orientalium patrum*” determina que não se deverá

⁵⁶ VIEIRA, José Augusto – *Minho Pittoresco*, vol. I. Lisboa: Livraria Antonio Maria Pereira, 1886, p. 3.

⁵⁷ RIBEIRO, Orlando – *Entre-Douro-e-Minho*. In “*Revista da Faculdade de Letras – Geografia*”, I Série, vol. III, p. 7.

⁵⁸ MARQUES, A. H. de Oliveira – *Introdução à História da Agricultura em Portugal*. Lisboa: Cosmos, 1968, p. 52.

oferecer senão pão, vinho e água no santuário. Ainda neste texto, Martinho dá-nos conta do desenvolvimento da prática comercial do vinho logo após a instalação dos reinos bárbaros na península⁵⁹.

Já o século IX apresenta-nos dados interessantes na busca das origens históricas do vinho verde⁶⁰. Produto distintamente forjado pelas mãos e saberes de gerações e gerações de lavradores e viticultores, o Vinho Verde perde-se nas origens da própria nação, dada a referência documental a vinhas (e a benfeitorias nas mesmas) feita desde finais do século IX na colectânea de documentos coligida por Alexandre Herculano – os chamados “*Portugaliae Monumenta Historica*”, nomeadamente o volume “*Diplomata et Chartae*”. O estudo efectuado por António Cruz⁶¹ para o vale do Ave na época medieval mostra que a precocidade da implantação da vinha no território desta bacia fluvial se regista, de forma especial, nas propriedades associadas às ordens religiosas (como se pode observar na leitura do quadro apresentado abaixo):

QUADRO I⁶²

*Referências a vinhas medievais no Entre Douro e Minho – Corpus Documental*⁶³

Cartório Monástico	Data	Descrição
Alpendurada	30 de Abril de 870	Doação de um casal com soutos, pomares, <i>vineales</i> e uma leira (onde se fala de <i>cubos</i> e <i>cubas</i>)
“ <i>Liber Fidei</i> ” (Cartulário da Sé de Braga)	30 de Junho de 900	Carta de venda da oitava parte de uma vila, chamada Viscili, com a reserva de uma porção de pomar e de vinha
?	915	Doação do Rei Ordonho II à Igreja de São Tiago da Correlhã (Ponte de Lima) de um casal com vinha
Moreira da Maia	1 de Junho de 946	Carta de Doação de várias “ <i>vilas</i> ” com suas “ <i>casas, vinhas e pomares</i> ” ⁶⁴
Colegiada de Guimarães (<i>Livro de Mumadona</i>)	949	Herdade de Santa Eulália (cercada de vinha)
Vairão	24 de Janeiro de 1108	Doação de Pelágio Gotinis e Gontina

⁵⁹ REIS, António Matos – *Vinho e vinhedos nas terras do Alto Minho da Idade Média*. In “*Vinho Verde: História, Sociedade, Economia e Património*” (Actas do Congresso). Porto: APHVIN/GEHVID e Confraria do Vinho Verde, 2010, pp. 24-25.

⁶⁰ “*Documentos do século IX e princípios do século X, testemunham a cultura da vinha no território de Portucale. O mais antigo data de 30 de Abril de 870 e pertenceu ao cartório de Pendurada. Trata-se de uma carta de doação de um casal que compreendia soutos (floresta de castanheiros), pomares, vinhas e uma leira, onde se alude a cubas*” in CARDOSO, António Barros e SILVA, Francisco Ribeiro da – *O Porto do Vinho*. Porto: Livraria Civilização Editora, 2007, p. 42.

⁶¹ CRUZ, António – *Notas sobre a cultura da vinha no Vale do Ave*. In *O Vinho na História Portuguesa (séculos XIII-XIX)*. Porto: Fundação Engenheiro António de Almeida e Academia Portuguesa da História, 1983, pp. 217-231.

⁶² Por nós parcialmente publicado no nosso trabalho “*Da Gesta e da Honra – notas de história social nas Inquisições à Terra da Maia*”. In “*Douro – Estudos e Documentos*”, nº 21, 2008.

⁶³ Este “*corpus documental*” foi construído a partir do artigo de CRUZ, António – *Op. Cit.*, pp. 217-231.

⁶⁴ As doações de propriedades (nomeadamente à Colegiada de Nossa Senhora da Oliveira) com pés de vinha por parte de Dona Mumadona Dias vão decorrer até 973.

		Nunes a seus filhos. Fala-se da “terça parte das vinhas” situadas entre o Douro e o Ave (em Zopanes e Gontemir)
<i>Liber Judicum</i>	5 de Abril de 1163	Prazo a favor do Abade e Monges de Santo Tirso que refere o plantio de vinha e outras árvores
Moreira da Maia	24 de Dezembro de 1168	Doação de Pelágio Soares ao Mosteiro de S. Salvador da quarta parte de uma vinha nos arredores de Freixieiro
Foral de Bouças (Matosinhos)	1172	D. Afonso Henriques incita os vizinhos a plantarem vinhas, isentando-as de foro nos primeiros cinco anos contados após a sua plantação ⁶⁵ .
Fíães	1199	Doação de Teresa Vermudi ao Mosteiro de Fíães
Santo Tirso	Fevereiro de 1233	Carta de Doação que fala de “cantaduras in vineas”
Santo Tirso	1249	Doação que impõe que se cultive “ <i>detis de vino tertiam partem</i> ” (mostra as dificuldades de imposição da viticultura)
Santo Tirso	6 de Junho de 1279	Inquirição relativa a uma herdade junto da Mamoa da Trofa, que pagava de renda vinho pelo Natal e em Maio
Santo Tirso	14 de Dezembro de 1284	Doação do cavaleiro Rodrigo Gonçalves aos Mosteiros de Santo Tirso, Vilarinho e Crasto para remissão dos seus pecados contra o património do mosteiro (onde se inclui Vinho)
Santo Tirso	20 de Julho de 1340	Documento que nos dá notícia de cultura da vinha nas terras de Santo Tirso, bem como preços dos produtos agrícolas
Santo Tirso	29 de Maio de 1364	Confirmação do Bispo do Porto, D. Afonso, da doação de casais feita pelo Abade D. Lourenço Geraldês ao seu sucessor, D. Vicente Rodrigues. Há vinhas
Santo Tirso	20 de Julho de 1385	Estabelece a obrigação dos moradores trabalharem nas “geiras das vinhas”
Santo Tirso	8 de Dezembro de 1394	O Abade D. Martim Aires renuncia em favor do sobrinho D. Soeiro Anes, reservando para si como cõgrua todo o vinho da Quintã de Armoiteiras
Santo Tirso	1437	Visitação feita ao Mosteiro. Perante as queixas dos monges, o Abade regula o consumo de vinho
Santo Tirso	21 de Setembro de 1453	Prazo em que o caseiro tem de pagar ao Mosteiro “ <i>pela medida direita, doze almudes de vinho mole, à dorna</i> ”. Este documento refere que “ <i>não haveis de vindimar sem estar nosso homem presente, ao qual haveis de dar de comer enquanto estiver à dita vindima e pagar-lhe sua meitega</i> ”.
Roriz	24 de Fevereiro de 1459	Emprazamento do Casal de S. Miguel e da vinha de “sobre as torres” com a obrigação de manter 14 homens para a cava das vinhas do Mosteiro

⁶⁵ A partir deste período, o foro seria da sexta parte da colheita de vinho.

Santo Tirso	26 de Março de 1487	O caseiro do casal da Adega tem a obrigação de ter uma “ <i>casa alevantada</i> ” e de o “ <i>lavar e afruitar</i> ”
Santo Tirso	27 de Maio de 1488	Prazo em que se obriga a manter na Quintã de Vilaboa 6 homens de enxada e a dar, em cada ano, 2 <i>engueiras</i> – uma na própria quintã e outra na cerdeira
Santo Tirso	14 de Novembro de 1488	Prazo em que se deve manter dois homens de engueiras, de saio e malha, dez homens de serviço ao dispor do mosteiro e seis homens de cutelo na vinha da Cerdeira
Santo Tirso	26 de Março de 1487	Prazo do Casal da Adega com a obrigação de ser lavrado e “afruitada” toda a propriedade

FONTES:

- CRUZ, António – *Notas sobre a cultura da vinha no Vale do Ave*. In *O Vinho na História Portuguesa (séculos XIII-XIX)*. Porto: Fundação Engenheiro António de Almeida e Academia Portuguesa da História, 1983, pp. 217-231;
- ESTÊVÃO, José e SOTTOMAYOR, João Paulo – *Quintas do Vinho Verde*. Porto: Lello e Irmão, 1995;
- *Portugaliae Monumenta Historica*, vol. 1 (*Diplomata et Chartae*). Lisboa: Academia das Ciências de Lisboa, 1867.

Durante a época medieval, os grandes núcleos de produção vinícola parecem situar-se junto dos vales dos rios e de zonas mais densamente povoadas⁶⁶ num esforço continuado que muito ficará a dever à visão empreendedora das Ordens Religiosas, nomeadamente a Ordem Beneditina, os Cónegos Regrantes de Santo Agostinho (mais conhecidos por “Crúzios” pela sua subordinação a Santa Cruz de Coimbra) e a Ordem de Cister⁶⁷. Nos Mosteiros Nortenhos, antes do final do século XI “*a vinha era cultivada nas hortas, atrás das casas, mas raramente em vinhedos. Assim, quase todas as propriedades referidas nos documentos possuiriam algumas cepas, mas a cultura sistemática seria excepcional*”⁶⁸. Este parece ser o século em que as vinhas ultrapassam os limites dos jardins e pomares e se alastram às “terras novas”.

O vinho era um referencial cimeiro na mesa medieval a tal ponto que, segundo Iria Gonçalves, o homem português do tempo era capaz de ingerir uma ração diária de

⁶⁶ O autor serve-se para a apresentação destes dados do trabalho de José de Lencastre “*A vitivinicultura através de alguns documentos medievais de arquivos portugueses*” (In “*Anais do Instituto do Vinho do Porto*”, 1953) em que é referido que cerca de 25% do total de contratos e actos jurídicos levantados por Lencastre estão circunscritos a lugares que hoje fazem parte da região dos vinhos verdes.

⁶⁷ “*a partir dessa época passa a ser fonte de rendimento das populações e moeda de troca valiosa nos mercados locais, assim o indicam as referências à vinha e ao vinho na documentação dos cartórios das corporações religiosas, detentoras de boa parte das terras cultivadas em todo o Norte de Portugal. Destacamos as notícias conhecidas a partir da documentação dos mosteiros de Moreira da Maia, Santo Tirso, Vairão, Fiães ou São Salvador do Souto (Guimarães)*” in CARDOSO, António Barros e SILVA, Francisco Ribeiro da – *O Porto do Vinho*. Porto: Livraria Civilização Editora, 2007, p. 42.

⁶⁸ MATTOSO, José – *O monaquismo ibérico e Cluny*. Rio de Mouro: Círculo de Leitores, 2002, p. 213.

vinho que atingia, facilmente, os 2 litros⁶⁹. Falamos, é claro, do vinho-alimento. Se transferirmos o nosso olhar para a Corte, ficamos a saber que, sempre que esta se deslocava à Beira tinha à sua disposição cerca de 270 litros de vinho⁷⁰. A qualidade do mesmo não era, ainda, a mais apurada⁷¹ e a mistura de vinho e água era prática usual no seio de diversas Ordens Religiosas e casas monásticas, como o Mosteiro de Santo Tirso, no qual uma determinação abacial do século XV recomenda o uso regrado e parcimonioso desta prática⁷².

Nos inícios do período moderno, o número de casas religiosas expande-se por todo o Reino, mas o plantio de vinhas era ainda – apesar dos esforços promotores dos forais e do incremento das ordens religiosas – bastante incipiente. Como exemplo refira-se que, no século XVI, a cultura da vinha em Viana do Castelo era pouco numerosa, sendo a vila abastecida pelos vinhos da Ribeira Lima – sobretudo Ponte de Lima e Monção. Tendo por base uma interpretação geográfica – complementar a uma leitura histórica da paisagem – considera-se que, dada a humidade e a riqueza do solo, a vinha apresentaria um crescimento sustentado e considerável, aproveitando as condições naturais que lhe eram proporcionadas⁷³. No entender de Alberto Sampaio, tal interpretação sustenta-se na análise toponímica: as referências esparsas à vinha nas Inquirições e o aparecimento de lugares como “*campo da vinha*” (local onde a vinha alta de bordadura predomina, em consórcio com a cultura dos cereais⁷⁴), “*campo do Bacelo*” (em que se percebe que a técnica do abacelamento no Minho – em que predomina a vinha baixa – também tinha representatividade na região minhota) no período moderno mostram que a cobertura vinícola do território minhoto é gradual e lenta. Lembre-se que, apenas a partir da introdução do chamado “*milho grosso*” (e das medidas de contenção de novos vinhedos lançadas por Pombal) é que a vinha se vai instalando na periferia dos campos de cultura.

Acreditamos também, sobretudo depois de uma leitura atenta do quadro que apresentamos em baixo, que o crescimento da cultura da vinha está associada ao aumento do número de mosteiros em Portugal. Esse crescimento contínuo representa

⁶⁹ GONÇALVES, Iria – *À mesa com o Rei de Portugal (sécs. XII-XIII)*. In “Revista da Faculdade de Letras – História”, II Série, vol. XIV. Porto: Faculdade de Letras, 1997, p. 18 (nota 10).

⁷⁰ Segundo as Inquirições Gerais de D. Afonso III citadas neste artigo de Iria Gonçalves.

⁷¹ “*preferia-se o vinho estreme, mas estava bastante vulgarizado o hábito de o cortar com água. No entanto esse facto, sobretudo entre os grandes, era considerado como um sinal de frugalidade e se usado com mais exagero era apontado como uma virtude significativa do desprendimento pelos bens terrenos*” GONÇALVES, Iria – *Op. Cit.*, p. 26 (nota 49).

⁷² MARQUES, José – *Aspectos da vida interna do Mosteiro de Santo Tirso, segundo a visitação de 1437*. In “*Actas do Colóquio de História Regional e Local*”. Santo Tirso: Câmara Municipal, 1979, pp. 214-215.

⁷³ MARQUES, Hélder – *Op. Cit.*, p. 18.

⁷⁴ Não raro encontramos na documentação referências ao campo “que foi vinha” e que, segundo as rendas, fica apenas vocacionado à cultura cerealífera (veja-se, para a época moderna, muitos dos tombos seiscentistas e setecentistas dos Mosteiros de Entre Douro e Minho).

uma aposta política dos monarcas no incremento da agricultura⁷⁵, no povoamento das terras (através da enfiteuse), bem como na colocação dos filhos segundos da nobreza em postos importantes nas Ordens Religiosas. Esta ligação explica-se pelo facto da cultura da vinha ter, para além de uma importância económica principal, um papel litúrgico e eclesial fortíssimo.

NÚMERO DE MOSTEIROS EM PORTUGAL NA ÉPOCA MODERNA

Época	Nº de Conventos
final séc. XV	203
final séc. XVI	396
ca. 1640	450
início séc. XVIII	477
1833	510

Fonte: GODINHO, Vitorino Magalhães – *A Estrutura da Antiga Sociedade Portuguesa*. Lisboa: Arcádia, 1980, p. 86.

Diga-se em abono da verdade que a interpretação de Alberto Sampaio é corroborada por Carlos Alberto Ferreira de Almeida⁷⁶, notável estudioso das vias medievais portuguesas e das *Inquirições Gerais*. Quanto à existência da vinha de enforcado, o geógrafo Hélder Marques faz notar que esta se encontra no território do noroeste português desde tempos remotos⁷⁷ o que, aliás, é reforçado pelos estudos de António Cruz⁷⁸. O antigo Director da Faculdade de Letras e da Biblioteca Pública Municipal do Porto vai mesmo mais longe provando a existência das vides de enforcado desde o século X, nas terras vimaranenses (ver Quadro I).

Não sabemos se nesta época este tipo de condução da vinha seria dominante, mas existia no Entre Douro e Minho. Alguns séculos mais tarde, com a fundação da nacionalidade, parece haver uma preferência do plantio da vinha baixa (mergulhões e bacelos) consignada na assinatura de cartas de foral e dos contratos senhoriais. Apesar

⁷⁵ MOTA, Salvador Magalhães – *A Penetração da cultura da Oliveira no Entre Douro e Minho: algumas achegas ao contributo do Senhorio Cisterciense de Sta. Maria de Bouro nos séculos XV e XVI*. In “*Homenagem ao Professor Doutor José Marques*”, vol. 4. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2006, pp. 321-329.

⁷⁶ Na sua obra “*Arquitectura Românica de Entre Douro e Minho*” (Dissertação de Doutoramento em História de Arte apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto). Porto: Faculdade de Letras, 1978, vol I, p. 117. Ferreira de Almeida fala do bordejamento sistemático dos campos de vinha com uveiras, macieiras e castanheiros já no século XIII.

⁷⁷ Mais concretamente 1372, data em que chegam às cortes portuenses ecos populares que “*expunham os queixosos que recebiam grande perda com o corte das suas árvores porque o mais do vinho é das videiras e hulmeiros que assim talham*”. (Cf. BARROS, Henrique da Gama – *História da Administração Pública em Portugal*. 2ª Ed. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1885-1934, vol. IX, p. 97 – também disponível na Biblioteca Digital em [URL: <http://purl.pt/6787/4/>], consultado a 20 de Agosto de 2010). Este excerto dá-nos conta que as vinhas eram abatidas para que se aproveitasse a madeira para a construção.

⁷⁸ “*quando se aludia a uma propriedade cercada de vinha mais não se queria dizer, ao tempo, do que isto: as videiras é que demarcavam as suas extremas, ou por outras palavras, as vides de enforcado*” in CRUZ, António – *Op. Cit.*, p. 218.

desta afirmação peremptória da precocidade do enforcado no Entre Douro e Minho não há certezas quanto a uma datação fiável e rigorosa.

Não julgue o leitor que a prevalência da vinha alta ou da vinha baixa nesta época são factores despiciendos, já que Maria José Lagos Trindade, no seu estudo do cartório do Mosteiro de Cete, encontrou uma clara distinção entre os foros a pagar por vinhas altas (de enforcado) e vinhas baixas⁷⁹.

1.3. *Da origem do nome vinho verde*

“Vinho “Verde”, porquê? Desde há muito que os apreciadores colocam esta questão, mas nunca receberam uma resposta convincente. [...] na origem da designação Vinhos Verdes estará, efectivamente, a constatação de que eram feitos de uvas não completamente maduras”.

Luís LOPES – “Vinho Verde: a origem de um nome”. In “Revista de Vinhos”, Setembro de 2009⁸⁰.

Como pudemos perceber pela leitura das rubricas anteriores, a produção vinícola no território de Entre Douro e Minho é muito antiga, sendo importante destacar que, apesar das referências à origem da nacionalidade e à ligação aos mosteiros que procuramos estabelecer (que faz sentido a Norte pela dimensão da propriedade que as ordens religiosas possuem e porque foi aqui que “*tudo começou*”...), as raízes são marcadamente romanas.

Pela sua geografia, o vinho é uno – marcado pelas condições dos solos, do clima, da vegetação envolvente, da ligação aos contextos sociais e humanos. A grande dificuldade reside em dizer, com precisão e exactidão quando é que este vinho passa a ser, efectivamente, “verde”... à falta de melhor metodologia – e dado que esta nossa investigação se baseia em documentação de arquivo na sua esmagadoríssima maioria não publicada, decidimos pesquisar quando é que o nome “*vinho verde*” surge.

Não é fácil determinar com exactidão em que período “nasce” a designação de vinho verde. A nossa pesquisa nos arquivos distritais de Porto, Braga e Viana do Castelo, mostra-nos que desde o século XVI que o termo é conhecido e usado nos “*codices*” monásticos aparecendo já claramente mencionado na obra de Gil Vicente⁸¹ – autor que, curiosamente, não parece nutrir grande simpatia pelo vinho minhoto, de

⁷⁹ TRINDADE, Maria José Lagos – *Condições de ocupação agrícola de Entre-Douro-e-Minho nos séculos XI a XIII: o mosteiro de S. Pedro de Cete*. In “*Livro de Homenagem a Orlando Ribeiro*”, vol. II. Lisboa: Centro de Estudos Geográficos, 1988.

⁸⁰ Disponível no domínio da *Revista de Vinhos*, em <http://www.revistadevinhos.iol.pt/artigo216-vinho-verde-a-origem-de-um-nome> [consultado a 17 de Dezembro de 2009].

⁸¹ “*e sobe o malvado às figueiras/ come o verde e o maduro; e quantas uvas penduro/ jeita nos gormileiras:/ parece negro monturo*” veja-se em VICENTE, Gil – *Obras completas*, vol. I. Lisboa: Sá da Costa Editora, 1942-44, p. 227.

acordo com as suas trovas. Diz-nos Aurélio de Oliveira que “*Mestre Gil não apreciava nada estes vinhos [...] dos azedos do Norte que se cultivavam de enforcado – mas que só para enforcados serviam, como dissera [Sá de] Miranda – exceptua porém os de Riba d’Ávia. Referência a sublinhar, por que denuncia alguma penetração destes vinhos (na verdade, da Galiza) em alguns mercados; cremos que essencialmente na capital*”⁸². Segundo António Baião a antipatia de Sá de Miranda para com os vinhos verdes está bem explicada pelo seu percurso na corte: “*lembre-se que Sá de Miranda, nado em Coimbra, muito viajado, cortesão da roda de D. João III, só bem passante dos cinquenta, se fixou na sua Quinta da Tapada por meados do século de mil e quinhentos. E, que a memória do grande poeta nos perdoe, traria consigo, ao burilar estas quintilhas, algo do azedume que o fez afastar das intrigas palacianas e das embuzilhadas cortezanias*”⁸³. Em face deste quadro é curioso verificar que ainda hoje existe uma marca comercial de vinho verde que, ostentando a efígie de Sá de Miranda, o associa ao consumo de vinho verde da sua propriedade de Fiscal.

Por meados do século XVI – mais exactamente em 1549 – o Doutor João de Barros usa a expressão “*vinho verde*” não caracterizando, contudo, o produto⁸⁴. De acordo com Francisco Ribeiro da Silva – que estudou a regulamentação dos vinhos atabernados na cidade do Porto no período filipino (1580-1640) – a designação de “*vinho verde*” encontra-se registada, na documentação do arquivo municipal do Porto, pelo menos, desde 2 de Junho de 1584, data da primeira referência ao preço do vinho nas tabernas⁸⁵. Aliás, na documentação à guarda do Arquivo Histórico Municipal do Porto – Casa do Infante, aquilo que sabemos é que, nos finais do século XVII, a designação aparece com frequência nas actas de vereação municipais, mas já para o século XVI a designação tinha sido encontrada nos livros da “*Imposição do Vinho*”⁸⁶.

Quanto ao nome “*vinho verde*”, parece-nos que a sua origem será, sobretudo, popular. De acordo com João Ignacio Ferreira Lapa “*são os vinhos feitos com a uva mal sazoadada, que sabem um pouco ao Agraço. Tal é o nosso vinho de embarrado do Minho*”⁸⁷. Num sentido mais contemporâneo, o enólogo Luís Lopes considera que a

⁸² OLIVEIRA, Aurélio de – *Mestre Gil, Resende e Miranda com os vinhos em bolanda*. In “*Douro – Estudos e Documentos*”, vol. VI (11). Porto: GEHVID, 2001, p. 57 (nota 33).

⁸³ BAIÃO, António – *Op. Cit.*, p. 6.

⁸⁴ BAIÃO, António – *Op. Cit.*, p. 15.

⁸⁵ SILVA, Francisco Ribeiro da – *O Porto e o seu termo (1580-1640): os homens, as instituições e o poder*. Coleção “*Documentos e Memórias para a História da Cidade do Porto*”, nº 46, vol. I. Porto: Câmara Municipal do Porto, 1988, p. 173.

⁸⁶ BRITO, Pedro de – *O comércio portuense de vinho no séc. XVI: através do Livro A da Imposição do Vinho*. In “*Boletim Cultural da Câmara Municipal do Porto*”, Porto, 2ª série, 7-8, 1989-1990, pp. 139-207.

⁸⁷ LAPA, João Ignacio Ferreira – *Artes químicas, agrícolas e florestaes ou tecnologia rural*. Lisboa: Typographia da Academia, 1865, p. 14.

versão “oficial” que nos é transmitida é a de que o Vinho Verde é assim designado pela paisagem minhota que lhe dá força e identidade. Mas alerta: “*tão bonito e idílico, não é? Mas não é verdade*”⁸⁸. Anselmo Mendes, enólogo cujo interesse e experiência de trabalho técnico com o vinho verde o tem conduzido à investigação sobre este produto, corrobora da dissociação que Luís Lopes estabelece entre o verde do vinho e o da paisagem explicando que o vinho verde é resultado de “*um acidente histórico de três, quatro séculos*”, justificado pelo significativo crescimento populacional na província do Minho e pela concentração da vinha nas bordaduras dos campos de cultivo com a necessidade de duplicar a produção vinícola⁸⁹. Isto levou, igualmente, à generalização da “uveira” e à produção de vinho que não atingia os níveis de maturação necessários à sua real qualificação. Naturalmente que, segundo este enólogo, estas realidades tiveram efeitos negativos na credibilidade do produto.

1.4. O Vinho Verde: características e história possível

“Como são vetustos os pergaminhos do vinho Verde! Não é exagero dizer que se perdem na noite dos tempos e remontam ao bíblico patriarca Noé”

António BAIÃO – *O Vinho Verde na História e na Literatura*, p. 3.

O aparente desinteresse da historiografia pelo vinho verde parece estar relacionado com a sua ligação umbilical à sua área produtiva, sendo um vinho essencialmente regional. Não parecem restar grandes dúvidas que, ou por negligência dos viticultores minhotos, ou por obstáculos que asfixiaram a capacidade de crescimento do produto do ponto de vista internacional, o vinho verde manteve-se, essencialmente, um produto eminentemente regional. Havia também uma dificuldade com a qual os produtores se confrontaram: a acidez do vinho e a sua tendência natural a deteriorar-se, com as consequentes dificuldades de conservação, em função de uma baixa graduação alcoólica. À acidez natural do vinho verde (que hoje em dia lhe reconhecemos) estava associado um processo artesanal de fabrico – que ainda não inibia o efeito de certos ácidos – o que tornava o vinho difícil de tragar (para os nossos padrões contemporâneos de consumo). A grande preocupação era a subsistência e o

⁸⁸ LOPES, Luís – *Vinho verde: a origem de um nome*. In “*Revista de Vinhos*”, edição de Junho de 2009. [Disponível em http://www.revistadevinhos.iol.pt/artigo216-vinho_verde_a_origem_de_um_nome].

⁸⁹ *Declaração de Anselmo Mendes num almoço-tertúlia sobre o vinho verde*, realizado em São Paulo, publicado no portal youtube [em linha em www.youtube.com], através da seguinte ligação [URL: <http://www.youtube.com/watch?v=MZYODbNxPNQ>], publicado em 14 de Janeiro de 2011 e consultado em 5 de Julho de 2011)

fortalecimento dos homens e mulheres para o trabalho agrícola, sendo o vinho verde um poderoso combustível nas tórridas jornadas agrárias que a lavoura minhota exigia.

O vinho verde assumiu-se como um vinho camponês (Hélder Marques) – cultivado pelas gentes do campo e por estas predominantemente consumido. Aliás, a marca sociológica do vinho verde está directamente associada à vasta massa de assalariados que as Abadias e Mosteiros minhotos albergavam e às quais as casas monásticas sustentavam no comer e no beber⁹⁰. Por outro lado, percebe-se que, para consumo da comunidade religiosa, os Mosteiros preferiam, sobretudo, o vinho maduro – mais aveludado e suave para a digestão e não tão acidulado como o verde. De facto, tomando Tibães como exemplo, pela sua importância enquanto cabeça da Ordem Beneditina no Reino, concluímos que o vinho (verde) produzido nestas terras se destinava, sobretudo, ao consumo da vasta criadagem que sustentava o mosteiro. O mesmo sucedia em Bustelo⁹¹.

É de crer que os excedentes da produção de vinho verde nos cenóbios do Noroeste tenham sido encaminhados para a comercialização externa, quer na cidade do Porto (grande mercado distribuidor), quer noutras feiras e mercados do Minho e Douro Litoral. Esta situação é em muito credora, segundo Fernanda Paula Maia de um aumento generalizado da produção vinícola “*durante todo o século XVIII*”, período em que assistimos à criação da Companhia da Agricultura das Vinhas do Alto Douro e das restrições pombalinas que resultaram em alguns constrangimentos para os homens do Minho que, determinadamente, procuraram os mercados “externos” ao continente – como o Brasil – onde uma população originária da província de Entre Douro e Minho apreciava consumir o vinho que fazia tanto lembrar a terra de origem.

Com efeito, da longa caminhada que constitui o processo histórico de consolidação e estruturação do vinho verde como produto referencial do Entre Douro e Minho, impõe-se destacar alguns marcos documentais importantes (para além dos já referidos no quadro I) que se encontram ligados à própria nacionalidade portuguesa:

⁹⁰ “*largo consumo dele [vinho verde] se fazia para bebida dos criados, assalariados e jornaleiros, e ainda para serviçadas nas quais a Abadia ocupava muita gente [...] uma vez que para consumo próprio os religiosos da Abadia davam total preferência aos vinhos maduros, que compravam no Porto ou na Região de Cima Douro, donde lhe vinha por almocreves que às vezes por longos anos serviam a casa*” in OLIVEIRA, Aurélio de – *A Abadia de Tibães (1630/80 – 1813): propriedade, exploração e produção agrícolas no Vale do Cávado durante o Antigo Regime*, vol. II. Porto: Dissertação de Doutoramento em História apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1979, pp. 620-638.

⁹¹ “*aos criados, moços ou outros trabalhadores agrícolas, era destinada a produção vinícola do mosteiro (vinho verde) que, durante todo o século XVIII, teve sempre tendência para aumentar*” in MAIA, Fernanda Paula Sousa de Oliveira – *À mesa com os monges de Bustelo: algumas regras de conduta*. In “*Humanística e Teologia*”, Tomo XIV, Fascículo 13. Porto: Faculdade de Teologia da Universidade Católica Portuguesa, 1993, p. 364.

1. A menção de vinhas nas Inquirições Gerais de D. Afonso II (1220) e D. Afonso III (1258), que já apresentam a condução das vinhas de forma alta e baixa.
2. O Foral de Monção (de 1261) em que o monarca – D. Afonso III – concede a posse de vinhas aos habitantes da vila.
3. A exportação de uma pipa de vinho, em 1295, através da barra de Viana do Castelo, para as cerimónias de entronização de um Bispo em Inglaterra – que teria sido custado três libras!
4. O protesto dos homens de Ribadouro contra o abate das suas árvores de vinha (pelos homens do Porto e Gaia), por alturas das cortes portuenses de 1372.
5. Em 1386, data da assinatura do acordo comercial entre Portugal e a Inglaterra, os britânicos fundam duas feitorias na região dos vinhos verdes: uma em Viana e outra em Monção.
6. Uma carta de D. João V que determina que os vinhos verdes “*que se produzem em enforcado*” e “*se dão em árvores, sem cultura*”, por serem de menor reputação, pagariam somente três réis por cada canada, mas que os outros verdes teriam que pagar cinco réis, como “*todo o vinho que se cultiva*”⁹².

Apesar dos nortenhos consumirem vinho desde a época romana, podemos dizer que os séculos XII-XIII são momentos decisivos na definição do vinho verde. Esta cronologia é, aliás, contemporânea da afirmação interna e externa da jovem monarquia portuguesa.

A promoção da viticultura e da vinificação parecem ter estado a cargo das Ordens Religiosas – sobretudo, no caso português, a Ordem Beneditina (*Monges Negros de São Bento dos Reinos de Portugal*, que seguiam a tradição cluniacense) e Cisterciense. Não se pode, aliás, estranhar esta constatação: as ordens tinham recebido privilégios da coroa no sentido de promoverem a gestão fundiária dos seus domínios e o seu povoamento⁹³. O aumento gradual das prestações senhoriais em vinho desde o século XII ao início do XIII demonstra bem a sua crescente importância como produto económico de valor acrescentado. Por isso mesmo, apesar dos institutos monásticos assumirem um papel preponderante na promoção da viticultura, na cronologia referida, a

⁹² Todos estes acontecimentos históricos foram retirados do “*bosquejo histórico do Vinho Verde*” (cf. Idem *Ibidem*, pp. 13-14).

⁹³ DIAS, Geraldo José Amadeu Coelho – *A importância dos mosteiros no mundo do vinho*. In “Douro – Estudos e Documentos”, vol. 20. Porto: GEHVID, 2005, pp. 123-131.

nobreza terratenente também se envolveu no trato vinícola, procurando réditos e proventos para os seus domínios⁹⁴.

O Vinho é verde não apenas pela sua cor natural, mas também pela sua dimensão ontológica: “*o vinho verde não poderia ser verde, nem jovem, nem saudável, se o solo que lhe dá a vida fosse abrupto, árido, triste. O vinho verde exige paisagens alegres, homens bem dispostos e mulheres bem vestidas e bonitas. O vinho verde é cor, é prazer, é satisfação. O vinho verde, na definição de Afrânio Peixoto «é alegre, é fresco, é leve, sem responsabilidade». Deixa de lado a inteligência e vai ao coração*”⁹⁵. A beleza documental e simbólica deste texto, com importantes apontamentos etnográficos e antropológicos, deixa perceber que o Vinho Verde é como um adolescente: jovem, impulsivo, arrebatado e apaixonado. Dir-se-ia que o paladar do vinho – frutado e leve – nos envolve na mágica cosmogonia da terra minhota: aquela que tantos jovens “varões” tem dado à nação portuguesa: “*o Minho garrido, alegre, vivaz, espontâneo, sempre rapaz. Minho que não envelhece, porque o que sobre emigra, devia ter assim um vinho moço, jucundo, amável, entretanto respeitoso, vinho que se possa beber... muito*”⁹⁶.

O Vinho Verde é o “patriarca” dos vinhos nacionais (um verdadeiro ancião), já que tem origens documentais (conhecidas) mais antigas. A sua produção é particularmente importante no Norte de Portugal, onde a sua cultura foi promovida pelas Ordens Religiosas e pela Nobreza, detentoras da maioria das terras aráveis⁹⁷.

Pensa-se que os “*Vinhos de Monção*” (designação que, tradicionalmente, abarca os Alvarinhos produzidos nos concelhos atrás mencionados) tenham sido os primeiros a ser exportados – nomeadamente para o mercado inglês. José Cerqueira Machado faz remontar ao ano de 1261 a origem da produção de vinhas de qualidade. É neste ano que o monarca, D. Afonso III, concede foral aos vizinhos de Monção para a posse de vinhas⁹⁸. Aliás, é neste mesmo reinado que se produzem as segundas *Inquirições Gerais* levadas a cabo no Reino, onde podemos perceber que a cultura da vinha começa a ganhar importância no Portugal de Duzentos.

⁹⁴ “*as vinhas associam-se à propriedade eclesiástica, ainda que a produção do vinho esteja longe de ser seu exclusivo*” in MATTOSO, José; KRUS, Luís e BETTENCOURT, Olga – *Op. Cit.*, p. 32.

⁹⁵ LIMA, Fernando de Castro Pires de – *O vinho verde e as suas virtudes*. In *Actas das Jornadas Vitivinícolas*. Porto: Edição da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, 1962, V Volume, p. 190.

⁹⁶ *Idem Ibidem*, p. 191.

⁹⁷ Ver, entre outros, MATTOSO, José; KRUS, Luís; BETTENCOURT, Olga – *As Inquirições de 1258 como fonte da história da nobreza - o julgado de Aguiar de Sousa*. In *Revista de História Económica e Social*, nº 9, 1982. Lisboa: Sá da Costa Editora, pp. 17-74.

⁹⁸ Cf. MACHADO, José Cerqueira – *A Fama dos Vinhos de Monção e a tradição do Comércio Inglês*. In *Actas das Jornadas Vitivinícolas*. Porto: Edição da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, 1962, IV Volume, p. 273.

Não admira ser entre o Clero que o vinho assume um papel primordial dado que, na celebração da Eucaristia, representa o sangue de Cristo. Além disso foi um meio de obtenção de rendas, já que permitia compensar a desvalorização periódica dos cereais⁹⁹. Na época medieval, segundo Maria Helena da Cruz Coelho, o vinho era um dos alimentos que “*a comunidade devia possuir em abundância e [d]os que respondia(m) imediatamente às necessidades vitais de subsistência do homem medieval*”¹⁰⁰.

É de tal forma claro o crescimento da área de vinhedo durante o século XIII que a Coroa e os Senhorios não abdicam da cobrança do direito do Relego, que mais não era que o uso da prerrogativa de venda exclusiva de vinhos de “*lavra e cutelo*” (ou seja, de produção própria) num regime monopolista, no espaço por eles administrado. De acordo com Cerqueira Machado, pensa-se que tenha sido no ano de 1295 que foi paga, pela Inglaterra, a quantia de três libras por uma pipa de vinho português (provavelmente de Monção) por ocasião da entronização de um Bispo¹⁰¹. Ao que parece, até os Piratas e Corsários procuravam o Alvarinho: em 1340, há notícia de um assalto a uma frota carregada de vinho (provavelmente para Inglaterra).

Em 1377, no Reinado de D. Fernando, terão saído do Reino 500 navios com uma carga total de 200 000 tonéis de vinho. É muito provável que algum do vinho carregado pudesse ser da região minhota... No ano de 1386, é assinado o Tratado de Windsor – entre o Portugal do recém coroado D. João I e a Grã-Bretanha de Ricardo II. Nesta época, os Ingleses instalam-se em Viana da Foz do Lima e em Monção, fixando nestas vilas feitorias¹⁰². Esta relação privilegiada entre a Ribeira Lima (e Minho) e a Inglaterra, alicerçada no interesse suscitado pelo vinho, levaria, aliás, à criação de um Consulado Britânico em Viana da Foz do Lima¹⁰³. As razões são, com certeza, variadas, mas parece-nos – sem grande dose de risco – que o vinho seria um dos principais motivos de interesse dos ingleses. De qualquer modo, veja-se como o vinho verde esteve, com toda a probabilidade, em tempos medievais, em todas as mesas: do Bispo, do Nobre, do Corsário e do Plebeu ...

⁹⁹ “*O aumento do consumo urbano e o importante papel que ia desempenhando no comércio e exportação garantiam, à partida, bons preços [...] a queda da produção cerealífera e a inconstância dos preços dos cereais contribuíram decisivamente para esta situação*” in AMARAL, Luís Carlos – *São Salvador de Grijó na segunda metade do século XIV – estudo de gestão agrária*. Porto: Dissertação de Mestrado em História Medieval apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto [dactilografada], 1987, p. 179.

¹⁰⁰ COELHO, Maria Helena da Cruz – *O Mosteiro de Arouca: do século X ao século XIII*. Arouca: Edição da Câmara Municipal e da Real Irmandade de Santa Mafalda, 1988, p. 133.

¹⁰¹ “*Não sabemos quando começaram a exportar-se vinhos, mas consta que em 1295 foi paga, pela Inglaterra, uma pipa de vinho português por três libras, para a entronização de um novo bispo*”. Cf. MACHADO, José Cerqueira – *Op. Cit.*, p. 273.

¹⁰² ESTÊVÃO, José e SOTTOMAYOR, João Paulo – *Quintas do Vinho Verde*. Porto: Lello e Irmão, 1995, p. 14 e MARTINS, João Paulo – *O Vinho em Portugal*. Lisboa: CTT, 2006, p. 24.

¹⁰³ MATTOSO, José; KRUS, Luís e BETTENCOURT, Olga – *Op. Cit.*, p. 274.

Deve registar-se que a fixação dos britânicos em Viana da Foz do Lima está muito relacionada, certamente, com a qualidade do vinho produzido nas margens deste curso fluvial. Parece-nos que o vinho produzido nesta área geográfica – conhecido por *vinho de Viana*, de *Monção* ou “*Alvarinho*”, quase de maneira indistinta – sendo diferente do ponto de vista das suas características alcoólicas e degustativas dos vinhos produzidos nas regiões de Basto e Ave, por exemplo, terá sido mais apreciado pela população que vinhos mais ácidos e menos apaladados de outras regiões da província que, como sabemos e veremos, alguns Abades preteriam em favor do vinho maduro duriense.

Na Época Moderna, surge a designação de “*Vinhos Amaraes*” (ou Amarães), usada por literatos como Rui Fernandes (na sua “*Descrição da Cidade de Lamego*”), Duarte Nunes de Leão e Manuel Faria de Sousa. Sobre as “*huvas Amaral*” faz Rui Fernandes o seguinte apontamento: “*Há muitas e mui formosas uvas de muito boas castas e que se teem dependuradas d’um ano a outro, e assim há outras que chamam amaral em algumas partees, que é da qualidade do vinho d’Entre Douro e Minho e são muito mais das uvas e o vinho destas vale menos preço do vinho bom, metade, e há de pé de vide que dá uma pipa, o qual vinho seu natural é em ramadas altas, ou em árvores, dado que é proveitoso para lavradores e para beerragens de mar vai muito e nesta terra nom se faz dele muita qualidade e a casta das uvas deste vinho chama-se amaral*”¹⁰⁴. A descrição de Rui Fernandes não deixa dúvidas quanto às proximidades e afinidades entre o vinho amaral e o vinho verde.

António Baião explica, desenvolvidamente, o percurso etimológico desta designação de vinho Amaral: “*grande parte dos que me lêem ficarão provavelmente intrigados com esta designação de vinho amaral, que debalde procurarão, quer no Elucidário de Santa Rosa, ou no Glossário de Bluteau, quer em todos os dicionaristas, incluindo o grande Dicionário da Academia que abrange a letra A. Só Cândido de Figueiredo, meu saudoso confrade e amigo, o alfabeta no seu Novo Dicionário e o explica, etimologicamente derivado do latim **amarus**, portanto sinónimo de amargo*”¹⁰⁵.

Para Francisco Ribeiro da Silva o vinho Amaral representa, na região de Riba Douro, aquele vinho “*destinado ao auto consumo dos lavradores e vendido para as armadas*”¹⁰⁶. Este tipo de vinhos era consumido, com frequência, nas várias centenas de tabernas da cidade do Porto e seguia nas armadas reais para consumo dos marujos. A leitura do trabalho de Cerqueira Machado sugere-nos que o Vinho Verde poderia muito

¹⁰⁴ FERNANDES, Rui — *Descrição do terreno em roda da cidade de Lamego duas legoas* (...) in *Collecção de Ineditos de Historia Portugueza*, tomo V, Lisboa, Academia Real das Sciencias, p.546-613

¹⁰⁵ BAIÃO, António — *Op. Cit.*, pp. 546-613.

¹⁰⁶ SILVA, Francisco Ribeiro da — *Absolutismo Esclarecido e Intervenção Popular: os motins do Porto de 1757*. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1988, p. 56.

bem pertencer à categoria de Vinho “Amaral”, dada a sua notória acidez. Aurélio de Oliveira acompanha e sustenta esta mesma linha de raciocínio. Segundo este autor, o trabalho de Rui Fernandes refere – pese embora a sua geografia circunscrita à envolvente do Bispado de Lamego – algumas notas relativas a terras de confrontação entre o Douro e o “terroir” dos Vinhos Verdes. Sobre estas terras diz que “*se cultivavam vinhos ao jeito dos Minho, isto é, em uveiras e de qualidade semelhante [...] que o autor aqui denomina ou prefere denominar Amaral (denominação também de uma casta mas que é aqui claramente empregue como uva – ou vinho – Amaral: i. é: amaro, amargo, mal amadurado, azedo, tal como eram conhecidos os do Entre Douro e Minho*”¹⁰⁷. Sobre as localidades produtoras de vinhos “amarais” ou, como se viu, verdes, diz-se que “*estão algumas das terras de Baião [...] Trezouras, Frende, Loivos e Oliveira – terras que engrossavam os dízimos de vinhos do Bispo de Lamego correntemente sempre referidos como do circuito dos maduros de Lamego e que, na verdade, eram verdes (ou amarais)*”¹⁰⁸.

No século XVII, Duarte Nunes de Leão publica a sua “*Descrição do Reyno de Portugal*” onde fica dito que “*em algumas partes desta região de Entre Douro e Minho se colhe [...] muito vinho do que chamam enforcado de que a gente plebea se sustenta: que para os nobres se valem dos vinhos riquissimos de Ribadavia e de outros de Galiza, sua vezinha, e de Lamego e Monçam, de que tem grande provisam. A terra he tam frutífera de tudo o que he necessário aa vida que se pode chamar um paraíso terreal, em o qual todo o ano ha flores como na primavera*”¹⁰⁹. As vinhas de enforcado e uveiras (árvores de vinho) atingiam, segundo Duarte Nunes de Leão, produções de 30 almudes cada pé (que João Paulo Martins considera algo surpreendentes...¹¹⁰).

Nos finais do século XVIII, o vinho verde conhece um período de decadência comercial marcado pelo auge do vinho do Porto, que ofusca o vinho minhoto. Os viticultores terão tentado debelar a crise recorrendo ao plantio da vinha alta de enforcado. Não terá sido, contudo, um movimento global de todos os viticultores, já que os custos subjacentes aos processos de condução da vinha diferem. No caso da vinha baixa – em latada ou ramada – os custos com madeiras e esteios de pedra apenas compensariam no caso de se desejar um vinho de invulgar qualidade ou de uma aposta comercial sólida. Apenas os grandes senhorios – laicos ou eclesiásticos – possuíam “cavedais” e meios técnicos para se abalançarem nesta aventura. A reconversão das

¹⁰⁷ OLIVEIRA, Aurélio de – *O País dos Verdes: de um prometedor início a uma menoridade historiográfica*. In “*Vinho Verde: História, Economia, Sociedade e Património*” (Actas do Congresso). Porto: APHVIN/GEHVID e Confraria do Vinho Verde, 2010, p. 63.

¹⁰⁸ Idem, p. 63.

¹⁰⁹ LEÃO, Duarte Nunes de – *Descrição do Reyno de Portugal* (...), fol. 66.

¹¹⁰ MARTINS, João Paulo – *Op. Cit.*, p. 26.

vinhas era, igualmente, outro investimento de monta e que só se justificaria no caso de uma exploração de grande envergadura e de propósitos estratégicos. Assim, a predominância do enforcado em algumas regiões pode ser explicada pela tradição vitícola, pela prevalência de pequenos produtores ou pela ausência de meios financeiros e técnicos que possibilitassem o investimento nas latadas.

O século XVIII viu nascer a mais forte tentativa de criação de uma companhia comercial que tivesse a seu cargo a gestão de um circuito comercial dos vinhos verdes. Tal proposta é apresentada à Rainha Dona Maria I a 23 de Dezembro de 1785.

1.5. A regulamentação do sector na segunda metade do século XVIII

A segunda metade do século XVIII é de mudança na política vitícola nacional¹¹¹. Depois da criação da Companhia da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, o Marquês de Pombal aposta na reorganização do vinho do Douro, procurando assegurar, entre outros objectivos, que as aguardentes minhotas abastecessem, de forma prioritária, o crescimento internacional do vinho generoso. Preocupados com esta situação subalterna, alguns “homens bons” vianenses e minhotos propõem à Rainha Dona Maria I a criação de uma companhia monopolista vocacionada para a agricultura e comércio da província do Minho – tendo no vinho verde o seu eixo fundamental¹¹².

Em 1785, Lima Bezerra escreve: “*também he certo, que a maior parte dos Lavradores da Provincia desprezão as vinhas pelo trabalho, que tem na sua cultura, e pelas madeiras, que para ellas precisão, e valem-se de carvalhos plantados em roda dos campos*”¹¹³. Perante este cenário e conscientes da decadência em que as vinhas minhotas tinham caído, um grupo de comerciantes da praça de Viana da Foz do Lima decidem, em 1784, apresentar uma petição à Rainha Dona Maria para instituição de uma Sociedade Agrícola e Comercial que, nos moldes da Companhia Duriense, regule e potencie as riquezas e capacidades da Província. Estes homens reclamam que o estado

¹¹¹ CARDOSO, António Barros e VILAS BOAS, Cláudia – *Porque é que a Sociedade Pública d'Agricultura e Comércio da Província do Minho não chegou a nascer?* In Revista da Faculdade de Letras – História, III Série, Volume 8. Porto: Departamento de História da Faculdade de Letras, 2007, pp. 49-95.

¹¹² Este trabalho de António Barros Cardoso e Cláudia Vilas Boas foi precedido – na mesma linha de análise historiográfica sobre as relações entre a Companhia Duriense e a Região dos Vinhos Verdes – por um estudo de CAPELA, José Viriato Eiras – *Produção e comércio do vinho dos Arcos (1750-1850): alguns dados e problemas*. Arcos de Valdevez: Edição do Autor, 1984 (maxime pp. 4-6), a que também faremos referência quando cotejarmos estas páginas.

¹¹³ BEZERRA, Manuel Gomes de Lima – *Os estrangeiros no Lima: ou conversações eruditas sobre vários pontos de historia (...)*. Coimbra: Real Officina da Universidade, 1785, p. 105. Esta obra teve uma edição fac-similada, no ano de 1994, numa parceria entre a Câmara Municipal de Viana do Castelo, a Câmara Municipal de Ponte de Lima, o Instituto Politécnico de Viana do Castelo e a Universidade do Porto, em 3 volumes e capa de coleccionador, que tivemos igualmente ocasião de consultar.

das vides é de total “decadência”, o que se reflectia enormemente nas exportações do vinho verde. As semelhanças entre os dois institutos (Minhoto e Duriense) são claras¹¹⁴.

A Rainha, ciente do prestígio e fama dos vinhos do Porto e do peso crescente da Companhia no sector vinícola, decide pedir parecer a esta instituição sobre o projecto dos seus súbditos vianenses. A resposta da Companhia das Vinhas do Alto Douro não se fez esperar: o parecer foi negativo em todos os pontos possíveis.

Em primeiro lugar, a Companhia argumenta que os homens de Viana representariam apenas uma parte do binómio produção-comércio (neste caso o comércio), sendo esse partido um prejuízo para os lavradores¹¹⁵. Mesmo assim, levanta-se um conjunto de interrogações que se revestem de grande importância analítica: por que não se fizeram os lavradores representar? Serão os “homens bons” de Viana da Foz do Lima, simultaneamente, representantes do comércio e da produção? Será que a referência à lavoura é um mero expediente retórico com vista à constituição da Sociedade?¹¹⁶. Apenas uma pesquisa exaustiva e morosa no notariado vianense poderá permitir deslindar esta questão. Sem embargo, o parecer do instituto duriense poderá já dar algumas pistas de resposta: uma das maiores fragilidades do projecto dos “*homens bons*” de Viana do Castelo foi a separação dos interesses agrícolas face aos comerciais e a ausência de um pensamento sistémico na configuração do sector vitivinícola minhoto. Por outro lado, os signatários da proposta não ouviram os lavradores minhotos de forma “oficial”... Sem os interesses da lavoura devidamente representados, é provável que a própria soberana tenha hesitado em dar parecer positivo a uma Sociedade que a si própria se intitulava de “*agricultura e comércio da Província do Minho*”.

De mais a mais, parece-nos que este aspecto pode ser analisado numa outra perspectiva: é possível que, tendo os homens de negócio mais experiência no trato e na negociação, lhes fosse mais fácil conceber o envio de uma representação à Rainha (sob a forma de um documento, ou pessoalmente – se fosse possível chegar ao Paço) e, portanto, a petição pudesse ter mais força, coisa que os lavradores não conseguiriam com tanta facilidade, dada a natureza solitária da actividade nas terras minhotas

¹¹⁴ “*nos propósitos desta sociedade [da Agricultura e Comércio da Província do Minho] podem ler-se desde logo pontos comuns com a instituição pombalina. Mas as semelhanças entre estas duas sociedades por acções continuam, quer ao nível das motivações, quer no plano dos resultados a alcançar, forma de administração e requisitos mínimos para integrar o lote de associados. Atrevemo-nos mesmo a referir que as linhas de acção e as motivações eram comuns aos dois institutos.*” In CARDOSO, António Barros e VILAS BOAS, Cláudia – *Op. Cit.*, p. 50.

¹¹⁵ “*neste caso e ao contrário do Douro, tudo parece indicar que é maior o interesse do comércio na instituição da Sociedade, do que da parte dos produtores de vinhos verdes. Contudo, o mesmo documento não deixa de fazer uma referência ao propósito de ajudar os lavradores e a agricultura das vinhas na província do Minho*”. In *Idem Ibidem*, p. 51.

¹¹⁶ *Idem Ibidem*, p. 51.

(favorecida pelo retalhamento da propriedade e pelo minifúndio) e a ausência de uma organização de base que representasse a lavoura minhota.

Eis, portanto, o primeiro grande problema que os homens da Companhia do Douro detectaram no projecto vianense: a desarticulação entre produção e comércio – *“de qualquer sorte, que o fação, fica evidente, que nenhum interesse económico resulta a lavoura em geral com este novo Estabelecimento Politico, antes inversamente se lhe segue prejuizo”*¹¹⁷. Importa perceber porque fala a Companhia em prejuízo resultante desta opção dos homens do Minho: é que, de facto, a região dos vinhos verdes era a grande força que abastecia o Douro de aguardente vínica ou de vinhos “que se queimavam” (como refere a documentação) para a “confeição” dos vinhos durienses. Segundo José Viriato Capela *“desde a criação da Companhia toma feição o que poderíamos chamar o ciclo de aguardentação da produção vinícola”*¹¹⁸. É provável que muitos lavradores minhotos se tenham deixado seduzir pelo investimento na aguardente como forma de debelarem as crises de exportação e de assegurarem escoamento para o vinho resultante do alargamento contínuo das áreas de produção. De qualquer forma, esta opção poderia significar, a prazo, o fim da produção vinícola de qualidade¹¹⁹.

Era este sistema de exclusividade que a Companhia Duriense não queria perder, já que obtinha vinhos e aguardente a custos muito baixos (o que se pode deduzir, desde logo pelo aumento da área de vinhedos detectada por José Viriato Capela e pelo tradicional fosso entre o preços dos “verdes” e dos “maduros”) quando comparados, por exemplo, com os custos dos vinhos maduros. Perante estas acusações, os homens do Alto Douro contra-atacam: *“o projecto se propoem, ao que parece, mais a prejudicar à nossa Companhia da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, em benefício proprio da nova Sociedade, e muito particularmente dos seus Administradores, que a procurar a utilidade da Lavoura do seu proprio paiz”*¹²⁰.

Para José Viriato Capela, a armadura legal de que se revestiu a Companhia Monopolista dos Vinhos do Alto Douro (e a sua influência na região) foi um espartilho que dificultou qualquer possibilidade de autonomização do sector produtivo do vinho verde na segunda metade do século XVIII¹²¹. O que é facto é que António Barros Cardoso e Cláudia Vilas Boas reconhecem que os vinhos do Douro aproveitam a oportunidade representada pelo enfraquecimento dos vinhos verdes para ganharem

¹¹⁷ Idem *Ibidem*, p. 84.

¹¹⁸ CAPELA, José Viriato Eiras – *Produção e comércio do vinho dos Arcos (1750-1850): alguns dados e problemas*. Arcos de Valdevez: Edição do Autor, 1984, p. 4.

¹¹⁹ Idem *Ibidem*, p. 4.

¹²⁰ CARDOSO, António Barros e VILAS BOAS, Cláudia – *Op. Cit.*, p. 85.

¹²¹ CAPELA, José Viriato Eiras – *Op. Cit.*, p. 5.

“mercado” e se afirmarem, sobretudo, junto do consumidor britânico¹²². O eclipsar da influência de Viana do Castelo no comércio vinícola é outro sinal trágico do proteccionismo pombalino aos vinhos generosos do Douro¹²³.

Com efeito, esta protecção pombalina viria a trazer uma dificuldade acrescida de afirmação aos vinhos verdes, já que a região foi absolutamente dominada pela Companhia Duriense. Nesse sentido, os homens de Viana procuraram na Sociedade a solução para esta verdadeira “camisa-de-forças”¹²⁴. A lógica parece simples de entender: aparentemente, os minhotos consideram que estão a ser explorados pela companhia alti-duriense, já que as suas aguardentes e alguns vinhos eram prioritariamente fornecidos à Companhia, alegadamente a preços mais baixos do que aqueles que o “mercado livre” fixaria; por seu turno, os responsáveis da Companhia do Alto Douro não estão dispostos a perder uma fonte importante de obtenção de aguardentes e vinhos para beneficiação dos vinhos do Douro, já que criaram ao longo do tempo circuitos de transporte marítimo até Viana e, eventualmente, pagam um preço mais acessível por estas aguardentes. Mas a realidade não é bem esta¹²⁵.

Mas os comerciantes vianenses prosseguem a sua “cruzada” na defesa de uma Sociedade Agrícola para o Minho – desta feita, o argumento recai sobre a decadência generalizada da lavoura minhota e a falta de capitais próprios para fazer face às despesas de exploração, que redundam num vinho de menor qualidade¹²⁶. Como já vimos anteriormente, este argumento não colheu frutos junto da Companhia das Vinhas Durienses. O que é facto é que a qualidade dos vinhos foi decaído, à medida que o

¹²² CARDOSO, António Barros e VILAS BOAS, Cláudia – *Op. Cit.*, p. 55.

¹²³ “*de facto, os tempos áureos para Viana do Lima tinham passado. Se nos inícios do século XVII a cidade contava com uma frota bastante considerável, com a feitoria inglesa e abundante presença da nobreza, em finais do século XVIII essa euforia tinha terminado, principalmente devido às políticas proteccionistas lançadas pelo marquês de Pombal em favor dos vinhos do Douro. Por esta altura, Viana experimentava um momento de decadência tanto no sector do vinho como no seu comércio em geral*” in *Idem Ibidem*, p. 55.

¹²⁴ CAPELA, José Viriato Eiras – *Op. Cit.*, p. 5.

¹²⁵ “*em abono da verdade é bom dizer-se que, segundo este documento [parecer da Companhia do Douro] os preços apresentados pela Sociedade parecem realmente baixos relativamente aos preços reais pagos pela Companhia do Douro. É bem provável que os redactores minhotos tivessem deturpado um pouco os valores de forma a fazerem parecer mais justa e urgente a sua causa. Aliás, quando em 1755 e 1756 foram petições a D. José I pelo Procurador da Cidade do Porto e pelas Comunidades Religiosas com vista à criação da Companhia do Alto Douro, os valores mencionados relativamente ao preço da pipa de vinho não eram totalmente reais. A Sociedade minhota adoptou igual procedimento*”. in CARDOSO, António Barros e VILAS BOAS, Cláudia – *Op. Cit.*, p. 53.

¹²⁶ “*o decadente estado da agricultura, criando uma situação em que as vendas não cobriam as despesas do granjeio. Ora, dessa forma os lavradores iam perdendo o interesse pelo amanhã das vinhas e pela criação dos vinhos que elas poderiam produzir. Assim só se achavam vinhos menores que não podiam concorrer com outros vinhos europeus do mesmo género. Por arrastamento, arruinava-se o comércio*” in *Idem Ibidem*, p. 54.

investimento dos viticultores também decaiu. Isto mesmo é confirmado pelo memorialista da Academia das Ciências de Lisboa, Domingos Vandelli¹²⁷.

Segundo o parecer da Mesa da Companhia, os viticultores não se podiam queixar dos elevados custos de manutenção dos seus vinhedos, já que essa era uma “falsa questão”: o enforcado (maioritário na região) não exigia praticamente investimento e a riqueza os solos e dos aquíferos eram outros factores positivos¹²⁸. Este era mais um ponto a favor da Companhia: provar que os custos não eram tão elevados podia dissuadir a monarca de criar uma companhia rival da duriense.

Entretanto, o encerramento das barras de Lisboa e Porto ao comércio dos verdes – motivada, em grande medida, pela afirmação esmagadora dos vinhos maduros durienses (e do vinho generoso do Porto) associados ao crescimento consolidado da Companhia da Agricultura das Vinhas do Alto Douro – levou à proliferação de vinhos de “segunda linha”, mais vendáveis no mercado do reino¹²⁹. Esta emergência de “mixórdias” e “zurrapas” acaba por ter consequências nefastas para a afirmação dos “verdes”, visto que as tabernas são inundadas de vinhos de duvidosa qualidade, mas a preço baixo. No plano local, as autarquias procuram defender as suas produções, autorizando a venda de vinho exterior apenas quando o produto concelhio fosse escoado¹³⁰. No caso da Ribeira Lima – e seguindo, ainda, a análise dos *Livros de Manifesto do Subsídio Literário* – procuraram-se alternativas aos mercados tradicionais: aumentam as saídas [décadas de 1770 e 80] para o litoral galego através de Monção e Valença e, no plano externo, para França, Terra Nova e Brasil¹³¹.

Outro aspecto curioso de que se revestia a criação da Sociedade Agrícola e Comercial minhota é o de fabricar vinhos que “*não tenham diferença dos de França, chamados de Bordeus e Clarete pela muita Similhança que delles tem*”¹³². Quer isto dizer que, já em finais do século XVIII, os comerciantes (senão os produtores) de vinho verde se aperceberam que o seu produto poderia (tentar) ombrear com os vinhos “*claret*” bordaleses, não só pela sua semelhança em aspecto e cor, mas também pela oportunidade que representava a abertura do mercado inglês aos vinhos portugueses,

¹²⁷ VANDELLI, Domingos – *Memória sobre a Agricultura deste Reino, e das suas conquistas*. In “*Memórias Económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa (1789-1815)*” – Tomo I. Lisboa: Banco de Portugal, 1990, pp. 132-133.

¹²⁸ “*a agricultura dos vinhos da mesma província do Minho, na maior parte, nada tem de dispendioza. Toda a despeza da cultura do vinho verde, que constitui a maior parte, hé tão insignificante, que só se reduz á vendima; porque e mesma póda, única cultura que se lhe faz, se paga com a lenha, que se tira das videiras; as quaes são encontradas a arvores, e estas com vides plantadas nas extremidades dos campos, e ordinariamente abundantes d’agoas*” in Idem *Ibidem*, p. 83.

¹²⁹ CAPELA, José Viriato Eiras – *Op. Cit.*, p. 41.

¹³⁰ cf. Idem *ibidem*, p. 41.

¹³¹ Idem *ibidem*, p. 42.

¹³² Os autores citam – neste particular – um excerto do extenso parecer da Companhia sobre a potativa criação da Sociedade Minhota (cf. p. 66, nota 124).

graças à conjuntura belicosa entre ingleses e franceses¹³³. Foi, de facto, um tempo de oportunidade para os vinhos nacionais¹³⁴. Mas não nos iludamos: o triunfo dos vinhos portugueses no mercado britânico (mormente do Vinho do Porto, diga-se) foi conseguido graças à conjuntural belicosidade entre britânicos, franceses e espanhóis pela posse da coroa espanhola. Caídos em desgraça por esta atmosfera bélica, os vinhos franceses foram sendo, gradualmente, substituídos pelos portugueses. O Vinho do Porto deu o passo derradeiro com vista à sua internacionalização.

Note-se que a Sociedade criou os seus próprios meios de incentivo aos viticultores que produzissem um vinho mais “refinado” para exportação: 12 mil réis por cada pipa e prémios adicionais por uma produção robusta¹³⁵. É natural que esta tentativa de refinamento da produção vinícola com vista à exportação e ao crescimento internacional do vinho verde não tenham caído bem junto dos homens da Companhia Duriense, que não pretendiam perder a posição dominante que assumiram junto do mercado inglês. Por outro lado, se os viticultores introduzissem estas melhorias, já não seria possível transformar o vinho de qualidade mais baixa em aguardente, nem o de qualidade média. Não admira por isso que a Companhia tenha olhado esta estratégia dos empreendedores homens de negócio de Viana da Foz do Lima como uma ameaça à sua fonte primordial de aguardentes.

Com efeito, os signatários do projecto de instituição da Sociedade também perceberam que “*o bom vinho começa na vinha*”¹³⁶. Para incentivar a vinificação de qualidade, a empresa de homens do Minho compromete-se a vigiar de forma incansável o cultivo das vides, para que nas terras de lavradio não se fizesse plantio de videiras. Para os homens do Douro, cépticos e desconfiados quanto a uma política de selecção de castas e à efectivação das melhorias desejadas, parecia claro que “*só em Monção, em Melgaço, e em algumas partes da Ribeira Lima, se encontram Vinhas, a que chamão de*

¹³³ “salientamos que, cingindo-nos apenas à questão vinícola, só aparentemente, este acordo [Tratado de Methuen] foi benéfico para Portugal se atendermos aos reflexos nefastos para a indústria nacional. Como oportunamente escrevemos, estamos em crer que, se a diplomacia portuguesa da época tivesse uma melhor visão da evolução do mercado vinícola europeu face às circunstâncias político-militares [Guerra da Sucessão de Espanha] que o condicionavam, não teria de modo nenhum aceite negociar a penetração dos vinhos portugueses no mercado britânico” in CARDOSO, António Barros – *Portugal e a Inglaterra nos tempos modernos*. In “*Revista da Faculdade de Letras – História*”, III série, volume IV. Porto: Faculdade de Letras do Porto, 2003, p. 48.

¹³⁴ “para nós está muito claro que, pelo menos até 1715 [data em que termina a Guerra da Sucessão] o tratado de Methuen ajudou à afirmação dos vinhos nacionais no mercado britânico. Contudo, aquele que viria a constituir-se como nosso principal mercado para os vinhos do Douro, estava a isso condenado. Quer dizer, mesmo que não se tivesse celebrado o acordo de 1703, pelo menos até ao fim da Guerra da Sucessão de Espanha, a Europa reuniu condições político-militares para que o mercado inglês fosse tomado pelos vinhos nacionais” in Idem *Ibidem*, p. 50.

¹³⁵ CARDOSO, António Barros e VILAS BOAS, Cláudia – *Op. Cit.*, pp. 66-67.

¹³⁶ Idem *ibidem*, p. 67.

cepa”¹³⁷. Os homens da companhia não acreditavam que os lavradores minhotos abandonassem o uso das “uveiras”, já que a mudança *“lhes alterava o uso em que estão de tempo immemorial”*. Neste aspecto, julgamos que a observação da Companhia Duriense é perspicaz e lúcida e corresponde ao que julgamos ser a realidade (global) do sector na época: o cultivo parcimonioso da vinha e a selecção de castas não deveriam ser mais que uma miragem... A regulação da produção não poderia deixar de ser acompanhada por uma não menos dedicada orientação do comércio: a venda desautorizada de vinho aquartilhado nas tabernas e pontos de venda das vilas de Viana, Caminha, Vila Nova de Cerveira e Valença levaria ao pagamento do valor do vinho ilicitamente vendido/comprado, revertendo o montante da coima em partes iguais para a Sociedade e obras na barra de Esposende¹³⁸.

Por último, salienta-se que os homens de Viana viam com preocupação o estado em que se encontravam – nos finais do século XVIII – as barras de Fão/Esposende e Viana, tendo como um dos seus objectivos aplicar uma parte dos lucros líquidos da Sociedade na manutenção destas barras, essenciais à saída de vinhos para o exterior¹³⁹. Neste sentido, definiram que se aplicaria 1% dos lucros líquidos nas obras destas barras.

Em resumo: *“apesar da Sociedade [...] não ter chegado a sair do papel, o seu projecto de instituição, inspirado no Alvará pombalina de 1756 que criou a Companhia [...] diz bem da importância que na região dos Vinhos Verdes se atribuiu aos sucessos do instituto do Porto [...] afinal, a ser implementada [a Sociedade] esta retirava à Companhia dos Vinhos do Porto o precioso monopólio do fabrico e venda de aguardentes na província do Minho e com isso, alterava a sua auto-suficiência para beneficiar os vinhos durienses, obrigando-a a procurar novos mercados para as aguardentes ou a aceitar os preços que a Sociedade do Minho quisesse praticar”*¹⁴⁰.

José Viriato Capela desenvolveu um estudo sobre a decadência comercial de Viana da Foz do Lima (actual Viana do Castelo) na segunda metade do século XVIII. É neste trabalho que vinca a *“despromoção da cultura regional dos vinhos verdes”*¹⁴¹. Para este autor, a criação da Companhia do Alto Douro implicou, de forma imediata, a contingentação das exportações de vinho verde e a transformação da região dos vinhos verdes num apêndice da região duriense especializado na produção de aguardente vínica. Esta política acabou por resultar na diminuição da qualidade da vindima e do

¹³⁷ Mais uma vez a citação do parecer (que se encontra publicado integralmente como apêndice do artigo que temos vindo a seguir e a citar) encontra-se em Idem *ibidem*, p. 68).

¹³⁸ Idem *ibidem*, p. 69.

¹³⁹ Idem *ibidem*, p. 73.

¹⁴⁰ Idem *ibidem*, p. 74.

¹⁴¹ CAPELA, José Viriato Eiras – *Viana na segunda metade do século XVIII: em torno de um processo de decadência e subalternização comercial*. S/l: Edição do autor, 1984, p. 116.

vinho¹⁴². Aliás, a maximização do mercado externo – constituído essencialmente pelo Brasil (que só em parte poderá ser considerado mercado externo) e pelos países do Norte da Europa – não foi aproveitada pelos vinhos verdes que, segundo José Viriato Capela, começaram uma marcha de decadência comercial desde 1760.

As cidades de Lisboa e Porto são, até meados do século XVIII os grandes destinos dos vinhos da Ribeira Lima, sendo importante sublinhar que a capital do reino recebia muito mais de metade dos vinhos carregados em Viana¹⁴³. Significa isto que, apesar de podermos dizer que a Companhia veio coarctar algumas das possibilidades de expansão internacional dos vinhos verdes (e particularmente os da Ribeira Lima e Minho – tidos, tradicionalmente, como os de melhor qualidade), elas ainda não tinham sido devidamente projectadas antes de 1756 – o que nos faz pensar numa questão bem mais profunda: a falta de união entre os lavradores da região e a sua incapacidade de criarem um projecto global para o sector. Não pode por isso ser atribuída à Companhia Duriense toda a “desgraça” do sector dos vinhos verdes... Esta foi, em parte, anterior e, como podemos perceber até aqui, está relacionada com falta de investimentos na vinha (na sua reconversão, expansão, tratamento); com pouca “publicidade” e promoção fora do quadro regional, bem como com a depreciação a que o vinho verde estava sujeito pelos seus próprios promotores: referimo-nos, por exemplo, às casas monásticas.

Claro que o encerramento das barras de Lisboa e Porto ao comércio dos vinhos minhotos foi determinante na quebra da produção¹⁴⁴. Não sendo surpreendente a afirmação que a Companhia procurava abastecer-se de aguardente na região dos vinhos verdes, não deixa de ser curioso que se verifique, a partir da criação da Companhia Duriense, uma quebra de exportações para Lisboa, precisamente em detrimento do Porto, e o aumento de volumes para o Porto. Seria uma estratégia consciente dos viticultores? Ofereceria a Companhia preços mais vantajosos que compensariam, inclusive, no caso das vendas para Lisboa, o preço do frete para a capital e o preço de venda ao “consumidor final”?

¹⁴² Idem *ibidem*, p. 116.

¹⁴³ Viriato Capela fala de uma média de 1000 pipas para Lisboa e de 85 para o Porto – isto quanto ao vinho verde – e de 687,5 contra 69 (respectivamente) no caso das aguardentes, antes de 1756 (cf. Idem *ibidem*, p. 117).

¹⁴⁴ “Até inícios da década de [17]70 – data do encerramento das entradas de vinhos nas barras portuense e lisboeta – não se fizeram sentir ainda fortes contingências às saídas, embora já fossem evidentes, sendo postos em marcha algumas das facetas que caracterizam os períodos seguintes: referimo-nos à aceleração dos volumes de aguardentação [...] de facto assiste-se a um significativo aumento de exportações de vinho e aguardente para o Porto com uma quebra acentuada das saídas de vinho para a capital [...] a tal não é estranho, obviamente, o facto de as exportações para o Porto caírem quase por completo na mão dos agentes da Companhia, que também tinha o privilégio da comercialização exclusiva das aguardentes” in Idem *ibidem*, pp. 117-118.

Com o “bloqueio” à entrada de vinhos verdes nas décadas de 1770 e 1780, a Galiza será uma das alternativas, bem como as já mencionadas saídas para países mais longínquos¹⁴⁵. Verifica-se uma recuperação na década de 90 – que acompanha um bom fôlego do comércio externo nacional – em que os mercados preferenciais de Lisboa e Porto são, novamente, alvos fundamentais. Há vários carregamentos para a Rússia (1790), Terra Nova (1794), Hamburgo (1794, 1795 e 1796), Inglaterra e Rio de Janeiro. No entanto, este volume comercial está longe de compensar as perdas sofridas pelo encerramento das barras do Porto e Lisboa¹⁴⁶.

Por que razão não conseguiu a Ribeira Lima ultrapassar estes constrangimentos e afirmar o vinho verde noutros mercados? O exíguo e proteccionista mercado local (com todas as restrições dos município) não foi capaz de absorver toda a produção. Por outro lado, agravaram-se os custos de produção e os baixos preços não compensaram os fluxos comerciais¹⁴⁷. Para além disso cresceu a cultura em regime extensivo de enforcado no contexto de uma sociedade apostada na subsistência (não sendo de excluir que o ciclo de aguardentação que acompanha o crescimento dos vinhos do Porto seja despiciendo nesta equação)¹⁴⁸. É aliás curioso notar que, na Ribeira Lima, os vinhateiros optem pela gradual substituição da vinha de enforcado pela vinha baixa em “*latada, arjoada ou pau seco*”¹⁴⁹, tendo em vista um aumento desesperado da produção.

A degradação da qualidade do vinho acentuou-se à medida que as investidas da Companhia do Alto Douro subalternizaram a margem de progressão que o vinho verde fora adquirindo até ao século XVIII.

1.6. A viticultura na Região dos Vinhos Verdes

“A vinha produz nos campos um belo efeito ornamental, tão característico no Entre Douro e Minho. No Alto Minho, a videira alonga a sua cepa, desdobrando sobre “latadas” formosíssimas, como uma cabeleira”

José CRESPO – *O Minho – região de beleza eterna*. Lisboa: Bertrand, 1957, p. 163.

Não parece restar grandes dúvidas que foram as casas monásticas as grandes responsáveis pela difusão da vinha no noroeste português. Este aspecto deve-se, antes de mais, ao facto dos mosteiros serem os principais detentores das terras com

¹⁴⁵ Já falamos da Holanda, Inglaterra, Terra Nova e Brasil (Rio de Janeiro, sobretudo) – que apesar de globalmente serem saídas diminutas, permitiram escoar muitas das pipas anteriormente destinadas às duas maiores cidades do Reino (cf. Idem *ibidem*, p. 118).

¹⁴⁶ cf. Idem *ibidem*, pp. 118-119.

¹⁴⁷ Idem *ibidem*, p. 119.

¹⁴⁸ Idem *ibidem*, p. 119.

¹⁴⁹ Idem *ibidem*, p. 119.

capacidade produtiva e, por outro lado, à própria visão estratégica que estas casas monásticas tinham na gestão dos bens agronómicos. Havia razões para considerar o vinho uma mais-valia económica, já que a quebra produtiva de alguns géneros agrícolas se acentuara nos finais da Idade Média e os preços se mostravam instáveis¹⁵⁰. Era preciso encontrar géneros alternativos, cuja rendibilidade fosse mais constante e uniforme. Podemos considerar que, de entre as várias famílias monásticas do noroeste português, a Ordem Beneditina foi uma das grandes entusiastas da cultura da vinha¹⁵¹.

De que forma puderam as comunidades monásticas de Entre Douro e Minho envolver-se na promoção da viticultura? No controlo rigoroso dos seus bens de administração directa (mais concretamente nas cercas, passais, quintas e herdades) em que “os monges agrónomos de São Bento promoveram de modo muito particular – e regra geral quase sempre – uma exploração agrícola notável e quase sempre também modelar sob todos os pontos de vista”¹⁵². No caso da Abadia de Tibães (*casa-mãe* da Ordem de São Bento durante uma parte do Antigo Regime), a cultura da vinha expandiu-se, enormemente, no decorrer do século XVIII, fruto de “cuidados que globalmente designaremos de “florestação” e de “pomicultura”¹⁵³. Este uso das árvores de fruto como forma de permitir o crescimento das vides e o seu desenvolvimento, chamar-se-á “*uveiras*”.

Dois dos processos mais usados na viticultura da região dos vinhos verdes são, como já se abordou, a cultura das “*uveiras*” e das “*latadas*”. A *uveira* – ou árvore de vinho (também designada “*vinha de enforcado*”) – resulta da aplicação de uma técnica vitícola em que os pés de videira aproveitam a estrutura de crescimento que lhes é proporcionada por carvalhos ou castanheiros (os choupos e plátanos também eram usados). A documentação que compulsamos no Arquivo Distrital de Braga mostra-nos, nas casas beneditinas, uma preferência clara para carvalhos e castanheiros, cuja poda é muito cuidadosamente acompanhada para que a vinha tenha primazia, em detrimento do crescimento das referidas árvores. Deste modo “a videira crescia agarrada e enroscada a uma árvore que lhe servia de suporte”¹⁵⁴, poupando substanciais custos ao viticultor, que deve apenas podar a árvore e acompanhar a sua maturação e desenvolvimento. Se é

¹⁵⁰ cf. AMARAL, Luís Carlos – *São Salvador de Grijó na segunda metade do século XIV – estudo de gestão agrária*. Porto: Dissertação de Mestrado em História Medieval apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto [dactilografada], 1987, p. 179.

¹⁵¹ Tal aconteceu, como este trabalho vai demonstrar, nos Mosteiros de Santo Tirso, São Pedro de Roriz, São Miguel de Bustelo, entre outros...

¹⁵² OLIVEIRA, Aurélio de – *Níveis de produção vinícola no Entre Douro e Minho (1629-1822)*. In *Actas das I Jornadas Norte de Portugal-Aquitânia*. Porto: CENPA e Universidade do Porto, 1984, p. 325.

¹⁵³ Idem *Ibidem*, p. 326.

¹⁵⁴ MOTA, Salvador Magalhães – *Cistercienses (...)*. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 2006, p. 96.

verdade que os custos de produção são substancialmente menores, é também verdade, como referem os especialistas da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes que “a economia que parecem proporcionar, no entanto, resulta em vinhos de inferior qualidade: a possibilidade de doenças é grande, os tratamentos são difíceis, a maturação das uvas tardia e muitas vezes incompleta, os teores de açúcar - e, portanto, de álcool - sempre baixos, a vindima, feita com enormes escadas de «passais», um perigo constante”¹⁵⁵. Com efeito, desta forma de vinha alta resultou, nas mais das vezes, a produção de um vinho de qualidade inferior, com elevado grau de acidez, pouca concentração alcoólica e maior desagrado na sua degustação. Não nos deverá admirar que este vinho fosse, pois, directamente canalizado pelos religiosos responsáveis pela gestão dos vinhedos – Irmão Mordomo ou Irmão Adegueiro – para o consumo dos “moços” e lavradores que ajudavam nos trabalhos agrícolas e de manutenção de todo o edifício monástico.

Encontramos na documentação que compulsamos muitas referências ao uso deste tipo de técnica. A título de exemplo, em 1662-64, o Estado do Mosteiro de Tibães aponta que “puseram-se seis centas vides com carvalhos assi na quinta de myre como na cerca”¹⁵⁶. Já em 1644-46, também temos notícia que no Mosteiro de Palme “puserão-se alguns carvalhos nos passaes com vides”¹⁵⁷. No mesmo triénio, mas no Mosteiro de Rendufe surge a intenção clara de apostar na melhoria da produtividade dos vinhedos, procurando não reconverter a totalidade da vinha, mas sim uma coexistência entre a uveira e outras formas de cultura, já que “reformaram-se as vinhas com grande custo como se viu em o proveito delas. Puseram-se grande quantidade de carvalhos e salgueiros com suas vides”¹⁵⁸. Em 1665-67 é a vez do Mosteiro de Refojos de Basto, apostar na maximização das suas uveiras reportando que “plantaram-se coarenta carvalhos para uveiras com suas vides”¹⁵⁹. Esta acção agronómica permitia dar corpo a um procedimento que, além de representar a afirmação de uma forma tradicional de viticultura era, também, um instrumento de preciosa economia e concisa gestão no quadro de administração racional das casas beneditinas.

Esta forma de vinha – em altura: daí designar-se “vinha alta” – faz com que as árvores obtenham uma altura considerável (cerca de 6 a 8 metros¹⁶⁰), não

¹⁵⁵ Página Web da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes [disponível em URL: <http://www.vinhoverde.pt/pt/vinhoverde/tecnologia/viticultural.asp>], consultada em 14 de Fevereiro de 2011 (em linha).

¹⁵⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães* (1662-64).

¹⁵⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme* (1644-46).

¹⁵⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe* (1644-46).

¹⁵⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto* (1665-67).

¹⁶⁰ MOTA, Salvador Magalhães – *Idem*, p. 96.

proporcionando sombra à cultura dos cereais. Daí que a sua coexistência no Minho tenha sido relativamente bem sucedida.

A uveira triunfa graças a uma certa indolência dos lavradores, já que estes *“valem-se de carvalhos plantados em roda dos campos (e às vezes pelo meio delles) e lhes lanção videiras, a que cá chamão uveiras, [e o vinho] he muito verde, avinagrado e fácil a toldar-se”*¹⁶¹. Naturalmente que este processo teve como consequência, como já foi referido, a produção de um vinho mais ácido¹⁶² que não surpreendeu os contemporâneos mais conhecedores deste processo vitícola: *“porque duas plantas enlaçadas comunicação reciprocamente os seus effluvios, e virtudes huma à outra: além de que os cachos das uvas, dispersos por entre os ramos de huma arvore tão folhuda e verde, como he o carvalho, já mais receberão do Sol o calor e virtude, que tão necessários são para a maduração, e grato sabor do vinho; e receberá este alem disso partículas fermentecentes e aptas para a podridão, muito próprias dos carvalhos, em cujas vizinhanças e raízes se crião animais impuríssimos”*¹⁶³. Sobre a qualidade do vinho resultante da viticultura em “enforcado” – vinhas altas (regime vitícola semelhante às uveiras, em que a vinha cresce em altura, como se fosse uma trepadeira), um memorialista do século XVIII escreve: *“nas vinhas de enforcado como as uvas estão muito cobertas com as folhas das árvores, e com as suas próprias, não podem receber directamente os raios de sol, e por consequência nunca chegam a amadurecer perfeitamente, nem tão bem como as uvas das vinhas baixas, que recebem melhor reflexão dos raios do sol”*¹⁶⁴. Para além disso, *“as videiras absorvem a humidade da atmosfera mais do que as outras árvores, e em maior quantidade de noite, do que de dia; este absorvimento é na razão da maior ou menor superfície, que apresentam as folhas [...] e por consequência aquela há-de absorver dez partes mais de humidade, do que esta, e na mesma razão há-de limitar a qualidade do vinho”*¹⁶⁵. Apesar da força da tradição vitícola do enforcado no Minho, Lacerda Lobo é peremptório: *“os lavradores do Minho perdem uma grande parte das suas mais sólidas riquezas com as vinhas de enforcado, as quais produzem um género de que o reino não precisa, e em algumas partes tão ruim, que dele não se pode fazer uso algum”*¹⁶⁶.

¹⁶¹ BEZERRA, Manuel Gomes de Lima – *Op. Cit.*, p. 105.

¹⁶² TABORDA, Célia – *A exploração vinícola num mosteiro beneditino do Alto Minho – Ganfei*. In *“Actas do Colóquio – O Vinho, a História e a Cultura Popular”*. Lisboa: Instituto Superior de Agronomia, 2001, p. 349.

¹⁶³ BEZERRA, Manuel Gomes de Lima – *Op. Cit.*, pp. 105-106.

¹⁶⁴ LOBO, Constantino Botelho de Lacerda – *Op. Cit.*, p. 26.

¹⁶⁵ Idem, p. 26

¹⁶⁶ LOBO, Constantino Botelho de Lacerda – *Op. Cit.*, p. 27.

Por outro lado, temos a “latada” – outra forma de vinha em altura – em que as vides são colocadas numa estrutura de pedra e madeira – geralmente designada de “ramada” – onde obtêm exposição directa do sol e proporcionam sombra. Este sistema permite que o viticultor acompanhe de forma directa e próxima todo o processo de maturação das videiras. Ao contrário das uveiras, cujo crescimento é espontâneo e incontroado, as latadas permitem que o viticultor possa perceber quais são as cepas que deverá podar, para que se possam fortalecer no futuro e em que momentos se deverá recorrer à enxertia ou outras técnicas. Digamos que, neste sistema de cultivo, o lavrador “monitoriza” o crescimento da sua exploração. De acordo com os técnicos da Comissão de Viticultura *“no seu sentido mais comum, trata-se de um sistema que permite aproveitar produtivamente espaços improdutivos, ou sobrepor-se a outras culturas; é frequente, com efeito, cultivar batatas debaixo de ramadas, quando na orla de campos ou em regime de vinha contínua”*¹⁶⁷. Nesta época, as culturas consociadas mais predominantes são as dos cereais – sobretudo milho, centeio e algum trigo.

Segundo Constantino Botelho de Lacerda Lobo, autor de uma exaustiva e rigorosa memória sobre a cultura das vinhas em Portugal, é uma forma de viticultura igualmente usada no Minho: *“entre as vinhas altas de Portugal podemos também contar as latadas ou latas (como chamam no Minho). Consiste pois este género de vinhas (ainda que é muito conhecido) em introduzir na terra aquele número de esteios, que forem necessários, e convenientes, e sobre estes com paus e canas apropriadas formar uma grade, na qual se estendem os braços das videiras. As vinhas, que eu observei em Setembro do ano de 1789 nas vizinhanças de Viana, Ponte de Lima, Arcos, Caminha, Vila Nova de Cerveira e daqui até Melgaço, e todas as mais que se observam de uma e outra parte do rio Lima, são dispostas em forma de latas, à excepção de algum pequeno número de videiras, que têm a mesma disposição das vinhas do Douro, que vulgarmente chamam argões”*¹⁶⁸. Este sistema de cultivo representa, segundo alguns historiadores, uma forma mais elaborada e controlada de acompanhamento de todo o trabalho agronómico, já que *“nesta forma de produzir as vides estavam agarradas a um esteio que podia ser de pedra ou madeira. As latadas permitiam uma maior exposição ao sol, arejamento e maturação dos frutos, de que resultava um vinho de muito melhor qualidade, mas cuja produção só estava ao alcance dos grandes*

¹⁶⁷ Página da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes [disponível em URL: <http://www.vinhoverde.pt/pt/vinhoverde/tecnologia/viticultural.asp>], consultada em 14 de Fevereiro de 2011 (em linha).

¹⁶⁸ LOBO, Constantino Botelho de Lacerda – *Memória sobre a cultura das vinhas de Portugal*. In *“Memórias Económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa (1789-1815)”*. Lisboa: Banco de Portugal, 1991, pp. 151-152.

*senhorios pelos dispêndios que implicava*¹⁶⁹. Sobre este sistema, segundo alguns autores, obtinha-se um vinho que “*se não exceder, igualará o de França*”¹⁷⁰. Tratando-se de um sistema vitícola mais caro, em que era necessário investir na compra da pedra, da madeira e de outros materiais de construção (para além da correcta e prática edificação de toda a estrutura no terreno), será natural conjecturar que apenas os proprietários mais abastados e os senhorios mais possidentes – como os Mosteiros – tivessem capacidade económica para o utilizar nas suas explorações vinícolas.

Por último, encontramos na documentação que compulsamos uma outra forma de viticultura: a implantação de bacelos – ou abacelamento – que consiste na plantação de varas de vide na terra, sendo uma forma de vinha baixa. Trata-se de outro processo interessante, com grande utilização na época medieval¹⁷¹ que proporcionava grande produtividade e com necessidade de pouco investimento, já que eram seleccionadas as varas das melhores castas que se aproveitavam.

Os dois tipos de vinha (alta e baixa) davam por sua vez origem a dois tipos de vinho distintos. Por isso mesmo, no caso de uma prevalência das uveiras (ou seja, o aproveitamento de árvores de fruto como a macieira e o castanheiro como suporte de implantação de vinhas), o autor reafirma a sua convicção de que a produção e consumo de vinho verde fazem deste produto um género de forte matriz camponesa¹⁷².

Um dos factores que vai alterar a geografia dos campos minhotos é a introdução massiva da cultura do milho no século XVII. Os campos em que as uveiras pontificam são também aqueles em que a espiga vai despontando. Segundo Constantino Lobo, o excessivo número de árvores de vinho acabou por roubar significativa área de cultivo para o cereal, mais rentável, mais necessário e urgente ao Reino¹⁷³. Para Jorge Queiroz “*a vinha de encepamento essencialmente tinto passa a ser maioritariamente do tipo consociado, com o objectivo de deixar o centro do terreno livre para essa cultura*”¹⁷⁴.

Constantino Botelho de Lacerda Lobo, ilustre memorialista da Academia das Ciências de Lisboa (finais do século XVIII) – por nós já citado – empreende em 1789 (ano da Revolução Francesa) uma viagem de estudo à região minhota (e a todo o Norte do Reino: Trás os Montes e Douro Litoral) onde tomou alguns apontamentos sobre a

¹⁶⁹ TABORDA, Célia – *Op. Cit.*, p. 349.

¹⁷⁰ BEZERRA, Lima – *Op. Cit.*, p. 105.

¹⁷¹ JOHNSON, Hugh – *História Universal do Vinho*. Lisboa: Litexa, 2005.

¹⁷² “*o vinho verde não constituía aquilo que vulgarmente se designa por vinha comercial (caso de Bordéus, etc ...), sendo, pelo contrário, essencialmente uma vinha camponesa*” in MARQUES, Hélder – *Op. Cit.*, p. 24.

¹⁷³ LOBO, Constantino Botelho de Lacerda – *Op. Cit.*, p. 27.

¹⁷⁴ QUEIROZ, Jorge – *Viticultura na Região dos Vinhos Verdes*. In “*Vinho Verde: História, Sociedade, Economia e Património*” (Actas do Congresso). Porto: APHVIN/GEHVID e Confraria do Vinho Verde, 2010, p. 215.

forma como as vinhas eram trabalhadas pelos lavradores minhotos¹⁷⁵. Desta incursão, o académico retira algumas conclusões que são lapidares, como esta: “[...] *ainda nos anos de maior calor os vinhos da maior parte do Minho são muito fracos, e mais inferiores, que aqueles das vinhas fortes das outras províncias, de forma que o vinho, que se tira de uma cepa casada com a sua árvore, nunca jamais pode igualar na bondade aquele de uma vinha baixa, sendo iguais as circunstâncias*”¹⁷⁶. O autor mostra-se, neste extracto, um claro defensor da aplicação da vinha baixa, dando como factor determinante da má qualidade do vinho na província minhota a preferência pelo enforcado (pela vinha alta) como técnica mais arreigada entre os agricultores. Para além disso, o memorialista escreve que “*as terras fortes das vinhas de enforcado como são frequentes vezes regadas, e muito assombradas com as árvores, têm um calor muito menor, do que as mesmas terras fortes das vinhas baixas*”¹⁷⁷. Em termos práticos, o resultado desta prática vitícola mostra que “*é necessário um grande número de pipas para tirar uma de aguardente de ínfima qualidade, e o resto que fica deste consumo não pode ter outro, senão aquele que lhe dão os lavradores da província*”¹⁷⁸.

Como já referimos, apenas os Mosteiros e outros grandes senhorios possuíam capitais e recursos materiais para se abalançarem na implantação das latadas. Se os vinhos de maior qualidade desta época eram os que derivavam da aplicação deste sistema de condução, podemos facilmente deduzir que os vinhos de maior qualidade produzidos nesta altura seriam, com naturalidade, os das granjas monásticas de Entre Douro e Minho. Se quisermos ir um pouco mais além, podemos pensar que muitas das actuais quintas do vinho verde podem ter resultado da nacionalização (e posterior privatização) do património das Ordens Religiosas, em 1834 e, uma vez em mãos particulares, podem ter originado muitas das marcas que hoje consumimos no mercado: caso do vinho “*Conde de São Bento*”, que rentabiliza da melhor forma o potencial vinícola do Mosteiro de Santo Tirso (e a tradição e competência dos monges Bentos), através da sua Escola Profissional Agrícola Conde de São Bento (que ocupa uma ala considerável do vetusto mosteiro e dos seus vinhedos); também o vinho “*Quinta d’Amares*”, que respeita a tradição regional da casta “loureiro” numa área territorial com grandes ligações a senhorios beneditinos e cistercienses, aproveita uma boa parte da área de vinhedos do Mosteiro de Santo André de Rendufe, ou o vinho “*Camélia*”, marca criada por particulares na Quinta do Mosteiro de Landim, no século XIX, recorda

¹⁷⁵ MAMEDE, Eduardo Proença – *Domingos Vandelli: uma biografia transnatural* [disponível em http://www.artez.pt/textos/gtdv/eduardo_p_mamede.pdf], consultado a 20 de Dezembro de 2009, p. 27.

¹⁷⁶ LOBO, Constantino Botelho de Lacerda – *Op. Cit.*, p. 26.

¹⁷⁷ Idem *ibidem*, p. 26.

¹⁷⁸ Idem *ibidem*, p. 26.

as castas implantadas no senhorio agostinho do Mosteiro de Santa Maria de Landim. Durante muitos anos, a Quinta do Mosteiro de Ganfei – propriedade do Grupo RAR – produziu a marca “*Quinta Convento de Ganfei*”, um vinho que mistura alvarinho com trajadura, dando continuidade à política de castas desenvolvida pelos religiosos; a marca *Casa de Vilacetinho*, em Alpendurada, situa-se (como veremos) em propriedades que pertenciam ao domínio do Mosteiro de São João de Alpendurada. Também poderiam ser citados exemplos diversos de pequenas explorações particulares que aproveitam as velhas vinhas monásticas (em virtude da nacionalização dos bens das Ordens Religiosas em 1834). Tal sucede nos Mosteiros de Rendufe, Pombeiro, Travanca (por nós visitado¹⁷⁹), entre outros...

Estes cuidados dos mosteiros com a viticultura são tanto mais importantes, quanto neles podemos reconhecer uma visão estratégica de uma política de selecção de castas, com vista à melhoria do produto final¹⁸⁰. Para além de uma política agrícola em que a produção de qualidade exercia um papel primordial – de outra forma, o vinho não seria escoado e ficaria na “tulha” – é também importante perceber o impacto que as técnicas vitícolas trouxeram ao desenvolvimento da economia típica do Antigo Regime¹⁸¹. Muito mais que vinho, a árvore fornecia lenha para os cuidados domésticos e, sobretudo, não exigia uma monocultura de exclusividade, permitindo uma coexistência pacífica com as culturas horto-frutícolas. Para além desta rentabilidade, o factor poupança de custos e tempo em reparações e manutenção da estrutura não é de somenos importância. Quanto ao plantio de vides, teve tendência a aumentar entre a segunda metade do século XVII e a primeira do XVIII¹⁸². Estes investimentos estiveram associados – nalguns casos – a projectos mais ambiciosos, como reconversões da

¹⁷⁹ Aí tivemos ocasião de contactar o Sr. Matos, que actualmente explora uma parte das vinhas do local e que nos guiou numa visita à antiga adega do Mosteiro, onde já poucas lembranças subsistem dos tempos monásticos.

¹⁸⁰ “o plantio de vides foi feito de uma forma consciente, inserindo-se esta atitude dentro de uma política vitícola organizada, que visava o apuramento de melhores qualidades” in TABORDA, Célia – *Op. Cit.*, p. 351.

¹⁸¹ “não é difícil compreender no caso dos “rendeiros” a opção pelas uveiras no quadro duma economia “fechada”: não colidiam com a cultura cerealífera e hortícola., os tutores vivos forneciam lenha (incluindo a das podas), algumas árvores de vinho, em face da produção exuberante, eram suficientes para o consumo familiar e havia ainda a vantagem, factor igualmente importante, da não exigência de muitos cuidados” in MARQUES, Hélder – *Op. Cit.*, p. 22.

¹⁸² “sempre houve cuidado particular [...] em todos os Mosteiros e de renovação das unidades existentes. O século XVII assistiu a esses cuidados mas foi preferentemente no século XVIII que se verificou a fase mais brilhante dessa política. Dois períodos em que esses cuidados aparecem como mais intensos: um a partir de 1720-25 e que decorrerá grosso modo até meados do século: 1750-60. É por todo o lado um período de plantio, às vezes particularmente notável, como em Tibães, e que corresponde, outrossim, a um período globalmente favorável e bom para a produção agrícola em geral (em que também se registarão progressos na cultura dos cereais)” in OLIVEIRA, Aurélio de – *Níveis de produção vinícola no Entre Douro e Minho (1629-1822)*. In Actas das I Jornadas Norte de Portugal-Aquitânia. Porto: CENPA e Universidade do Porto, 1984, p. 329.

vinha¹⁸³. É uma fase que decorre, sobretudo, entre os anos de 1775-80 (no caso dos Mosteiros Beneditinos).

O Entre Douro e Minho apresenta-se votado, essencialmente, ao “*enforcado*” – desde tempos bem antigos, mas a sua proliferação nos campos minhotos é reconhecida, segundo Aurélio de Oliveira, nos finais do século XVIII/princípios do XIX¹⁸⁴. Apesar de haver um domínio do “*enforcado*”, esta situação não configura, contudo, um regime de exclusividade: a exploração em “*latada*” será outra das armas que os viticultores (sobretudo os mais possidentes, como as Casas Monásticas) terão em conta na condução das suas vinhas, com o propósito de tirarem melhor aproveitamento de elementos climatéricos como a exposição solar e a humidade relativa. Para Jorge Queiroz há uma coexistência clara entre estas duas formas de viticultura, desde o século XVI¹⁸⁵.

Por outro lado, há uma preocupação dos monges agrónomos na escolha dos melhores terrenos de cultivo¹⁸⁶. No caso de Tibães, por exemplo, talham-se socalcos nas vertentes do monte de S. Gens, com a curiosidade das cepas que são plantadas terem vindo expressamente do Douro. Profundo conhecedor da realidade particular da Abadia de Tibães, Aurélio de Oliveira fala-nos, particularmente, dos esforços desenvolvidos por esta instituição no domínio vitivinícola¹⁸⁷. Para salvar as castas tradicionais do vinho verde – como as castas Loureiro e Trajadura, por exemplo – foi, portanto, necessário recorrer a (re)plantações com mistura de castas durienses para fortalecer os vinhedos. Isto mesmo antes das crises do oídio e da filoxera, o que revela a atenção e o conhecimento aprofundado que os institutos religiosos tinham do domínio vitivinícola.

¹⁸³ “*em certos Mosteiros fizeram-se mesmo algumas tentativas de reconversão, verdadeiramente notáveis e únicas – ao que pensamos – dentro da exploração vinícola da região dos Verdes – se assim poderemos antecipar a designação*” in Idem *Ibidem*, p. 330.

¹⁸⁴ “*a constante referência às «uveiras» nos contratos de arrendamento aí está a prová-lo. Aos Mosteiros de São Bento – (e não se nega importante que também a outros grande senhorios) – coube porém, papel decisivo e importante na difusão de outros sistemas de cultura. Referimo-nos à difusão e importância crescente das “latadas”. Destas resultava um apuramento de melhor qualidade nos frutos, pela mais fácil exposição ao sol, melhor arejamento e melhor maturação. Poderá dizer-se, porém, que este sistema é um sistema de luxo para o século XVII e até para o XVIII. É um tipo de construção cara (esteios de pedra e madeira) a exigir sucessivos reparos de conservação. Logo, não ao alcance da maioria*” in Idem *Ibidem*, p. 328.

¹⁸⁵ “*cultura estreme de vinhas de porte baixo (“vinha de cepa”) e a cultura de bordadura, ainda hoje praticada, associada à cultura de hortícolas e cereais*” in QUEIROZ, Jorge – *Op. Cit.*, p. 215.

¹⁸⁶ “*de um modo geral foi, pois, visível a preocupação do arroteamento da vinha nas terras mais altas e secas denotando seguramente um procedimento perfeitamente consciente na busca de terrenos adequados, no sentido de apurar, por essa via, melhor qualidade nos vinhos*” OLIVEIRA, Aurélio de – *Níveis de produção vinícola no Entre Douro e Minho (1629-1822)*. In *Actas das I Jornadas Norte de Portugal-Aquitânia*. Porto: CENPA e Universidade do Porto, 1984, p. 330.

¹⁸⁷ “*Algumas casas [monásticas] passam por ser modelares. Assim Santo Tirso, Basto, Pendorada, Travanca e sobretudo Tibães. Aqui, por exemplo, iniciaram-se por 1789 os grandes trabalhos que levarão a uma extensão considerável da vinha, praticando-se aí experiências únicas para a Região dos Verdes. Em 1783 tenta-se a reconversão das espécies “Verdes” existentes. Iniciam-se com efeito plantações com novas e várias castas, fazendo vir bacelos do Douro, que foram “postos em Vinha”* in Idem *Ibidem*, p. 331.

Concluimos estas notas com a referência a uma técnica vitícola tradicional – que alcança importante papel na época medieval – usada pelos Mosteiros do Entre Douro e Minho na sua lavra vínica: a mergulhia de vides. Para alcançar o apuramento técnico “*o vinheiro sem arrancar a cepa péga da vide, e a dobra até a enterrar na terra; esta parte da vide, que fica debaixo da terra, comesa a lansar raízes, e péga de sorte, que rebenta em varios olhinhos: o vinheiro então a corta e separa da antiga cepa, e transplanta a nova vide com a terra em que lansou raízes, para onde ele quer*”¹⁸⁸. Esta técnica permitiu a rentabilização do potencial produtivo das vinhas sem que se recorresse, forçosamente, à “importação” de pés de vide. Dentro da lógica administrativa temperada e serena dos monges, foi profusamente utilizada nos Mosteiros Beneditinos de Entre Douro e Minho como teremos oportunidade de verificar na análise feita a partir dos “*Estados*” da Ordem de São Bento. A origem da técnica – usada em Abadias como Eberbach e Clos Vougeout – é medieval, sendo implantada com grande profusão nos vales do Reno e do Loire¹⁸⁹. Deste modo, os monges Bentos deram um contributo essencial na manutenção de técnicas tradicionais e na promoção de novas áreas de vinhedos.

1.7. Da Uva ao Lagar: um roteiro

A preparação de um vinho de qualidade iniciava-se em Outubro, logo a seguir ao termo da vindima. Sendo uma tarefa de monta, exigia mão-de-obra em quantidade apreciável, pelo que era necessário contar com todos os recursos humanos disponíveis. Isso implicava, muitas vezes, a participação de religiosos nas actividades vitícolas¹⁹⁰. Começava-se por plantar bachelos de boas castas (normalmente retirados de cepas com 8 a 10 anos). Em caso de se desenvolverem bem, os bachelos formariam uma vara (cada). 4 anos passados, cada vara daria fruto, mas não tanto quanto seria desejável: o maior inconveniente deste sistema de exploração é a sua baixa produtividade. Como contornar esta dificuldade? Através da difícil, mas eficaz técnica da enxertia, em que se substituíam a videira mais debilitada e menos produtiva por uma outra, mais sólida e perene, através da inculcação directa no tramo que se pretendia substituir.

¹⁸⁸ ALMEIDA, (Pe.) Teodoro de – *Recreação filozofica ou dialogo sobre a Filozofia Natural, para instrução de pessoas curiosas, que não frequentarão as aulas, tomo V: trata dos brutos e das plantas. Lisboa*: Regia Oficina Typografica, 1781, pp. 377-378. Também disponível no “*google books*” em [URL: http://books.google.pt/books?id=RPo2op15leQC&pg=PA377&lpg=PA377&dq=t%C3%A9cnica+da+mergulhia+%2B+vides&source=bl&ots=SuPd20TILL&sig=-t66G7z3mYWIj3KtWKq4-7hRjwQ&hl=pt-PT&ei=LK6ITPa7M8_t4gbA4LnAw&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=8&ved=0CDoQ6AEwBw#v=onepage&q&f=false], consultado em 6 de Setembro de 2010.

¹⁸⁹ JOHNSON, Hugh – Op. Cit

¹⁹⁰ MOTA, Salvador Magalhães – Op. Cit, p. 98.

Entretanto, entre Novembro e Março, era altura de fazer a poda. Nesta operação, cortava-se os ramos da videira mais fracos e envelhecidos, para que a árvore procedesse à sua substituição natural, fortalecendo-se intrinsecamente. Através deste processo, o lavrador aliviava o tronco e os principais ramos da videira, libertando a mesma de folhas e varas desnecessárias. De acordo com o Visconde de Vilarinho de São Romão¹⁹¹, este processo costumava realizar-se de dois em dois anos quando, na verdade, a sua realização anual era a ideal. Com a poda, o lavrador ficava com alguma lenha para resistir às agruras do inverno. Na sequência da poda, realizava-se também a empa, ou seja, a disposição dos ramos que não foram cortados (e ficaram na videira) na horizontal, devidamente protegidos e amarrados, para que a seiva e os sucos gerados pela planta pudessem fluir livremente.

Superado o inverno e entre os meses de Março e Junho, era altura de fazer a cava da vinha. O instrumento mais valioso nesta fase era a enxada, que removeria a terra em volta das cepas para favorecer a sua oxigenação e melhor irrigação. Também se aproveitava o tempo para retirar as ervas daninhas que se iam acumulando e para fazer a exposição da vindima ao sol. Normalmente, a cava era realizada em três fases: a primeira, depois da poda; a segunda, quando o fruto começasse a vingar e a última, mais leve, feita depois do S. João. Nalgumas zonas de Entre Douro e Minho, procedia-se à colocação de estrume em pouca quantidade, junto à videira. Em 8 de Julho de 1752, o Abade de Santa Maria do Bouro, em visita ao Mosteiro de Fiães, encontra o seu colega abade desgostoso e insatisfeito com a produção de vinhas nas suas fazendas, pelo que o aconselha a fazer *“duas cavas as mesmas vinhas em cada anno fazendolhe todas as mais benfeitorias e necessidades principalmente na mergulha de que muito necessitão”*¹⁹². Na última fase do processo (de Setembro a Outubro), recolhiam-se os frutos das videiras, fazendo-se a vindima. Segundo Salvador Magalhães Mota *“eram momentos de grande alegria e de euforia colectiva, sobretudo se o ano fosse bom, isto é, se Deus desse uma boa e copiosa produção”*¹⁹³.

1.8. Segredos da boa vinificação

Um dos aspectos que impossibilitou o crescimento mais sustentado do vinho verde no plano nacional e peninsular, durante os séculos de Antigo Regime, foi a pouco cuidada vinificação que muitas vezes era realizada. Custódio José Villas Boas mostra

¹⁹¹ ROMÃO, (Visconde de) Vilarinho de – *O Minho e as suas culturas*. Lisboa: Imprensa Nacional. 1902.

¹⁹² MOTA, Salvador Magalhães – *Op. Cit*, p. 99.

¹⁹³ Idem *ibidem*, p. 99.

como, no século XVIII, esta realidade estava presente: através do seu inquérito ficamos a saber que “*os lavradores misturão o branco com o tinto, qual seja a razão, e se isso he util ou nocivo á qualidade delle: Se lhes dão confeições, e que effeitos produzem*”¹⁹⁴.

João Ignacio Ferreira Lapa, notável agrónomo oitocentista, diz-nos o segredo do melhor vinho – depois deste ter sido colhido das videiras e de estar preparado para viver a alquímica ascese alcoólica – reside na adega. Para este estudioso “*a exposição da adega deve ser para o norte nos logares quentes, e para o sul nos sítios frios. A exposição a nordeste é má, porque este vento, frio e secco de inverno, quente e secco de verão faz «marejar» ou abrir os tonéis [...] as adegas subterrâneas são as melhores pela uniformidade da temperatura que conservam [...] as adegas devem ser forradas e caiadas, lageadas podendo ser, afastadas da casa de habitação e de todas e quaesquer coisas que desenvolvam cheiros, porque estes communicam-se facilmente ao vinho*”¹⁹⁵.

Quanto às vasilhas, este investigador refere que “*são de madeira de castanho, de vinhatico ou de carvalho da America. E distinguem-se sendo a sua grandeza em tonéis, cascos, pipas, quartos, etc. [...] as madeiras do vasilhame teem uma notavel influencia não só na conservação, mas nas qualidades dos licores fermentados que conteem. Quanto mais porosas forem, maior é o desperdício do espírito que produzem, e mais facilmente deixam penetrar o ar [...] o carvalho é preferível ao castanho e ao vinhatico, porque é mais compacto [...] os vinhos brancos até ganham às vezes em ser alojados em vasilhas novas, feitas de carvalho que for abundante em tannino, porque este os conserva, evitando que contraíam a gordura*”¹⁹⁶.

1.9. O Vinho Verde e os estrangeiros

Outro aspecto que importa analisar é a relação que o vinho verde manteve, ao longo da sua larga história, com as várias nações que o provaram e venderam. Começamos por um testemunho muito citado que é – diríamos – um rude golpe no orgulho “dos verdes”. Trata-se de um depoimento do inglês Oscar Crawford que se dirige aos seus compatriotas nos seguintes termos: “*para os nossos gostos mais requintados é uma bebida horrorosa, uma bebida que arranha a garganta, enche os olhos de lágrimas e quase nos tira o fôlego; mas para o trabalhador minhoto, no calor*

¹⁹⁴ *Geografia e Economia da Província do Minho nos fins do século XVIII (plano de descrição e subsídios de Custódio José Gomes de Villas-Boas recolhidos, anotados e publicados por António CRUZ)*. Porto: Centro de Estudos Humanísticos da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1970, p. 114.

¹⁹⁵ LAPA, João Ignacio Ferreira – *Op. Cit*, pp. 106-107.

¹⁹⁶ *Idem ibidem*, pp. 107-108.

do seu trabalho, é obviamente delicioso”¹⁹⁷. Esta imagem é muito rica de sentido(s) e revela-nos o seguinte panorama simbólico: mostra que para os Ingleses, habituados aos vinhos “claret” de Bordéus e aos vinhos licorosos do Porto e de Xerez, o Vinho Verde não deveria ser muito agradável, já que valia por si e não pela adição de aguardente como o seu congénere Vinho do Porto (aliás uma parte desta aguardente feita a partir de vinhos verdes “queimados”, como referem os registos das granjas monásticas, com grande rigor na sua contabilidade).

Simultaneamente, este texto representa a visão de um estrangeiro em tudo que isso possa de ter de positivo e negativo. Não deixa de ser petulante e presunçoso para com a dignidade dos minhotos que o cidadão inglês autor destas linhas considere os hábitos britânicos “requintados” por oposição aos do “trabalhador minhoto” sequioso por umas gotas de um vinho destinado a ser inferior e que, como tal, só poderá saciar os mais humildes e fracos. Um outro depoimento – de um compatriota de Crawford – chega-nos de Thomas Woodmass, “homem de negócios da nação britânica” (como referem os documentos da época) que nos informa ser antiga a ligação entre Viana (e Monção) e Inglaterra, a tal ponto que vieram tanoeiros de Inglaterra para ensinarem os monçanenses a fazerem pipas fortes para a exportação do Alvarinho¹⁹⁸. O mesmo Woodmass escreverá aos seus compatriotas dizendo que “os vinhos de Monção e de Viana são muito judiciosamente tidos como muito similares aos da Borgonha [...] paguei muito mais caro por um pouco de Borgonha que não se igualava com o que, por muito menos dinheiro, bebi em Viana”¹⁹⁹. Refira-se que o “terroir” destes vinhos apresenta algumas semelhanças, o que desde logo constituiu uma vantagem para os vinhos vianenses. Os vinhos de Monção e Ribadavia eram chamados de “parduscos”, o que se deverá depreender, segundo Cerqueira Machado, estudioso do Alvarinho, da “mistura de uvas brancas e tintas a qual foi também mais tarde usada no Douro”²⁰⁰.

Ainda dentro da esfera britânica, merece referência a figura de Joseph James Forrester (Barão de Forrester), mais conhecido pela sua paixão pelo Douro – que lhe levaria a vida. Forrester classificou o Clarete (Vinho Branco Fino) de Monção como muito semelhante ao seu congénere Bortalês, estando em linha de concordância com Ferreira Lapa, Batalha Reis e o Visconde de Vila Maior (entre outros)²⁰¹.

¹⁹⁷ FEIJÓ, Rui Graça e CARDOSO, António Homem – “Vinho Verde” In *Enciclopédia dos Vinhos de Portugal*. Lisboa: Chaves Ferreira Publicações AS, 1990.

¹⁹⁸ Cf. MACHADO, José Cerqueira – *Op. Cit.*, pp. 274.

¹⁹⁹ *Carta de Thomas Woodmass de 1704* in SELLERS, Charles – *Oporto Old and New*. Londres, 1899 citado por OLIVEIRA, Aurélio de – *O País dos Verdes: de um prometedor início a uma menoridade historiográfica*. In “Vinho Verde – História, Economia, Sociedade e Património” (Actas do Congresso). Porto: APHVIN/GEHVID e Confraria do Vinho Verde, 2010, p. 71.

²⁰⁰ MACHADO, José Cerqueira – *Op. Cit.*, pp. 274-275.

²⁰¹ Idem *Ibidem*, p. 275.

O diplomata francês Duque de Chatelet terá experimentado a qualidade dos Vinhos de Monção, fazendo elogios ao seu valor²⁰². Em 1580 – numa época em que a qualidade dos “verdes” andava pelas “ruas da amargura” – os também diplomatas, mas venezianos, Tron e Lippoman queixavam-se que os vinhos que se consumiam em Lisboa eram em geral de má qualidade porque “*se não sabia ou não queria ter o incómodo de os fazer bons*”²⁰³. Já os botânicos Link e Offmansege pensavam que os vinhos portugueses só não eram superiores aos espanhóis porque “*os não queríamos cultivar nem fazer como ela, por falta de caves para os afinar, nem os sabermos fazer finos e ligeiros como os franceses, porque guardávamos os vinhos em armazéns à superfície do solo e neles se faziam fermentar*”²⁰⁴.

Como nota final, referir apenas que se os ingleses nos ajudaram a comprar e divulgar a fama dos verdes, já que um seu compatriota, da família Bearsley, foi o responsável pela descoberta da mistura de baga de sabugueiro como corante, precisamente em Viana da Foz do Lima²⁰⁵. Note-se que este foi um clã muito envolvido no trato dos vinhos de Viana²⁰⁶ e que também se dedicou ao comércio do Vinho do Porto, como mostram os livros de visitas da saúde na Barra do Douro, onde pontificam os nomes de Charles Bearsley (1736-1747); Francis Bearsley (1743-1747), William Bearsley & ca. (1736-1747), George Bearsley (1727), Peter e Charles Bearsley (1734-36) e Richard Bearsley (1734-1741)²⁰⁷. Com efeito, os Bearsley “*ter-se-ão fixado em Viana e Monção*” estabelecendo interesses económicos em todo o Alto Minho em torno da troca de produtos agrícolas. Segundo António Barros Cardoso “*com toda a certeza os «vinhos de Viana», isto é, as produções vinícolas de Monção e de todo o Vale do Lima, interessaram a estes mercadores britânicos*”²⁰⁸.

Note-se que “*pelo menos até 1709, o porto da capital do Minho possuía todas as condições para receber embarcações de grande tonelagem*”²⁰⁹. Desta data em diante parecem existir algumas dificuldades de acesso à barra, dado o acentuado nível de assoreamento que esta apresentava. Nesta mesma época, Thomas Bearsley e Peter Bearsley são signatários de um documento que solicita uma intervenção urgente na remoção dos inertes acumulados na Foz do Lima²¹⁰. Em 1788, John Croft refere que

²⁰² Idem *Ibidem*, p. 275.

²⁰³ Idem *Ibidem*, p. 276.

²⁰⁴ Idem *Ibidem*, p. 276.

²⁰⁵ Idem *Ibidem*, p. 277.

²⁰⁶ Remetemos o leitor para a consulta do que fica dito em 1.5 “*Circuitos Comerciais*” (maxime p. 71).

²⁰⁷ CARDOSO, António Barros – *Baco e Hermes* (...), vol. I, pp. 151-153.

²⁰⁸ Idem, vol. 332.

²⁰⁹ Idem, vol. 1. p. 332.

²¹⁰ Idem *ibidem*, p. 332.

Peter Bearsley foi o primeiro inglês a interessar-se pelos vinhos durienses, corria o ano de 1659, sendo cônsul do Porto Walter Maynard.

Se acreditarmos que um “olhar de fora” ajuda a compreender melhor aquilo que era a região dos Vinhos Verdes, então podemos concluir que (ontem como hoje) o grande adversário do “salto qualitativo” dos Verdes foi a indolência e comodismo de alguns lavradores que, ciosos do seu lucro (ou firmes na sua negligência), não terão olhado a meios para produzir, sem muitas vezes pensarem na qualidade do produto, que poderia ser fraca. As “*mixórdias*” e “*zurrapas*” foram frequentes, o que prejudicou a imagem de prestígio internacional construída desde a Idade Média.

II Capítulo

VINHO VERDE: PREÇOS E MEDIDAS

Sendo a cidade do Porto (com extensão ao território envolvente do seu “*termo*”) uma cidade capital de grandes vinhedos no Norte de Portugal, parece-nos importante sublinhar a importância que esta urbe desempenhou na entrada e saída de vinhos para mercados próximos ou mesmo distantes da sua realidade geográfica. No entender de António Barros Cardoso, o Porto representou, com grande utilidade para o Reino, o papel de plataforma giratória de vinhos no decurso do século XVIII²¹¹. A consulta dos livros de Vereação e de outros instrumentos arquivísticos existentes no Arquivo Histórico Municipal do Porto – Casa do Infante permitiu-nos aferir a variabilidade de preços praticados no decurso dos séculos do Antigo Regime, bem como as medidas que, em cada momento, representavam traduções diferentes e nuances locais e regionais, dificultando (ou tornando ainda mais aliciante) a função do investigador na sua interpretação no quadro global de num estudo como o que ora se apresenta. Nesse sentido, parece-nos que o nosso estudo não poderia dispensar uma análise aprofundada de duas variáveis essenciais no universo vitivinícola: as medidas e os preços do vinho. É esse trabalho de investigação que apresentamos nas linhas que se seguem.

A diversificação de pesos e medidas nas vilas e cidades do Reino de Portugal resulta, hodiernamente, na grande dificuldade colocada aos historiadores e agentes do conhecimento histórico na compilação sistemática de dados e na sua transformação em referenciais de informação precisos. É o caso das medidas do vinho efectuadas pelos diversos mosteiros que estudamos, bem como outras instituições senhoriais que se

²¹¹ CARDOSO, António Barros – *O ciclo do vinho: um negócio de exportação que transformou a cidade*. In “*História do Porto*”, vol. 7. Matosinhos: QUIDNOVI, 2010.

confrontavam com idiossincrasias congêneres. Repare-se que, no século XVIII, o capitão-engenheiro Custódio José Gomes Villas-Boas procurava já dar resposta a estas preocupações, constantes nos seus subsídios para uma *“descrição geographica, e económica da Provincia do Minho”* na qual interrogava *“se os diversos pesos e Medidas, são iguaes aos da Cabeça da Comarca, e havendo diferença, quanto esta he [...] e para com os Padrões da Corte”*²¹². Note-se que, desde as Inquirições Gerais de Afonso III, de 1258, a *“medida do palácio”* (também designada de *“medida grande”*, ou *“medida maior”*) – usada pela Corte – era considerada um referencial de pesos e medidas que os almotacés tinham por referência para simplificar o sistema medieval.

A.H de Oliveira Marques resume estas dificuldades: *“de região para região, de cidade para cidade, de aldeia para aldeia, os padrões de aferimento variavam, e variavam de tal forma que exigiam uma constante medição e pesagem das mercadorias, uma interrupção permanente na livre circulação dos produtos, um convite ao abuso e ao roubo pela defraudação do consumidor”*²¹³. Com certeza que o poder régio e os diversos poderes intermédios do Reino procuraram obstar a estas dificuldades apostando na uniformização dos pesos e das medidas mas, como muito bem refere Henrique da Gama Barros *“frustraram sempre o intento não só o espírito de rotina, mas também, e provavelmente ainda mais, o interesse de quem fosse prejudicado pelas reformas”*²¹⁴. A completa tentativa de regulação deste sector da vida económica na Idade Média foi a publicação, no reinado de D. Afonso III, da *Lei de Almotaçaria*, a 26 de Dezembro de 1253. Isto apesar de um investigador recente, Sérgio Carlos Ferreira, alertar em 2007 que *“o facto de os pesos e medidas medievais não terem coincidido em todo o espaço nacional e de terem sofrido diversas reformas e mutações, ao longo dos séculos XIV e XV, exige um grande cuidado na interpretação dos registos de preços”*²¹⁵.

Centrando a nossa atenção nas medidas de capacidade – que mais nos importam para a fixação dos volumes de vinho produzidos na região de Entre Douro e Minho – poderemos dizer que o almude é a medida de eleição usada em Portugal. A sua origem relaciona-se com a presença muçulmana em Portugal. Luís Seabra Lopes refere que, na Idade Média, *“o almude ainda tinha um valor muito próximo do mudd hispano-árabe (0.7 litros), portanto bem diferente dos almudes a que estamos habituados (16 a 30*

²¹² *Geografia e Economia da Província do Minho nos fins do século XVIII (plano de descrição e subsídios de Custódio José Gomes de Villas-Boas recolhidos, anotados e publicados por António CRUZ)*. Porto: Centro de Estudos Humanísticos da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1970, p. 125.

²¹³ MARQUES, A. H. de Oliveira – *“Pesos e Medidas”*, in *Dicionário de História de Portugal* (dirigido por Joel SERRÃO), vol. 5 (Paróquia-Sintra). Porto: Figueirinhas, 1992 (reed.), p. 67.

²¹⁴ Citado por Oliveira Marques (Idem *ibidem*, pp. 67-68).

²¹⁵ FERREIRA, Sérgio Carlos – *O preço do vinho em Portugal na Baixa Idade Média*. In *“Douro – Estudos e Documentos”*, nº 22. Porto: GEHVID, 2007, p. 115. O autor defendeu tese de Mestrado sobre Preços e Salários na Idade Média e encontra-se a preparar o seu doutoramento.

litros)”²¹⁶. Em teoria, trata-se de um referencial métrico equivalente ao alqueire²¹⁷, muito usado nos cereais. Apesar de ser o Minho que mais nos importa, vejamos a sua correspondência do Almude para o actual sistema decimal, em cada região do país:

EQUIVALÊNCIA DO ALMUDE EM LITROS

Região de Portugal	D. João Moraes (1865)	Costa Lobo (1903)
Alentejo	19,34	18
Algarve	20,45	20
Beira	24,22	26
Estremadura	17,74	18
Entre Douro e Minho	24,9	24
Trás-os-Montes	26,39	25
Açores	26,72	-
Madeira	18,59	-

FONTE: FERREIRA, Sérgio Carlos – *O preço do vinho (...)*, p. 120

A observação dos dados colhidos por Sérgio Carlos Ferreira na “*taboada de novos pesos e medidas dedicadas às escolas primárias*”, de João da Soledade Moraes (de 1865) e na “*História da Sociedade em Portugal no século XV*”, de Costa Lobo (de 1903) permitem concluir que as medidas de capacidade se revelaram, em geral, mais elevadas no norte do Reino (províncias de Trás-os-Montes e Entre Douro e Minho) que nas outras regiões do território. Oliveira Marques publica, no seu artigo “*Pesos e Medidas*” do “*Dicionário de História de Portugal*” uma interpretação que se aproxima dos dados que Costa Lobo publicara no início do século XX.

O ALMUDE NAS VÁRIAS REGIÕES DE PORTUGAL

Região de Portugal	Equivalência no sistema decimal
Beira	26 L
Trás-os-Montes	25 L
Entre Douro e Minho	24 L
Algarve	20 L
Alentejo e Estremadura	18 L

FONTE: MARQUES, A. H. de Oliveira – “*Pesos e Medidas*”, in DHP, vol. 5, p. 69.

²¹⁶ LOPES, Luís Seabra – *A cultura da medição em Portugal ao longo da história*. In “*Educação e Matemática*”, nº 84. Lisboa: Associação de Professores de Matemática, 2005, pp. 42-48. Disponível em [URL: http://www.spmet.pt/medidas_edimat.pdf], consultado em 8 de Agosto de 2010.

²¹⁷ MARQUES, A. H. de Oliveira – “*Pesos e Medidas*”, p. 69.

O almude era usado para medir não apenas o vinho e o vinagre, mas até algumas substâncias sólidas como o sal, a farinha e os cereais²¹⁸. Relativamente às restantes unidades de medida, apresentamos em seguida um quadro com a correspondência das unidades tradicionais com o sistema decimal e com o seu valor métrico.

MEDIDAS DE VINHO E SUAS EQUIVALÊNCIAS

Medida de Capacidade	Equivalências	Sistema Decimal
Tonel	50 almudes	900 l
Pipa	Incerta	-
Cuba	Incerta	-
Almude	12 canadas	18 l-14 L
Cântaro	12 canadas	18 l-14 L
Cabaça	6 canadas	9 L
Canada	4 quartilhos (1/12 almude)	1,5 L
Quartilho	¼ canada	0,375 L

FONTE: MARQUES, A. H. de Oliveira – “*Pesos e Medidas*”, in DHP, vol. 5, p. 70.

Algumas notas de interesse: o cântaro é usado preferencialmente no Norte, enquanto no Sul o almude é preferido. A cuba era um “*género de pipa grande*”²¹⁹. Na cidade do Porto, o município vai desenvolver – no decurso do século XVI – um conjunto de medidas tendentes à uniformização dos pesos e medidas na cidade. Deste conjunto legislativo, destacamos a decisão tomada pela vereação, em 1503, de penalizar aqueles que pesassem pelos “*pesos velhos*”, dado o alvará régio recebido pela edilidade portuense que regulava os novos pesos e medidas do Reino²²⁰.

Em 14 de Fevereiro de 1587, a vereação portuense faz aprovar um Provimento de correição do Corregedor de Comarca, no qual o vinho se deveria passar a medir em medidas de barro (*pelo muito engano que havia nas medidas de pão*)²²¹. Já no ano de 1594, o Senado Portuense afirma que não se deverão medir o vinho por medidas de barro, porque “*são em prejuízo do povo*”. Devem usar-se as medidas de pão que se afilariam pelo afilador da cidade²²².

Na reunião de câmara de 15 de Dezembro de 1668, a autarquia estipula que as pipas passarão a ter 22 almudes. Deverão, ainda, ser marcadas pelos oficiais antes de serem vendidas pelos juízes do ofício de tanoeiro com uma marca que este tinha em seu

²¹⁸ Idem *ibidem*, p. 69.

²¹⁹ Idem *ibidem*, p. 69.

²²⁰ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1, fol. 28 (cota: IA – 39).

²²¹ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1, fol. 199 (cota: IA – 39).

²²² AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1, fol. 257 (cota: IA – 39).

poder, ficando outra na câmara para original, a qual servia de forma de duas torres com uma esfera em cima²²³.

2.1. As Vereações Portuenses e o Vinho (sécs. XVI–XVII)

Nesta rubrica, procuraremos apresentar um conjunto de notícias históricas colhidas nas vereações portuenses sobre o comércio e a produção de vinho na cidade do Porto. Tais referências foram colhidas nos “*índices de vereações*” compostos no século XVIII (e que hoje são um precioso instrumento de pesquisa aos utilizadores do Arquivo) aquando da reorganização do cartório do município portuense efectuada pelo célebre diplomata João Pedro Ribeiro.

Em 28 de Março de 1504, dada a “desordem” na entrada dos vinhos na cidade, a vereação determina que os alvarás das entradas passem a ser feitos pelo Escrivão da Câmara²²⁴. Já no dia 20 de Abril de 1519, o Senado da Câmara pede a Pero Correia, rendeiro das entradas dos vinhos que este “*não levasse mais direitos*” do que aqueles que prevê o Foral Novo. O procurador João Jacome protesta por considerar abusivo mudar este costume antigo²²⁵. No dia 19 de Outubro, “*tinhão notícia que os taberneiros vendião vinhos assim nas barcas da Ribeira, como pella cidade misturavão os vinhos novos com os velhos, que fazia grande prejuizo aos corpos dos homens*”²²⁶. Qualquer barqueiro ou vinhateiro que vendesse vinho nestas condições pagaria 500 réis.

A 14 de Abril de 1534, a Câmara pede que os taberneiros não acolhessem em sua casa escravo ou escrava, nem lhes dessem vinho (salvo sendo menor de 14 anos, por então se presumir que o iam buscar por mandado seu)²²⁷. Com o volume de vinho importado a subir – é o que se depreende da leitura destes registos – a vereação decide que seria “proveitoso” não entrarem mais vinhos importados na cidade²²⁸.

Também a regulamentação dos chamados “*vinhos de cutelo*” preocupa a autarquia do Porto que pede, em 13 de Março de 1549, que todos os que tenham “*vinho de cutelo*”²²⁹ não o possam vender senão por algum criado ou familiar. É

²²³ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 4, fol. 123V (cota: IA – 42).

²²⁴ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1 (cota: IA – 39).

²²⁵ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1 (cota: IA – 39).

²²⁶ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1, fol. 81 e ss. (cota: IA – 39).

²²⁷ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1, fol. 85V (cota: IA – 39).

²²⁸ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1, fol. 95V (cota: IA – 39).

²²⁹ Segundo Francisco Ribeiro da Silva trata-se do tipo de “*vinhos produzidos pela lavra dos cidadãos*”. Como a maioria eram produzidos pela Nobreza ou pelo Clero, foram constantemente alvo de pedidos de privilégio junto do monarca. As principais isenções eram de natureza fiscal e almotaçaria. Como regra, os vinhos de cutelo eram vendidos a 1 real por quartilho acima do preço fixado pela autarquia portuense. In SILVA, Francisco Ribeiro da – *O Vinho como Mantimento Quotidiano. Regulamentação do seu*

definida uma pena de 2000 réis para casos de incumprimento²³⁰. O crescente cuidado com o acompanhamento dos vinhos e as suas condições higiénicas leva a que, em 2 de Outubro de 1553, a Câmara peça que ninguém abrisse o vinho sem primeiro o almotaçar (sob pena de 1000 réis). Entretanto, foram convocadas a nobreza e o povo para assistirem a este anúncio, lançado em pregões pela cidade²³¹. A 17 de Abril de 1559 pede-se que cada prancha de vinho pagasse 30 réis e que o rendeiro não cobrasse mais do que o foral previa (dos vinhos que levava para Lisboa e outras paragens)²³².

No dia 23 de Dezembro de 1566 a Câmara aprova um importante conjunto de medidas de regulamentação do comércio dos vinhos na cidade (assim do Douro, como Verdes): fica estabelecido que qualquer pessoa que trouxesse vinhos para a cidade os pudesse vender dentro de muros (contanto que traga os verdes apartados dos maduros)²³³. Contudo, assegura-se que o costume antigo de vender vinho à prancha no rio (*sobre agoa*) se mantenha²³⁴. Como complemento a este dispositivo legal, em 31 de Dezembro de 1584, a vereação vai determinar que os vinhos que entrassem na cidade fossem vendidos em barcas, na Ribeira, como sempre fora uso e costume na cidade do Porto²³⁵. Algumas semanas depois, a 18 de Fevereiro de 1585, decide-se que não se possam comprar pipas de vinho 4 léguas pelo Douro acima (nem aportem aí navios), sob pena de 6000 réis²³⁶. A 10 de Março de 1585, determina-se que não se pode vender vinho em S. João da Foz, Matosinhos e Leça sem licença camarária. Para além disso, os volumes a vender não deveriam exceder as 10-15 pipas e só podem ser carregados para as ilhas vinhos com despacho camarário (as licenças são restritas) e em nenhum caso deverá ser dada licença para o Brasil (salvo para a despesa do navio)²³⁷.

No dia 4 de Novembro de 1587 a autarquia portuense vem estipular que todo o vinho que fosse para vender não deveria ser colocado em Miragaia, na Lada e até ao buraco da Ribeira, nem nas casas dos Guindais e da Porta Nova, ainda que os vendedores residam e tenham "*lojeas*" nestes lugares, levando o vinho para onde mais lhes convém vender (sem licença)²³⁸. Um mês depois, a 5 de Dezembro de 1587, há

Comércio na Cidade do Porto. (Séculos XVI-XVII), in II Seminário Internacional de História do Vinho. Funchal, CEHA, 2006, p. 198

²³⁰ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1 (cota: IA – 39).

²³¹ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1, fol. 135V (cota: IA – 39).

²³² AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1, fol. 144 (cota: IA – 39).

²³³ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1, fol. 160V (cota: IA – 39).

²³⁴ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1, fol. 99V-104 e 160V (cota: IA – 39).

²³⁵ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1, fol. 185 (cota: IA – 39).

²³⁶ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1, fol. 186 (cota: IA – 39).

²³⁷ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1, fol. 187V (cota: IA – 39).

²³⁸ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1, fol. 199 (cota: IA – 39).

uma nova decisão: determina-se que o acordo anterior não contemple os vinhos de renda própria (ou arrendados a terceiros), bem como de lavra²³⁹.

Sobre a regulamentação das pipas, sugerimos uma rápida “mirada” neste registo de 27 de Fevereiro de 1588 no qual se diz que as barras que os tanoeiros haveriam de por nas pipas e quartos fossem de madeira forte (ainda que não de aduelas), com a grossura de uma polegada e uma mão-travessa de largo (e levariam 3 cavilhas de cada banda)²⁴⁰. Neste mesmo ano, as vereações mostram como era corrente adulterar os vinhos com adição de água (mineral) e água-pé. Neste acórdão sobre o vinho aguado e água-pé, faz-se referência à Provisão Régia segundo a qual é proibido desembarcar pelo Douro - para venda ou consumo - vinho misturado com água e com água-pé.

Ciente de que nem tudo correria pelo melhor no tocante ao cumprimento das directivas municipais relativas ao comércio de vinhos, o Procurador da Cidade pede (em 13 de Março de 1590) que se cumpra a determinação régia de guardar o terço de todo o vinho entrado na cidade²⁴¹. Percebe-se que a azáfama seria grande no cais da Ribeira, a ponto de se dar autorização para a abertura de pontos de venda na cidade: no mesmo ano de 1590, é dada licença a Isabel Antónia, mulher de Damião Pires (da lada) para poder vender uma "*logea de vinhos*"²⁴². Este ano de intensa actividade no sector vinícola leva a câmara a convocar, a 18 de Julho de 1590, um plenário de cidadãos e populares que decidissem as medidas a tomar na área do abastecimento de vinhos à cidade²⁴³. Em Outubro, manda-se lançar pregão no sentido de reunir os "*cidadãos e pessoas da governança*" para que, em Câmara, se ponha preço aos vinhos novos e velhos²⁴⁴. Em 18 de Maio de 1591, Baltazar Gonçalves de Massarelos é eleito primeiro recebedor da Imposição dos Vinhos²⁴⁵. Na sequência das disputas em torno do “terço” do vinho – entre a Coroa e a Cidade – é apresentada, em 13 de Julho de 1591, uma provisão (e doação) de D. João III - que se havia perdido da Torre do Tombo - que doa à cidade do Porto o terço régio a que a Coroa tinha direito sobre os géneros entrados na urbe²⁴⁶. A 6 de Novembro apregoa-se uma provisão régia que estipula que nenhuma pessoa do redor da cidade, de S. João da Foz ou de Matosinhos vá a Cima Douro comprar vinhos²⁴⁷.

²³⁹ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1, fol. 201 (cota: IA – 39).

²⁴⁰ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1, fol. 204 (cota: IA – 39).

²⁴¹ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1, fol. 211V (cota: IA – 39).

²⁴² AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1, fol. 217V (cota: IA – 39).

²⁴³ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1, fol. 217V (cota: IA – 39).

²⁴⁴ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1, fol. 221V (cota: IA – 39).

²⁴⁵ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1, fol. 225V (cota: IA – 39).

²⁴⁶ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1, fol. 228V (cota: IA – 39).

²⁴⁷ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1, fol. 230V (cota: IA – 39).

No término do século, em 18 de Novembro de 1599, a vereação portuense pede que ninguém possa descarregar o vinho desde Entre-os-rios para baixo em parte alguma (fazendo cumprir provisão régia)²⁴⁸. Esta medida afectava directamente a área de influência do comércio de vinhos verdes para a cidade. Entrados no século XVII, em 1603, diz-se “*que toda a pessoa que vender o dito vinho não teria mais de hum torno. E que quem vendesse vinho maduro, não poderia vender vinho verde. E que toda a pessoa que excedesse a dita postura pagaria 6\$000*”²⁴⁹.

No caso da cidade do Porto, o mecanismo de formação de preços tem em conta factores como a qualidade do vinho (tipo: maduro ou verde), a escassez/abundância e a qualidade da colheita. Mas a decisão final de fixação de preços do vinho atabernado cabia, em última análise aos vereadores. Na sessão de vereação de 17 de Novembro de 1657, ficamos a saber que a decisão dos preços era feita em votação e que muitas vezes – como nesta sessão em concreto – o resultado deste escrutínio era inconclusivo²⁵⁰...

Relativamente ao preço do vinho verde na cidade do Porto, as vereações portuenses mostram-nos que, na esmagadora maioria dos anos em que são publicadas posturas a fixar o preço dos vinhos, o custo do vinho verde é inferior ao do maduro. Tal tendência consolida-se na segunda metade do século XVI e tem continuidade em todo o período moderno. Porém “*no século XVII o vinho verde, embora quase sempre mais barato do que os maduros vermelhos ou brancos produzidos no Douro, tinha já lugar nas tabernas da cidade do Porto e anos havia em que a escassez da produção fazia aproximar o seu preço do dos demais*”²⁵¹. Este preço mais baixo tem várias justificações, como oportunamente teremos ocasião de demonstrar.

Relativamente ao binómio preço-consumo, poderemos dizer que, em virtude do seu preço mais baixo, o consumo de vinhos verdes na cidade do Porto, durante o período moderno, foi sempre muitíssimo mais acessível a todos os portuenses do que os maduros de Riba Douro. Aliás, os verdes gastavam-se “*em quantidade apreciável*” – tendo a Vereação a preocupação constante de tabelar o seu preço “lado a lado” com os maduros – sendo que apenas a partir de Março se transaccionavam os “*maduros e finos*” com os quais se obtinham lucros e rendas superiores as verdes²⁵².

²⁴⁸ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 1, fol. 278 (cota: IA – 39).

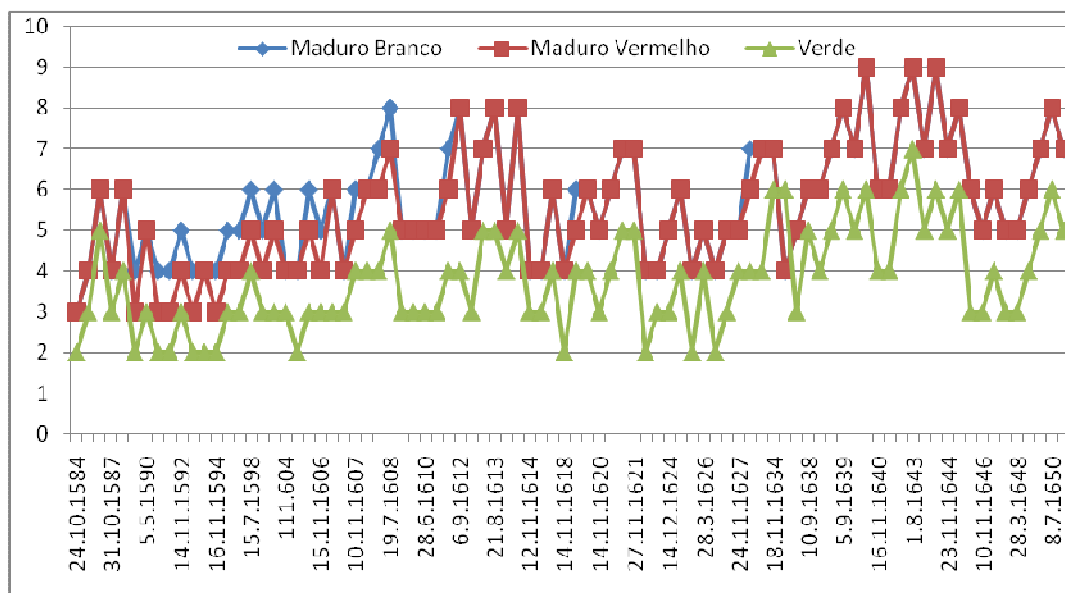
²⁴⁹ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 2, fols. 13V-14 (cota: IA – 40).

²⁵⁰ AHMP – *Índice de Vereações*, liv. 4, fol. 75 (cota: IA – 42).

²⁵¹ CARDOSO, António Barros e SILVA, Francisco Ribeiro da – *O Porto do Vinho*. Porto: Livraria Civilização Editora, 2007, p. 42.

²⁵² SILVA, Francisco Ribeiro da – *O Porto e o seu termo* (...), vol. II, p. 766-767.

PREÇOS DO VINHO ATABERNADO NO PORTO (1584-1650), em réis²⁵³



FONTE: SILVA, Francisco Ribeiro da – *O Porto e o seu termo* (...), vol. I, pp. 173-177.

A informação mais valiosa que este conjunto de dados nos dá é a convicção fundada de que, numa parte importante da época moderna, o preço do vinho verde foi sempre inferior ao dos maduros (branco e tinto). Como refere Francisco Ribeiro da Silva “*em certos anos o valor destes [maduros], atingiu o dobro daqueles [verdes]*”²⁵⁴. Curioso notar o nivelamento de preços verificado no ano de 1634. Para o autor, trata-se de um ano em que a má produção pode explicar esta aproximação²⁵⁵.

A leitura gráfica ajuda-nos a perceber que verdes e maduros raramente se tocam (exceptuando o ano de 1634, em que a diferença de preço é de apenas 1 real). De resto, as diferenças são bem marcadas, com uma variação que ronda os 2 ou 3 réis em cada ano. Note-se que esta tendência de afastamento de preços se acentuará no decorrer do século XVIII: a título de exemplo, em 1755, ano do grande terramoto de Lisboa, a postura municipal de fixação de preços do vinho atabernado define que o vinho maduro fino se deverá vender a 20 réis (o inferior a 15) e o verde a 10 réis²⁵⁶.

Os dois grandes períodos em que o preço do vinho era fixado (sem embargo de existirem algumas excepções, marginais) coincidiam com épocas de grande consumo e reportavam-se à primavera (meses de Março, Abril e Maio), quando se bebia o vinho novo e Outono (nomeadamente a época do São Martinho, em que o consumo de vinho

²⁵³ NOTA: Preços em réis e unidade de medida do vinho – quartilho.

²⁵⁴ SILVA, Francisco Ribeiro da – *O Porto e o seu termo* (...), vol. I, p. 177.

²⁵⁵ Idem *ibidem*, pp. 177-178 (Francisco Ribeiro da Silva fundamenta-se no estudo de Aurélio de Oliveira para a Abadia de Tibães para confirmar esta hipótese).

²⁵⁶ CARDOSO, António Barros – *O ciclo do vinho: um negócio de exportação que transformou a cidade*. In “*História do Porto*” (distribuição com o Jornal de Notícias ao domingo), vol. 7. Matosinhos: QUIDNOVI, 2010, p. 81.

aumentava exponencialmente), em que era consumido o vinho velho e se conheciam os primeiros sinais das “*novidades*” (vinho da nova colheita)²⁵⁷.

O alvará de instituição da Companhia da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (1756) mostra, com clareza, as áreas de demarcação para os vinhos maduros durienses, mas também a área em que se faria a produção dos verdes e quais os preços que deveriam ser praticados para o vinho dessa zona: de Arnelas para o Porto (ou “*de Entre os Rios para baixo*”) o vinho seria vendido a 10 réis o quartilho²⁵⁸.

Em 8 de Abril de 1628 o Senado Portuense pede que quem vendesse vinho na cidade o pudesse fazer ao preço que lhe parecesse, desde que com licença camarária. Contudo, com a condição de que, antes da venda, se declarasse à Câmara o número de pipas e a loja onde estas estão. E que se o preço por alguma razão for alterado, seja a Câmara informada²⁵⁹. Uma liberalização dos preços que poderá ter tido efeitos no mercado. Aliás, em 24 de Dezembro de 1652, diz-se claramente que todos os vendedores devem manifestar aos almotacés os preços pelos quais vão vender o vinho²⁶⁰.

O vinho mais consumido na cidade entre os séculos XVII e XVIII – de acordo com a leitura analítica das posturas municipais – seria o “*maduro fino*”, resultante de uma produção de vinho maduro tinto da região duriense situado entre Barqueiros e a foz do Rio Torto (próximo do Pinhão). Quanto ao vinho verde “*pelo menos ao longo da primeira metade do século XVIII, esteve sempre abaixo do preço dos vinhos maduros*”²⁶¹. Como pudemos verificar pela leitura do quadro que apresentamos acima, esta realidade é também visível e clara para o período Filipino.

De acordo com António Barros Cardoso, apesar dos preços do vinho verde serem inferiores ao dos maduros o produto não era, de todo, depreciado, já que os preços (no decorrer do século XVIII) estão muito próximos do valor dos vinagres, cuja importância económica foi crescendo ao longo do Antigo Regime. Segundo este autor “*a sua consequente valorização aumenta também o preço deste derivado, que, nos inícios do século XVIII, o Porto exportava para o Brasil*”²⁶².

²⁵⁷ Idem *ibidem*, p. 83.

²⁵⁸ Idem *ibidem*, p. 85.

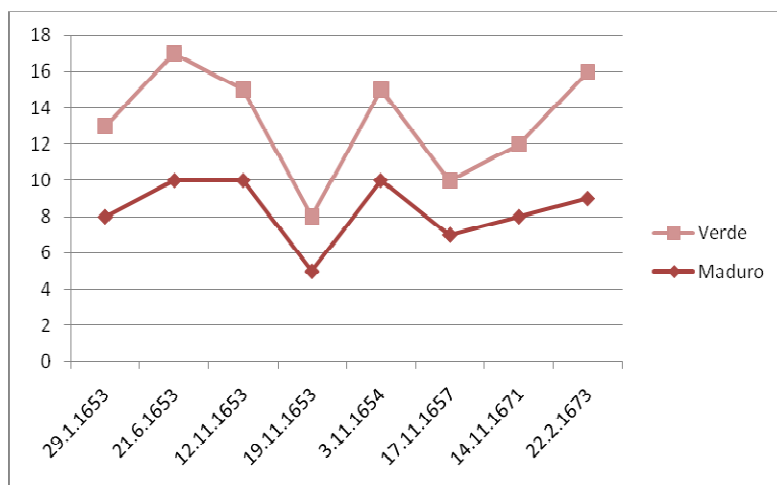
²⁵⁹ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 2, fol. 177V (cota: IA – 40).

²⁶⁰ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 4, fol. 44 (cota: IA – 42).

²⁶¹ CARDOSO, António Barros – *Op. Cit*, p. 92.

²⁶² Idem *ibidem*, p. 92.

PREÇO DOS VINHOS ATABERNADOS NA CIDADE DO PORTO (1650-1673)



FONTE: AHMP – *Índice de Vereações*, livs. nº 3 e 4.

Como se pode ver pelo gráfico apresentado em cima, a tendência de divergência de preços mantém-se: maduros e verdes estão separados por diferenças idênticas às já detectadas. Em 16 de Fevereiro de 1658, há protestos junto da vereação por causa da postura do preço dos vinhos: os mercadores queixam-se que *"os gastos que se fazião na cultura, carrêtos, fretes, e avarias delles não podiam os mercadores tirar utilidades e por que agora esta imposta a contribuição de dous cruzados por pipa entrada nesta cidade para o socorro da guerra que nesta Provincia de entre Douro e Minho se fazia..."*. Invocam os mercadores o facto de a autarquia ter poder para fixar 3 posturas por ano (sendo o mês de Fevereiro uma dessas alturas). Sugerem que o maduro se venda a 8 réis (se taxado, com 1 real, 9 réis) e o verde a 4 réis (com taxa a 5 réis)²⁶³.

2.2. Preços do vinho no século XVIII

Os dados que possuímos para o século XVIII mostram – tal como já observamos anteriormente – que a fixação de preços do vinho era influenciada por duas variáveis fundamentais: a abundância (ou mingua) da colheita daquele ano e a capacidade de pressão de *"grupos organizados para que fossem alterados os preços de venda ao coartilho nas tabernas da urbe"*²⁶⁴. Isto apesar de um alvará régio de 1605 determinar a revisão do preço dos vinhos pelo menos de 4 em 4 meses.

As posturas camarárias setecentistas que se debruçam sobre esta matéria definem vários tipos de vinhos: vinhos maduros finos, vinhos maduros “mais ou menos”, vinhos maduros de qualidade inferior, *vinhos verdes até Entre-os-Rios* e vinhos

²⁶³ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 4, fol. 80V (cota: IA – 42).

²⁶⁴ CARDOSO, António Barros – *Baco e Hermes (...)*, vol. I, p. 207.

verdes abaixo de Entre-os-Rios. Em 1756, o alvará de instituição da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro vai fixa preços para cada um destes vinhos:

Proveniência do Vinho	Preço de compra	Preço de venda
Terras entre Porto e Arnelas	4000 réis/pipa	10 réis/quartilho
Terras entre Arnelas e Baião	5000 réis/pipa	12 réis/quartilho
Vinhos de Ancede	6000 réis/pipa	12,5 réis/quartilho
Vinhos de Barqueiros, Mesão Frio e Barrô	8000 réis/pipa	15 réis/quartilho
Vinhos do Alto Douro de fora da demarcação	12000 réis/pipa	1 vintém/quartilho

Fonte: CARDOSO, António Barros – *Baco e Hermes* (...), vol. I, p. 208

A leitura do quadro mostra bem que a tendência que separa o preço de compra de verdes e maduros mantém-se – cada pipa de vinho de Barqueiros, Mesão Frio e Barrô (maduro) custa exactamente o dobro da produzida entre Porto e Arnelas (verde). A mesma tendência já não se verifica, contudo, no plano da venda do vinho a quartilho nas tabernas, onde a diferença é de apenas 2,5 réis. Ainda mais interessante é a diferença quase mínima – meio real – entre os vinhos de transição da região entre Arnelas e Baião e os vinhos de Ancede. Não parece haver dúvidas que a localização destas terras em áreas híbridas de produção de verdes e maduros leva à sua equiparação em termos de custo de venda, com uma ligeira vantagem para Ancede por se situar mais próxima da zona demarcada. Vejamos, em seguida, o preço alcançado pelo vinho maduro fino e pelo verde durante a primeira metade do século XVIII:

PREÇOS DO MADURO FINO E DO VERDE (1700-1756), em réis/quartilho

Ano	Maduro Fino	Verde
1700	9	5
1701	8	4
1702	14	8
1703	15	8
1705	15	6
1705	9	4
1707	10	5
1707	12	6
1708	12,5	7
1709	15	7
1710	20	12,5
1710	12,5	6
1711	15	8

1712	15	7
1713	12,5	6
1714	17,5	10,5
1715	15	8
1716	15	8
1716	15	6
1717	15	6
1718	15	5
1720	20	10
1720	17,5	10
1721	25	10
1722	25	15
1723	15	8
1723	15	7,5
1724	15	8
1725	20	12,5
1726	15	6
1726	20	10
1727	20	10
1728	15	10
1728	22,5	12,5
1729	12,5	8
1730	17,5	10
1730	20	10
1730	15	10
1731	23	15
1731	25	15
1732	17,5	10
1733	20	12,5
1733	15	
1733	15	10
1735	20	10
1735	15	10
1737	15	10
1738	20	12,5
1739	17,5	10
1740	20	15
1740	20	15
1741	15	10
1742	20	10

1743	15	10
1744	20	10
1744	20	12
1745	20	10
1745	20	12,5
1745	20	12,5
1746	20	12
1748	25	15
1748	20	10
1749	20	10
1749	20	10
1750	20	10
1750	15	10
1750	20	10
1751	25	15
1751	25	10
1752	20	10
1752	20	10
1753	20	10
1754	20	10
1755	20	10
1755	20	10
1756	25	8

Fonte: CARDOSO, António Barros – *Baco e Hermes* (...), vol. I, p. 208

Os dados que apresentamos revelam uma tendência global clara: na generalidade dos anos, os preços do vinho maduro fino e do verde diferem em cerca de metade, ou seja, os maduros representam o dobro do preço dos verdes.

Que reflexos tiveram estes preços na atitude dos consumidores? Nas tabernas da cidade do Porto de setecentos, o vinho “*maduro fino*” de Cima Douro era o predilecto dos portuenses. Pensamos que o verde não atingisse, nesta época, os padrões de qualidade que hoje conhecemos, razão pela qual, apesar de mais barato, não ser tão preferido pela população da urbe.

Não admira, por isso, que as referências a preços do vinho maduro fino sejam mais recorrentes que o maduro “*mais ou menos*”, ou que o maduro “*inferior*”. No primeiro caso, o seu preço surge apenas afixado, com regularidade, nas posturas susequentes a 1725. No segundo caso, apenas em 1702 surge uma referência a este

vinho²⁶⁵. Na primeira metade do século XVIII, o preço do vinho maduro “bom e fino” oscilou entre os 8 réis/quartilho de 1701 e os 25 réis praticados nos anos de 1721, 1722, 1748 e 1751. Quanto ao vinho maduro “*mais ou menos*” situou-se entre os 10 réis de 1726 e os 15 réis mais frequentes depois desta data. A partir de 1744 – com excepção dos anos entre 1748 e 1751 – os vinhos atingiram mesmo os 25 réis²⁶⁶.

No que diz respeito ao preço do vinho verde, confirma-se que o seu preço é, em regra, sempre inferior ao do maduro. O preço mais baixo fixado nas posturas situa-se nos 4 réis o quartilho da vereação de 23 de Abril de 1701 e nunca ultrapassou os 14 réis – ainda que, mais frequentemente, se tenha fixado nos 10 réis – sobretudo a partir de 1720²⁶⁷. Segundo António Barros Cardoso “*nem sempre o preço do vinho verde acompanhava as oscilações para mais ou para menos do preço do vinho “maduro fino”*”²⁶⁸. Um dos factores preponderantes na fixação dos preços – nos maduros, como nos verdes – é, uma vez mais, a qualidade da colheita. Também curioso será referir que, na generalidade, a tendência de descida ou subida de preços entre maduros e verdes é relativamente similar, se exceptuarmos os anos de 1721, 1722, 1728 e 1746 em que “*não se verifica a mesma tendência nos preços dos vinhos verdes e maduros*” e, nos meados do século, “*desenha-se uma certa estabilidade nos preços de maduros e verdes*”²⁶⁹.

²⁶⁵ Idem *ibidem*, vol. I, p. 213.

²⁶⁶ Idem *ibidem*, vol. I, p. 215.

²⁶⁷ Idem *ibidem*, vol. I, p. 215.

²⁶⁸ Idem *ibidem*, vol. I, p. 215.

²⁶⁹ Idem *ibidem*, vol. I, p. 215.

III Capítulo

OS CIRCUITOS COMERCIAIS

A organização comercial do Entre Douro e Minho passa, em geral, por dois grandes veículos e centros de circulação e comercialização de produtos: o nomadismo dos laboriosos almocreves (ou *recoveiros*) minhotos, que calcorreavam as vias da província para trazerem os produtos “porta a porta”²⁷⁰ e o sedentarismo das feiras e mercados que, nas cabeças de concelho ou vilas de maior importância, se realizavam com uma periodicidade normalmente semanal²⁷¹.

3.1. Meios de transporte

O vinho era um dos produtos com maior circulação comercial em toda a região noroeste do Reino, apesar dos pesados tributos e direitos que sobre ele pendiam²⁷². Por outro lado, na fechada economia de Antigo Regime, o vinho tinha que se confrontar com dois obstáculos poderosos à sua mobilidade externa: a cobrança régia do direito do *relego* (ou seja, a prerrogativa que o monarca tinha de escolher, para a sua mesa, o melhor vinho de entre a colheita) e as restrições das administrações municipais à saída de vinho para fora sem que, primeiro, se satisfizessem (ou não) as necessidades internas da localidade. E isto é tanto mais revelador da representatividade do vinho na economia regional quanto as sisas cobradas sobre o vinho eram, muitas vezes, apresentadas em separado. Apesar da sua reduzida vocação comercial, o vinho verde entrava no Porto sobretudo por via terrestre, através de veículos de tracção animal do Vale do Ave ou com recurso à cabotagem, usando as vias fluviais a norte do Douro e do Porto²⁷³. Por isso mesmo, o vinho era descarregado na Ribeira, ou em Massarelos, sendo verificado pelos almotacés do município do Porto e, vista a sua qualidade, decidido o seu destino: ou as tabernas da cidade (ou outros pontos de venda e distribuição), ou a sua

²⁷⁰ A este propósito veja-se o que nos diz o Professor Humberto Carlos Baquero Moreno: “*a que atribuir o papel relevante dos almocreves nas comunicações internas do nosso país? – Por certo, a um complexo de factores que vão desde a mobilidade, capacidade de adaptação ao solo e relativa rapidez de deslocação dos animais de carga utilizados nos transportes, até à deficientíssima rede vial existente em Portugal*” (pp. 185-186) in MORENO, Humberto Baquero – *A acção dos Almocreves no desenvolvimento das comunicações inter-regionais portuguesas nos fins da Idade Média*. Separata das actas do colóquio “*Papel das áreas regionais na formação histórica de Portugal*”. Lisboa: Academia Portuguesa da História, 1975, pp. 185-239.

²⁷¹ RAU, Virgínia – *Feiras Medievais Portuguesas: subsídios para o seu estudo*. 2ª edição. Lisboa: Presença, 1982.

²⁷² MARQUES, Helder – *Op. Cit*, p. 31.

²⁷³ Cf. *Idem Ibidem*, p. 30.

inutilização permanente. Em 12 de Agosto de 1612, a acta de vereação exorta que todos os vinhos que são para a cidade se desembarquem nesta e não 4 léguas acima dela. Os rendeiros - com grande prejuízo para a cidade - iam a Carvoeiro receber os seus direitos, permitindo o desembarque nestes lugares²⁷⁴. Ainda em 18 de Abril de 1626 anota-se que muitas barcas desciam o Douro para descarregar vinho no Ouro e em S. João da Foz sem deixarem o terço na cidade. Fez-se petição ao Governador-Conde no sentido de garantir que o vinho de uma das barcas fosse para a "*Armada do Mar*", por ordem régia. Na mesma sessão, o Governador ordena que se despache o vinho para Lisboa para que estejam disponíveis para as "*Armadas do mar oceano*"²⁷⁵. Apesar das armadas reais serem grandes clientes do vinho verde do Minho (o "*verde de ramo*") chegam à Câmara do Porto pedidos de isenção: é o caso da Carta do Secretário de Estado, Gabriel de Almeida, ao Conde Governador da Cidade do Porto a pedir que a Câmara não peça os vinhos de Manoel Gomes da Costa (que são para as Armadas)²⁷⁶.

A evasão fiscal – sabe-se – era uma tendência que não era desprezada por muitos mercadores e vinhateiros. Não admira por isso que, em 2 de Agosto de 1653, os vereadores do Porto peçam pena de prisão para os mercadores Policarpo d'Oliveira e Manoel Fernandes, que o povo denunciou pelo facto de embarcarem muito vinho sem licença da Câmara²⁷⁷. Ainda no mesmo ano, o povo queixa-se da falta de vinho na cidade e, como tal, a Câmara decide que se vendesse o vinho ao preço que se entendesse²⁷⁸. Também no plano dos circuitos comerciais chamamos a atenção para os possuidores do privilégio de *cutelo* – ou seja, a faculdade de venda de vinho da produção própria na cidade. Sobre isto, as vereações apresentam vários apontamentos:

- Em 24 de Dezembro de 1654 pede-se que todos os vendeiros manifestem aos almotacés os preços pelos quais vão vender o vinho²⁷⁹.
- Em 20 de Fevereiro de 1658 são revogados todos os privilégios de cutelo. Quem desejar renovar o seu, deve declarar o vinho que possui num prazo de 3 dias. A terça parte era para ser paga aos acusadores²⁸⁰.
- A 22 de Abril de 1679 há um pedido de verificação de todos os cutelos²⁸¹.
- Em 20 de Janeiro de 1689 pede-se que os possuidores de privilégios de cutelo vendam vinho nas suas próprias lojas ou outras (em que tenham licença)²⁸².

²⁷⁴ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 2, fol. 97 (cota: IA – 40).

²⁷⁵ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 2, fols. 155V-156 (cota: IA – 40).

²⁷⁶ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 2, fols. 156V (cota: IA – 40).

²⁷⁷ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 4, fol. 48V (cota: IA – 42).

²⁷⁸ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 4, fol. 50V (cota: IA – 42).

²⁷⁹ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 4, fol. 44 (cota: IA – 42).

²⁸⁰ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 4, fol. 81 (cota: IA – 42).

²⁸¹ AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 4, fol. 146V (cota: IA – 42).

²⁸² AHMP – *Índices de Vereações*, liv. nº 4, fol. 187V (cota: IA – 42).

Ao portuense comum, o vinho chegava através da taberna. Nas casernas e armadas de Sua Majestade também não faltava vinho: *“era requisitado para as tripulações das embarcações para “beberagens no mar – que era muito! Um vinho verde que saía e alimentava um consumo seguro entre os embarcadigos, mas bem possivelmente não só! Um bom mercado, por conseguinte, que se estendia já também a outros alguns vinhos de Entre Douro e Minho!”*²⁸³.

Na primeira metade do século XVIII, o vale do Lima foi uma das mais importantes vias de circulação dos chamados “vinhos de Viana” ou de “Monção” – afamados desde a Idade Média – ficando célebres os barcos e os barqueiros de Viana da Foz do Lima, que daqui seguiam oceano abaixo para a cidade do Porto. O estudo de doutoramento de António Barros Cardoso – cuja base documental primordial incidiu sobre as fontes notariais portuenses e a “Imposição do Vinho” – detecta que dos 1840 manifestos de vinho com proveniência em Viana há 1047 (o que representa 56,9%) – a que correspondem 16237,5 pipas – que são efectuados sob esta forma²⁸⁴.

TIPOLOGIA DAS EMBARCAÇÕES (1700-1756)

Tipo de embarcação	Nº de transportes	Nº de pipas transportadas
Lancha	889	13270,5
Tartana	7	147
Pinaça	12	179
Pataxos	31	524,5
Não identificada	108	2116,5

FONTE: CARDOSO, António Barros – *Baco e Hermes* (...), vol. II, p. 590.

A lancha obtém um peso esmagador neste quadro de dados: 87,5% dos transportes marítimos de vinho de Viana foram feitos sob esta forma na primeira metade do século XVIII. Segundo António Barros Cardoso são números que não surpreendem já que *“esta versátil embarcação era muito usada nas costas portuguesa e galega em actividades de pesca, mas também em transporte de mercadorias”*²⁸⁵. Outro dos segredos para o sucesso era a experiência dos mestres que efectuavam o transporte:

MESTRES QUE EFECTUAVAM TRANSPORTE DE VINHOS DE VIANA

Nome	Anos de Operação	Nº de transportes
Mestre António da Lomba	1709-1743	65

²⁸³ OLIVEIRA, Aurélio de – *O País dos Verdes: de um prometedor início a uma menoridade historiográfica*. In “Vinho Verde – História, Economia, Sociedade e Património” (Actas do Congresso). Porto: APHVIN/GEHVID e Confraria do Vinho Verde, 2010, p. 64.

²⁸⁴ CARDOSO, António Barros – *Baco e hermes: o Porto e o comércio interno e externo dos vinhos do Douro (1700-1756)*, vol. II. Porto: GEHVID, 2003, p. 589.

²⁸⁵ Idem *ibidem*, p. 590.

Mestre António Gonçalves	1720-1744	25
Mestre Bartolomeu da Pena	1716-1729	47
Mestre Belchior da Pena	1718-1729	11
Mestre Belchior Rodrigues	1721-1731	13
Mestre Domingos da Lomba	1710-1725	19
Mestre Domingos do Vale	1718-1729	10
Mestre Domingos Santiago	1710-1729	17
Mestre João Vicente	1708-1728	56
Mestre Manuel do Vale	1723-1729	21
Mestre Mateus Gonçalves	1711-1727	30
Mestre Pascoal Vaz	1710-1726	24

FONTE: CARDOSO, António Barros – *Baco e Hermes* (...), vol. II, p. 590.

Com efeito, os 12 mestres mencionados aparecem mais directamente ligados ao comércio dos vinhos de Viana e Monção para a cidade do Porto, ao passo que o restante universo de 122 nomes está mais envolvido no tráfego dos vinhos maduros de Cima do Douro. Convém destacar que estes mestres não transportavam apenas vinho nas suas barcas, mas muitos outros produtos de primeira necessidade, constituindo assim um veículo essencial no “*trânsito regular de mercadorias ao longo da costa*”²⁸⁶.

MANIFESTOS DE VINHOS SEGUNDO A NACIONALIDADE DOS MERCADORES (1700-1756)

Nacionalidade	Nº de transportes	Nº de pipas transportadas
Inglesa	1361	16460,5
Portuguesa	431	4638,5
Holandesa	29	651
Hamburguesa	7	26,5

FONTE: CARDOSO, António Barros – *Baco e Hermes* (...), vol. II, p. 596.

A representatividade do transporte de vinhos feito à conta dos mercadores portugueses na primeira metade do século XVIII acaba por ser mais tímida em face do poderio da burguesia mercantil inglesa. Com efeito “*coube também às firmas inglesas o domínio do comércio dos vinhos verdes que entraram na cidade entre 1700 e 1756*”²⁸⁷.

Para além do transporte marítimo, importa igualmente sublinhar o papel desempenhado pelos carreiros de Viana na penetração dos vinhos desta cidade na urbe portuense, por via terrestre. Das 24.975,5 pipas de vinho com origem em Viana da Foz do Lima, 35% chegaram à cidade do Porto em carros de bois. Vejamos os nomes dos capatazes envolvidos nestas operações:

CAPATAZES DE VIANA DA FOZ DO LIMA

Nome	Início de Actividade
Capataz Francisco João	1706

²⁸⁶ Idem *ibidem*, p. 596.

²⁸⁷ Idem *ibidem*, p. 596.

Capataz Manuel António	1717
Capataz Manuel Rodrigues	1716
Capataz Pascoal António	1716
Capataz António Gonçalves	1714
Capataz Clemente Gonçalves	1724
Capataz Diogo Gonçalves	1719
Capataz Domingos Galeão	1725
Capataz Francisco Brás	1715
Capataz Gabriel Pinto	1726
Capataz João Gonçalves	1717
Capataz Manuel Andrade	1714
Capataz Manuel Dias	1727
Capataz Manuel Domingues	1724
Capataz Manuel Francisco	1715

FONTE: CARDOSO, António Barros – *Baco e Hermes* (...), vol. II, p. 599.

Nem todos estes capatazes tiveram o mesmo peso e representatividade no comércio de vinhos. Muitos trabalharam para mercadores ingleses e outros para nacionais:

- Clemente Gonçalves efectou transporte de Vinhos de Viana, apenas por uma vez, por conta de John Quane
- Diogo Gonçalves transportou 21 pipas de vinho por ordem de Francisco de Sá
- Domingos Galeão trouxe 18 pipas de vinho de Viana para Raymundo Aylward
- Francisco Brás transportou 52 pipas para George Bullimore
- Manuel António fez o transporte de 48 pipas para Raimundo Ritte
- Manuel Domingues trouxe 3 pipas de vinho de Viana para Francis Milner & Ca. Sedeados na Rua das Flores²⁸⁸

CAPATAZES DE VIANA DA FOZ DO LIMA

Nome	Actividade	Nº de transportes	Nº de pipas
António Gonçalves	1704-1715	6	184,5
Francisco João	1706-1728	278	2704
Gabriel Pinto	1726	3	24
João Gonçalves	1717-1727	9	40
Manuel Andrade	1714-1719	3	41
Manuel Francisco	1715	3	38
Manuel Rodrigues	1713-1723	9	106,5
Pascoal António	1716-1726	69	781

FONTE: CARDOSO, António Barros – *Baco e Hermes* (...), vol. II, p. 600.

Relativamente a esta série de dados, o destaque vai para o capataz Francisco João que, trabalhando durante 22 anos, efectuou uma média anual de 15 transportes (mais de um por mês), tendo feito chegar à cidade invicta 142,3 pipas de vinho. Como já apontamos (e agora precisamos), 90% destes transportes são subsidiados por empresas britânicas, nas quais se salientam Peter Dowker & ca., John Estevenson,

²⁸⁸ Idem *ibidem*, pp. 599-600.

George Bullimore, George Clarck, Samuel Foster, Raimundo Ritte & Ca., Richard Ayulard, George & John Hamão, Bento Estefardo & ca., Simão Nutte, William Savage, Pedro Arcediago, William Warris & Ca., Richard Staert & ca., Gregory Bimes, Francis Milner, Peter Bearsley, Gedião Caulet e Thomas Phayre²⁸⁹.

Concluimos esta rubrica com a forte convicção – apoiados na bibliografia²⁹⁰ – que os transportes marítimo e terrestre se estabeleceram como meios concorrenciais de grande importância na chegada à cidade do Porto dos vinhos do Minho, embora seja muito superior o transporte marítimo.

3.2. A questão das aguardentes

Outra realidade importante (com reflexos na área comercial) é a das aguardentes, que fazem hoje o prestígio da actual Região Demarcada. Estas eram usadas nas enfermarias monásticas, com intuitos terapêuticos – a folha de gasto da Enfermaria apresenta sempre referências à aguardente – e para o próprio consumo do Mosteiro. As grandes casas monásticas (Tibães, por exemplo) parecem ser as mais activas no investimento na melhoria dos alambiques existentes e na construção de novos equipamentos²⁹¹. A título de exemplo, no século XVII, o Mosteiro de Santa Clara-velha apresenta dois alambiques de cobre, para além de outros exemplares cuja qualidade não é especificada²⁹².

Custódio José Villas Boas foi, no século XVIII, o responsável pelo estudo profundo da economia da província de Entre Douro e Minho. Na inquirição que preparou para os diversos poderes civis e eclesiásticos instalados na região questionava *“se ha lambiques de agoa ardente, e quando principiarão a estabelecer-se: quantas pipas de vinho se destilão ordinariamente para obter huma de Agoa Ardente: Aonde se faz o consumo della: Se deveria promover-se a factura das Agoas Ardentes, para augmentar a cultura o vinho, e procurar-lhe um preço mais alto; que providencias se*

²⁸⁹ Idem *ibidem*, pp. 600-601.

²⁹⁰ Idem *ibidem*, p. 601.

²⁹¹ *“em certos mosteiros – e sublinhe-se que acontece quase sempre nos maiores – que mais largas explorações próprias possuíam – ao alargamento da cultura da vinha correspondeu igual e paralelo interesse no fabricos das aguardentes. Normalmente, após meados do século surgem referências claras quer à melhoria de alambiques quer sobretudo à instalação de novas unidades, algumas delas com introdução de técnicas assinaláveis. Em Tibães, por exemplo, chegaram a estar em laboração simultânea três alambiques quer para queima dos bagaços quer dos vinhos não só próprios como de fora”* in OLIVEIRA, Aurélio de – *Níveis de produção vinícola no Entre Douro e Minho (1629-1822)*. In *Actas das I Jornadas Norte de Portugal-Aquitânia*. Porto: CENPA e Universidade do Porto, 1984, p. 331

²⁹² FERREIRA, Catarina Cunha – *Cuidados de higiene e de saúde em uma comunidade monástica do século XVII: o caso do Mosteiro de Santa Clara-a-Velha de Coimbra*. In *“Portugalia”*, Nova Série, vol. XXVII-XXVIII, 2006-2007, p. 93.

deverão dar para este fim”²⁹³. Repare-se que um dos aspectos que Custódio José Villas Boas aponta neste questionário é a relação entre a promoção das aguardentes e a produção, cada vez mais qualificada, de vinhos verdes. Esta ideia mostra bem como nem sempre se deverá associar o fabrico de aguardentes a vinhos de segunda categoria.

Para além das aguardentes desempenharem uma função culinária e degustativa, sendo um excelente ingrediente na mesa monástica – ainda que em ocasiões especiais – tinham também uma função médica, sendo usados no tratamento de sangramentos ou pequenas hemorragias, bem como nas dores de dentes. O elevado potencial alcoólico da aguardente fez com que se tornasse elemento obrigatório na enfermaria do Mosteiro.

Os “*Estados*” que tivemos ocasião de consultar no Arquivo Distrital de Braga revelam que a produção de aguardentes foi encarada pela generalidade dos mosteiros beneditinos do Entre Douro e Minho com bastante interesse. Essa atenção foi sensível, por exemplo, no apetrechamento dos alambiques, na manutenção e conservação de todas as estruturas conexas. Nota-se que há mosteiros que optam pela produção, nas suas oficinas, de algumas das peças necessárias ao funcionamento dos alambiques e que outros preferem proceder à compra directa de todo o equipamento. Neste último caso situamos o Mosteiro de Bustelo que, em 1782-84 “*comprou-ce um alambique para destilar aguardente*”. Se até este triénio encontramos alguns investimentos feitos por esta casa religiosa no domínio das aguardentes, não podemos deixar de sublinhar que, depois da aquisição do alambique, surgem muito menos referências à necessidade do Mosteiro em “importar” aguardente para suprir as suas necessidades.

Um nota muito interessante pode ser encontrada no Estado do Mosteiro de São Bento da Vitória, do triénio de 1737-39, no qual a propósito das despesas efectuadas na Enfermaria naquele conjunto de três anos se fala na compra de 108.980 réis de água de Inglaterra (o que representa um acréscimo de 1440 réis face ao triénio anterior), conjuntamente com compra de 2.700 réis para água ardente e vinho branco. Deverá ter sido um triénio de grande actividade para a Enfermaria, uma vez que a comunidade investiu no “*gasto para os Monges que forão as caldas do Geres e banhos de agoa doce 54 344 rs*”. Os cuidados de saúde nas casas religiosas beneditinas foram sempre uma marca distintiva do carácter assistencial que a congregação sempre procurou ter.

Os monges negros da Congregação Beneditina Portuguesa encontraram na destilação de aguardente uma opção viável do ponto de vista económico, já que se fazia o aproveitamento de vinhos verdes que poderiam ter tendência a deteriorar-se com mais

²⁹³ *Geografia e Economia da Província do Minho nos fins do século XVIII (plano de descrição e subsídios de Custódio José Gomes de Villas-Boas recolhidos, anotados e publicados por António CRUZ)*. Porto: Centro de Estudos Humanísticos da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1970, p. 114.

facilidade – conhecidas que são as dificuldades de conservação e manutenção das propriedades do vinho por um largo período de tempo – sendo também possível fazer aguardente a partir do mosto que era entregue pelos caseiros na altura do pagamento das rendas. Lembre-se que o vinho entregue no Mosteiro era, essencialmente, o mosto (daí que se obtenham quantidades muito elevadas de “vinho mole”, que significa, exactamente “mosto”) que, posteriormente, era depositado no lagar para ser tratado com todo o apuramento técnico. Só depois o vinho era colocado nas cubas para que o seu processo de alcoolização se completasse.

Na segunda metade do século XVIII, a *Companhia das Vinhas do Alto Douro* e a “Comissão Instaladora” da *Sociedade de Agricultura e Comércio da Província do Minho* (que, como já referimos, não chegou a ser instituída) envolveram-se em violentas disputas oficiais em torno do preço das aguardentes. Começamos pelos preços propostos pelos minhotos: “a *Sociedade minhota*, propunha-se estabelecer três preços distintos [...] assim, para a pipa de aguardente, propõe-se pagar 96 mil réis a pipa para as aguardentes de primeira, 72 mil réis para as de segunda e 48 mil réis para as aguardentes de terceira. À semelhança da *Companhia do Douro*, a *Sociedade do Minho* reservava para si o monopólio do trato das aguardentes, género que só ela poderia fazer e vender no seu distrito²⁹⁴”. Por seu lado, a Companhia tinha uma opinião diferente: “pelas aguardentes de primeira qualidade, a Companhia pombalina pagava 110\$000 réis por pipa, os de segunda qualidade foram fixados em 72\$000 réis pela mesma unidade de medida e a terceira qualidade pagava-se ao preço de 50\$000 réis. A *Companhia do Douro* estava em pleno desacordo com a *Sociedade minhota* também pelo facto de esta poder vir a comprar os vinhos para queima por um preço às vezes até mais baixo do que o estabelecido na qualificação já que, quando o vinho não estava nas melhores condições, o preço da sua compra ficava ao arbítrio da *Sociedade*”²⁹⁵.

Como se pode ver pelos valores em presença, a Companhia mostra-se indignada pelo facto de a Sociedade garantir – com esta proposta apresentada à soberana – preços mais baixos do que aqueles que o próprio instituto duriense praticava. Além disso a companhia duriense – que faz questão, no parecer negativo, de lembrar os seus “pergaminhos” e o alvará de instituição assinado por D. José I – não estava interessada em sujeitar-se ao arbítrio da sociedade minhota, que ficaria senhora de definir os preços das aguardentes de melhor e pior qualidade em todo o perímetro da província do Minho. Pensamos que esta terá sido mais uma “acha” para a “fogueira” da discórdia entre Companhia e Sociedade Minhota

²⁹⁴ CARDOSO, António Barros e VILAS BOAS, Cláudia – *Op. Cit.*, p. 70.

²⁹⁵ Idem *ibidem*, pp. 70-71.

IV Capítulo

O VINHO E OS MOSTEIROS DO ENTRE DOURO E MINHO

“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»”
(São) Bento de NÚRSIA – *Regra de São Bento*, p. 89.

A importância que o vinho assumiu na afirmação programática e dogmática do Cristianismo e, mais especificamente, da religião católica é muito significativa. Segundo Geraldo Coelho Dias “*por razões de religião, para o vinho das missas, e por razões de alimentação, para a bebida dos monges, a vitivinicultura era apanágio dos nossos mosteiros*”²⁹⁶. Não nos esqueçamos que o próprio Cristo mimetizou, na última ceia (e do ponto de vista simbólico), o pão e o vinho ao seu corpo e sangue. Sabemos que o sangue é a matéria que sustenta a vida e que o vinho é, igualmente, um elemento essencial à sobrevivência do trabalhador e do folião, tanto do possidente, como do necessitado. Neste sentido, é um elemento omnipresente da vida social, do progresso e fomento da agricultura e é um símbolo de alegria e prosperidade pessoal e grupal²⁹⁷.

De acordo com Desmond Seward “*one of monasticism’s greatest services to Western Civilization has been its contribution to wine-growing and to the distillation of strong waters*”²⁹⁸. Com efeito, o papel desempenhado pelos Mosteiros na afirmação da viticultura no continente Europeu tem o seu início, na nossa opinião, com a afirmação da Ordem Beneditina um pouco por toda a Europa. A *Regra de São Bento*, datada do século VI, contribuiu decisivamente para a reorganização dos trabalhos agrícolas, dos tempos de lavoura e, mesmo, da própria produtividade dos solos. Como disse, de forma superior, o Papa Pio XII, na sua carta encíclica “*Fulgens Radiatur*” (que comemora o XIV centenário da morte de São Bento) “*enviados pelo Sumo Pontífice a dilatar o reinado de Jesus Cristo até aos confins da terra, não com a espada, o pavor do saque, da carnificina, mas com a cruz e o arado, com o amor e a verdade*”²⁹⁹. Graças a esta

²⁹⁶ DIAS, Geraldo Coelho – *O Vinho Verde no Entre Douro e Minho quando não havia Adeegas Cooperativas, mas Mosteiros*. In “*Vinho Verde: História, Sociedade, Economia e Património*” (Actas do Congresso). Porto: APHVIN/GEHVID e Confraria do Vinho Verde, 2010, p. 159.

²⁹⁷ Sobre todos estes aspectos, veja-se RATZINGER, Joseph – *Introdução ao espírito da liturgia*. Lisboa: Paulinas, 2001.

²⁹⁸ SEWARD, Desmond – *Monks and Wine*. Londres: Mitchell Beazley Publishers Limited, 1979, p. 13.

²⁹⁹ Carta Encíclica “*Fulgens Radiatur*”, escrita por Pio XII a 21 de Março de 1947, disponível em [URL: http://www.vatican.va/holy_father/pius_xii/encyclicals/documents/hf_p-xii_enc_21031947_fulgens-radiatur_po.html], consultada a 13 de Maio de 2010.

acção agronómica vocacionada para uma gestão proto-empresarial – com certeza que os Mosteiros não produziam para terem prejuízos, já que tinham muitos encargos para sustentar – não nos deve surpreender que “*for nearly 1,300 years almost all the biggest and the best vineyards were owned and operated by religious houses*”³⁰⁰. A toponímia europeia deixou-nos algumas marcas evidentes da posse de vinhedos pelas instituições religiosas³⁰¹, sinal de uma forte e empenhada presença monástica:

ALGUNS TOPÓNIMOS LIGADOS À VINHA NA EUROPA MONÁSTICA

DESIGNAÇÃO	PAÍS
<i>Roches-aux-Moines, Clos³⁰² de Pères, Bonnes Mares (Mès)</i>	França
<i>Graacher Monch, Monchesgewann, Eltviller Monchhanach, Absterg, Eitelsbach Karthausershofberg, Nonnholle, Nonnenberg e Forster Jesuitgarten</i>	Alemanha

FONTE: SEWARD, Desmond – *Monks and Wine*, p. 16.

Pensa-se que, no dia de natal do ano em que o Mosteiro de Cister (Cîteaux) foi fundado, os cistercienses receberam do Duque de Borgonha a sua primeira vinha, situada em Meursault. Os primeiros religiosos cistercienses que procederam à compra de cepas foram os da Abadia de Pontigny, que as adquiriram aos monges beneditinos de Tours, em Chablis. Pensa-se que estes últimos monges tenham sido os os introdutores da casta Chardonnay nas terras de Chablis, onde este espécie vínica é conhecida pelo nome de “*Beaunois*”³⁰³. Actualmente, é difícil que o observador mais atento do universo da enologia não se tenha ainda deparado com a tradição produtiva dos monges beneditinos, agostinhos e cistercienses no actual plano do grande mercado de consumo que são os “escaparates” das grandes superfícies comerciais. No caso português – e a título de exemplo – quem não recorda a tradição vinícola dos monges tirsenses no rótulo hoje comercializado pela Escola Profissional Agrícola Conde de São Bento (que ocupa um espaço significativo do antigo espaço monástico e cujas vinhas eram pertença, outrora, dos religiosos beneditinos de Santo Tirso), sob a designação de “*Conde de S. Bento*”³⁰⁴? E o famoso *Licor* dos Monges de Singeverga³⁰⁵? E quem não poderá deixar

³⁰⁰ SEWARD, Desmond – *Op. Cit*, p. 15.

³⁰¹ Segundo Hugh JOHNSON – na sua *História Universal do Vinho* – “foi com os monges de Cister que nomes como estes começaram a ter fama, e a ter significado em termos de vinho” – p. 132)

³⁰² A palavra “clos” significa “uma cerca de vinhos pertencente a um só proprietário” (cf. JOHNSON, Hugh – *História Universal do Vinho*. Lisboa: Litexa, 1999, p. 132).

³⁰³ JOHNSON, Hugh – *História Universal do Vinho*. Lisboa: Litexa, 1999, p. 130.

³⁰⁴ Página da Escola Profissional Agrícola Conde de S. Bento em [URL: <http://www.ep-agricola-conde-s-bento.rcts.pt>], consultada em 30 de Março de 2010. Informações mais detalhadas sobre este produto poderão ser encontradas na crítica enológica do sítio “Lusawine” em [URL: <http://www.lusawines.com/vinho.asp?ref=2>], consultado a 30 de Março de 2010.

³⁰⁵ Página do Mosteiro de Singeverga em [URL: <http://www.mosteirodesingeverga.com/>], 30.3.2010.

de associar a marca “*quinta d’amares*” aos vinhedos da abadia beneditina de Santo André de Rendufe – bem contígua às vinhas em que prevalece a casta “loureiro”? E o cuidado labor dos monges agostinhos de Landim (freguesia do concelho de Vila Nova de Famalicão), materializada na existência do vinho “*Camélia*”³⁰⁶, produzido (também) através da casta tradicional loureiro, implantada pelos religiosos crúzios na Quinta do Mosteiro de Landim, hoje propriedade particular?

Desde cedo que os Mosteiros perceberam a importância económica e material que a viticultura representava para a manutenção e florescimento das comunidades monásticas³⁰⁷. Nas palavras de Geraldo Coelho Dias “*beneditinos 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 os monges, homens de refeições frugais, já S. Bento notava a sua conveniência e utilidade*”³⁰⁸. Com efeito, o vinho fazia parte da alimentação dos monges beneditinos, ainda que fosse recomendada pelos superiores o seu consumo parcimonioso, muitas vezes acompanhado do necessário quarto ou terço de água para diluir o seu grau alcoólico. Nalguns casos, esta diluição era também uma forma de disfarçar as dificuldades de conservação e preservação da autenticidade do líquido³⁰⁹. Com efeito, a Regra de São Bento postula, no seu capítulo 40 (*Da medida da bebida*), a conveniência da ingestão moderada de vinho que, em doses excessivas, até os mais prudentes e sábios faz quebrar. Com efeito, é “*com prudência cautelosa e compreensiva, [que] o Santo Legislador determinava a medida da bebida: “parece-nos que deve bastar uma hémina de vinho por dia*”³¹⁰. Por uma hémina entenda-se, na perspectiva da metrologia romana, um quarto de litro (no caso do consumo de particulares, já que para venda poderia chegar ao meio litro)³¹¹. De qualquer forma, o Patriarca dos Beneditinos parece absolutamente resignado à ideia de que não é possível convencer os monges a abandonarem o vinho – prova da necessidade e da verdadeira devoção alimentar que os

³⁰⁶ Página do Mosteiro de Landim em [URL: <http://www.mosteirodelandim.pt/produtos.asp>], 30.3.2010.

³⁰⁷ COUTO, Joaquim Leitão – *Os Mosteiros e o Vinho*. Penacova: Câmara Municipal, 2007.

³⁰⁸ DIAS, Geraldo Coelho – *Importância dos mosteiros no mundo do vinho*. In “*Douro: estudos e documentos*”, nº 20. Porto: GEHVID, 2005, p. 126.

³⁰⁹ DUARTE, Luís Miguel – *Dos licores aos hospitais: as sugestões da Regra de São Bento*. Texto publicado no sítio da Editora Mandruvã (em linha), consultado a 29 de Março de 2010 [disponível em <http://www.hottopos.com/notand6/duarte.htm>].

³¹⁰ DIAS, Geraldo Coelho – *O Vinho Verde no Entre Douro e Minho quando não havia Adeegas Cooperativas, mas Mosteiros*. In “*Vinho Verde: História, Sociedade, Economia e Património*” (Actas do Congresso). Porto: APHVIN/GEHVID e Confraria do Vinho Verde, 2010, p. 160.

³¹¹ Idem, p. 160 (nota 16).

religiosos nutriam por este fruto da videira³¹². Eclesiologicamente “o melhor sinal da Igreja é a videira [...] esta é a verdadeira imagem da Igreja”, diz César das Neves³¹³.

No caso dos cistercienses, a importância da vinha enquanto elemento ritualístico e simbólico, mas também económico, não é despendida já que “na gramática agrária cisterciense o mapeamento cultural tende a equilibrar a representação dos frutos da terra, o que não invalida a existência de uma hierarquização no mundo das plantas em função das necessidades materiais e simbólicas da sociedade”³¹⁴. A Abadia de Eberbach (*Eberbach Kloster*) foi o mais afamado de todos os mosteiros cistercienses produtores de vinho, fundado “numa zona tipicamente difícil, como eram habitualmente as de Cister: um vale coberto por floresta, nos montes do Rheingau, em terras cedidas pelo arcebispo de Mogúncia”³¹⁵. O Mosteiro contou, na sua fundação, com 12 religiosos enviados por São Bernardo. Quando se passaram 30 anos sobre a fundação, Eberbach tinha 12 mosteiros dependentes e era vizinha de mais de 200 casas monásticas situadas ao longo do curso do Reno, entre Colónia e Worms³¹⁶. Em 1500, a Abadia de Eberbach inaugura um grandioso tonel – construído pelos religiosos – que tinha a capacidade de 70.000 litros e foi cantado pelo verzejador Vicentius Obsopaeus:

“As sete maravilhas do mundo
Viram agora mais uma
Em Eberbach como contemplei
Ergueram um majestoso tonel.
Oceano seria o termo melhor:
Um mar de caro vinho,
Dia e noite emanando
De Baco a divina bebida”³¹⁷

Do ponto de vista litúrgico, o vinho – elemento primordial da trilogia alimentar mediterrânica “pão, vinho e azeite” – apresenta-se como uma dádiva da criação, um “presente” dos céus que procura melhorar e valorizar a existência humana, enfatizando o carácter laudatório do rito eucarístico³¹⁸. De igual forma, o vinho é apresentado, no

³¹² *Regra de São Bento*. 2ª Edição. Singeverga: Edições Ora et Labora, 1992, p. 89.

³¹³ NEVES, João César das – *A Economia de Deus*. Lisboa: Principia, 2001, p. 43.

³¹⁴ MADURO, António Valério – *A cultura do olival e da vinha, motor do desenvolvimento agrário alcobacense (séculos XVIII-XIX)*. In “*Revista de História da Sociedade e Cultura*”, nº 7. Coimbra: Centro de História da Sociedade e Cultura da Universidade de Coimbra, 2007, p. 253. Disponível em [URL: www.uc.pt/chsc/rhsc/rhsc_7/avm], consultado em 16 de Agosto de 2010.

³¹⁵ JOHNSON, Hugh – *Op. Cit.*, pp. 135-136.

³¹⁶ Idem, p. 136.

³¹⁷ Idem, p. 137.

³¹⁸ RATZINGER, Joseph – *Introdução ao espírito da liturgia*. Lisboa: Paulinas, 2001, p. 164.

texto bíblico, como elemento portador de inebriante felicidade e contagiante alegria (Salmo 104)³¹⁹, desde o Antigo Testamento³²⁰.

A ligação dos Mosteiros à terra – do ponto de vista humano e material – resulta na consolidação de uma enorme capacidade produtiva e de um invulgar conhecimento dos mais sólidos mecanismos agronómicos³²¹. Para os Mosteiros, ter terra é garantir, em boa parte, o sustento da comunidade e o crescimento sustentado do cenóbio. Daí que não se escolhesse ao acaso o lugar onde se implantavam os pomares e as vinhas, normalmente instaladas em terras enxutas e capazes de receberem muito regadio – essencial ao crescimento das videiras e à maturação das uvas.

4.1. A Importância das Ordens Religiosas na consolidação de uma “Europa de Baco”

Algumas das melhores regiões vinícolas da Europa apresentam uma marca clara da presença monástica nos seus “terroirs”, sendo essencial o contributo dado pelos religiosos em domínios como as técnicas agronómicas, a gestão fundiária, a enfiteuse, o aforamento, os arroteamentos com vista ao aumento das áreas de cultivo e, mesmo, a monitorização do vinho desde o lagar até a mesa dos monges³²².

O exemplo talvez mais paradigmático de contributo de um monge (a título individual) na produção vinícola de renome é o caso do monge beneditino Don Pérignon, celeireiro da Abadia de Hautvillers, “talvez o maior inovador na história do vinho”³²³ – diz-nos Desmond Seward – “este excelente homem – tudo indica que fosse um verdadeiro cristão – não foi apenas o primeiro a usar a cortiça nos processos de vinificação e maturação, mas o primeiro a fazer vinho branco através de uvas negras, a corresponder a variedade de castas ao solo e seus condicionalismos, a cultivar metodicamente as uvas no sentido do seu amadurecimento e a atingir a excelência na junção de alguns tipos de vinho”³²⁴. Com efeito, Don Pérignon conseguiu dirigir todo o trabalho vinhateiro da Abadia no sentido de produzir um “champagne” de eleição e,

³¹⁹ DIAS, Geraldo Coelho – “O vinho alegre o coração do homem” – o apreço do vinho na bíblia. In “Douro – Estudos e Documentos”, nº 3. Porto: GEHVID, 1997, pp. 217-222.

³²⁰ FONSECA, Luís Falcão da – *Vitivinicultura no Antigo e Novo Testamento (recolha iconográfica)*, 5ª Edição. Lisboa: Edições Cosmos, 2006.

³²¹ GARRIER, Gilbert – *Histoire sociale et culturelle du vin*. Paris : Larousse, 2008.

³²² Sobre esta matéria veja-se a dissertação de WEBBER, Andreas Otto – *Studien zum Weinbau der altbayerischen Klöster im Mittelalter*. Altbayern - österreichischer Donauraum - Südtirol (Vierteljahrsschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Beiheft 141), Stuttgart 1999.

³²³ SEWARD, Desmond – *Op. Cit.*, pp. 9-10 (tradução nossa).

³²⁴ SEWARD, Desmond – *Op. Cit.*, p. 10 (tradução nossa).

com essa política de aposta clara na qualidade do néctar, criar valor acrescentado para a sua comunidade monástica.

Don Pérignon viveu praticamente toda a sua vida no século XVII (nasceu no mesmo ano que Luís XIV – 1638). Sabemos que sofria de baixa visão e que, na velhice, terá mesmo cegado. Isso não foi, contudo, factor impedor da sua actividade enológica – como refere Desmond Seward “*the deprivation of one sense often develops and it is more than probable that Don Pérignon had the most wonderful nose and palate*”³²⁵. Depois de ter passado por outros institutos religiosos franceses, Don Pérignon torna-se monge celeireiro da Abadia de Hautvillers (no vale do Marne) entre 1668 e 1670. Esta abadia foi fundada em 650 e produziu – nada menos – que nove Arcebispos-Duques de Reims (Catedral onde os Reis de França eram coroados desde Clóvis). Não admira que a sua importância estratégica tenha propiciado a doação de vastas propriedades – entres as quais zonas de vinhedo “abençoadas” pelo micro-clima do Rio Marne.

O “*champagne*” que hoje bebemos não é exactamente o mesmo que Don Pérignon produzia no século XVII. Segundo Desmond Seward, o vinho daquela época assumia tonalidades que não eram, propriamente, brancas nem tintas, mas sim cinza, sendo o vinho conhecido por “*vin gris*” (= vinho cinzento)³²⁶. De qualquer forma, a cor “*was not unattractive – and such wine was held in high esteem, being a favourite of both Henri IV and Louis XIV. Indeed a grey champagne was drunk by the French kings at their coronations; for centuries they were the only Catholic laymen who were allowed to communicate in both kinds like a priest, which gives some indication of the wine’s high repute*”³²⁷. Clos Vougeot é, no quadro cisterciense europeu – e desde o século XII – a casa cuja produção de vinho de estirpe é mais assinalada nos escritos memorialísticos³²⁸. Este mosteiro fortificado, fundado por religiosos originários da abadia de Cîteaux (Cister), é ainda hoje detentor de uma grande mancha de vinhedos e de uma marca com um potencial comercial que os seus pergaminhos ajudam a acentuar. Mas este nível só foi atingido devido ao empenho que a Ordem Cisterciense colocou no plantio da vinha como verdadeira missão sagrada, como desígnio de existência. Segundo D. Maur Cocheril “*on trouvait dans son enceinte tout ce qui était indispensable à la vie du moine et à la bonne marche de la communauté*”³²⁹. José Ignacio de La Torre Rodríguez sublinha que “*os mosteiros, perante a procura de vinho,*

³²⁵ SEWARD, Desmond – *Op. Cit*, p. 140.

³²⁶ SEWARD, Desmond – *Op. Cit*, p. 140.

³²⁷ SEWARD, Desmond – *Op. Cit*, p. 140.

³²⁸ JOHNSON, Hugh e ROBINSON, Jancis – *World Atlas of Wine*. 5ª Ed. London: Mitchell Beazley, 2001, p. 65.

³²⁹ COCHERIL, (Dom) Maur – *Routier des abbayes cisterciennes de Portugal*. Paris : Fundação Calouste Gulbenkian – Centro Cultural Português, 1978, p. 17.

vão potenciar o plantio de vinhedos por todas as suas propriedades e raro é o documento de compra ou escambo em que não apareça a aquisição por parte do mosteiro de vinhas, cubas, lagares, adegas ou qualquer outro elemento ligado à vitivinicultura”³³⁰. Esse plantio, consolidado em Portugal desde que D. Afonso Henriques assume as rédeas do trono e entrega aos monges brancos senhorios em zonas de enorme potencial vínico como Santa Maria de Bouro (Amares), Santa Maria de Fiães (Melgaço), Santa Maria de Ermelo (Arcos de Valdevez) e Santa Maria de Pitões das Júnias (Montalegre) – na região demarcada do Vinho Verde; e ainda Santa Maria de Salzedas, São João de Tarouca (Tarouca) e São Pedro das Águias (Tabuaço) – na região demarcada do Douro, exerceu um papel propulsor da actividade vitivinícola extensiva. De facto, se cartografarmos estes lugares – como fez D. Maur Cocheril³³¹ – bem como os coutos que os envolviam e fizermos um mesmo mapa das actuais regiões demarcadas do Vinho Verde e do Douro, encontraremos coincidências que apenas nos fazem acentuar a convicção da importância do papel assumido pelas Ordens Religiosas na promoção da viticultura em Portugal. Sabemos que os cistercienses foram os grandes mentores das “*granjas*”, centros modelares de produção agrícola em regime de minifúndio, normalmente situadas a uma distância considerável cerca monástica e, que reconhecemos como antepassadas das actuais “*quintas*” do vinho verde. São João de Tarouca, por exemplo, desenvolve uma política aquisitiva que procurou garantir – para além da consolidada posição duriense – um conjunto de bens e propriedades rústicas e urbanas na margem direita do Douro, coincidindo com o território dos “verdes”. Segundo José Ignacio de la Torre Rodríguez “*o cenóbio tarauçense estabelecerá uma importante granja na foz do rio Douro, na actual freguesia portuense de Lordelo do Ouro*”³³². Apesar do grande interesse dos religiosos de Tarouca se concentrar nas salinas da Foz do Douro, poderá ter sido um entreposto que possibilitou a entrada e saída de vinhos, por via marítima, de e para o Mosteiro. Para além do Porto, o Mosteiro tinha casais junto a Cinfães e Marco de Canavezes, localidades da região dos “verdes”.

A presença destacada da esmagadora maioria das casas beneditinas na região de Entre Douro e Minho³³³ conferiu aos monges negros de São Bento um papel muito activo na dinamização do vinho verde. Apesar do empenho e determinação que estes religiosos colocaram no fabrico do vinho “*não passavam de produtores individuais, sem enólogos, sem comissões de viticultura, todos eles seguindo técnicas ancestrais e*

³³⁰ DE LA TORRE RODRÍGUEZ, José Ignacio – *A visão cisterciense do trabalho*. In “*Cister no Vale do Douro*”. Porto: GEHVID e Afrontamento, 1999, p. 163.

³³¹ Mapa que se situa entre as páginas 18 e 19 da obra já citada de D. Maur Cocheril.

³³² DE LA TORRE RODRÍGUEZ, José Ignacio – *Op. Cit*, pp. 153-54.

³³³ *História Religiosa de Portugal* (dir. de Carlos Moreira de AZEVEDO), vol. II “*Humanismos e Reformas*”. Lisboa: Círculo de Leitores, 2000, p. 203.

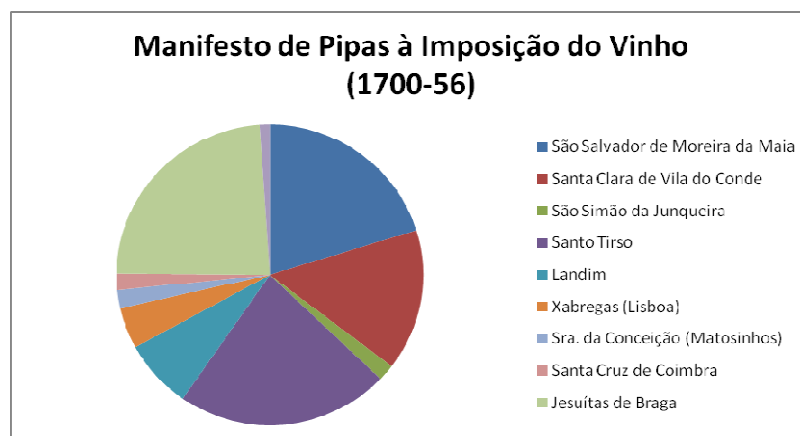
tradicionais. Perante toda a problemática da vitivinicultura moderna, os mosteiros foram apenas interessados precursores, se quiserem, quando muito, verdadeiros amadores de produção. Marcam, por isso, ainda hoje, a paisagem vinícola na região do Entre Douro e Minho, onde, modernamente, se lhes sobrepõem as adegas cooperativas e as quintas dessa entusiasmante rota dos vinhos verdes”³³⁴. Apesar dos mosteiros se dedicarem a uma produção mais tradicionalista, doméstica e menos voltada para os mercados envolventes do seu couro, o manifesto de vinhos à cidade do Porto mostra um peso bastante importante das casas monásticas na comercialização de vinhos:

VINHO MANIFESTADO AO ABRIGO DA ISENÇÃO ÀS ORDENS (1700-1756)

Mosteiro	Anos de Manifesto	Nº de Pipas
São Salvador de Moreira da Maia	1704-1756	229
Santa Clara de Vila do Conde	1704-1752	173
São Simão da Junqueira	1705; 1720 e 1726	20
Santo Tirso	1719-1752	254
Landim	1719-1756	84
Xabregas (Lisboa)	1737; 1748 e 1755	50,5
Sra. da Conceição (Matosinhos)	1736 e 1738	22
Santa Cruz de Coimbra	1741	20
Jesuítas de Braga	1719-1756	270
São Salvador de Grijó	1754	12

FONTE: CARDOSO, António Barros – *Baco e Hermes* (...), vol. I, p. 183

O predomínio jesuítas no manifesto osição revela que estes religiosos se empenharam bastante no trato vinícola durante toda a primeira metade do século XVIII. Segue-se o Mosteiro de Santo Tirso, com 254 pipas. Muito próximo da abadia tirsense estão os Agostinhos de São Salvador de Moreira da Maia, que manifestaram 229 pipas.



FONTE: CARDOSO, António Barros – *Baco e Hermes* (...), vol. I, p. 183.

³³⁴ DIAS, Geraldo Coelho – *O Vinho Verde no Entre Douro e Minho quando não havia Adeas Cooperativas, mas Mosteiros*. In “*Vinho Verde: História, Sociedade, Economia e Património*” (Actas do Congresso). Porto: APHVIN/GEHVID e Confraria do Vinho Verde, 2010, p. 163.

Um pouco mais atrás, surgem as freiras de Santa Clara de Vila do Conde, com 173 pipas. Note-se que vários mosteiros distantes e externos à região dos vinhos verdes apresentam manifestos à imposição do vinho da cidade do Porto: destacamos o Convento de Xabregas, em Lisboa, com 50,5 pipas e o Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra – cabeça dos cónegos regantes de Santo Agostinho em Portugal – com 20 pipas. Quanto à qualidade de vinho manifestado, António Barros Cardoso é categórico: *“grande parte deles, senão mesmo a esmagadora maioria, eram vinhos da região do Douro e por isso capazes de se tornarem generosos, isto é, de envelhecerem durante vários anos sem perderem as suas qualidades”*³³⁵.

Os Mosteiros possuíam terras e propriedades não muito distantes da sua cerca – os chamados *“passais”*³³⁶ (terras “de passagem”, com servidão destinada para o efeito), normalmente dados à exploração de terceiros e que apresentavam grande diversidade de árvores de fruto onde, naturalmente, se contava a vinha. Para além dos mosteiros, também as paróquias exploravam passais; por último, muitas casas monásticas – pela amplitude e vastidão do seu domínio – tinham que recorrer a um regime de exploração agrícola indirecta das suas terras, com vista à sua melhor gestão e rentabilização. A posse de terras na região duriense, por exemplo – tantas vezes “porta de entrada” aos vinhos maduros – exigia um cuidado permanente na sua lavoura e manutenção, bem como a aquisição de barcas de passagem para transporte dos produtos para o couro monástico. Neste sentido, dada a distância geográfica que separava o Mosteiro das suas propriedades, era necessário criar formas de administração intermédias ou indicar pessoas que representassem as instituições junto dos caseiros e trabalhadores rurais que mantinham e cuidavam as terras³³⁷. Por outro lado, como a cobrança de rendas poderia ser obstaculizada pela distância geográfica – possibilitando aos caseiros alguma evasão – era necessário que o Mosteiro garantisse o integral cumprimento por parte dos utilizadores das terras. Foi neste sentido que se criou a figura do “rendeiro”, a quem era entregue a administração e cobrança das rendas³³⁸.

³³⁵ CARDOSO, António Barros – *Baco e Hermes* (...), vol. I, p. 183.

³³⁶ Curioso que as escadas usadas para a vindima tradicional tenham a designação de “passais”.

³³⁷ *“a gestão patrimonial reside no essencial na conservação destes direitos. Como não há uma relação directa, quotidiana, com as formas efectivas de exploração, e como frequentemente são muitos os títulos em causa (em particular no que respeita a foros) a possibilidade de se perderem é elevada. A conservação implica a permanência da visibilidade dos direitos, o seu registo e a preservação dos títulos primordiais e também das sentenças judiciais favoráveis. Por isso mesmo, ressalta a importância do arquivo, da sobrevivência dos registos memoriais que permitam a sua reivindicação”* in COSTA, Fernando Dore – *“Racionalidade económica” e “irracionalidades” na gestão dos patrimónios monásticos*. XXII Congresso da Associação Portuguesa de História Económica e Social. Aveiro: APHES, 2002, p. 3. [Disponível em www2.egi.ua.pt/xxiiaphes/Artigos/a%20FD%20Costa.PDF], consultado em 15 de Julho de 2010.

³³⁸ OLIVEIRA, Aurélio – *A Renda agrícola em Portugal durante o Antigo Regime*. In *“Revista de História Económica e Social”*, nº 6, Jul-Dez 80. Lisboa: Sá da Costa Editora, 1980, pp. 1-56.

4.2. O Vinho Verde e o Clero Nortenho: uma relação de amor/ódio?

Apesar dos estudos sobre a História do Vinho Verde e da sua viticultura serem relativamente escassos, não poderemos deixar de registar algumas questões que nos têm inquietado no decorrer desta investigação. Uma delas está relacionada com o papel desenvolvido pelas ordens religiosas na promoção da viticultura e do vinho enquanto bem económico e bem espiritual cabendo aos Mosteiros, de forma consciente, o papel de grandes difusores do plantio e cultivo da vinha³³⁹.

A confirmar esta tese temos notícias que mostram que muitos abades se envolveram, directamente, nos circuitos de comercialização do vinho verde, aproveitando a sua condição de vizinhos da cidade do Porto – referimo-nos aos abades de Alpendurada (vizinho por carta de 28 de Setembro de 1385), Ancede (vizinho antes do reinado de D. João I) e Paço de Sousa (vizinho em 3 de Novembro de 1390)³⁴⁰. Lembre-se que, ao contrário dos restantes “comerciantes” – que deveriam vender o seu vinho “*em barquas sobre augua e a prancha*” – o vinho vendido pelos “vizinhos da cidade”, poderia ter como destinos as tabernas da cidade (grandes centros de consumo), bem como outros locais menos vigiados pelas autoridades camarárias³⁴¹.

Parece haver, no entanto uma aparente contradição entre os percursos quase sempre unidos dos Clérigos Nortenhos e o do Vinho Verde no que ao seu consumo diz respeito por banda dos conventuais e monásticos de Entre Douro e Minho – ou seja – apesar de serem notórios os esforços das Instituições Monásticas em promover a viticultura do Vinho Verde, nomeadamente através dos contratos de prazo que vão fazendo com os rurais responsáveis pela exploração das terras e pelas despesas que muitos consagram à manutenção e tratamento dos vinhedos, não deixa de ser estranho que os mesmos institutos religiosos importem sucessivamente vinhos “maduros” do Douro para o consumo da sua mesa. Quais os motivos que estarão na origem desta atitude? Uma desconfiança em relação aos vinhos produzidos nas suas próprias cercas? Um estômago pouco propenso ao grau de acidez dos “verdes”? Um simples capricho? Haveria casas durienses que fizessem permutas com os Mosteiros do Noroeste?

³³⁹ “À semelhança do que sucedeu um pouco por toda a Europa foram também as corporações religiosas quem primeiro se interessou pela cultura da vinha na região dos vinhos verdes” in CARDOSO, António Barros e SILVA, Francisco Ribeiro da – *O Porto do Vinho*. Porto: Livraria Civilização Editora, 2007, p. 41.

³⁴⁰ VENTURA, Margarida Garcez – *O vinho e o estatuto de vizinhança de alguns abades do bispado do Porto, ou de como do facto económico se passa à história política*. In “*Douro – Estudos e Documentos*”, vol. III (5). Porto: GEHVID, 1998, pp. 89-93.

³⁴¹ BARROS, Amândio Jorge Morais – “*Por ser de sua lavra e cutelo*”: questões entre o Porto e o mosteiro de Ancede relativas à venda de vinhos na Idade Média. In “*Douro – Estudos e Documentos*”, vol. III (5). Porto: GEHVID, 1998, p. 55.

Relativamente ao papel desenvolvido pelos monges minhotos na difusão e promoção da cultura do vinho verde e na sua qualificação contínua, importa dizer que era nos bens sob a sua directa supervisão – passais, cerca e hortas – que se produzia, em geral, o vinho de mais apurada qualidade³⁴². De facto – como já foi referido – não parecem existir grandes dúvidas quanto ao facto desta política ser consciente, sustentada e respaldada numa estratégia global de desenvolvimento de uma economia rentista, na qual a mais-valia agrícola era essencial³⁴³. Também no domínio da construção de lagares se faz sentir este papel interventivo das ordens religiosas – Hugh Johnson recorda as lagaretas de madeira do Mosteiro de Clos Vougeot, instituído pela Abadia de Cister, casa mãe da Ordem dos Monges Brancos, graças a numerosas doações e escambos, com o objectivo de produzir vinho de qualidade³⁴⁴, seguidas nos mosteiros de Entre Douro e Minho, por exemplo, em Bustelo – como veremos mais adiante.

Aurélio de Oliveira, estudioso da Ordem Beneditina e da Economia de Antigo Regime afirma que “*todos os Mosteiros de São Bento se acham praticamente implantados dentro da actual Região dos Vinhos Verdes*”³⁴⁵. Esta correspondência acaba por ligar indelevelmente a Ordem ao Vinho Verde. Até porque a esmagadora maioria da produção de vinho em terras beneditinas era em vinho verde. Contudo, estes vinhos eram, em geral preteridos face aos maduros³⁴⁶. O que significa este investimento aparentemente inconsequente num produto de pouco valor e depreciado em geral? Como poderiam os monges assumir uma política arriscada de desenvolvimento do vinho verde, correndo o risco de não o escoar convenientemente?

É importante sublinhar que, relativamente aos maduros “*os religiosos de S. Bento [...] iam buscá-los ou mandavam-nos vir das terras altas de trás-os-Montes e da região duriense, tendo tido algumas casas carreiros e carrejões próprios e assegurados para o efeito*”³⁴⁷. Para além do cuidado logístico necessário à escolha e transporte dos melhores vinhos para a mesa monástica, há que ter em conta os custos que tais operações acarretavam para os cofres dos cenóbios minhotos. Por um lado “*se*

³⁴² “Era nos limites dos bens sob administração directa (cercas, passais, quintas, herdades) que os monges agrónomos de São Bento promoveram de modo muito particular – e regra geral quase sempre – uma exploração agrícola notável e quase sempre também modelar sob todos os pontos de vista” in OLIVEIRA, Aurélio de – *Níveis de produção vinícola no Entre Douro e Minho (1629-1822)*. In Actas das I Jornadas Norte de Portugal-Aquitânia. Porto: CENPA e Universidade do Porto, 1984, p. 325.

³⁴³ Sobre esta matéria veja-se o que fica dito em CARDOSO, António Barros – *Les Vins du Douro et les Maisons Religieuses do Porto (XVIIIe Siècle)*, in “*Faire Vivre le Terroir- AOC, terroirs et territoires du vin*”. Bordeaux: Presses Universitaires de Bordeaux, 2010.

³⁴⁴ JOHNSON, Hugh – *Op. Cit.*

³⁴⁵ OLIVEIRA, Aurélio de – *Níveis de produção vinícola (...)*, p. 327.

³⁴⁶ *relativamente pouco apreciados, de menor consumo e estima. Nesses tempos, não seria por isso de esperar à partida, interesses muito alargados e constantes no incremento da sua cultura. Ora isso não acontecerá e o que sempre de um modo geral se pôde constatar foi, ao invés, um cuidado sempre atestado na sua promoção e difusão particularmente no século XVIII*” in Idem *Ibidem*, p. 327-328.

³⁴⁷ Idem *Ibidem*, p. 328.

os monges foram bons agentes na difusão da cultura dos verdes, não o foram seguramente e na mesma proporção no seu consumo. Preferiram quase sempre os maduros menos ácidos e mais apaladados. Não quer dizer-se, porém, que não se fizesse algum consumo dos Verdes – facto assegurado quando eram de zonas mais “generosas” como Basto, ou Ganfei, por exemplo!”³⁴⁸. Não sendo necessário corroborar esta ideia, podemos dizer – baseando-nos na nossa própria investigação – que noutras ordens religiosas o mesmo se passava quanto à preferência pelos maduros³⁴⁹. Mas então – pergunta-se – se o vinho não era consumido pelos monges, quem afinal o bebia? A diversa prole de colaboradores que ajudava os monges em todos os trabalhos agrícolas e de manutenção da propriedade monástica. Até porque “os Mosteiros foram, pelo geral, permanentes oficinas de construção. Havia, por conseguinte que assegurar estes consumos e a solução foi o alargamento e incremento da cultura, pois as quantidades provenientes das rendas eram relativamente diminutas e sobretudo mantiveram-se constantes”³⁵⁰. O vinho dos foros foi o eleito.

Se fizermos o esforço de imaginar um dia de intenso trabalho no campo, debaixo de um sol abrasador, não será difícil de imaginar que para o trabalhador fosse reconfortante beber um trago de vinho verde. O baixo grau alcoólico e a sua natural frescura ajudavam também na importante missão de “matar a sede”. Para além disso, o vinho proporcionava o convívio com os colegas e uma pausa para retemperar forças. Mas seriam os trabalhadores os únicos consumidores do vinho dos monges de São Bento? Não – uma parte da produção ia para a comercialização. Os Mosteiros gozavam da possibilidade de colocarem os seus vinhos nos mercados e tabernas³⁵¹ das vilas e cidades do Entre Douro e Minho. As receitas resultantes dessas vendas: “*aplicaram-se muitas vezes para a obtenção dos maduros*”³⁵².

Quanto à produção “*fazia-se, como se sabe, à base das vides de enforcado. A esmagadora maioria proviria desse sistema de cultura a mais generalizada entre os incolos da região*”. Parece que algumas Ordens Religiosas partilhariam deste ponto de vista e não aceitariam na sua mesa outra espécie de vinhos que não os maduros. Não admira pois que se fale no vinho verde como um produto de matriz camponesa –

³⁴⁸ Idem *Ibidem*, p. 328.

³⁴⁹ Nas nossas incursões pelo fundo documental do Mosteiro de São Salvador de Moreira da Maia descobrimos, na consulta de um *Livro de Receitas e Despesas*, que o mesmo se passava nesta casa monástica dos Cônegos Regrantes de Santo Agostinho (ditos “Crúzios” pela sua dependência do Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra, casa mãe da Ordem em Portugal). Mais adiante teremos oportunidade de mostrar estes dados de forma mais desenvolvida.

³⁵⁰ Idem *Ibidem*, p. 329.

³⁵¹ Note-se que o uso da palavra “taberna” neste contexto tem como significado um grande centro de redistribuição de vinho para consumo – uma espécie de “armazém”, digamos assim e não propriamente a noção corrente de espaço onde se consome vinho.

³⁵² Idem *Ibidem*, p. 329.

produzido e maioritariamente consumido pelos estratos mais necessitados economicamente. Esta imagem poderá ganhar evidência se tivermos em conta que os clérigos e alguns nobres subscreviam opinião idêntica à de Crawford. No caso da Abadia de Tibães “*o gasto de vinhos verdes era de si considerável, apesar de se preferir para consumo privado, o maduro. Todavia a criadagem e assalariados faziam dele bebida diária*”³⁵³. No caso do mosteiro de Bustelo verifica-se que “*quanto à qualidade da bebida determina-se a obrigatoriedade de consumo de vinho «maduro e são, sem agoa nem mistura de vinho verde», o que segundo o mesmo texto, estava proibido «em virtude da Sancta Obediencia» [ou seja, a Regra de S. Bento]*”³⁵⁴. Esta medida da Regra Beneditina não deixa uma vez mais de ser paradoxal com a prática agrícola dos cenóbios do Noroeste Português: à mesa, a preferência pelo vinho maduro, mais aveludado e suave; no campo, a cultura insistente e persistente da vinha verde. Por outro lado esta determinação – que visa proibir um acto que já se praticava e se queria controlar e disciplinar – não deixa fazer pensar nos excessos de fervor báquico de alguns religiosos, que recorriam às misturas de espécies de vinho ou destes com água.

Apesar de todos os obstáculos canónicos e da preferência dos monges pelo vinho maduro, o vinho verde foi sempre bem necessário para os gastos correntes com os colaboradores leigos da casa³⁵⁵ e alguns monges rendidos ao paladar dos verdes. Percebe-se que as necessidades de produção de vinho verde (próprio ou adquirido junto de outras casas monásticas) aumentassem ao ritmo dos trabalhos agrícolas mais intensos e de um consequente aumento da mão-de-obra para a lavoura. Também já percebemos que a preferência pelos maduros tem, inclusive, uma sustentação legal, para além do “*hábito que fez os monges*”, ou seja, a educação do seu paladar no sentido de dar primazia aos vinhos mais serenos.

No caso de um mosteiro minhoto, Ganfei, um grande difusor do vinho verde nas suas terras próximas das cercanias de Monção, os religiosos também preferiam o vinho maduro para seu consumo³⁵⁶. Isto parece tanto mais estranho quanto o facto de Ganfei

³⁵³ OLIVEIRA, Aurélio de – *A Abadia de Tibães e o seu domínio (1630-1680)*. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto (Dissertação de Licenciatura em História), 1974, p. 275.

³⁵⁴ MAIA, Fernanda Paula Sousa de Oliveira – *À mesa com os monges de Bustelo: algumas regras de conduta*. In “*Humanística e Teologia*”, Tomo XIV, Fascículo 13. Porto: Faculdade de Teologia da Universidade Católica Portuguesa, 1993, p. 364.

³⁵⁵ “*sabemos que as necessidades do mosteiro em vinho verde foram sendo progressivamente maiores ao longo dos tempos. Apesar de os monges para seu consumo próprio, terem optado pela aquisição de vinhos maduros, melhor apaladados e muito menos ácidos que os verdes, necessitavam, porém, de manter um nível de produção própria suficiente para satisfazer as necessidades dos inúmeros criados e assalariados que asseguravam regularmente os trabalhos agrícolas quotidianos*” in MAIA, Fernanda Paula Sousa de Oliveira – *A Vitivinicultura no Mosteiro de Bustelo: produção e rendas (1638-1821)*. In “*Revista de Ciências Históricas*”, Vol. VII. Porto: Universidade Portucalense, 1993, p. 163.

³⁵⁶ “*os monges de Ganfei, ainda que grandes difusores do Vinho Verde no Alto Minho, uma vez que as suas propriedades de domínio indirecto se estendiam por todo o concelho de Valença, e parte das*

estar situado numa zona de excelentes vinhos (“alvarinhos”). Será que os monges tinham mesmo aversão pelo vinho verde? Não nos esqueçamos que eles promoveram a sua viticultura constantemente e vão continuar o plantio e o cuidado sistemático das suas vinhas³⁵⁷. Será que a difusão da viticultura nos Mosteiros teve, para além do objectivo imediato de produzir vinho para abastecer a vasta criadagem e para pequenas ofertas e vendas, como objectivo consciente e concertado, da parte das instituições monásticas, a exportação para o mercado nacional? Acreditamos que sim, já que os consumos urbanos têm tendência a crescer a partir do século XVIII³⁵⁸.

Refira-se que, para além de constituir um alimento importante do vasto quadro de serviços que as diversas instituições monásticas tinham à sua disposição, o vinho verde assumiu, para a Ordem Beneditina, uma dimensão de “moeda de troca” para a obtenção de vinhos maduros para a mesa monástica. E, por isso, não nos deve surpreender o forte envolvimento das Ordens na sua produção e comercialização:

- Em 1599 e 1600, D. Frei Luís Álvares de Távora, Balio de Leça, terá extraído do Douro cerca de 3.000 pipas. Como refere Francisco Ribeiro da Silva “*como o mais genuíno e despreconceituado dos mercadores, o Balio comprou o líquido generoso a troco de dinheiro e também pão e outras coisas e tencionava vendê-lo em São João da Foz, Matosinhos e exportar parte considerável para o Brasil*”³⁵⁹. Frei Luís Álvares de Távora era, além de Balio de Leça, Comendador de Poiares, tendo adquirido várias propriedades na região duriense para enriquecer o baliado. Deste conjunto, destaca-se a quinta da Vacaria (situada na freguesia de Vilarinho de Freires³⁶⁰, concelho de Peso da Régua) que foi comprada por 2.000 cruzados em nome de Gaspar de Sousa, Governador dos Estados do Brasil e irmão de Frei Luís de Távora. Feita a compra, o Balio de

freguesias de Paredes de Coura, e inovadores na medida em que intensificaram um sistema de cultivo que permitia obter vinho de melhor qualidade, não foram os seus maiores apreciadores pois recorriam à compra de vinho maduro para consumo próprio” in TABORDA, Célia – *Op. Cit.*, p. 350.

³⁵⁷ “ora, o vinho de Ganfei tinha e tem características especiais, o que o destaca dos outros vinhos verdes. Está numa região de solo e clima favoráveis a esta cultura, estando as terras do mosteiro ainda mais privilegiadas por se encontrarem situadas numa encosta, mais expostas ao sol e abrigadas do vento. O vinho que lá se colhia era de óptima qualidade, incluindo no tipo de Monção, era considerado dos mais valiosos da região, e de tal forma foi apreciado que desde o século XVI começou a ser exportado” in *Idem Ibidem*, p. 350.

³⁵⁸ Cf. *Idem Ibidem*, p. 350.

³⁵⁹ SILVA, Francisco Ribeiro da – *O Porto e o seu termo (1580-1640): os homens, as instituições e o poder*. Coleção “Documentos e Memórias para a História da Cidade do Porto”, nº 46, vol. I. Porto: Câmara Municipal do Porto, 1988, p. 137.

³⁶⁰ Curioso verificar que, ainda hoje, a freguesia de Leça do Balio apresenta, na sua toponímia, a “Rua de Vilarinho de Freires”. Inegável, portanto, a ligação forte entre o Baliado e a localidade duriense.

Leça mandou enriquecer a quinta com cinco salas de sobrados, tendo ainda construído três lagares e duas adegas³⁶¹.

- Os Beneditinos do Porto (São Bento da Vitória, sobretudo), que entre 1630 e 1640 manifestaram aos responsáveis pela “*Imposição do Vinho*” uma média de anual de 30 pipas³⁶².
- Também os Mosteiros de Santo Tirso de Riba b’Ave (Beneditino), de Santo Agostinho da Serra do Pilar (Agostinho) e de Tarouca (Cisterciense) declaram, em 1638, cerca de 88 pipas³⁶³.

Durante o século XVIII, sobretudo na sua primeira metade, verificamos que muitas casas religiosas da cidade do Porto procuram, na comercialização de vinho, uma renda que não deveria ser despicienda. Tal sucede com os religiosos de Santo Elói (ou Lóios), os Jesuítas do Colégio dos “Grilos”, os Padres de São João Novo, os Carmelitas Descalços e os Oratorianos que possuíam produções próprias na região duriense e colocavam os seus excedentes na praça, para venda³⁶⁴. Neste grupo incluem-se, também, os Cistercienses (Monges Brancos) que possuíam quintas no Douro e colocavam, também, o seu vinho na cidade do Porto.

Deve também notar-se que muitas casas religiosas procuravam, apenas, transportar os vinhos do Douro até às suas instalações com o intuito de serem usados para “*consumo da casa*”. Neste segundo grupo de institutos religiosos contam-se o Convento de São Domingos, os Agostinhos da Serra do Pilar, os Franciscanos e os Beneditinos Negros da Vitória, de São João da Foz, Santo António de Vale da Piedade, para além das freiras da Porta de Carros e Corpus Christi³⁶⁵.

Qualquer que fosse o propósito do uso do vinho por parte das diversas congregações religiosas que se encontravam sediadas na cidade do Porto, deve reconhecer-se que a propriedade de terras especialmente vocacionadas para a produção de vinhos maduros ou verdes foi um elemento que propulsionou o envolvimento dos mosteiros e conventos no negócio vinícola. Apresentamos, em seguida, alguns dados colhidos nos registos da “*Imposição do Vinho*” (existentes no AHMP/Casa do Infante) para a primeira metade do século XVIII que poderão esclarecer o alcance deste importante recurso económico:

³⁶¹ MARTINS, Fausto – *Quinta da Vacaria: a cultura da vinha num documento do século XVII*. In “*Douro – Estudos e Documentos*”, vol. II (4). Porto: GEHVID, 1997, pp. 361-362.

³⁶² AHMP – *Imposição do Vinho*, livs. 10-19.

³⁶³ AHMP – *Imposição do Vinho*, liv. 17, fol. 17.

³⁶⁴ CARDOSO, António Barros – *Baco e Hermes*, vol. II, p. 841.

³⁶⁵ Idem *ibidem*, p. 841.

Período	Instituição Religiosa	Pipas manifestadas
1700-1756	Padres de São Domingos	399
1700-1735	Lóios	919,5
1651-1654	Jesuítas do Colégio	101
1704-1756	Companhia de Jesus	727,5
1704-1756	Eremitas de São João Novo	168,5
1705-1735	Agostinhos da Serra do Pilar	263
1735-1756	São Francisco do Porto	123,5
1705-1755	Carmelitas Descalços	312
1709-1756	Benedictinos da Vitória	139
1709-1736	Congregação do Oratório	705
1710-1756	S. Bento de Avé Maria	126
1735-1754	Sto. António Vale Piedade	44

FONTE: CARDOSO, António Barros – *Baco e Hermes*, vol. I, pp. 181-195

No quadro apresentado, há três institutos que merecem particular referência:

1. Em primeiro lugar, os seculares da Congregação de São João Evangelista mais conhecidos na cidade por, “padres lóios”), cuja média de consumo anual se situava, segundo Barros Cardoso, nas 30,5 pipas³⁶⁶. Em 1729, estes religiosos obtêm uma produção de 52 pipas e colocam 10 para venda na cidade, pelas quais pagaram 720 réis de imposição. Das restantes 41 fizeram prova em como as consumiram no Convento, evitando o pagamento do respectivo imposto³⁶⁷. Apesar das vendas não serem significativas, a qualidade do vinho destas terras durienses não deixa dúvidas, sendo considerado por Pinho Leal como “*o melhor vinho branco do Douro*”³⁶⁸.
2. Em seguida, os Jesuítas que, no conjunto da Ordem, apresentam mais de 800 pipas no período cronológico considerado. Sabemos que os vinhos produzidos na Quinta da Vacaria (por nós já mencionada neste estudo) eram bastante afamados e que o inglês Simão Nutte nela se abastecia regularmente. É por isso plausível, segundo Barros Cardoso, que “*tais vinhos raramente entravam na Imposição do Porto em nome do Colégio, mas sim já por conta deste [Nutte] e provavelmente de outros mercadores estrangeiros*”³⁶⁹. Quer isto dizer que os quantitativos declarados na “*Imposição*” devem ser entendidos, apenas, como uma parte da produção que os jesuítas tinham nas suas propriedades e não como a totalidade.

³⁶⁶ CARDOSO, António Barros – *Baco e Hermes* (...), vol. I, p. 185.

³⁶⁷ Idem *ibidem*, p. 185.

³⁶⁸ citado por CARDOSO, António Barros – *Baco e Hermes* (...), vol. I, p. 185.

³⁶⁹ Idem *ibidem*, p. 188.

3. Os Padres Lóios consumiam no seu convento cerca de 19 pipas de vinho por ano. Tal quantidade demonstra a força quantitativa da comunidade, que contava com bastantes efectivos, mas esclarece-nos que “*para lá dos vinhos manifestados ao abrigo da Isenção de que gozavam as religiões, faziam entrar na cidade vinhos de sua lavra destinados a venda e outros que adquiriam aos pequenos lavradores “à bica” do lagar*”³⁷⁰. Quer isto dizer que há, nos oratorianos portuenses, uma forte componente comercial que os números da imposição vincam muito bem e que levam Barros Cardoso a considerar que “*tudo leva a crer que, ao longo de toda a primeira metade do século XVIII tenham apostado num sector económico em franco progresso, o dos vinhos do Porto*”³⁷¹. Estes vinhos eram regularmente vendidos aos comissários de firmas inglesas de vinho do Porto o que revela o grau de apreciação que o vinho destes religiosos obtinha junto dos ingleses.

No caso do Entre Douro e Minho, como este estudo procurará mostrar, a Ordem Beneditina, através dos seus Monges Negros, de observância cluniacense, é uma das mais destacadas produtoras de vinho verde em toda a província do Entre Douro e Minho, na qual detinha vastas propriedades agrícolas com capacidade produtiva no sector vinícola. Apesar da vertente comercial não ser tão sublinhada como a dos institutos religiosos portuenses que negociavam vinho do Douro, parece interessante verificar que, depois de satisfeitas as necessidades internas e de consumo dos religiosos e restantes colaboradores laicos da casa, os mosteiros de São Bento procuram colocar os vinhos fora da cerca monástica, para consumo de todos quantos apreciassem o vinho verde minhoto. Esta opção é feita, por um lado, porque o vinho tinha rápida tendência a deteriorar-se com o calor e outros agentes atmosféricos, para além da sua venda constituir o ingresso de riqueza e mais-valias essenciais ao crescimento e consolidação da vidas das comunidades, tão importante num modelo autárcico de “*res publica*” monástica que a regra beneditina fomentava. Com efeito, é bem visível em todo este conjunto de investimentos, a procura, por um lado, da sustentabilidade económica e financeira das casas, já que os mosteiros viviam, em grande medida, daquilo que conseguissem produzir, sendo também interessante verificar que, todo o dinheiro que fosse realizado na venda de vinho, seria incorporado no “*depósito*” (cofre do Mosteiro) para futuros investimentos.

³⁷⁰ Idem *ibidem*, p. 192.

³⁷¹ Idem *ibidem*, p. 193.

V Capítulo

AS VINHAS E OS VINHOS DOS MOSTEIROS BENEDITINOS

5.1. MOSTEIRO DE SANTO TIRSO

“Abadia e patronos constituem um conjunto cuja riqueza é comparável, ou por ventura superior, à de algumas dioceses do país”

José MATTOSO – *O Mosteiro de Santo Tirso e a cultura medieval portuguesa*, p. 259.

Situado no vale do Rio Ave, o Mosteiro de Santo Tirso desempenhou, no decurso da história religiosa e política de Portugal um papel cimeiro e de grande relevo. Fundado em 978, por Unisco Godiniz e pelo seu marido, Aboazar Lovesendes (neto do Rei Ramiro II de Leão), primeiro e mais longínquo representante da família da Maia.

Segundo Francisco Carvalho Correia, grande estudioso desta instituição monástica, pouco se sabe sobre a história da abadia tirsense entre 978 e 1098 (data da carta de Couto concedida pelos Conde Portucalenses ao Mosteiro)³⁷²:

- Desconhece-se a observância inicial (seria já beneditina? Seria agostinha?)
- Não se sabe que aspecto teriam a igreja conventual e a residência monástica
- Ignora-se a estrutura e características da comunidade monástica inicial

O primeiro documento que fala sobre a comunidade monástica tirsense data de 1060 (nº 425 dos “*Diplomata et Chartae*”) e resulta de um diploma que anula a doação de todos os bens feita por Gonçalo Pais ao Mosteiro, com a condição de o tratarem da enfermidade de que padecia³⁷³. Os monges não fizeram o tratamento de ânimo leve, por isso, Gonçalo Pais decide doar os seus bens ao seu pai, Paio Gonçalves, para que ele o pudesse tratar. Esta informação – aparentemente colateral e inofensiva – o que nos revela sobre Santo Tirso já no século XI? José Mattoso responde-nos: que “*o mosteiro deveria ser suficientemente rico para se poder dar ao luxo de os perder* [bens de Gonçalo Pais]”³⁷⁴.

³⁷² CORREIA, Francisco Carvalho – *O Mosteiro de Santo Tirso de 978 a 1588: a silhueta de uma entidade projectada no chão de uma história milenária* (dissertação de Doutoramento apresentada à Faculdade de Geografia, História e Arte da Universidade de Santiago de Compostela). Santo Tirso: Câmara Municipal, 2009, vol. 1, p. 73. Este autor fala de uma “*silhueta imprecisa*” do Mosteiro nestes seus primeiros tempos de existência documental.

³⁷³ MATTOSO, José – *O Mosteiro de Santo Tirso e a cultura medieval portuguesa*. In “*Religião e Cultura na Idade Média Portuguesa*”. Rio de Mouro: Círculo de Leitores, 2002, p. 260.

³⁷⁴ Idem *ibidem*, p. 260.

Dúvidas não parece haver quanto à umbilical ligação entre a vila (depois cidade) e o Mosteiro. Para Carvalho Correia, “*o Mosteiro gerou a cidade*” de tal forma que, logo no século XI, se tratou de fazer a ligação entre a casa monástica e a estrada Guimarães-Porto³⁷⁵. O burgo tirsense ganhou uma nova centralidade: a ele acorrem artífices, lavradores, artesãos e outros trabalhadores que se vão acantonar num espaço de cerca de meio quilómetro, tendo o Mosteiro como sua referência maior³⁷⁶.

No ano de 1092, com a eleição do Abade D. Gaudemiro – por voto dos monges (com a participação dos vários padroeiros do Mosteiro: cerca de 20) – confirmado por D. Crescónio, Bispo de Coimbra, é possível que a Regra Beneditina tenha sido introduzida na comunidade³⁷⁷. Nesta mesma cerimónia, Santo Tirso recebe uma das mais importantes figuras da Península Ibérica e, mesmo, da Europa Ocidental: o Arcebispo de Toledo, D. Bernardo. Tal paragem, no regresso do Concílio de Husillos, mostra a importância que a Abadia Tirsense possuía nesta altura³⁷⁸. É também a partir do abaciado de Gaudemiro (pelo menos) que os monges passam a ser eleitos de forma vitalícia. Isto acontecerá até 1402, ano em que falece o abade D. Vicente Rodrigues.

Em 1098 – como se disse – o Mosteiro recebe carta de Couto concedida pelo Conde D. Henrique ao patrono de Santo Tirso e alto dignitário da família da Maia, D. Soeiro Mendes (ver colectânea “*Documentos Medievais Portugueses – Documentos Régios*, nº 4”)³⁷⁹. Trata-se da primeira carta de couto concedida pelo Conde e que aumentou, significativamente, os domínios do magnate maiato. Neste documento, em que se respeita a procedência do mártir Santo Tirso como orago, afirma-se também a protecção secundária de Nossa Senhora da Assunção. Entre 1100 e 1101, o Mosteiro envolve-se numa controvérsia com o Arcebispo Primaz de Braga, (São) Geraldo de Moissac, a propósito do acolhimento que os monges tirsenses, desde tempos antigos, faziam de todo o tipo de pessoas – fossem mais necessitadas ou mais abastadas – que ao cenóbio se dirigiam pelas mais variadas razões. Segundo Francisco Carvalho Correia “*eclesiásticos ou leigos, pobres ou da fidalguia, todos encontravam na nossa casa religiosa uma telha que os abrigasse e um naco de pão que lhes fornecesse vigor*”³⁸⁰. Apesar desta polémica, São Geraldo, que visitou várias vezes a comunidade, nunca pôs em causa a idoneidade e a conduta apropriada dos religiosos de Santo Tirso – privilégio raro à época³⁸¹. No ano de 1115, o Bispo D. Hugo ausenta-se por período considerável

³⁷⁵ CORREIA, Francisco Carvalho – *Op. Cit*, p. 64.

³⁷⁶ cf. *Idem ibidem*, p. 64.

³⁷⁷ *Idem ibidem*, p. 74.

³⁷⁸ MATTOSO, José – *Op. Cit*, p. 261.

³⁷⁹ *Idem ibidem*, p. 260.

³⁸⁰ *Idem ibidem*, p. 73.

³⁸¹ MATTOSO, José – *Op. Cit*, p. 261.

da prelazia portuense e confia o governo eclesiástico a D. Gaudemiro, abade de Santo Tirso – outro sinal de indiscutível importância do cenóbio³⁸².

Em 1147, ano da conquista de Lisboa, o cruzado que relata a conquista da capital refere a Abadia como um dos mais importantes locais do noroeste peninsular, em conjunto com as cidades de Tui, Braga e Porto. Segundo José Mattoso, entre 1100 e 1200, a diocese do Porto apresenta cerca de 24 a 36 mosteiros. No entender do Padre Carvalho Correia, cada um desses institutos monásticos deveria ter, em média, cerca de 8 conventuais. As casas deveriam comportar, no máximo, cerca de 20 monges. Na sua opinião, o Mosteiro deveria ter cerca de 23 elementos por volta de 1171³⁸³.

No início do século XIII, a infanta Mafalda (filha de D. Sancho I) faz importantes doações ao Mosteiro de Santo Tirso, que são ampliadas e reforçadas por D. Sancho II. O Rei D. Afonso II esteve no mosteiro aquando dos seus conflitos com o seu meio-irmão Martim Sanches, tendo mesmo o monarca nomeado o abade tirsense como membro da comissão que levou a cabo as primeiras *Inquirições Gerais* do Reino, realizadas em 1220³⁸⁴. Já no tempo de D. Sancho II – e por comum acordo com o Arcebispo de Braga, D. Estevão (1223) – a coroa compromete-se a depositar no Mosteiro a quantia de 5.000 dos 30.000 áureos que lhe devia pelos grandes prejuízos causados no tempo de D. Afonso II, aquando das “*Leis de Desamortização*”³⁸⁵.

O Mosteiro gozava, ainda, de boa reputação junto da Santa Sé. De entre as várias bulas que lhe são concedidas durante o século XIII, destacamos a de Inocêncio III que, em 1214, nomeia o Abade de Santo Tirso para mediar um conflito entre o Mosteiro da Costa e o Arcebispo de Braga³⁸⁶. Relativamente à estrutura da propriedade monástica, em 1258 – data das *Inquirições Gerais* de Afonso III – o Mosteiro possuía mais de 500 casais (Mattoso fala em 540) concentrados no espaço correspondente à antiga Terra da Maia, entre os rios Ave e Douro³⁸⁷. Para além disso, a Abadia detinha direitos sobre 9 igrejas paroquiais e soberania eclesiástica partilhada em outras 4. Esta mancha fundiária alarga-se no inquérito feito nos tempos dionisinos (1320), havendo registo que só os direitos sobre as igrejas rendiam a Santo Tirso 8.000 libras anuais.

D. Dinis vai hospedar-se na casa tirsense, em 1288 (ao viajar de Leça do Balio para Braga e, de novo, no regresso da cidade arsenalista para o Porto). O mesmo monarca vai escolher para seu confessor e capelão-mor um religioso do Mosteiro: Frei João, que será

³⁸² Idem *ibidem*, p. 261.

³⁸³ CORREIA, Francisco Carvalho – *Op. Cit.*, p. 63 – “e ainda num documento de 1171: num tratado entre o Abade e Monges de Santo Tirso, no roborat final, dele descem 23 traços verticais que poderão corresponder aos sinais de confirmação do abade e dos vinte e dois dos seus elementos conventuais”.

³⁸⁴ MATTOSO, José – *Op. Cit.*, p. 261.

³⁸⁵ Idem *ibidem*, pp. 261-262.

³⁸⁶ Idem *ibidem*, p. 262.

³⁸⁷ CORREIA, Francisco Carvalho – *Op. Cit.*, p. 63 e MATTOSO, José – *Op. Cit.*, p. 261.

agraciado com vários bens entre 1320 e 1322³⁸⁸. Em 1402, o Mosteiro vive tempos agitados: há uma tensão entre os monges, que pretendem designar novo abade por eleição “*inter pares*” – como era uso – e o Rei D. João I que se recusa a aceitar o abade indicado na eleição: o conventual João da Maia. Assim sendo, o padroeiro (ou patrono) do Mosteiro e o monarca decidem indicar João Afonso Aranha para o abaciado tirsense, a contragosto dos monges. A nomeação acaba por ser aceite pela comunidade. Só que, entretanto, D. João I queria mais: procurava, junto da Santa Sé, que a prerrogativa de nomeação do abade tirsense passasse a ser régia – e isso mesmo consegue obter do Cardeal de Nápoles. Em 1402, o fidalgo galego Martim Aires (preferido de D. João I) é apontado como Abade de Santo Tirso³⁸⁹.

Assim, entre 1402 e 1588, Santo Tirso conhece uma nova fase: a dos Abades Comendatários – ou seja, proprietários da Comenda de Santo Tirso – nomeados pela Coroa. O último abade comendatário do Mosteiro será o Cardeal Alexandre Farnese (antigo Bispo do Porto e administrador apostólico da Diocese de Viseu), sobrinho do Papa Paulo III que, em 1588, resigna a esta condição pelo censo anual de 400 000 réis.

Nos finais do século XVI e inícios do século XVII, o Mosteiro de Santo Tirso – e toda a Congregação Beneditina Portuguesa – abrem-se à reforma interna e procedem a profundas alterações ao seu funcionamento.

As vinhas medievais do Mosteiro de Santo Tirso

Uma das mais preciosas indicações que os livros de contratos de emprazamento (vulgarmente designados de prazos) nos fornecem consiste na localização geográfica das principais áreas de vinhedo. Apesar do limite temporal definido para a realização deste trabalho não nos ter possibilitado a sistematização de uma cartografia extensiva partindo da análise dos livros de Prazos, é possível construir uma tabela com alguns dados matriciais para o século XV que em seguida apresentamos:

Data	Resumo
19 de Agosto de 1436	Prazo entre o Mosteiro e Martim Roiz de uma vinha (“ <i>da nossa vinha do paaço</i> ”) com rendas a pagar no Natal, Páscoa e Dia de São João. Obrigação de pagar geiras ³⁹⁰ .
16 de Agosto de 1459	Prazo entre o Mosteiro e Catarina, mulher de Estevão Pais de uma vinha no couto de São João da Foz ³⁹¹ .
12 de Agosto de 1463	Prazo entre o Mosteiro e João Anes de Parada de uma vinha pertencente à capela de Dona Aldonça (a pagar no Natal, Páscoa e Dia de São João), no

³⁸⁸ MATTOSO, José – *Op. Cit.*, p. 262.

³⁸⁹ Idem *ibidem*, p. 75.

³⁹⁰ Fol. 15

³⁹¹ Fol. 93

	lugar de Parada ³⁹²
2 de Janeiro de 1463	Prazo entre o Mosteiro e Egas Gonçalves de uma vinha na herdade das “ <i>Vinhas Velhas</i> ”, na freguesia de São Miguel do Couto ³⁹³
10 de Outubro de 1463	Prazo entre o Mosteiro e Gonçalo Anes de uma vinha no lugar de Moreira ³⁹⁴
?	Prazo entre o Mosteiro e Gonçalo Roiz de uma vinha no lugar de Sá, freguesia de Santiago da Carreira ³⁹⁵
?	Prazo entre o Mosteiro e Martim Gonçalves de uma vinha no lugar de Sá, freguesia de Santiago da Carreira ³⁹⁶

FONTE: ADP – *Mosteiro de Santo Tirso – Livro de Prazos* – cota: K/25/1/1-305

Merece-nos particular atenção a referência de que em São Miguel do Couto existiam “*vinhas velhas*” – o que nos remete para a antiguidade da cultura da vinha neste espaço do Vale do Ave (como já aqui foi evidenciado). Por outro lado, o facto do Mosteiro emprazar vinhas nesta época (ainda que os contratos sejam escassos no cômputo geral de arrendamentos) reflecte a importância económica que este bem assumia para o Mosteiro já nesta altura.

Foros com vinho no século XVI

Tal como os livros de prazos também os livros de foros do Mosteiro de Santo Tirso nos revelam as grandes zonas de concentração de vinhedos e, sobretudo, os respectivos volumes de produção. Estas informações revelam-se de grande importância no estudo da viticultura no Vale do Ave para a época moderna:

FOROS ANUAIS EM VINHO PAGOS AO MOSTEIRO (séc. XVI)

Datas	Propriedade	Foro anual em vinho
1563	Casal da Servisaria	18 almudes de vinho
1568-1592	Casal de Argemil	3,5 almudes de vinho mole aquatorzado
1568-1578	Casais do Ral	5 almudes de vinho aquatorzado
1568-1578	Casais do Ral	5 almudes de vinho mole
1580	Casal do Ferreiro	5 almudes de vinho mole
1593	Quinta da Enfermaria	18 almudes de vinho mole aquatorzado
1585	Quinta do Outeiro	15,5 almudes de vinho mole aquatorzado
1585	3 casais em Real	7 almudes de vinho mole
1585	Casais da aldeia de Real	3 almudes de vinho aquatorzado
1586	Casal de Sandim	5 almudes de vinho aquatorzado
1588	Casal da Bica	10,5 almudes de vinho mole
1588	Casal da Bica	2,5 almudes de vinho cozido
1593	Casais	22 almudes de vinho mole
1594	Casal ³⁹⁷	10 almudes de vinho cozido

³⁹² Fol. 127V

³⁹³ Fol. 177

³⁹⁴ Fol. 179

³⁹⁵ Fol. 203

³⁹⁶ Fol. 318

³⁹⁷ Entre o Casal de Paredes e o Casal do Mitão.

1594	Casal do Poço	20 almudes de vinho
1594	Leira do Outeiro	30 almudes de vinho
1594	Casal da Quintã	20 almudes de vinho
1594	Quebrada de Eiró	8 almudes de vinho
1594	Quebrada de Sto. Tirso	5 almudes de vinho
1594	Casal de Aguião	20 almudes de vinho
1594	Casal da Vidigueira	30 almudes de vinho

FONTE: ADP – *Mosteiro de Santo Tirso – Livros de Foros* – cotas: K/16/1 – 70, K/25/1/1 cx. 308(1), (3)

A leitura do quadro mostra-nos que as Quintas da Enfermaria e do Outeiro são (juntamente com Casais que não conseguimos identificar geograficamente) as grandes produtores de vinho de foro para o Mosteiro de Santo Tirso durante o século XVI. Estamos a falar de quantidades que, em qualquer dos casos, se aproximam da medida “*standard*” da pipa – 20 almudes. Não nos esqueçamos que se trata de uma quantidade apreciável, já que o Mosteiro não tem a mesma ligação de proximidade e acompanhamento sistemático com as terras de foro. As terras de exploração directa – arrendadas através de contratos de prazo – são muito mais estimuladas e supervisionadas pelos monges responsáveis pelo acompanhamento das actividades da lavoura. Por outro lado, o facto de se tratar de quintas é certamente uma mais-valia na gestão de todo o domínio, devidamente cercado por muros e controlado pelos caseiros.

QUALIDADE DO VINHO DOS FOROS (em almudes) – séc. XVI

Vinho Mole	Vinho Mole Aquatorzado	Vinho Cozido
200,5	50	12,5

FONTE: ADP – *Mosteiro de Santo Tirso – Livros de Foros* – cotas: K/16/1 – 70, K/25/1/1 cx. 308(1), (3)

Outro elemento de análise interessante é a qualidade do vinho pago nestas prestações senhoriais ao Mosteiro de Santo Tirso. O domínio do vinho mole sobre os restantes é muito grande. De facto, os Mosteiros recebiam o mosto na adega, já que não estava, na generalidade, previsto que os foreiros vinificassem, mas apenas que lavrassem e cuidassem das vinhas até que se pudesse ter pronto o vinho “mole”, cujo processo de vinificação concluído nas cubas da casa monástica. Este vinho tinha como destino, geralmente, o pessoal auxiliar. Apesar de tudo, as casas monásticas vão procurar ter sempre vinho mole para cobrir as suas vastas necessidades.

Um olhar sobre os Livros de Recibo Tirsenses

Outra fonte económica que os Mosteiros produziam era o chamado “*Livro de Recibo*” onde, de forma fácil e prática, eram apontados os caseiros e as respectivas rendas agrícolas. Temos livros de Santo Tirso para os séculos XVII, XVIII e XIX, num

total de 1069 entradas (numa base de dados que apresenta 2916 registos) referentes a rendas com pagamento de vinho ao Mosteiro. Quanto aos espaços geográficos a que estes dados respeitam, vejamos a tabela seguinte onde apresentamos algumas das propriedades mais destacadas:

ALGUMAS PROPRIEDADES FOREIRAS EM VINHO A SANTO TIRSO (princípios do séc. XVII)

Freguesia	Lugar
Capela do Mosteiro	Quinta de Varziela
Santa Cristina do Couto	Casal do Ral
São Tomé de Negrelos	Quinta do Vale
Rebordãos	Casal do Loureiro
Rebordãos	Casal da Lage
Rebordãos	Casal de Cimo de Vila
Rebordãos	Casal de Sãozinho
Burgães	Casal da Seara
Burgães	Campo da Vinha
Burgães	Quinta da Enfermaria
Burgães	Casal de Freitas
São Miguel do Couto	Casal do Bemjardim
Monte Córdova	Casal de Real
Monte Córdova	Casal da Rede

FONTE: ADP – *Mosteiro de Santo Tirso – Livros de Recibo* (1607)

As freguesias envolventes do Mosteiro de Santo Tirso revelaram-se um bom alfobre de produção de vinho verde para abastecer as necessidades da casa monástica. O Mosteiro de Santo Tirso encarou as suas propriedades do Vale do Ave como um espaço primordial para plantar e produzir vinho.

A produção vinícola tirsense (1626-1822)

O investimento constante na reforma dos muros da cerca e dos passais, traduz uma preocupação do Mosteiro na manutenção de toda a infra-estrutura agrícola. Não há praticamente triénio nenhum em que não assistamos ao concerto de um muro, à ampliação da área de cerca (com impacto no espaço de clausura) e à preocupação com a restrição aos acessos à área dos passais, o espaço de exploração directa do Mosteiro que mais quantidade de vinho dava à Casa.

Outra das enormes preocupações dos monges tirsenses é a captação de recursos hídricos para abastecer as culturas de rega. Há um cuidado continuado na descoberta de novas minas, encanamento da água, construção e ampliação do número de fontes e

aproveitamento dos regatos. São várias as fontes de água disponíveis – a zona circundante da Quinta do Penedo³⁹⁸, por exemplo.

No plano do vinho produzido, começamos por analisar a produção própria. Dada a sua localização e analisado o “arco” territorial do seu domínio, é possível dizer que a esmagadora maioria da produção vinícola (senão a totalidade) é feita em vinho verde.

Dada a impossibilidade de formar séries homogêneas de dados que nos possibilitem traçar um quadro sustentado da produção vinícola em todo o Antigo Regime, a nossa análise recai sobre os triénios em que há “*Estados*” e, no caso de os haver, nos quais temos dados numéricos precisos. Outro elemento que é importante precisar é que optamos por registar neste grupo de dados apenas os valores em almudes (o que nos obrigou a deixar de fora alguns triénios em que, a estas quantidades em almudes, se deveria somar mais alguma quantidade de vinho em canadas). Como a conversão da canada para o almude não é – como muitas outras medidas – consensual de região para região do país, optamos por não fazer qualquer assimilação a nenhuma das propostas de conversão, pelo que optamos por deixar ao leitor, no final desta rubrica, os dados em bruto das canadas de vinho complementares aos almudes, para que sejamos inteiramente fiéis à verdade histórica.

No primeiro grupo de triénios (1626-28, 1629-31 e 1635-37), a produção vinícola mais que duplicou: de 1794 almudes (1626-28) passamos a um volume global de 3840 (em 1635-37). Em seguida, os valores decrescem ligeiramente (é preciso recordar o “silêncio” que temos nos triénios de 1638-40 e 1641-43, que atenua a curva descendente que é apresentada no gráfico) para estabilizarem cerca dos 2500 almudes nos triénios de 1647-49 até 1659-61. Curiosamente, Fernanda Paula Sousa Maia nota que este é um período particularmente difícil (1644-1655) no plano da produção cerealífera, registando o triénio de 1650-52 como um dos mais difíceis³⁹⁹.

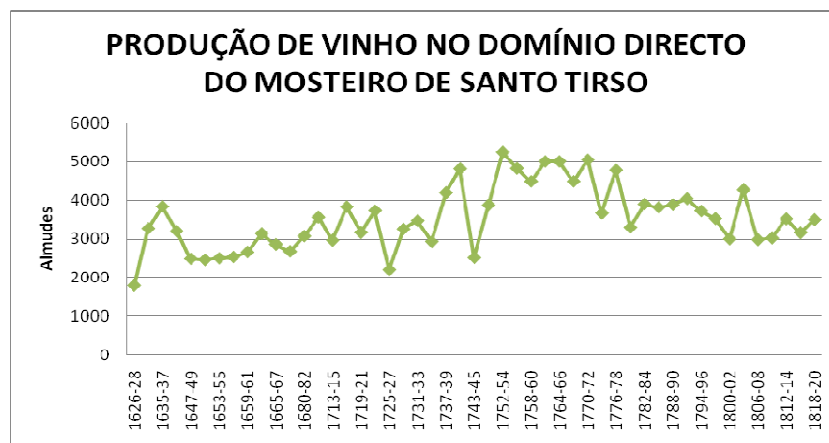
Uma segunda fase de análise destes valores leva-nos a destacar a irregularidade da produção dos vários triénios, sendo ainda assim possível observar (nos triénios em que a produção cresce) uma tendência de produzir mais vinho na primeira metade do século XVIII (com a exceção do triénio de 1743-45, em que há quebra produtiva).

A segunda metade do século XVIII é, em geral, algo desfavorável ao anterior movimento de crescimento tímido da produção. Apesar deste quadro, o século XIX

³⁹⁸ ADB – *Estados de Santo Tirso* – Estado de 1816-18 “fizerão-se duas minas no monte logo da banda de fora dos muros da quinta do Penedo em que sahio hua bonna agoa e se encanarão outras agoas atravessando a estrada para a Quinta de Pereiras” (fol. 12).

³⁹⁹ MAIA, Fernanda Paula Sousa de Oliveira – *O Mosteiro de Bustelo: propriedade e produção agrícola no Antigo Regime (1638-1670 e 1710-1821)*. Porto: Universidade Portucalense, 1991, pp. 225-226.

apresenta algumas “*nuances*”, nomeadamente o triénio de 1803-05, em que se verifica um aumento de produção face a 1800-02 em mais do dobro (de 2997 para 4269 almudes, respectivamente). Como nota final, referir que a média de produção para estes triénios estudados é de 3534 almudes. Se calcularmos uma pipa na casa dos 20 almudes, estes valores servem para encher entre 176-177 pipas.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso* (1626-1820)

De seguida, gostaríamos de salientar a excepcional quebra de vinho entre os triénios de 1740-42 (4818 almudes) e 1743-45 (2512 almudes), a que se seguirá nova recuperação dos quantitativos de vinho, em 1749-51 (3880 almudes). Também nos campos de Bustelo esta crise se fará sentir: o triénio de 1737-39 é apontado como o de início de nova crise, da qual apenas haverá sinais efectivos de recuperação em 1761-63⁴⁰⁰. De 1770-72 para 1773-75 verificar-se-á nova tendência de quebra da produção vinícola (de 5049 para 3664 almudes), num período em que os anos de 1765 a 1777 são de temperaturas em geral muito baixas⁴⁰¹.

A quebra significativa que se regista entre 1803-05 e 1806-08 poderá ser explicável, segundo a opinião de Fernanda Paula Maia⁴⁰², pelo aumento significativo das taxas de mortalidade e pela diminuição da natalidade: em Bustelo, os nascimentos caem em cerca de 20% no triénio de 1809-11 (ressaca da invasão francesa?) e os óbitos aumentam 70%⁴⁰³. Com algumas oscilações até ao final do período estudado, importa destacar que a produção vinícola atinge o seu limiar mínimo (entre 1777 e 1820) nos 2997 almudes (triénios de 1800-02 e 1806-08)⁴⁰⁴.

⁴⁰⁰ Idem *ibidem*, pp. 225-235.

⁴⁰¹ Citado na obra referida em Idem *ibidem*, pp. 225-235.

⁴⁰² Idem *ibidem*, pp. 225-235.

⁴⁰³ Idem *ibidem*, pp. 225-235.

⁴⁰⁴ Em virtude das dificuldades de uniformização de pesos e medidas que sentimos (pela não indicação de medidas de equivalência) não conseguimos transformar alguns dos valores indicados em canadas num total de vinho em almudes que permitisse o “arredondamento” dos valores. De todo o modo indicamos

Para além do seu domínio, o Mosteiro de Santo Tirso possuía ainda outras propriedades onde a produção vinícola assumia uma importância clara:

- os passais da paróquia de *Vila Nova dos Infantes* (hoje freguesia de Infantas, em Guimarães) e de *Gulães* (também freguesia do Concelho de Guimarães) – cuja propriedade foi adquirida pelo Mosteiro por compra a D. Martim Sanches e D^a Urraca Sanches, ambos filhos de D. Sancho I e D^a Maria Aires de Fornelos. A antiguidade da produção vinícola em Vila Nova dos Infantes é atestada pelo estudo que Frei Leão de São Tomás fez do abaciado de D. Silvestre (1225), notando o cronista que “*Dona Urraca como mais pia, & devota deixou liberalmente ao Mosteyro certa vinha e casais alem do couto de Villa Nova que vendeu*”⁴⁰⁵. Esta significativa informação revela-nos que, já no século XIII, a posse de vinhas assumia uma grande importância económica para os Mosteiros, a tal ponto que a sua discriminação nos contratos nos faz pensar que o valor de transacção justificaria que a produção vinícola seria, já nesta altura, objecto de vantagem e interesse por parte de proprietários, rendeiros e lavradores;
- os vinhedos da *Quinta de Real* (que Carvalho Correia situa em Monte Córdova⁴⁰⁶) e da *Quinta do Penedo* (cujas referências múltiplas nos *Estados* não deixam dúvidas sobre a sua importância estratégica e produtiva), na freguesia de Burgães, a caminho de S. Miguel do Couto (Monte Sião ou lugar da Igreja⁴⁰⁷).
- os vinhedos da *Quinta de Raiva*, em Castelo de Paiva (doada ao Mosteiro por Dona Senhorinha, em 1305⁴⁰⁸).

Pela sua importância e representatividade na produção global do Mosteiro de Santo Tirso – desde logo presente nos volumes de vinho e na atenção que os Estadistas prestam ao seu registo – parece-nos de todo importante apresentar uma evolução do rendimento de vinho resultante do aluguer dos passais de Vila Nova dos Infantes. Este rendimento era pago em dinheiro ao depósito. Vejamos qual a sua evolução durante o século XVIII:

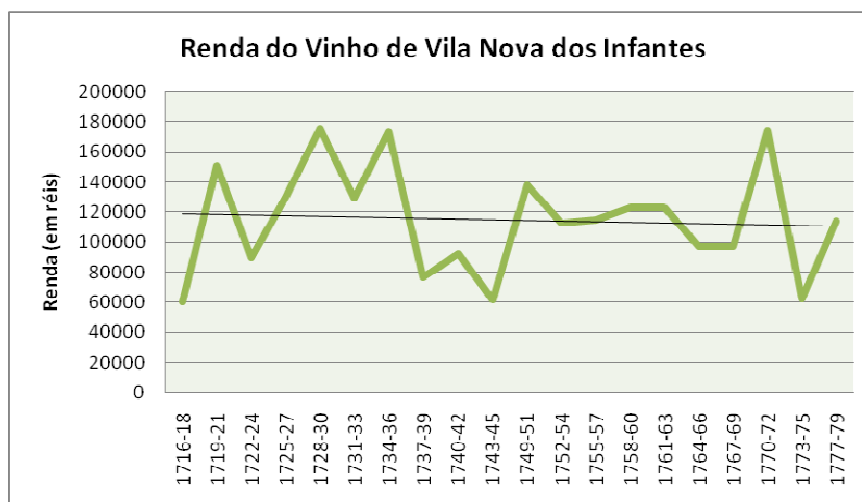
esses montantes e os respectivos triénios: 1656-58 (2940 canadas), 1710-12 (6 canadas), 1716-18 (5 canadas), 1722-24 (4 canadas), 1725-27 (3 canadas), 1743-45 (8 canadas), 1755-57 (3 canadas), 1761-63 (16,5 canadas), 1764-66 (4 canadas) e 1785-1820 (10,5 canadas)

⁴⁰⁵ TOMÁS, (Frei) Leão de São – *Benedictina Lusitana – tomo segundo oferecido ao nosso glorioso Patriarcha S. Bento* (tomo II). Coimbra: Officina de Manoel Carvalho, 1651 (Edição fac-similada da Imprensa Nacional Casa da Moeda, de 1974), p. 33. Registe-se que ambas as paróquias tinham apresentação do pároco feita pelo Mosteiro de Santo Tirso.

⁴⁰⁶ CORREIA, Francisco Carvalho – *Op. Cit.*, vol. II, pp. 386-87 (Mapa do Couto de Santo Tirso).

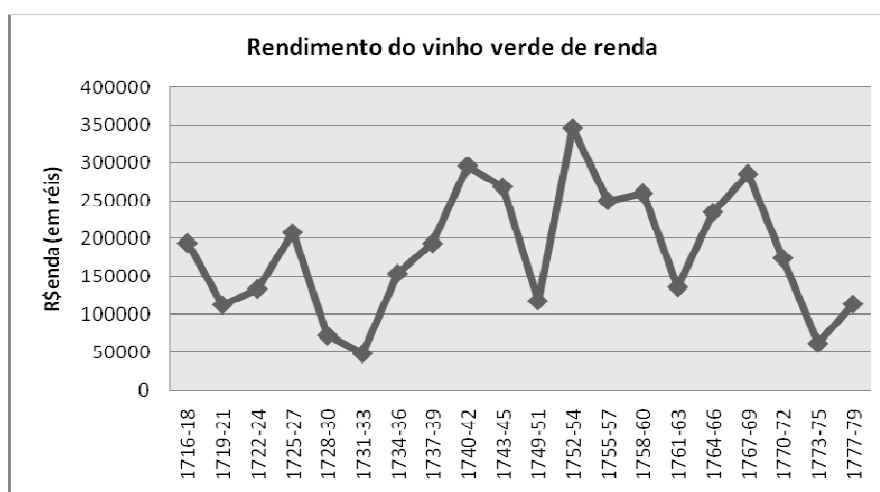
⁴⁰⁷ Informação retirada de <http://oforal.blogs.sapo.pt/arquivo/386265.html> [consultado em 23 de Junho de 2010).

⁴⁰⁸ TOMÁS, Frei Leão de São – *Op. Cit.*, p. 35.



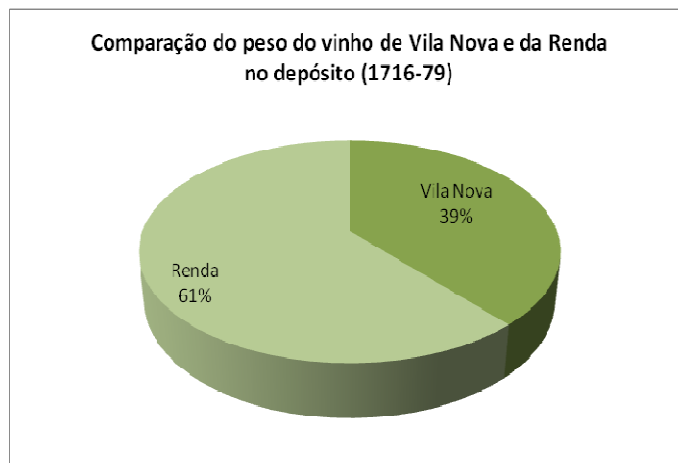
Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso* (1626-1822)

A irregularidade dos montantes colhidos como renda do aluguer dos passais de Vila Novas dos Infantes permite, ainda assim, perceber uma ligeira tendência de descida – dos 120 000 réis de 1716-18, passa-se, em 1777-79 para um montante próximo dos 110 000 réis – que esta freguesia anexa do Mosteiro de Santo Tirso apresenta ao longo do século XVIII (veja-se linha de tendência). De qualquer forma, importa destacar que o montante dado à exploração pelo Mosteiro estabiliza entre os triénios de 1752-54 e 1761-63 (uma década). Os períodos restantes são de subidas e descidas acentuadas, que pensamos poder explicar pela quebra da produção vinícola ou mesmo dos preços.



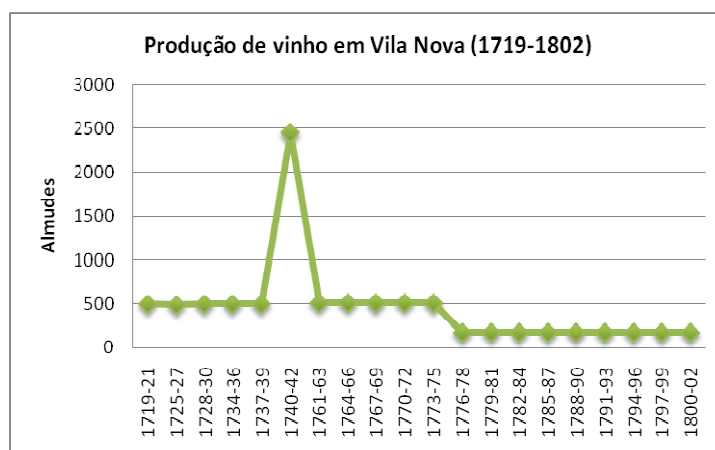
Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso* (1626-1822)

Será interessante comparar os valores que apresentamos em cima – relativos ao rendimento do vinho das rendas que o Mosteiro recebia das suas propriedades – com a totalidade do rendimento do vinho de Vila Nova dos Infantes e ver a representatividade gráfica que este vinho vimaranense tinha para as contas da Abadia Tirsense:



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso* (1626-1822)

Pela leitura do gráfico fica claro que o Vinho de Vila Nova dos Infantes representa cerca de 40% do total de ingressos em dinheiro no depósito (o grande cofre forte dos Mosteiros Beneditinos). Esta informação, por si só, é bem simbólica.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso* (1626-1822)

A produção de vinho nos passais da paróquia de Vila Nova dos Infantes – que, recorde-se, tinha o seu pároco nomeado pelo Mosteiro de Santo Tirso e todas as suas rendas dependentes desta instituição monástica – primam pela regularidade. Se exceptuarmos o excepcional triénio de 1740-42, em que a produção permitiu grangear 2448 almudes, em todos os restantes a produção situa-se entre os 500 e os 170 almudes. Como explicar a subida elevada da produção em 1740-42? O Estado do triénio apresenta-nos um ano de grandes necessidades de consumo, possivelmente motivada pelo ritmo de obras nas várias dependências do Mosteiro e Igrejas anexas. O texto estadístico regista que “*gastou-se para o consumo da casa tres mil cento e cinco almudes de vinho verde a duzentos e cincoenta (réis/almude)*”. Note-se que, já no triénio de 1737-39, o vinho verde de Vila Nova dos Infantes tinha sido vendido com

grande sucesso, auferindo os monges tirsenses 76.300 réis. Teria esta operação entusiasmado a estrutura monástica a apostar nestas vinhas vimaranenses para uma produção copiosa que pudesse garantir um encaixe financeiro semelhante? Não nos parece que esta hipótese possa ser excluída.

Quanto aos triénios de 1761 a 1775, a produção manteve-se, com pouquíssimas oscilações, nos 511 almudes por triénio. Entre 1776 e 1802, o tributo pago ao Mosteiro de Santo Tirso situa-se nos 170 almudes, registando-se uma importante redução do préstimo senhorial. Esta diminuição é explicada no triénio de 1776-78 onde “*não se metem nestas contas porque andam arrendados com a dizimaria*”⁴⁰⁹.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso* (1626-1822)

Apesar de não possuímos dados de produção de vinho nos passais do Mosteiro de Santo Tirso para todos os triénios, é possível marcar a formação de tendências, com alguma fidelidade e uniformidade, para o século XVIII. A linha de tendência linear mostra que a produção tendeu a aumentar entre 1662 (valor ligeiramente superior aos 1500 almudes) e 1820 (em que se alcançam mais de 1800 almudes).

Sublinhe-se o acréscimo importante de produção que se verifica entre 1743-45 e 1752-54. Segue-se uma segunda metade do século XVIII em que a inconstância dos valores não permite fazer grandes leituras. De qualquer modo, entre a segunda metade do século XVIII e o princípio do século XIX (com excepção do triénio de 1803-05, em que se produziram nos passais 2332 almudes), regista-se uma gradual quebra dos valores atingidos no “pico” de 1750-52. Também na cidade do Porto, segundo os dados da “Imposição do Vinho”, encontramos um período de abundantes manifestos – em

⁴⁰⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1776-78.

1750, são declaradas 23.604,5 pipas (um acréscimo de mais de mil pipas relativamente a 1749, em que encontramos 22.678,5 pipas manifestadas)⁴¹⁰. No caso concreto da produção de vinho do Porto, poderemos verificar as diferenças e as semelhanças: entre 1750 e 52, Conceição Andrade Martins regista que se exportaram para Inglaterra 45.107 pipas de vinho do Porto⁴¹¹. Se atendermos que a pipa comum do século XVIII se situava nos 20 almudes, o triénio de 1750-52 resultou na produção de 116,6 pipas. Apesar de estarmos a falar de realidades diferentes – os Mosteiros não tinham vocação exportadora, mas sobretudo autárquica – conseguimos perceber as diferenças de volume, que deverão sempre ser relativizadas em face dos factores comparativos em presença: um couro monástico e uma cidade, uma realidade de consumo local e uma realidade de exportação e um vinho de vocação regional em face de um vinho de dimensão transnacional.

Consumo de vinho no Mosteiro de Santo Tirso

Em 1629-31, os Estadistas registam que “*tem a casa de renda de vinho quinhentos e noventa almudes e oito almudes que nos tres annos faz e soma de mil settecentos e noventa e quatro ouve de lavra nos tres annos mil cento e cinquenta e quatro, deu ao deposito a dinheiro novecentos e sincoenta almudes, tem na adegua settecentos e mais se gastou*”⁴¹². Pensamos que o consumo de vinho verde seria maior para bebida dos criados e moços, mas ficam 700 almudes guardados na Adega.

As referências colhidas nos “*Estados*” não parecem deixar-nos grandes dúvidas sobre a preferência dos religiosos: os avultados gastos com carretos, barcas de passagem e com a trasfega de vinhos de Cima do Douro, mostra a preferência por um vinho duriense mais apaladado e macio para os monásticos estômagos da claustra tirsense. Aliás, a este mesmo propósito, diz o *Estado* de 1725-27 que o vinho verde é “*para os religiosos que o quiserem*”⁴¹³, dando desta forma a entender que era possibilitada aos monges a escolha do vinho que mais os agradava (maduro ou verde) e que haveria religiosos que optariam pelo vinho minhoto.

Desta política liberal – no que ao consumo diz respeito – resultará que as 17 pipas de vinho verde que serão produzidas em cada triénio (entre 1749-51 e 1773-75) se vão repartir da seguinte forma: 12 pipas para o consumo dos criados e 5 para consumo da comunidade religiosa. Quanto à compra de vinho para suprir as necessidades

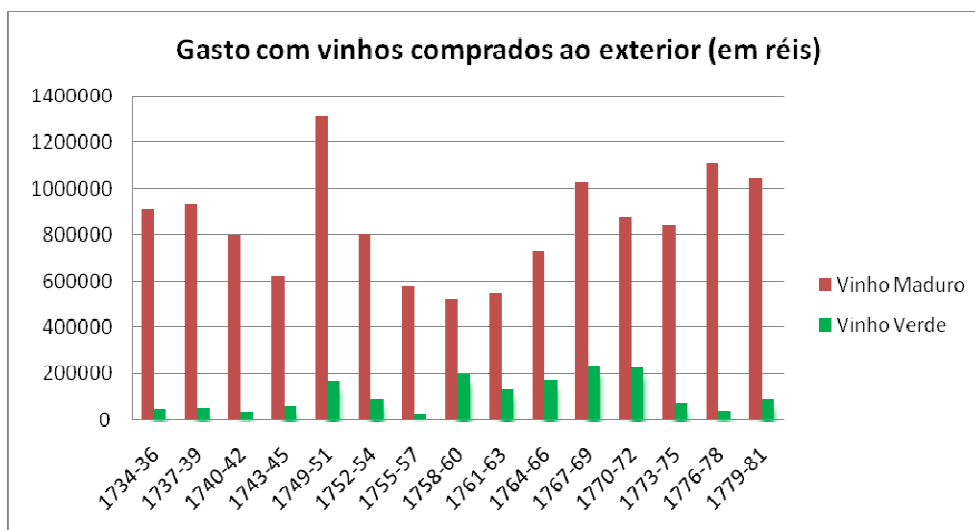
⁴¹⁰ CARDOSO, António Barros – *Baco e Hermes* (...), vol. I, pp. 278-279.

⁴¹¹ MARTINS, Conceição Andrade – *Memória do Vinho do Porto*. Lisboa: Presença, 1990, pp. 217-218.

⁴¹² ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1629-31.

⁴¹³ ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1725-27.

correntes do Mosteiro, repare-se na clara e visível discrepância entre a compra de vinho verde (de que o Mosteiro tinha menos necessidade porque produzia em quantidade) e o vinho maduro (sobretudo originário de terras de foro na região duriense).



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso* (1626-1822)

Enquanto o gasto de vinho verde não ultrapassa os 200 000 réis, o vinho maduro raramente custa ao Mosteiro menos de 500 000 réis por cada triénio. Em média, o vinho verde custou a Santo Tirso 107 336 réis nos triénios apresentados (1734-36 a 1779-81), enquanto que o vinho maduro custou 844 238 réis (uma diferença de mais de 7 vezes).

O triénio em que o Mosteiro de Santo Tirso importa mais vinho maduro é o de 1749-51 em que o investimento ascende a 1 conto 311 mil e 800 réis (nos restantes, raramente o custo com o vinho maduro ultrapassou o conto de réis – exceções para 1767-69, 1776-78 e 1779-81). Os triénios em que, pelo contrário, se investiu menos na compra de vinho maduro foram os de 1755-57 a 1761-63, em que o montante pago pela Abadia Tirsense se situou abaixo dos 600 000 réis.

Quanto ao vinho verde, os triénios em que o Mosteiro se vê obrigado a comprar vinho em maior quantidade para fazer face às suas necessidades internas são os de 1767-69 e 1770-72 (em que se gastam 228 127 e 220 725 réis, respectivamente). Curiosamente – ou talvez não – estes são períodos em que produção de vinho da casa, vinho da renda e dos passais (neste último caso o triénio de 1770-72 já desenha uma recuperação) apresentam volumes mais baixos que nos triénios antecedentes.

Damos início a este conjunto de notas com as indicações que colhemos num dos mais antigos livros de prazo do Mosteiro de Santo Tirso conservados no Arquivo Distrital do Porto. Neste volume, que compreende contratos de emprazamento realizados no período de 1524-1570, predomina nos casais tirsenses o plantio de árvores de fruto junto dos “*campos da vinha*” e das “*leiras da vinha*”. As adegas ficavam junto dos celeiros e dos currais⁴¹⁴. Apesar das referências constantes da documentação, desde o século XVI, aos campos da vinha com “*uveiras*”, não se encontra pagamento significativo de rendas em vinho, o que nos pode fazer pensar que o vinho seria de fraca qualidade e não justificaria uma prestação senhoria digna de chegar à mesa conventual, sendo preferencialmente canalizado, como já referimos, para o consumo da criadagem. Também se poderá equacionar que a produção fosse tão insignificante, que não justificaria, por si só, a sua declaração pelo Convento. Nota-se também que há confrontação dos terrenos de Santo Tirso com terras de Vilela, Cete, Pombeiro, Bustelo e outras casas monásticas. Seguindo de perto a orientação cronológica que nos é dada pelos “*Estados*”, procuramos recolher as notícias documentais que nos parecem mais representativas da política vinícola levada a cabo pelo Mosteiro de Santo Tirso.

Desde 1635-37, pelo menos, o Mosteiro tem barcas de passagem⁴¹⁵. Este investimento era, desde logo, essencial à aquisição de vinhos maduros – que os monges preferiam, para consumo diário, em relação aos verdes – na Região do Douro. Com a possibilidade de fretarem as suas próprias barcas, os monges acabam por reduzir os custos elevados de importação dos vinhos de “*Cima do Douro*”.

Já em 1647-49, o investimento feito pela Abadia está relacionado com a compra de 2 cubas novas grandes, o conserto de uma outra já existente e a compra de 2 cubas pequenas para a renda de Gulães (paróquia cujos passais eram pertença do Mosteiro de Santo Tirso)⁴¹⁶. A reparação de vasilhas era essencial por duas razões: o uso continuado (e os poucos cuidados na lavagem) criava um ambiente propenso à concentração de agentes biológicos e o vinho transportado não tinha o mesmo grau de pureza, uma vez que se poderia corromper mais facilmente. Além de que o transporte do vinho nas melhores condições poderia evitar a perda de vinho. Em 1662-64 compram-se mais 3 cubas para a “*Casa da Renda*”⁴¹⁷.

⁴¹⁴ ADP – *Livro de Prazos do Mosteiro de Santo Tirso* (1524-1570). COTA: (K/16/1 – 70), fol. 61.

⁴¹⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1635-37.

⁴¹⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1647-49.

⁴¹⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1662-64.

No triénio de 1653-55, o Mosteiro procede à colocação de esteios de pedra com vista ao reforço das latadas⁴¹⁸. Trata-se de uma medida que procura, certamente, acompanhar a tendência de investimento num vinho de qualidade. Esta política tem a sua continuidade, por exemplo, em 1665-67, quando se fez “*uma ramada da porta da horta athe ao muro com esteiros de pedra*”⁴¹⁹. Acrescente-se que, apesar da preferência implícita pela vinha baixa, há plantio de numerosas árvores de fruto como castanheiros e oliveiras, sendo que nos primeiros se plantavam vinhas em regime de enforcado⁴²⁰.

Entrados no século XVIII, mais concretamente no triénio de 1716-18, o Estado refere “*fizeram-se duas portas novas, uma que vai da dispensa para o forno e a outra na Adega do Vinho Maduro*”. Este apontamento permite-nos tirar duas ilações: primeiro, a preocupação do mosteiro em manter em bom estado de funcionamento as passagens e entradas nas suas dependências (sobretudo as mais utilizadas por força da actividade económica da casa ou da vida comunitária) e, em segundo lugar (e muito interessante), o facto de este mosteiro possuir uma “*Adega de Vinho Maduro*”, por oposição ao vinho da renda, que sabemos que era esmagadoramente verde. O cuidado em separar, por um lado, as proveniências – o Maduro de Cima do Douro e o Verde Minhoto – e, por outro, as qualidades, revela uma notável capacidade de organização do equipamento de vinificação e, certamente, uma preocupação muito sustentada e clara na apresentação do melhor vinho possível, com base na sua adequada classificação.

Em 1725-27 temos notícia que “*na Adega se acrescentaram doze pipas novas para a condução dos vinhos de Cima do Douro para os Monges as quais se fizeram por lição e advertencia de homens peritos e experimentados nas ditas conduções*”⁴²¹. Nesta nota percebemos com clareza a importância que os vinhos durienses assumiam na mesa monástica – sendo mais aveludados, menos ácidos e mais apaladados, eram da preferência dos monges – a ponto de se investir no seu transporte e condução até ao Mosteiro. Esta importância clara fica, ainda, registada no investimento que é feito junto de “*homens peritos e experimentados*” que por “*lição e advertencia*” deram o seu contributo no transporte destes vinhos.

Dois triénios adiante, em 1731-33, “*concertaram-se os lagares desfazendo-os e tornando-os a fazer de novo com novas peças*”⁴²². Este grande investimento só é possível em casas monásticas de grande dimensão, como é o caso de Santo Tirso. Desmontar lagares em pedra (também se faziam em madeira nos Mosteiros Beneditinos,

⁴¹⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1653-55.

⁴¹⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1665-67.

⁴²⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1659-61 e 1665-67 (sobretudo na Quinta do Penedo).

⁴²¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1725-27.

⁴²² ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1731-33.

como a nossa investigação documenta) e construir novos conjuntos vinhateiros, com todas as despesas que essa iniciativa comporta (do ponto de vista dos materiais de construção, da mão de obra e de todos os gastos inerentes) era, certamente, tarefa de grande monta. Por outro lado, no mesmo triénio “*reformaram-se e levantaram-se de novo trinta pipas que estavam alagadas e as mais se concertaram de arcos e tampos*” e ainda “*emadeirou-se de novo a maior parte da latada, que corre debaixo do dormitório. Fez-se outra latada de novo na frontaria da horta. Fizeram-se enxertos de variedade de fruta e castanheiros e vides em grande número*”⁴²³. A renovação das latadas foi outro vector de grande investimento económico feito pelos monges tirsenses. Não bastava proceder à poda. Era necessário apostar em boas madeiras, com qualidade suficiente para suportar as estruturas vitícolas. Podemos imaginar a riqueza verdejante do cenóbio tirsense, possuidor de diversas ramadas e latadas nas suas várias dependências exteriores, que encantariam certamente os tirsenses e visitantes deste imponente edifício. No triénio seguinte (1734-36) – e na continuidade do que deixamos escrito – regista-se no *Estado*: “*fez-se de novo a latada que fica por baixo do dormitório velho, desde a latada do meio até a casa do jogo. Reformaram-se todas as demais latadas e fez-se de novo com boas ferragens uma porta de clausura que vão para a horta*”⁴²⁴.

Caminhando para o final da centúria, e situando o nosso interesse no plano do consumo “*fizeram-se duas quartas de estanho para lançar vinho no refeitório, que as não havia*”⁴²⁵ – este investimento permitiu, além de tudo, controlar a dose diária de vinho que os monges poderiam beber: o quarto de vinho (para 3 quartos de água). Quanto à aquisição de duas unidades de “*quartas de vinho*”, nota-se uma cautela do mosteiro em garantir a alternância do seu uso ou, mesmo, a possibilidade de dar aos monges a escolha por mais que uma qualidade de vinho. Por outro lado – e ainda no plano do consumo – o Mosteiro de Santo Tirso promoveu uma substituição periódica das vasilhas de vinho na sua adega (o que se compreende pelo seu uso constante, danos eventualmente causados ao equipamento e, ainda, à deposição frequente de resíduos nesses recipientes): em 1783-85 “*concertaram-se as vasilhas da adega*”⁴²⁶.

Sobre a aplicação de técnicas vitícolas no Mosteiro de Santo Tirso, ficamos a saber que, no triénio de 1786-88, “*plantaram-se 150 carvalhos e sobreiros com vides*”⁴²⁷. Como se pode verificar, os monges não usavam apenas carvalhos como elementos essenciais de condução das vinhas, optando igualmente pelos sobreiros,

⁴²³ ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1731-33.

⁴²⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1734-36.

⁴²⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1780-82.

⁴²⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1783-85.

⁴²⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1786-88.

talvez pela sua resistência e durabilidade. Já no plano dos recipientes – e ainda no mesmo triénio – “*em Vila Nova dos Infantes fez-se um tonel novo, uma cuba nova, concertou-se a casa da residência*”⁴²⁸. *Em Gulães fez-se um tonel novo*”⁴²⁹. Algum tempo depois, em 1795-97, o Mosteiro de Santo Tirso decide concertar as vasilhas da Casa da Adega da paróquia de Gulães⁴³⁰.

No triénio seguinte, temos notícia que “*na Igreja de Boim, amargulharam-se 31 vides*”⁴³¹. Trata-se de mais uma paróquia (Boim, freguesia do Concelho de Lousada) que era propriedade da Abadia Tirsense – sendo o seu pároco de apresentação do Mosteiro de Santo Tirso de Riba d’Ave – e na qual os monges investiram na expectativa de aí promoverem a produção vinícola. Neste sentido se explica o interesse em mergulhar vários pés de vides – técnica que potenciava a produtividade da vide.

No que respeita à reforma de muros e vedações “*na horta fez-se (de madeira nossa) um pedaço de latada. Reformaram-se os muros dos Passais, Quinta de Real e Quinta do Penedo*”⁴³². A manutenção atenta deste tipo de estruturas era absolutamente necessária, por um lado, à segurança de toda a propriedade, bem como ao acompanhamento e correcta supervisão de toda a “máquina” produtiva.

Gostaríamos de acrescentar, ainda, uma nota global para a aplicação das técnicas de enxerto de variadas castas de vides, cuja efectivação permitiu, certamente, a obtenção de vinhos de melhor qualidade. Esta política foi prosseguida em vários triénios⁴³³ (como adiante se verá).

Investimentos dos Monges Tirsenses noutras áreas de vinhedo

Para além das obras realizadas no domínio directo do Mosteiro – o espaço delimitado pela sua cerca e do qual era explorador directo – há outros elementos de interesse que cumpre aqui registar. Em 1650-52 “*fizeraõ-se duas cubas novas grandes e fica madeira para outra e para dornas e para consertar outra cuba grande e para o lastro de hum lagar comprarão-se duas cubas pequenas para a renda de Gulães*”⁴³⁴. Praticamente a abrir o século XVIII, em 1710-12, faz-se “*novo muro na Quinta do Penedo*”⁴³⁵. Esta edificação melhorou, certamente, a eficácia e produtividade agrícola

⁴²⁸ Iguais investimentos se farão no triénio de 1801-1803.

⁴²⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1786-88.

⁴³⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1795-97. Iguais investimentos se farão em 1798-1800.

⁴³¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1789-91.

⁴³² ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1792-94.

⁴³³ No caso de Santo Tirso: triénios de 1780-82, 1786-88, 1795-97, 1798-1800, 1801-1803, 1807-1809, 1810-12, 1813-15 e 1816-18.

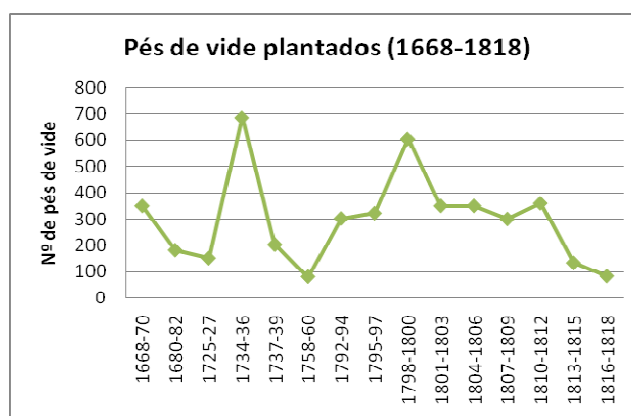
⁴³⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1650-52.

⁴³⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1710-12.

da Quinta, situada na freguesia de Burgães, junto da Enfermaria do Mosteiro⁴³⁶. Regista-se, ainda que “*compraram-se 15 pipas novas*”⁴³⁷.

Plantio de vides

O melhor vinho começa, certamente, na escolha da melhor semente: do melhor pé de vide. Nesse sentido, foi vontade dos Mosteiros promoverem, no decurso do Antigo Regime, uma vasta política de plantio de vides cuja proveniência era controlada e restrita. Como eram obtidos estes pés de vinha? De duas formas preferenciais: através da permuta com outras casas religiosas – numa interligação que reforçava a dimensão comunitária e solidária da Ordem Beneditina, no espírito da Regra de São Bento – e, dentro destas, junto das que mais se especializaram na viticultura ou, ainda, através da aquisição externa (que poderia passar, supomos, pela compra directa a lavradores), mas também através do abacelamento.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso* (1626-1822)

A inconsistência das séries impede-nos de fazer mais do que ligeiros apontamentos que poderão prefigurar tendências ou vagas de fundo... de todo o modo, parece-nos importante salientar a subida verificada no plantio de vides entre os triénios de 1725-27 e 1734-36, cuja espetacularidade (150 e 687 vides, respectivamente) poderia ser atenuada com os dados dos triénios de 1728-30 e 1731-33, se os mesmos estivessem registados nos “*Estados*”, pelo que importa relativizar, por ora, tão ousada subida.

Já a partir de 1792-94, é mais legítimo que possamos fazer leituras mais empolgantes e sustentadas, dado que possuímos a série de dados completa até 1816-18.

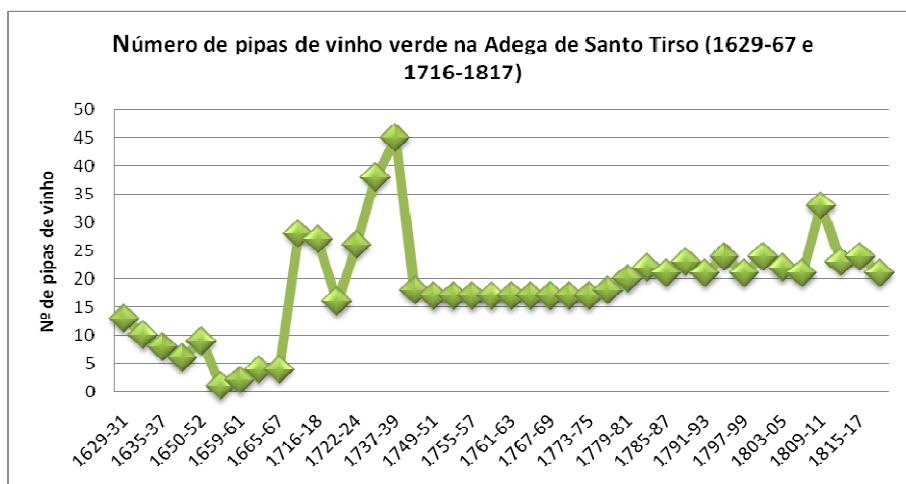
⁴³⁶ CORREIA, Francisco Carvalho – *O Mosteiro de Santo Tirso de 978 a 1588: a silhueta de uma entidade projectada no chão de uma história milenária* (dissertação de Doutoramento apresentada à Faculdade de Geografia, História e Arte da Universidade de Santiago de Compostela). Santo Tirso: Câmara Municipal, 2009, vol. 1, p. 222.

⁴³⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1710-12.

Começamos pela série de 1792-1800 (3 triénios) em que a tendência de subida dos plantios é assinalável: de 302 passamos a 605 vides (quase o dobro, portanto). Segue-se uma quebra assinalável: retornamos aos 350 plantios (triénio de 1801-03), cuja estabilização é adquirida até ao final da década, quando em 1813-15 se regista nova quebra nos plantios (apenas 132 novas vides plantadas), o que poderá revelar a estabilização das áreas de cultivo e a mera substituição das vides mais fracas, que não exigem tão grande quantidade de semente.

A Produção Vinícola do Mosteiro

Começamos esta rubrica pela análise dos quantitativos da produção de vinho verde em número de pipas. A maioria dos triénios apresentados revela-nos uma preferência clara pela indicação desta unidade de medida, em detrimento do almude. De qualquer forma, como há muitos casos em que nos são apresentados dados em almudes, a nossa opção foi esta: calcular esses almudes de forma a “encaixarem” no volume mais comum da pipa desta época – os 20 almudes. É uma opção, como em qualquer caso, arriscada, mas que fica aqui plenamente justificada pela análise da documentação.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso* (1626-1822)

De 1629 a 1649, verifica-se uma quebra no armazenamento de vinho na adega: de 13 pipas no princípio desta série de dados, passamos a um total de 6 pipas (menos de metade). Seguidamente, um triénio de curta recuperação: 1650-52, logo seguido de uma nova quebra (atenuada nos triénios seguintes). Gostaríamos de destacar a recuperação de vinho na adega – espetacular, vista à primeira impressão – verificada entre o final do século XVII e os primeiros anos do século XVIII. Tratar-se-á de uma tendência global? Parece-nos que sim, mas no final deste trabalho faremos essa análise... Importa também

destacar a estabilização do número de pipas (o chamado “*alcance*”⁴³⁸) ocorrida na fase final da primeira metade do século XVIII e que se prolonga, praticamente, até ao final da mesma centúria (com ligeiras oscilações ascendentes na fase final).

Uma nota para o triénio de 1809-11: como é sabido, é aquele em que se sentem os efeitos que a segunda invasão francesa teve no Norte de Portugal (1809). Parece-nos que o aumento de pipas guardadas na Adega ilustra, possivelmente, uma medida preventiva de armazenamento de vinho para o caso da presença francesa se dilatar no temp. Há que notar que o número de monges aumentou no triénio de 1806-08 (de 37, no triénio anterior, para 44), pelo que era também preciso mais vinho.

Vasilhames

Infelizmente, não encontramos referência à medida da pipa (ou pipas) usada pelos religiosos de Santo Tirso. As únicas medidas que nos são dadas relacionam-se com o volume do tonel, que no caso do Mosteiro de Santo Tirso representa a capacidade de 150 almudes e com o volume da cuba, que tem, no caso tirsense, 120 almudes.

ALGUNS VASILHAMES DO MOSTEIRO DE SANTO TIRSO

Triénio	Recipiente	Medida
1629-31	Cuba	120 almudes
1725-27	Tonel	150 almudes

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso* (1626-1822)

Preços da Pipa de Vinho Verde

A indicação de preços da pipa de vinho verde evidencia uma relativa flutuação dos custos – sobretudo na fase final do século XVIII – possivelmente relacionada com a maior/menor produção, bem como com a qualidade do vinho. O Estadista tem sempre o cuidado de registar que a pipa é “*reputada a ... réis*”. Parece-nos interessante e curiosa esta ideia da “reputação” do vinho: provavelmente associada à sua qualidade.

PREÇOS DA PIPA DE VINHO VERDE (1783-1803)

Triénio	Vinho Verde
1783-85	6400 réis/pipa
1795-97	10 000 réis/pipa
1801-03	7200 réis/pipa

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso* (1626-1822)

⁴³⁸ O Alcance é resultante da subtração entre o vinho entrado no Mosteiro e o seu consumo – ou seja: o vinho que é armazenado em adega.

Numa década (entre 1785 e 1795), a pipa de vinho verde aumentou o seu custo em 3600 réis (quantidade apreciável – tanto mais que representa uma inflação de cerca de 35 % face ao triénio anterior). O começo do século XIX mostra que se chegou a um preço mais equilibrado (o custo reduziu-se em 2800 réis).

Quadro de Religiosos

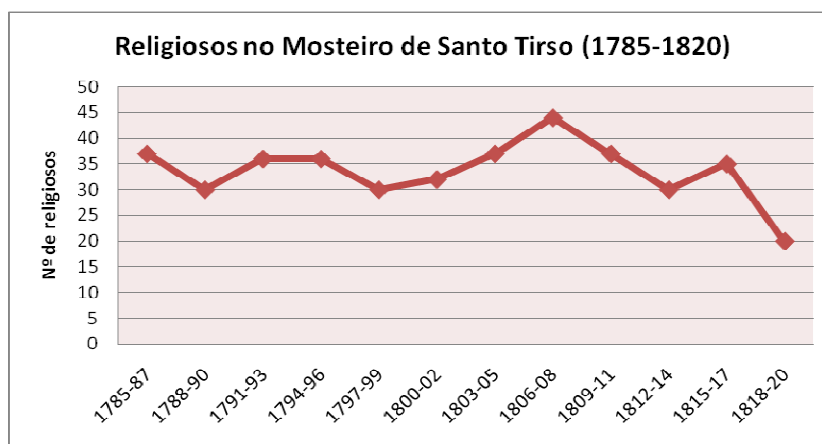
Como Mosteiro de grande dimensão, a Abadia de Santo Tirso de Riba d’Ave apresentava um quadro de religiosos bastante vasto. Por outro lado, no plano da orgânica interna, o Mosteiro fazia a divisão dos seus cargos administrativos pelos seus religiosos mais destacados, tendo em conta as tarefas mais prementes. Um dos postos mais importantes dentro da comunidade era o de “*celeireiro*”, cuja responsabilidade era a de averiguar a correcta recolha dos frutos da colheita e, dessa forma, melhor acompanhar a organização do celeiro conventual. Vejamos quais os monges celeireiros do Mosteiro de Santo Tirso na segunda metade do século XVIII e o seu quadro de religiosos permanente:

QUADRO DE RELIGIOSOS DO MOSTEIRO DE SANTO TIRSO (1758-1820)

Período	Irmão Celeireiro	nº de Monges	nº de Irmãos Leigos
1758-60	Frei Manoel de São Félix		
1761-63	Frei Bernardo de São Lourenço		
1764-66	Frei José de São Paulo		
1783-85	Frei António Xavier dos Prazeres		
1785-87	Frei Rodrigo de Santa Maria	37	5
1788-90	Frei Rodrigo de Santa Maria	30	4
1791-93	Frei Rodrigo de Santa Maria	36	4
1794-96	Frei António de São Bento	36	6
1797-99	Frei António de São Bento	30	4
1800-02	Frei António de São Bento	32	3
1803-05	Frei Manoel José dos Serafins	37	0
1806-08	Frei Manoel José dos Serafins	44	0
1809-11	Frei José do Sacramento	37	0
1812-14	Frei Bernardo de Santa Ana	30	0
1815-17	Frei Bernardo de Santa Ana	35	0
1818-20	Frei Jacinto de Santa Rita Machado	20	0

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso* (1626-1822)

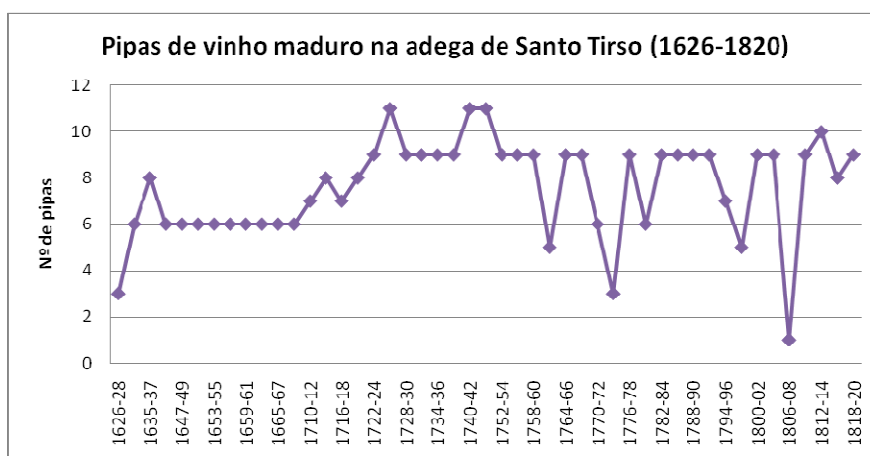
Frei Rodrigo de Santa Maria (1785-93) e Frei António de São Bento (1794-1802) foram os religiosos que, neste período, mais tempo ocuparam o cargo de monge celeireiro do Mosteiro de Santo Tirso, tendo-o desempenhado por 3 triénios consecutivos. Convém destacar que também Frei Manoel José dos Serafins (1803-08) e Frei Bernardo de Santa Ana (1812-17) ocuparam o cargo por 2 triénios consecutivos.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso* (1626-1822)

De acordo com esta amostra de dados de que dispomos para o Antigo Regime, será interessante começar por dizer que é no século XIX que atingimos o limite máximo (44) e mínimo (20) do número de religiosos presentes no Mosteiro de Santo Tirso. A transferência de religiosos de uma para outra casa foi prática corrente em todos os institutos monásticos da Ordem Beneditina, pelo que estes números podem não ser apenas relativos a morte de religiosos ou entrada de noviços nas “fileiras” da Congregação. A média de religiosos no Mosteiro para o período estudado é de 33,6. A transição do século XVIII para o XIX (1797-1808) representa um período de crescimento contínuo do número de religiosos, interrompido (como na grandíssima maioria dos casos estudados) pela segunda invasão francesa (1809), período em que muitos monges abandonaram a clausura.

Vinho Maduro



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso* (1626-1822)

A necessidade de alimentar o consumo da comunidade religiosa tirsense levou – como vimos – o Mosteiro de Santo Tirso a adquirir barcas de passagem para se abastecerem de vinho na região duriense. Até à primeira metade do século XVIII (e, dentro desta, no triénio de 1725-27, em que se atinge o número de 11 pipas) a importação de pipas de vinho maduro para o Mosteiro de Santo Tirso tende a crescer com alguma substância.

Findo este período, as entradas de vinho maduro no mosteiro são mais irregulares, pelo que importa destacar os triénios de 1761-63, 1773-75, 1797-99 e 1806-08 como os momentos em que a o vinho maduro em Santo Tirso é menor.

Por outro lado, não nos escapa a conjuntura difícil e bloqueadora proporcionada pelas invasões francesas – o triénio de 1806-08 conta apenas 1 pipa de vinho maduro, enquanto no antecessor triénio de 1803-05 e no sucessor de 1809-11 temos 9 pipas de vinho maduro na respectiva adega do Mosteiro de Santo Tirso.

Os Estadistas deixam ainda alguns registos complementares às informações já avançadas sobre o vinho maduro: em 1725-27 diz-se que ficam na mão do Pregador-Mor, Frei Marçal de São Boaventura, verbas para adquirir vinho maduro ao preço de 22.000 réis por pipa⁴³⁹. Já em 1761-63 verifica-se uma redução do custo por pipa, já que ficam 50 000 réis em poder do Padre Recebedor para 4 pipas⁴⁴⁰.

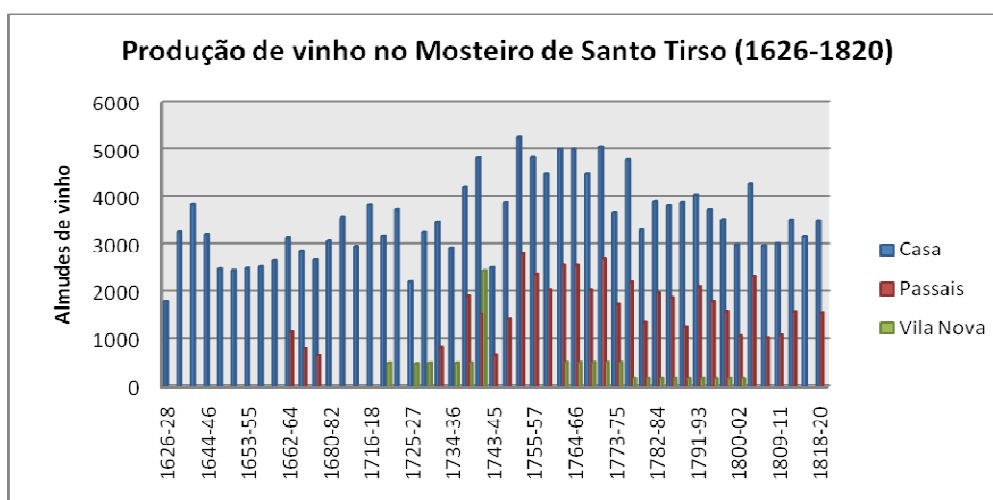
Como nota global, não escapa ao observador mais desatento a importância que este vinho representava para a comunidade monástica de Santo Tirso, a ponto de registarmos como média destes 200 anos a cifra de 7 pipas/triénio.

Produção final comparativa (1626-1820)

A realização de uma síntese comparativa do vinho verde produzido nas terras administradas pelo Mosteiro de Santo Tirso – tal como outras iniciativas analíticas que desejávamos empreender – esbarra em três poderosas dificuldades: a inexistência de “*Estados*” para todos os triénios, a descontinuidade e heterogeneidade das informações – que dificultam a formação de séries contínuas e, por último, a inexistência de dados para todas as vertentes analisadas.

⁴³⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1725-27.

⁴⁴⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1761-63.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso* (1626-1822)

Certos destas dificuldades procuramos, ainda assim, desenvolver um trabalho de recolha dos dados já aqui apresentados sobre a produção de vinho da casa, dos passais e de Vila Nova dos Infantes para os triénios em que os “*Estados*” não apresentam dados concretos. Um balanço global da informação compilada mostra, desde logo, a destacada liderança do vinho da casa sobre todos os outros, evidenciando que a produção de vinho em terras de exploração directa do Mosteiro de Santo Tirso foi a mais incentivada e, sobretudo, a mais profícua na apresentação de frutos (raramente é inferior aos 2000 almudes por triénio – o que em pipas de 20 almudes representa 100 pipas). A produção média de vinho da casa é de 3535 almudes de vinho para os triénios analisados (1626-28 a 1818-20). Em segundo lugar, os passais circundantes do Mosteiro de Santo Tirso apresentam uma produção que, apesar de não exceder os 3000 almudes, representa uma média trienal de 1687 almudes (o que significa metade dos ingressos de vinho da casa, sensivelmente). Por último, o vinho de Vila Nova dos Infantes, menos expressivo no volume de produção, mas importante para o funcionamento do Mosteiro, apresenta uma média de 451 almudes por cada triénio (note-se que, neste último caso, há muito menos dados que nos dois anteriores).

5.2. MOSTEIRO DE TIBÃES

“Fundousse pois o Mosteyro de Tibães na costa do monte de S. Gens, que vem decendo pera a parte do Norte, em hua planicie bastante pera os edificios delle, e cercada toda de hum grande arvoredo, que a rodeava por espaço de hua legoa, por onde ficava o Mosteiro escondido, e encuberto aos olhos do mundo mais do que oje o vemos”
(Frei) Leão de São TOMÁS – *Beneditina Lusitana*, Tomo I, pp. 376-377.

A grande base e “quartel-general” dos beneditinos portugueses apresenta informações díspares e contraditórias sobre a sua fundação. Alguns atribuem a fundação ao século VI, como Frei Leão de São Tomás, que na sua *“Beneditina Lusitana”* escreve: *“ha ua legoa da cidade de Braga, pera a parte do Norte estiverão antigamente (conforme a tradição; & finaes que ha) hus paços, & casas de prazer Delrey Theodomiro entre os lugares de Sobrado & Mire [...] perto destes paços do Rey, em lugar mais alto, & eminente à vista do mesmo rio, ficava hum sitio retirado & solitario que a S. Martinho Dumienne pareceo muy accomodado, pera nelle se fundar hum Mosteyro de Monjes”*⁴⁴¹. Já Avelino de Jesus da Costa afirma que *“é provável que tenha havido um período visigótico, de cuja igreja se guardam quatro capitéis no Museu de Pio XII”*⁴⁴². Outros autores indicam que terá sido no século XI. Segundo Aurélio de Oliveira *“[...] opinamos, que do século XI, se trata, apenas, de reconstrução de um antigo cenóbio anteriormente fundado”*⁴⁴³.

São Martinho de Tibães terá, provavelmente, sucedido a um outro mosteiro, de menor dimensão, que se situaria no mesmo local, com base na vizinha freguesia de Padim, cuja fundação datará de meados do século XI, sendo iniciativa da família condal portugalense. A sua transferência para Tibães ocorreu, muito possivelmente, em 1077 – talvez por iniciativa de Paio Guterres da Silva, seu patrono⁴⁴⁴.

Será importante registar que a Regra de São Bento é desconhecida no território portugalense até ao século XI e que, até esta data, as observâncias monásticas eram as mais diversas (Regra de Santo Isidoro de Sevilha e Regra de São Frutuoso). A carta de couto – verdadeira “constituição” (enquanto lei fundamental) do Mosteiro, instrumento essencial do seu crescimento material – foi doada pelos Condes D. Henrique e Dona

⁴⁴¹ TOMÁS, Frei Leão de São – *Benedictina Lusitana – dedicada ao grande Patriarcha S. Bento* (tomo I). Coimbra: Officina de Diogo Gomes Loureiro, 1644 (Edição fac-similada da Imprensa Nacional Casa da Moeda, de 1974), p. 375.

⁴⁴² COSTA, Avelino de Jesus da – *O Bispo D. Pedro e a organização da diocese de Braga*. Braga: Irmandade de S. Bento da Porta Aberta, 1997, vol. I, p. 361.

⁴⁴³ OLIVEIRA, Aurélio de – *A Abadia de Tibães e o seu domínio (1630-1680) – estudo social e económico*. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1974, p. 45.

⁴⁴⁴ SOUSA, Bernardo Vasconcelos e (dir.) – *As Ordens Religiosas (...)*, p. 63.

Teresa no ano de 1110, sendo acrescentado a este espaço jurisdicional e administrativo os coutos de Donim (em 1135) e o de Estrela (em 1140)⁴⁴⁵.

Os séculos XII e XIII são de afirmação e crescimento material – de que resulta uma inegável consolidação institucional, perceptível na administração dos vários coutos entregues à administração do Mosteiro – com o registo de doações de terras e outros recursos materiais (à semelhança de outras instituições monásticas).

Em 1320, o “*Catálogo das Igrejas, Mosteiros e Comendas do Reino*” refere que o Mosteiro de Tibães foi taxado em 1000 libras (uma das mais elevadas do reino), prova de que o Mosteiro ultrapassou, eficazmente, a crise económica, financeira e social da segunda metade de trezentos⁴⁴⁶. Até ao final do século XIV, o Mosteiro de Tibães foi administrado por abades perpétuos – ou seja: eleitos pela comunidade para desempenharem o seu mandato pelo período da sua vida – sendo este um período de grandes dificuldades materiais (*século da Peste Negra*), o Mosteiro viveu alguma desordem financeira, mas também espiritual. Recorde-se que, segundo Aurélio de Oliveira, “*Tibães chegou a ter de sustentar mais de 200 padroeiros!*”⁴⁴⁷. Depreendemos, pelo quadro traçado, que não deva ter sido fácil para os religiosos e leigos ao serviço do Mosteiro de Tibães aguentar toda esta instabilidade, que em muito afectaria o seu serviço a Deus.

Com a chegada do século XV, assistimos à mudança no regime abacial: Tibães passa a ter abades comendatários – ou seja, detentores da comenda (ou propriedade do título abacial) – que nem sempre estão ligados à comunidade monástica. Um dos grandes problemas que se irá colocar é “*o desinteresse de muitos destes homens, estranhos ou não à vida religiosa, e atentos somente ao usufruto dos bens materiais*”⁴⁴⁸. Em 1488, D. Jorge da Costa, *Cardeal de Alpedrinha*, é nomeado Abade Comendatário de Tibães. Esta nomeação acompanha uma das etapas mais difíceis da vida comunitária, que é marcada pela delapidação de alguns dos bens materiais do Mosteiro (feita pelos comendatários). Importa, no entanto, referir que Tibães não sofreu tanto quanto outras casas monásticas⁴⁴⁹.

De todo o modo, importa destacar que nem todos os comendatários tiveram uma acção lesiva e, até, negligente para os interesses da comunidade. O penúltimo comendatário, Frei António de Sá, monge professo em Montserrat (Catalunha) governou, inicialmente, o mosteiro em nome do Infante D. Afonso, ficando depois com

⁴⁴⁵ OLIVEIRA, Aurélio de – *Op. Cit.*, p. 46.

⁴⁴⁶ SOUSA, Bernardo Vasconcelos e (dir.) – *As Ordens Religiosas (...)*, p. 63.

⁴⁴⁷ Idem *ibidem*, p. 46.

⁴⁴⁸ Idem *ibidem*, p. 46.

⁴⁴⁹ SOUSA, Bernardo Vasconcelos e (dir.) – *As Ordens Religiosas (...)*, p. 63.

o governo pessoal dos Mosteiros de Tibães, Arnóia e Carvoeiro⁴⁵⁰. Porém, um dos abades que mais se destacou na boa gestão do seu domínio foi D. Bernardo da Cruz, monge dominicano e bispo resignatário de Viseu, precisamente o último comendatário, que teve a iniciativa de erguer, no alto da cerca, a Ermida de S. Bento, tal como a Capela de Nossa Senhora do Rosário (junto à Igreja antiga), revelando deste modo interesse pela gestão não só material, mas também espiritual. Tais obras realizaram-se no final da primeira metade do século XVI. O referido abade faleceu em 1565⁴⁵¹.

Apesar de todas as dificuldades e dissensões, Tibães conhece, nestes meados do século XVI, um conjunto de decisões e iniciativas que resultam num movimento de reforma da casa monástica. Tais movimentações resultam na escolha de Tibães como sede da rede de mosteiros beneditinos que se tinha formado, sobretudo, no Norte do Reino (mas também noutras regiões), escolhendo-se o modelo congregacionista como o mais útil aos desideratos dos reformadores. Foram, desta forma, extintas as formas de organização anterior: nomeadamente os Abades comendatários, que passam a ser substituídos por Abades eleitos para um período de três anos em sede de capítulo geral de todos os representantes dos mosteiros, reunidos precisamente em Tibães e cuja confirmação resultava do apuramento da situação material e espiritual dos mosteiros que era aferida, em primeira instância, na produção de relatórios de actividade trienal de cada casa monástica, conhecidos como “*Estados*”.

Como já referimos, é a bula *Regimni Universalis* (15 de Agosto de 1567), de Pio V que institui a reforma da Ordem Beneditina através da criação da *Congregação dos Monges Negros de São Bento do Reino de Portugal*. A eleição de Frei Pedro de Chaves para primeiro geral da Ordem (tendo desempenhado a sua missão por um período de 10 anos) foi o garante da aplicação destas directivas e da consolidação do modelo congregacionista. A sua acção foi depois continuada por Frei Plácido de Vilalobos, outro importante reformador e entusiasta da reestruturação da Ordem⁴⁵².

Os reflexos desta alteração foram extremamente positivos na gestão da Abadia de Tibães, pelo que a administração material e espiritual também melhorou. Relativamente ao século XVII, assiste-se a um período de estabilidade e de prosperidade.

⁴⁵⁰ Idem *ibidem*, p. 63.

⁴⁵¹ OLIVEIRA, Aurélio de – *Op. Cit* pp. 46-47.

⁴⁵² Idem *ibidem*, p. 47.

Em 1569, época em que sopram no Mosteiro os ventos reformistas, Frei Marceliano de Araújo descreve Tibães da seguinte forma: “*tem bons passsaes, muitas vinhas, grandes devesas de carvalhos, sobreiros, castanheiros, muitos laranjaes dentro da Cerca, Hortos, pumares, e Olival, e hum pevidal. Tem muitas agoas*”⁴⁵³. Já Frei Leão de São Tomás sublinha, em 1644 que “*tem hua cerca muy grande, e espaçosa, murada toda de pedra, que em circuito tera tres quartos de legoa. Dentro della muito arvoredos, olivaes, vinhas, pumares, muitas terras de pão, muitas fontes, e tudo o mais necessário pera serviço de dua Casa Conventual*”⁴⁵⁴.

A nossa prospeção em torno dos “*Estados*” do Mosteiro de Tibães começa com uma referência datada do triénio de 1629-31 (um dos primeiros de que possuímos registos), no qual se indica que “*reformaram-se as vinhas de vides e pos se hu pedaço de bacello e baixo da cancella*”⁴⁵⁵. Note-se que esta reforma das vides tibanenses acompanha um século de progressiva afirmação de vinha de qualidade – em que a colocação de esteios de pedra, o cuidado com as parreiras e as vides, bem como a preparação do terreno foram alguns dos cuidados mais visíveis na documentação que aqui apresentamos – à qual estes esforços não são certamente alheios. Na mesma linha de investimentos, “*fez se hua parreira nas portas da Quinta de Mire com seus esteos de pedra*”⁴⁵⁶.

Relativamente ao plantio, o triénio de 1647-49 (havia poucos anos da Restauração da Independência Nacional) é o primeiro em que apresentamos dados seguros: 170 vides⁴⁵⁷. No triénio seguinte, o número de plantios aumenta para o valor final de 436 pés de vide – mais do triplo face ao triénio anterior: um acréscimo muito significativo⁴⁵⁸.

⁴⁵³ AMS – Caixa 5, nº 5C, 097; nº IB, 084; IC, 085 (documentação cuja notícia nos foi facultado por Geraldo Coelho Dias, a quem agradecemos).

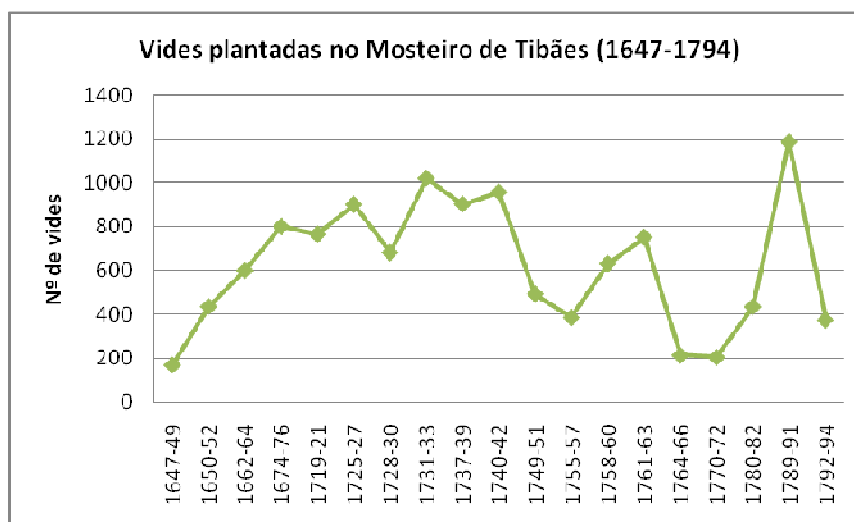
⁴⁵⁴ TOMÁS, Frei Leão de São – *Benedictina Lusitana*, vol. I, pp. 397-398.

⁴⁵⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães*, 1629-31.

⁴⁵⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães*, 1635-37.

⁴⁵⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães*, 1647-49.

⁴⁵⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães*, 1650-52.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães* (1626-1822)

A segunda metade do século XVIII apresenta, como tendência geral – e apesar das lacunas documentais – um crescimento dos plantios, aliás já sublinhado por outros trabalhos de investigação⁴⁵⁹. Não podemos deixar de registar o espetacular crescimento ocorrido na década de 1780 (o princípio da década apresenta pouco mais de 400 vides plantadas e o final da mesma década regista cerca de 1200 pés de vide). Com efeito “*os cuidados que a partir dessa data se notam pelo plantio de novas vinhas, o alargamento de novas latadas e o reparo e renovação das antigas demonstram um novo interesse pelas vinhas que levou, inclusivé, a tentativa de difusão de castas de Cima do Douro*”⁴⁶⁰. Esta tentativa foi feita no Monte de S. Gens.

LEITURA COMPARATIVA DO PLANTIO DE VIDES EM VÁRIAS PROPRIEDADES DO MOSTEIRO DE TIBÃES (1789-94)

Triénio	Quinta da Amieira	Quinta de Mire	Quinta de Pedroso	Cerca	Quinta do Anjo
1789-91	151	64	27	792	
1792-94	43	180	102		50

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães* (1626-1822)

Para além da cerca do Mosteiro, os monges tinham como domínio directo, dentro do Couto de Tibães (e próximo do edifício conventual), as quintas da Amieira⁴⁶¹, Pedroso⁴⁶², Anjo⁴⁶³, Barrocas⁴⁶⁴ e Mire⁴⁶⁵. Os religiosos beneditinos radicados em

⁴⁵⁹ Referimo-nos à dissertação doutoral de Aurélio de Oliveira, já por nós aqui amplamente referida.

⁴⁶⁰ OLIVEIRA, Aurélio de – *A Abadia de Tibães (1630/80 – 1813): propriedade, exploração e produção agrícolas no Vale do Cávado durante o Antigo Regime*, vol. II. Porto: Dissertação de Doutoramento em História apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1979, p. 624.

⁴⁶¹ Lugar de Mire de Tibães, próxima da cerca monástica. Hoje está urbanizada.

⁴⁶² Lugar de Parada de Tibães.

⁴⁶³ Tinha entrada pela “*Porta do Anjo*”. Também se situava no Lugar de Mire de Tibães, próxima da cerca monástica. Hoje é uma zona industrial.

Tibães não pareciam ter dúvidas – pelo menos no final do século XVIII – sobre qual a área em que, prioritariamente, desejavam instalar novas áreas de vinhedo. A cerca do Mosteiro é o coração central de um vasto sistema vinícola que encontra na Quinta de Mire e na Quinta da Amieira dois elementos importantes na difusão do plantio da vinha. Aliás, em 1750, o *“Livro das Alfayas de todas Oficinas e Quintas deste Mosteiro de S. Martinho de Tibaens”* descreve a Quinta de Mire – espaço em que os Monges investiram muito do seu trabalho e pelo qual tinham grande predileção – do seguinte modo: *«é esta toda cercada de muros. Tem a sua entrada ao sul com seu pórtico de pedra e assentos do mesmo e pelo lado oriental uma fonte que se divide em dois registos de água, uma para dentro com sua taça e bocal de bronze e outra para a estrada com seu nicho e cano de ferro. Esta água tem sua nascente no Seixido, do qual vem por baixo da terra em aquedutos de barro»*⁴⁶⁶.

No ano de 1811, Frei Francisco de São Luís – o célebre *“Cardeal Saraiva”* – escrevia no *“Dietário de Tibães”*: *“este anno foi como os dous antecedentes escaso em tudo provem mais que tudo em vinho, nesta mesma caza juntamente com o das quintas não se recolheo mais de 12 ou 13 pipas: subio nesta provincia o preço da Pipa a 10 e mais moedas, preço sem exemplo: no Douro chegou a Pipa a 100.000 rs na Beira preço menos foi por a falta que houve e ao mesmo tempo por a concorrência da Tropa”*⁴⁶⁷.

As técnicas vitícolas

Neste particular, podemos observar que a gestão fundiária das vinhas de Tibães passou pela aplicação simultânea da vinha baixa e alta. Em meados do século XVII, os Estadistas sublinham que *“puseram-se na quinta de myre, na quinta das barrocas e na cerca do mosteiro oyo centos e oitenta carvalhos com suas vides”*⁴⁶⁸. Eis-nos perante um exemplo da famosa *“vinha de enforcado”*, em que as famosas *“uveiras”* (ou árvores de vinho) encontram o seu *“habitat”* de eleição em árvores de fruto como carvalhos e sobreiros. No triénio seguinte, os *“Estados”* voltam a registar a mesma tendência: *“puseram-se seis centas vides com carvalhos assi na quinta de myre como na cerca”*⁴⁶⁹.

⁴⁶⁴ Pensa-se que também se situasse nas imediações do Mosteiro (informação de Aurélio de Oliveira).

⁴⁶⁵ A Quinta mais próxima do Mosteiro de Tibães e que lhe era imediatamente vizinha.

⁴⁶⁶ Referência reproduzida do blogue *“História por um canudo”*, consultado a 17 de Julho de 2010, através da seguinte ligação: [URL: <http://historiaporumcanudo.blogspot.com/2008/01/o-couto-de-tibes.html>], artigo de José Carlos Gonçalves Peixoto, Mestre em Ciências da Educação.

⁴⁶⁷ AMS – *Dietario principiado no triennio do Nosso Reverendissimo Padre Pregador Geral Jubilado Frei Manoel de Santa Rita Vasconcellos por Frei Francisco de S. Luiz actual secretario da Congregação* (1798), fol. 104. Os índices foram realizados por D. Gabriel de Sousa. Agradecemos ao nosso Professor Frei Geraldo Coelho Dias a gentileza da cedência desta informação.

⁴⁶⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães*, 1659-61.

⁴⁶⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães*, 1662-64.

A Quinta de Mire parece ter sido, efectivamente, o espaço eleito para a implantação da vinha alta, da qual resulta, normalmente, um vinho mais ácido. Em 1674-76 (último triénio documentado nos “*Estados*” para o século XVII), os monges decidem “*reformat a vinha e a algumas uveyras, oito centas*”⁴⁷⁰ – extracto que nos mostra bem a coexistência dos dois tipos de vinhedos.

Dado o silêncio documental entre 1680-1710, somos forçosamente “convidados” a empreender a tarefa do “*cruzamento de fontes*” com outros referenciais bibliográficos. Sabemos que em 1696 se viveu uma significativa crise agrícola, da qual resultou a subida do preço do pão e dos salários pagos aos trabalhadores rurais. Aliás, estes “*nem chegavam sequer para sustentar o próprio jornaleiro*”⁴⁷¹. Por outro lado, “*a cultura da vinha sofreu, ficando as vinhas por tratar por falta de mão-de-obra, que em parte fugia para Castela em busca de mais altos salários*”⁴⁷².

Relativamente à vinha baixa, implantada preferencialmente em ramadas ou bardos, temos notícia da sua reforma exaustiva no triénio de 1749-51⁴⁷³. Contudo, já na primeira metade do século ficamos a saber que “*fez-se de novo um grande circuito de latas, que não só cercão toda a horta, mas paixão adiante a circular a nova capella do nosso Padre S. Bento*”⁴⁷⁴. Não parece haver dúvidas que, a partir do século XVIII, há uma maior atenção e cuidado da Abadia de Tibães na organização e manutenção das suas ramadas – prova disso é a seguinte referência: “*reformaram-se de madeira as latadas da horta. Fez-se de novo uma latada assentada em pilares de cantaria em huma rua da horta, que agora serve de caminho para a Quinta do Anjo*”⁴⁷⁵ (estávamos em 1764-66). Esta tendência de investimentos é confirmada pelas notícias de beneficiação de madeira e pedra nas latadas nos triénios de 1770-72, 1783-85 e 1786-88⁴⁷⁶.

Ainda dentro deste sub-tema, importa referir que os Monges de Tibães foram argutos e empenhados na aplicação de castas durienses no seu domínio directo. Essa tentativa tem início no triénio de 1783-85, quando “*plantarão-se na horta e pumares muita quantidade de vides de varias castas e junto ao muro da calçada que vay para S. Gens se principiou hua vinha de vides do Douro*”⁴⁷⁷. Com efeito, esta tentativa permitia que se poupassem alguns recursos na mobilização de barcas, barqueiros, carreções e

⁴⁷⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães*, 1674-76.

⁴⁷¹ OLIVEIRA, Aurélio de – *A Abadia de Tibães (1630/80 – 1813): propriedade, exploração e produção agrícolas no Vale do Cávado durante o Antigo Regime*, vol. II. Porto: Dissertação de Doutoramento em História apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1979, p. 632.

⁴⁷² Idem *ibidem*, p. 632.

⁴⁷³ ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães*, 1749-51.

⁴⁷⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães*, 1725-27.

⁴⁷⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães*, 1764-66.

⁴⁷⁶ Ver Estados respectivos

⁴⁷⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães*, 1783-85.

despesas de tanoaria, para além de tornar o Mosteiro mais auto-suficiente em vinhos maduros, essenciais às mesas abacial e monástica. Em 1792-94 “*plantaram-se dois quartões de vinha, que ficam para baixo da fonte que está junto do muro da calçada que fica para o poente até o muro que divide o pomar das hospedarias e corre da mesma. Plantaram-se dous mil cento quarenta bacelos. Actualmente se anda plantando bacelo no pomar (...) e levaram para cima de dous mil bacelos que se mandaram vir de Cima do Douro das qualidades mais bem reputadas como são Alvarilhão*”⁴⁷⁸. Uma questão impõe-se: o recurso à introdução de uma casta madura como o Alvarilhão nas terras de Tibães num período tão tardio – finais do século XVIII – dever-se-á a factores relacionados com o aumento dos custos de produção? Ao facto de um monge presente noutra comunidade – e que entretanto possa ter ingressado em Tibães – ter trazido a nova de que esta casta traria boa produção? Ou uma abertura a um produto claramente destinado à comercialização e ao aumento dos “*cabedais*” do Mosteiro?

Como nota final – na qual pretendemos vincar a especial vocação vitícola da Abadia de Tibães – registre-se que, no final do século XVIII, se diz que “*fez-se hum tabuleiro de vinha: fizeram se dous beirões de vides arjoadas; fica hum viveiro de bacelos*”⁴⁷⁹. Nesta curta referência ficamos a saber que os monges tibanenses aplicaram nas suas terras as técnicas do socalco, do arjão e do abacelamento.

As pipas e os cascos

Em 1653-55, os monges estadistas reportam que a adega do Mosteiro apresenta “*vinete cascos de pipas*” e, para além disso, “*dez cubas*”⁴⁸⁰. Se tivermos em conta as unidades de capacidade em voga para a época, trata-se de muito vinho e, portanto, de uma produção que assumia significado regional. Por outro lado, parece-nos importante registar que os cascos de pipas denotam o pendor autárquico das casas monásticas, mesmo no que à produção vinícola dizia respeito: os Mosteiros colocavam os seus artífices (mormente os oficiais de tanoaria) a produzir pipas para a produção própria da casa e vinhos de foro.

Já entrados no século XVIII, “*fizeram-se dous tonéis grandes de novo*”⁴⁸¹. A necessidade de sublinhar que os recipientes eram “*grandes*” leva-nos a pensar – legitimamente – que deveria haver também “*pequenos*”, o que denota um apurado sentido de gestão de adega. A construção de um edifício apropriado para a deposição

⁴⁷⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães*, 1792-94.

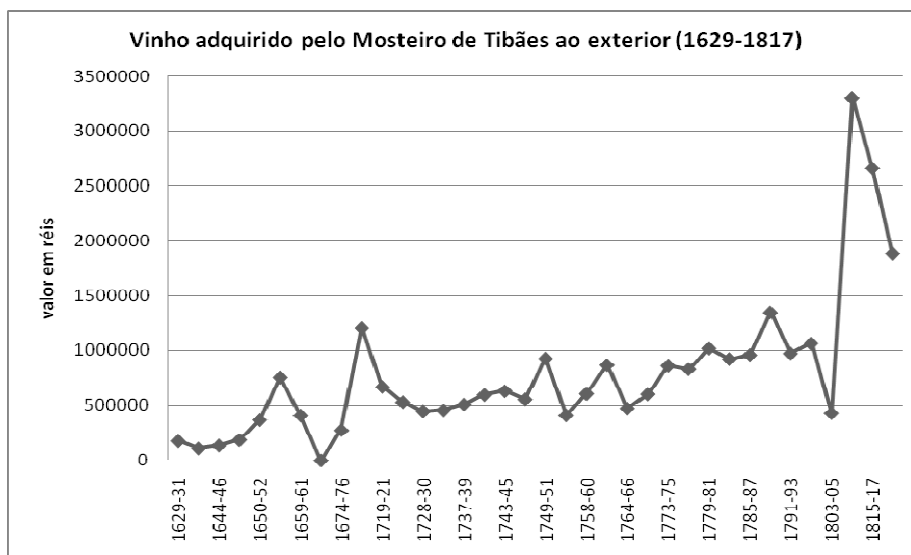
⁴⁷⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães*, 1789-91.

⁴⁸⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães*, 1653-55.

⁴⁸¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães*, 1710-12.

destes recipientes – uma *casa da renda* com a respectiva adega – também não foi esquecida pelos monges responsáveis pela elaboração deste relatório: “*fez-se hua boa caza para a renda desta freguezia junto a Quinta de Mire, forrada, e sobradada com sua chaminé, estrevaria e adega, onde se pozerão quatro cubas novas grandes que levão cada hua mays de seis pipas*”⁴⁸².

Vinho adquirido pelo Mosteiro ao exterior



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães* (1626-1822)

Apesar de uma produção importante e enquadrável numa classificação superior, o Mosteiro de Tibães foi também um “importador” de vinho atento às movimentações do mercado e à necessidade de assegurar o sustento báquico da sua “*res publica*” monástica. O essencial da despesa efectuada por Tibães prende-se com a indispensável aquisição dos vinhos maduros de que a casa necessitava para a mesa dos monges. Em 1635-37, o gastador do convento regista que se gastaram 110 300 réis na aquisição de “*vinho maduro de Cima do Douro*”⁴⁸³. Vinte anos mais tarde, em 1653-55, essa despesa ascendia já aos 754 860 réis (registando o Estadista que se trata de um montante para “*vinho maduro e "gastos delle"*”⁴⁸⁴). Entre acréscimos e decréscimos destas operações, somos chegados ao triénio de 1773-75, em que o gasto representa já 806 639 réis pela necessidade de cobrir a compra de vinho e “*a condução do mesmo*”⁴⁸⁵ para o Mosteiro.

⁴⁸² ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães*, 1777-79.

⁴⁸³ ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães*, 1635-37.

⁴⁸⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães*, 1653-55.

⁴⁸⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães*, 1773-75.

Por outro lado, em 1629-31, aparece-nos uma interessante referência: a aquisição de uma pipa de vinho (talvez maduro) oriunda de “*Monte Oliveti*”⁴⁸⁶. Uma rápida pesquisa por essa grande auto-estrada de informação que é a “internet” permitiu-nos chegar a uma pista interessante: a grande Abadia Beneditina de Monte Oliveti (também designada de “*Monte Oliveto Maggiore*”). É natural que, em virtude do poderio político que Tibães assumiu como cabeça da Ordem Beneditina em Portugal, se tenham estabelecido relações com a importante abadia toscana de Monte Oliveti, fundada em 1313, também ela cabeça da congregação beneditina-oliventina, na Península Itálica⁴⁸⁷. A leitura da sua página oficial na rede esclarece-nos que “*a Abadia apresenta uma longa tradição na produção de vinho [...]*”⁴⁸⁸.

O vinho adquirido na região de “*Cima do Douro*” provinha, essencialmente, da região circundante de Vila Real, sendo trazido ao Mosteiro por intermédio de almocreves, como Manuel Alves que “*costuma conduzir vinho maduro em cargos e illo vender ao Mosteiro de Tibaens e retirarce sem o manifestar e pagar como deve os direitos*”⁴⁸⁹.

A abadia tinha também produção própria no Monte de S. Gens. Em 1750, Frei Francisco de S. Luís escreve que “*com mesma providencia chamou do Districto do Alto Douro hum trabalhador habil no trato das vinhas para regular e dirigir o amanho e cultura do vinho, e transmitir o seu methodo aos trabalhadores deste paiz*”⁴⁹⁰. Para além disso, existia a renda de algum vinho “maduro”, proveniente das terras de Monção, cuja entrega ao Mosteiro era feita em dinheiro (talvez pela sua qualidade reduzida). Segundo Aurélio de Oliveira “*este vinho maduro de Monção seria de qualidade inferior ao do de cima do Douro*”⁴⁹¹, até porque de “*maduros*” não reza a fama de Monção...

Uma nota particular para a compra de vinhos no período de 1764 a 1770 (correspondente a uma crise agrícola importante) – os ingressos em vinho verde são considerados importantes nesta época, mas “*a rentabilidade da vinha não pode ser comparada à que hoje conhecemos*”⁴⁹².

⁴⁸⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães*, 1629-31.

⁴⁸⁷ Ver sítio oficial da *Abadia de Monte Oliveti* em [URL: <http://www.monteolivetomaggiore.it/>], consultado em 31 de Março de 2010.

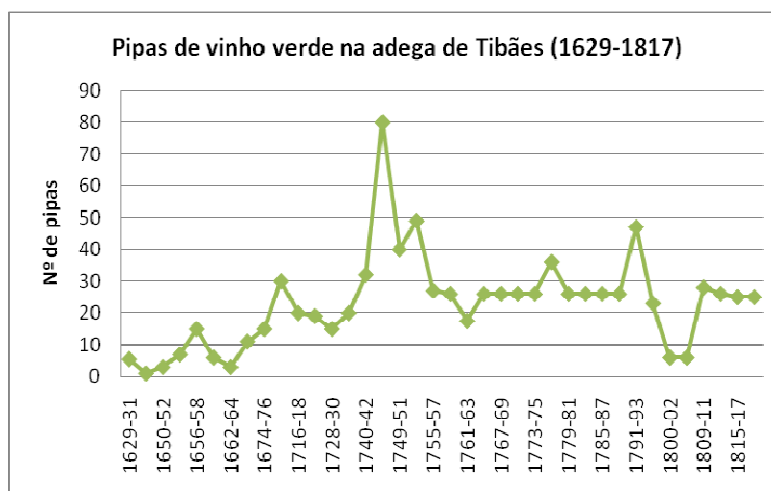
⁴⁸⁸ Tradução livre do italiano. Fonte: [URL: <http://www.monteolivetomaggiore.it/azienda.html>].

⁴⁸⁹ OLIVEIRA, Aurélio de – *A Abadia de Tibães (1630/80 – 1813): propriedade, exploração e produção agrícolas no Vale do Cávado durante o Antigo Regime*, vol. II. Porto: Dissertação de Doutoramento em História apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1979, p. 621.

⁴⁹⁰ AMS – *Livro das Alfayas de todas officinas e quintas deste Mosteiro de S. Martinho de Tibães feito no anno de 1750 – sendo 2º ves Geral N. R.mo. P. Me. Jubillado o Dr. Fr. João Baptista*, p. 83. Agradecemos mais uma vez a Frei Geraldo Coelho Dias a cedência desta informação.

⁴⁹¹ OLIVEIRA, Aurélio de – *Op. Cit.*, p. 622.

⁴⁹² Idem *ibidem*, p. 622.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães* (1626-1822)

Quanto ao vinho verde, importa atentar nas palavras de Aurélio de Oliveira: “a grande maioria dos vinhos verdes que entravam nas adegas do mosteiro, provinham desta vez precisamente das suas explorações próprias e não das Rendas”⁴⁹³.

ALGUNS VASILHAMES DO MOSTEIRO DE TIBÃES (1632-37)

Estado (Triénio)	Proveniência da Cuba	Medida da Cuba
1632-34	Cuturelas	110 almudes
1635-37	Mire de Tibães	80 almudes

FONTE: ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães*, 1632-34 e 1635-37.

Como última nota, gostaríamos de apontar uma curiosidade: durante algum tempo, alimentámos a convicção de que a “*agoa de Ungria*” e a “*agoa de Inglaterra*” (adquiridas no triénio de 1737-39 por 3880 réis)⁴⁹⁴ se referiam a algum composto vinícola (nomeadamente vinhos “generosos” ou “abafados”, como a aguardente). Depois de alguma investigação em fontes impressas e electrónicas, viemos a saber que se trata (em ambos os casos) de produtos naturais, à maneira de cosméticos, que os monges usariam no domínio da botica e da enfermaria. A água da Hungria representa, precisamente, uma fragrância natural (um dos primeiros perfumes da história), usada desde o século XIII e cuja primitiva utilização é atribuída à Rainha Isabel da Hungria (que teria recebido este produto, possivelmente, de um monge com o objectivo de tratar a gota de que sofria). Trata-se de um composto feito à base de lavanda e flor de alecrim e que tinha como função essencial a regeneração muscular e dérmica e o rejuvenescimento orgânico⁴⁹⁵.

⁴⁹³ Idem *ibidem*, p. 621.

⁴⁹⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães*, 1737-39.

⁴⁹⁵ *O cantinho dos professores – O Perfume (uma histórica com milénios)* [Recurso Electrónico]. In domínio do Centro de Competências “Malha Atlântica” (em linha), consultado em 6 de Abril de 2010. [URL: <http://www.malhatlantica.pt/netescola/omouro32/profs.htm>].

Já no caso da água de Inglaterra, trata-se de um “*remédio de segredo*” que se afirmou com sucesso no século XVIII. Formada por vários compostos – entre os quais “*vinho de quina*” – visava, essencialmente, o tratamento do paludismo, que grassava no Reino. Foi introduzida em Portugal nos finais do século XVII-princípios do XVIII por Fernando Mendes⁴⁹⁶.

Notas sobre o gasto em vinho apresentado a Capítulo Geral

A consulta dos *livros de gasto* e dos registos de despesa para o Capítulo Geral da Ordem Beneditina são dois instrumentos de pesquisa que se revelaram essenciais a uma melhor compreensão da realidade intrínseca do Mosteiro de S. Martinho de Tibães. Aqui colhemos notas sobre o custo da aquisição de vinho fora do Mosteiro, a sua proveniência geográfica e representatividade no quadro comparativo com o chamado vinho da casa”. Vejamos os dados que compulsamos nestas fontes⁴⁹⁷ numa perspectiva sistemática:

REGISTOS DE GASTOS COM VINHO DO MOSTEIRO DE TIBÃES (séc. XVII)

Ano	Vinho Comprado	Custo (em réis)
1641	2 pipas de <i>Sima do Douro</i>	15.300
1641	1 pipa de vinho branco de Monção	8.000
1641	1 pipa de vinho branco (Criados)	3.000
1647	2 pipas de vinho maduro	8.600
1647	1 pipa de vinho verde (Criados)	2.000
1653	3 pipas de <i>Sima do Douro</i>	35.512
1653	1,5 pipa de verde	9.000
1656	4 pipas de <i>Sima do Douro</i>	38.240
1657	2 pipas de maduro de Vila Nova do Porto	23.880
1657	1 pipa de verde de Ponte de Lima	3.400
1659	3 pipas de <i>Sima do Douro</i>	30.000
1669	3 pipas de verde da Barca	11.300
1671	5 pipas de <i>Sima do Douro</i>	49.640
1671	2 pipas de Rendufe	8.000
1686	1 pipa de Ponte de Lima	4.500
1701	41 almudes de Malhundras (Barca)	-

Fonte: ADB – *Mosteiro de Tibães – Livros de Gasto*

Este quadro apresenta várias virtualidades e potencialidades analíticas. Uma das informações que podemos colher desta série de dados é a vigência do princípio da

⁴⁹⁶ *Ciência em Portugal: personagens e episódios* [Recurso Electrónico]. In domínio do “*Instituto Camões*” (em linha), consultado em 6 de Abril de 2010. [URL: <http://cvc.instituto-camoes.pt/ciencia/d1.html>].

⁴⁹⁷ Agradecemos à Dra. Anabela Ramos, quadro superior do Mosteiro de S. Martinho de Tibães e funcionária da Direcção Regional de Cultura do Norte todos os dados que nos forneceu sobre esta temática e todos os esclarecimentos, ajuda e apoio que sempre nos dispensou no decorrer da redacção desta dissertação e na fase preliminar de pesquisa arquivística em Braga.

partilha de recursos entre Mosteiros Beneditinos com a realização de uma transacção entre os Mosteiros de Tibães e Rendufe para a compra de 2 pipas de verde em 1671.

Mas um dos vectores informativos mais importantes é a origem geográfica dos grandes centros abastecedores de vinho ao Mosteiro de Tibães: Monção, Ponte de Lima e Ponte da Barca. Sendo esta região caracterizada pela produção de um vinho verde de excelência desde, pelo menos, os finais da Idade Média, não nos parece descabido considerar que este seria o vinho para consumo dos monges de Tibães – mais exigentes – e que os criados teriam um vinho mais fraco e “*toldado*”, como as fontes referem amiúde. Até porque o quadro mostra que o vinho “de primeira” tinha um preço e o vinho “dos criados” tinha outra cotação económica bem diferente... senão vejamos:

PREÇOS DO VINHO ADQUIRIDO PELO MOSTEIRO DE TIBÃES (séc. XVII)

Ano	Vinho	Preço
1641	1 pipa de Vinho Branco de Monção	8.000
1653	1 pipa de Maduro de Cima do Douro	11.837
1656	1 pipa de Maduro de Cima do Douro	9.560
1657	1 pipa de Maduro de Gaia	11.940
1657	1 pipa de Verde de Ponte de Lima	3.400
1659	1 pipa de Maduro de Cima do Douro	10.000
1669	1 pipa de Verde de Ponte da Barca	3.766
1671	1 pipa de Verde de Rendufe	4.000
1671	1 pipa de Maduro de Cima do Douro	9.928
1686	1 pipa de Verde de Ponte de Lima	4.500

Fonte: ADB – *Mosteiro de Tibães – Livros de Gasto*

O vinho maduro adquirido na região duriense apresenta-se sempre mais caro que o vinho verde de Entre Douro e Minho. Mesmo quando falamos de vinho verde de eleição. Este é um dado consumado – se a pipa de maduro duriense se situa, em média, entre os 9.000 e os 10.000 réis por pipa, o vinho verde apresenta mais cambiantes regionais: a pipa de Monção é, de longe, a mais cara – 8.000 réis em 1641; mas a pipa de vinho de Ponte de Lima apresenta uma tendência de valorização: de 3.400 réis em 1657, passa a custar 4.500 réis em 1686.

Em 1657, os monges de Tibães adquirem uma pipa de vinho maduro em “*Vila Nova do Porto*” (Vila Nova de Gaia) pelo custo de 11.940 réis – acima do custo do maduro “corrente” da região do Douro. Qual a razão para esta “nuance”? Não temos muitas dúvidas que se este vinho foi adquirido em Vila Nova de Gaia poderá bem ser vinho do Porto e, nesse sentido, o seu custo é mais acentuado que o vinho maduro “*de mesa*”. O gosto dos monges de Tibães era, indubitavelmente, requintado e exigente.

Um olhar mais detalhado e minucioso sobre alguns dos gastos feitos pelo Mosteiro de Tibães nos registos apresentados a Capítulo Geral permite-nos retirar mais algumas informações:

ORIGEM DO VINHO MADURO E VERDE PARA TIBÃES (séc. XVII)

Mês e Ano	Vinho Maduro	Vinho Verde
Agosto de 1614		20 almudes de Travanca (1.200 réis)
Janeiro de 1615	1 pipa do Porto (7.460 réis)	
Fevereiro de 1615		1 pipa de Travanca (5.000 réis)
Janeiro de 1626		2 pipas de Ponte de Lima (7.863 réis) 2 pipas de Varziela ⁴⁹⁸ (4.000 réis)
Abril de 1656	7 pipas de <i>Asima Douro</i> (64.400 réis)	
Setembro de 1656		3 pipas da Barca (21.450 réis)
Janeiro de 1657		6 pipas de branco de Moreira ⁴⁹⁹ (30.000 réis)
Fevereiro de 1657		2 pipas de branco de Moreira (10.000 réis)
Mai de 1658		6 pipas da Barca (24.000 réis)
Agosto de 1658		2 pipas de Ponte de Lima (8.000 réis)
Fevereiro de 1660	18 pipas de Sima Douro (101.980 réis)	
Julho de 1661		2 pipas de Serrelhães ⁵⁰⁰
1662		1 pipa de Braga (12.200 réis)
Março de 1664		6 pipas de Serrelhães
Junho de 1664		2 pipas de Ponte de Lima (16.420 réis) e mais 350 réis do carroto deste vinho
Setembro de 1664		1 pipa de Basto (7.800 réis)
Abril de 1665		2 pipas que se compraram a Martinho Aranha (7.000 réis)
Abril de 1677		1 pipa de Refojos do Lima (3000 réis)

Fonte: ADB – *Mosteiro de Tibães – Gastos para Capítulo Geral*

A leitura do quadro revela que os grandes centros abastecedores de vinho verde ao Mosteiro de Tibães são:

- **Ponte de Lima** (o concelho é grande produtor – neste quadro destaca-se a freguesia de Moreira do Lima. Temos também Refojos do Lima, freguesia onde se encontra o Mosteiro cós Cónegos Regrantes de Santo Agostinho).
- **Ponte da Barca** (importantíssimo centro produtor)
- **Serrelhães** (tratar-se-á da freguesia de Serreleis, concelho de Viana do Castelo, com a máxima probabilidade, já que a paróquia era de apresentação do Mosteiro de Tibães)
- **Travanca** (todo o vinho provinha do Mosteiro Beneditino desta freguesia do concelho de Amarante)

⁴⁹⁸ Varziela, Concelho de Felgueiras.

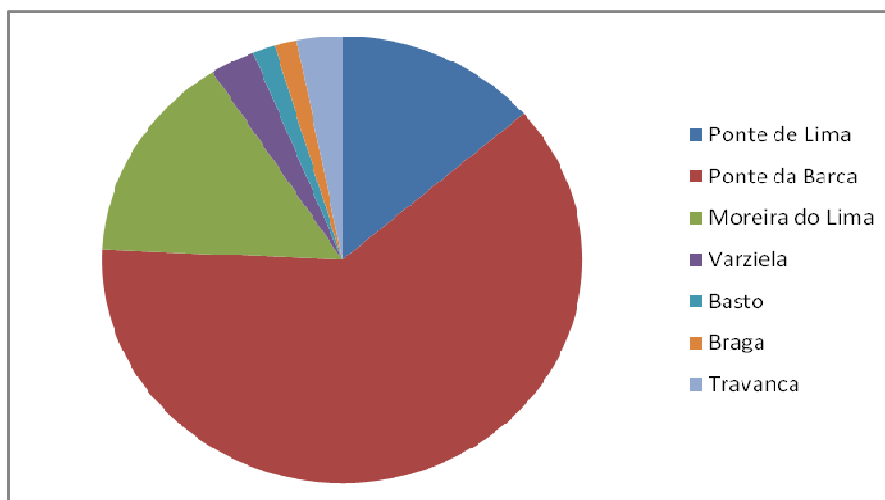
⁴⁹⁹ Moreira do Lima, concelho de Ponte de Lima.

⁵⁰⁰ Serrelhães, concelho de Ponte de Lima.

- **Varziela** (freguesia do concelho de Felgueiras). Acreditamos que esta produção possa coincidir com a Quinta que o Mosteiro de Santo Tirso possuía nesta localidade

Conhecidos que são os centros produtivos, apresentamos de seguida uma leitura gráfica das zonas com maior representatividade na produção vinícola:

ORIGEM DAS PIPAS DE VINHO VERDE COMPRADAS PELO MOSTEIRO DE TIBÃES (1615-1699)



Fonte: ADB – *Mosteiro de Tibães – Gastos para Capítulo Geral*

A preferência do Mosteiro de Tibães pelo concelho de Ponte da Barca é esmagadora (41 pipas em cerca de 100 anos, contra 19 pipas limianas – Ponte de Lima + Moreira do Lima, o segundo “entrepasto” mais representativo). Em seguida, Tibães abasteceu-se noutros centros, dependentes de casas monásticas suas irmãs, como os Mosteiros de Travanca e Santo Tirso (neste caso através da sua quinta da Varziela).

PREÇO DA PIPA DE VINHO VERDE, em réis (séc. XVII)

Ano	Localidade	Preço da Pipa (em réis)
1626	Varziela	2000
1626	Ponte de Lima	3931,5
1656	Ponte da Barca	7150
1658	Ponte da Barca	4000
1658	Ponte de Lima	4000
1662	Braga	12200
1664	Ponte de Lima	8210
1664	Basto	7800
1665	Ponte da Barca	7140
1666	Ponte da Barca	2936
1667	Refojos do Lima	3000
1668	Ponte da Barca	366
1668	Ponte da Barca	4880
1677	Ponte de Lima	2583

Fonte: ADB – *Mosteiro de Tibães – Gastos para Capítulo Geral*

A preferência por Ponte da Barca tem em conta, certamente, uma proximidade geográfica e o conhecimento do mercado. Veja-se que os preços de Ponte de Lima e Ponte da Barca são equivalentes na maioria dos casos, ainda que seja evidente que o vinho da Barca tem tendência para ser mais caro.

Por outro lado, há pipas de vinho com a mesma proveniência que apresentam preços distintos – como explicar esta discrepância se a localidade é a mesma? Não nos parece que a razão principal seja outra que não a qualidade do vinho e o seu reflexo na fixação do preço. O caso de Ponte da Barca em 1668 é o mais paradigmático (de Julho para Agosto temos um preço completamente desnivelado entre dois tipos de pipa).

O vinho de foros

O Mosteiro de Tibães recebe pipas do lugar de Cuturelas (freguesia de Neiva, Viana do Castelo) desde o triénio em que se iniciam os registos dos “*Estados*”⁵⁰¹:

TRIÉNIO	VINHO DE CUTURELAS
1626-28	3 cubas
1629-31	3,5 pipas
1632-34	1 pipa
1635-37	1 cuba cheia (e outra que se gasta)

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães* (1626-1822)

Os valores registados mostram quantidades apreciáveis de vinho. Há também notícias de entradas de numerário resultantes de vinho monçanense, mais concretamente 24.225 réis que o “*Depósito*” do Mosteiro (verdadeiro “cofre forte”) regista no triénio de 1710-12⁵⁰². Na segunda metade deste século (1777-79) ficamos a saber que uma parte substancial deste vinho (identificado como branco – e de qualidade⁵⁰³) é proveniente do lugar de *Manzedo*⁵⁰⁴. Curioso que no seu clássico “*O Minho Pitoresco*”, Monsenhor José Augusto Vieira explique que “*o nome de Mazedo é explicado pelos etimólogos - vá para eles a glória -, de ser mau e azedo o vinho da freguesia! Francamente o nosso paladar não concordou com tal etimologia e, como veremos logo, Mazedo é uma das freguesias mais produtoras do precioso líquido*”⁵⁰⁵. Com efeito, os

⁵⁰¹ MARQUES, Gonçalo Maia – “Um itinerário pelo “*cursus honorum*” do vinho monástico de Entre Douro e Minho no Antigo Regime (sécs. XVII-XIX)” in “*Estudos Regionais*”, II série, nº 4. Viana do Castelo: Centro de Estudos Regionais, 2010, pp. 207-212.

⁵⁰² ADB – (CSB) *Estados do Mosteiro de Tibães* (1710-12). Cota: CSB 112

⁵⁰³ Para distinguir do vinho verde corrente, no triénio de 1777-79, o *Estado* fala de “*maduro branco de Manzedo*”.

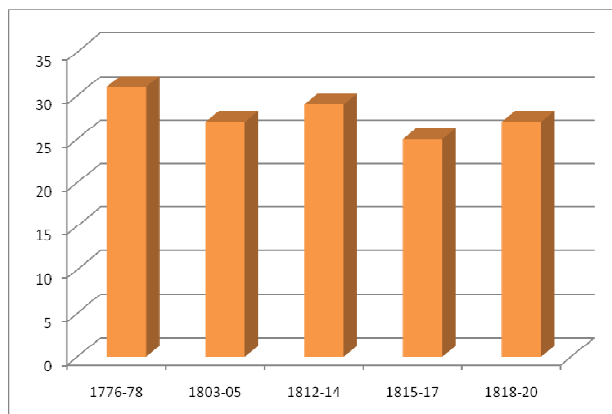
⁵⁰⁴ Hoje freguesia de Mazedo, concelho de Monção.

⁵⁰⁵ VIEIRA, José Augusto – *Minho Pittoresco*, vol. I. Lisboa: Livraria Antonio Maria Pereira, 1886.

monges de Tibães parecem não concordar nada com os homens da etimologia e apreciavam bem o vinho de Mazedo! Quanto ao vinho maduro, para além de virem pipas “*de Cima do Douro*”, o Mosteiro fez também aplicação directa de vides durienses no “*muro da calçada que vai para Monte de S. Gens*” no período de 1783-85⁵⁰⁶.

Comunidade religiosa em Tibães

Nº DE MONGES NO MOSTEIRO DE TIBÃES (1776-1820)



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães* (1626-1820)

Terminamos a análise ao Mosteiro de Tibães com uma palavra sobre a sua comunidade religiosa. Apesar dos poucos dados quantitativos que conseguimos recolher, temos valores seguros sobre os efectivos monásticos para 5 triénios (entre 1776 e 1820). Para este período, a média de religiosos é de cerca de 28 (27,8). No entanto, de acordo com Geraldo Coelho Dias “*habitualmente, no quotidiano do seu viver, o mosteiro de Tibães contava entre 30 a 40 monges assistentes*”⁵⁰⁷. De qualquer dos modos, o Mosteiro de São Martinho de Tibães demonstra bem que é a casa-mãe da Ordem Beneditina em Portugal, com uma população monástica regular e sem grandes oscilações e com um número de efectivos com significado no quadro geral dos Mosteiros Beneditinos do Entre Douro e Minho.

Estes dados finais ajudam a desenhar um perfil de produção e consumo de vinho: mais monges geram mais necessidade de espaço que, por sua vez, deve ser mantido e reparado periodicamente. Estes melhoramentos exigem mão-de-obra permanente e outra recrutada que, preferentemente, consumirá o vinho do Mosteiro (a maior parte do qual verde).

⁵⁰⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Tibães* (1783-85).

⁵⁰⁷ DIAS, Geraldo Coelho – *Tibães: o Encanto da Cerca, o Silêncio dos Monges e os Últimos Abades Gerais Beneditinos*. Braga: Museu de de São Martinho de Tibães e Mosteiro de S. Bento da Vitória, 2010, p. 36.

5.3. MOSTEIRO DE RENDUFE

“O primeiro motivo que me levou a estudá-lo foi a necessidade de chamar a atenção para o edifício ainda hoje conservado, e apoiar o esforço de todas as pessoas que têm procurado lutar pela sua conservação, com um empenho bem justificado”

José MATTOSO – *O Mosteiro de Rendufe (1090-1570)*, p. 120.

O Mosteiro de Santo André de Rendufe (“*do Bico*”), situado no concelho de Amares é, ainda hoje – e apesar do seu estado de conservação preocupante e da ausência de intervenções de reabilitação do imóvel – um dos mais belos e grandiosos edifícios conventuais portugueses. Para D. Gabriel de Sousa, um imenso investigador da Ordem Beneditina, o Mosteiro de Rendufe foi sempre considerado um dos mosteiros mais importantes da Congregação Beneditina por três razões: era uma casa grande; os D. D. Abades possuíam privilégios senhoriais e tinha avultados bens patrimoniais⁵⁰⁸.

A sua história esteve, durante muitos anos, ensombrada num vasto manto de informações contraditórias e de silêncios documentais que não permitiu deslindar, de forma clara, todo o percurso notável que este cenóbio desempenhou na província do Minho (sendo, depois de Santo Tirso e de Tibães, a mais relevante casa beneditina portuguesa a nível produtivo e de rendas).

José Mattoso resume⁵⁰⁹, de forma suprema, a polémica: “*não se recomenda muito aos investigadores o estudo de um mosteiro cuja documentação se perdeu totalmente, ou pouco menos [...] convém, portanto, justificar a escolha deste mosteiro como tema de investigação, pois o cartório de Rendufe perdeu-se na sua quase totalidade*”⁵¹⁰. Efectivamente – até há poucas décadas – a documentação de Rendufe era uma das mais intrigantes polémicas (e dos mais perturbantes silêncios) da nossa história monástica. O trabalho empreendido pelo Professor José Mattoso junto dos principais arquivos nacionais – Arquivo Nacional da Torre do Tombo e Arquivo Distrital de Braga (entre outros)⁵¹¹ – permitiu, no entanto, conhecer as totalmente ignoradas raízes medievais do Mosteiro, a sua família patronal, a construção do domínio e outras notas de grande relevância para a consolidação da presença regional.

Do ponto de vista geográfico e territorial, Frei Leão de São Tomás conta-nos que o Mosteiro se situa num local “*algum tanto baixo, mas muy abundante de agoas,&*

⁵⁰⁸ SOUSA, (D.) Gabriel de – *O Mosteiro de Rendufe na Congregação Beneditina Portuguesa*. In “*Bracara Augusta*”, nº 35, 1981, pp. 212-213.

⁵⁰⁹ O texto original, publicado na revista “*Bracara Augusta*”, data de 1969, mas foi revisto pelo insigne historiador na edição da sua obra completa, sob a chancela do Círculo de Leitores, em 2002.

⁵¹⁰ MATTOSO, José – *O Mosteiro de Rendufe (1090-1570)*. In “*Religião e Cultura na Idade Média Portuguesa*”. Rio de Mouro: Círculo de Leitores, 2002, p. 120.

⁵¹¹ Veja-se o levantamento documental exaustivo feito por Mattoso (*Idem*, pp. 121-124).

fontes”. Do ponto de vista geográfico “*distante da Augusta Braga, quasi duas legoas, pera a parte do norte da Provincia de Entre Douro & Minho no territorio que chamão entre os dous rios Homem, & Cavado*”⁵¹².

Não parecem restar grandes dúvidas quanto ao facto do topónimo “*Rendufe*” derivar do nome de um dos seus possuidores (*possessor*), talvez em tempos visigóticos, de seu nome *Randufus*. Aqui se estabeleceu um domínio agrícola seguro, controlado por Egas Pais de Penegate, fundador do Mosteiro de Rendufe segundo os principais livros de linhagens medievais (*Livro de Linhagens do Conde D. Pedro* e *Livro do Deão*). Segundo as mesmas fontes, Egas Pais seria um rico-homem ou infanção que viveu no tempo do Imperador Afonso VI, avô de D. Afonso Henriques, portanto nos séculos XI-XII (altura em que o Mosteiro teria sido fundado)⁵¹³.

Egas Pais vivia na região dos rios Homem e Cávado, nos tempos do Conde D. Henrique, tendo servido na corte do Conde D. Raimundo em 1094 e sendo confirmado, em 1110, como governador do Castelo de Bouro, por carta de couto feita pelo mesmo conde ao Mosteiro de Tibães⁵¹⁴. Apesar de conhecermos o texto de uma carta de doação feita pelo Conde D. Henrique a D. Egas Pais e deste ao Mosteiro de Rendufe, sabemos hoje que tais documentos são falsos. É possível que se trate de falsificações construídas no século XV (segundo Rui de Azevedo), em torno de outros textos de reconhecida importância como as cartas de Couto de Santo Tirso e de Tibães, notando-se que o calígrafo redactor da falsificação teve a clara preocupação de imitar a escrita visigótica. Segundo Mattoso, “*a transmissão do couto a Rendufe, por Egas Pais, é parcialmente inspirada na transmissão do couto de Santo Tirso ao mesmo mosteiro por Soeiro Mendes [...] donde o falsário tirou uma parte do escatocolo*”. De acordo com o mesmo autor, todas estas falsificações deverão ser posteriores a meados do século XVII, já que se os documentos fossem anteriores não teriam deixado de ser referidos pelo cronista beneditino Frei Leão de São Tomás na sua “*Benedictina Lusitana*”⁵¹⁵.

A fundação de Rendufe deverá datar de pouco antes do ano 1090, já que é certo que o primeiro Abade do Mosteiro de que temos notícia, D. Sisnando, surge mencionado num sínodo abacial (em Arouca) com os seus colegas de Pendorada, Paço de Sousa, Freixo, Arouca e Airães, realizado em Dezembro de 1090, em que se julga uma contenda entre D^a Gontinha Eiriz e o Mosteiro de Rendufe. Apesar da importância da disputa em questão, a reunião de Abades de mosteiros tão distantes entre si poderá

⁵¹² TOMÁS, (Frei) Leão de São – *Benedictina Lusitana – tomo segundo oferecido ao nosso glorioso Patriarcha S. Bento* (tomo II). Coimbra: Officina de Manoel Carvalho, 1651 (Edição fac-similada da Imprensa Nacional Casa da Moeda, de 1974), p. 328.

⁵¹³ MATTOSO, José – *Op. Cit.*, p. 124.

⁵¹⁴ *Idem*, p. 125.

⁵¹⁵ *Idem*, p. 125.

fazer-nos pensar que “*admitir que nela se falasse acerca da observância monástica, assunto que por então preocupava a maioria dos monges portucalenses*”⁵¹⁶. Note-se que, desde 1080, o ambiente religioso peninsular estava ao rubro, já que a tradicional observância hispânica (baseada nas Regra de Santo Isidoro de Sevilha, São Frutuoso e São Rosendo) estava a ser substituída pela observância beneditina-cluniacense e pelos novos rituais romanos resultantes da uniformização empreendida pela “*Reforma Gregoriana*”. É muito provável que, entre 1080 e 1091, muitas casas monásticas tivessem já optado pelos novos costumes cluniacenses: Lorvão, Arouca, Vacariça, Pendorada, São Romão do Neiva e Paço de Sousa. Provavelmente Rendufe também, se é que a sua fundação não se fez já de acordo com o hábito beneditino⁵¹⁷.

A afirmação (territorial e material) do mosteiro rendufenho na sequência das imunidades que lhe deverão ter sido concedidas pelo Conde D. Henrique mostram que o Mosteiro inicia o século XII com força suficiente para se afirmar no contexto regional. A igreja conventual deve ter sido concluída antes de 1151⁵¹⁸.

Não sendo possível, pela escassez de documentos existentes, estabelecer um rol de bens e propriedades dotadas ao Mosteiro nesta época, há notícias seguras das doações feitas em 1191, por Maior Miguéis e de Ermesenda Moniz e Oveco Peres no ano de 1193. Em 1220, data das “*Inquirições Gerais*” de Afonso II – cuja amplitude geográfica cobre, precisamente, o perímetro da arquidiocese de Braga – é possível dizer que a concentração de propriedade fundiária é mais significativa na região entre Homem e Cávado, com particular ênfase para as localidades de Rendufe, Lalim, Penegate, Bouro e Valdreu. Outra importante mancha de concentração na zona de Santa Eulália de Regalados, São Mamede de Vilarinho e São João de Atães. A sul do Cávado, o domínio de Rendufe é residual (talvez pelo facto de aqui se terem afirmado outros Mosteiros). Nota para a posse de meio casal em São Miguel de Marinhas e um casal e meio em São Martinho da Gândara – pela sua localização litoral, em ambos os casos, quiçá seriam suficientes para garantirem o abastecimento ao Mosteiro de um dos bens económicos mais preciosos da economia medievá: o sal⁵¹⁹.

É ainda importante registar que “*Rendufe não reservava, provavelmente, a administração directa sobre a maioria dos seus casais. Os monges tinham, porém, que arrecadar as respectivas rendas. Devia ser essa, sem dúvida, a principal função das três granjas que possuíam em São Salvador do Souto, Santiago de Goães e São Tomé*

⁵¹⁶ *Idem*, p. 127.

⁵¹⁷ *Idem*, p. 127.

⁵¹⁸ *Idem*, p. 127.

⁵¹⁹ *Idem*, p. 129.

*de Ansede. É possível que elas fossem, além disso, centros de administração directa*⁵²⁰. Do ponto de vista fiscal, em 1220 não se pagavam impostos ao rei. Porém, em 1255, institui-se o pagamento da “colecta”, que durará até 1288.

Já no que toca ao retrato traçado pelo inquérito régio de 1258, importa perceber que à evolução do domínio deverá ter correspondido uma pressão cada vez maior da família patronal no sentido de garantir que o mosteiro assegurasse, por exemplo, cada vez mais direitos de pousada e outros serviços aos padroeiros, o que terá provocado – como na esmagadora maioria dos mosteiros beneditinos e cabidos agostinianos do norte – tensões enormes entre as comunidades monásticas e os senhores clientelares⁵²¹.

Entre 1245 e 1319, a comunidade atrai a si o favor (económico) de alguns clérigos bracarenses benfeitores, dos quais destacamos o Cónego Martinho Gonçalves (1245), o arcediogo Estevão Anes (1267) e o arcebispo D. João de Soalhães, em 1319⁵²². Em 1320, a mesa abacial produzia um rendimento anual de 1200 libras e a mesa conventual de 600 libras. No século XVI, João de Barros refere que o rendimento do Abade ascendia a 300 000 réis e que o convento deveria auferir 150 000 réis. No mesmo período (séc. XVI), o Mosteiro de Tibães tinha, para a sua mesa abacial, 500 000 réis. Este rendimento colhido por Rendufe em 1320 é, no entender de José Mattoso, “*indício de boa administração até à mesma data*”⁵²³.

Os campos agrícolas que davam maior rendimento à casa eram os da Eira, Vualredo, Anna, Freyta e o da Carriça. O Mosteiro de Rendufe possuía, ainda, “seis quintas ou granjas de grande consideração”: as granjas da Ponte, Rio Tinto, Ansede, Samlario, São Jorge e Santar⁵²⁴. O silêncio da documentação perante aspectos tão importantes como as relações com a família patronal, o posicionamento de Rendufe perante os confrontos entre o poder real e os bispos (durante o século XIII), bem como as inovações trazidas pela economia monetária e os impactos causados pela Peste Negra na região são algumas das interrogações que, por ora, ficam sem resposta⁵²⁵... de qualquer forma e apesar das dificuldades de reconstituição resultantes da escassez documental, importa sublinhar que “*até meados do século XIV os monges eram ainda suficientemente observantes para que a documentação hoje existente se refira sobretudo aos bens concedidos ao mosteiro e raramente a questões com o bispo ou os padroeiros*”⁵²⁶.

⁵²⁰ *Idem*, p. 129-131.

⁵²¹ *Idem*, p. 131.

⁵²² *Idem*, p. 133.

⁵²³ *Idem*, p. 133.

⁵²⁴ TOMÁS, (Frei) Leão de São – *Op. Cit*, p. 329.

⁵²⁵ MATTOSO, José – *Op. Cit* p. 133.

⁵²⁶ *Idem*, p. 133.

Dos tempos de decadência que acompanham os meados do século XIV, destacamos o episódio da questão havida, em 1386, entre o Arcebispo de Braga e Vasco Roiz, abade de Adaúfe, reclamando este último que “*se ora dizia abade do mosteiro de Randuffe do Bico da ordem de Sam Beento*” por questões relacionadas com o não pagamento de direitos à Sé Primaz pelo seu mosteiro de Adaúfe. O abade não deve ter permanecido muito tempo em Rendufe, já que em 1389 já se encontrava de regresso a Adaúfe⁵²⁷. No mesmo ano é abade de Rendufe D. Afonso Martins, capelão do Rei D. João I⁵²⁸. O ambiente está tenso: os problemas relacionados com a ausência de pagamentos à Sé Bracarense mantêm-se, pelo que a pressão do Arcebispo junto do Papa Bonifácio IX conduz à publicação de uma bula, em 10 de Julho de 1401, que suprime o Mosteiro de Rendufe, “*reduzindo-o a colegiada de quatro cônegos e capelão para cura de almas, dirigida por um deão. Alegava os graves desmandos cometidos pelos monges, entre eles o assassinato de dois abades e de um capelão. Dos dez monges então existentes, dois andariam fora da comunidade, outros estariam presos por causa dos crimes cometidos*”⁵²⁹. Curiosamente, Bonifácio IX publica nova bula apenas oito dias depois (anulando a anterior) alegando que teria sido mal informado sobre a situação em Rendufe. Daqui resulta que uma das personagens que se vai envolver directamente neste processo e tentar obter a nomeação abacial para Rendufe, Mestre André Dias (um dominicano que se formara em Teologia em Viena de Áustria) acaba por ser nomeado abade depois de, para o efeito, ter pago as respectivas indemnizações ao arcebispo primaz⁵³⁰. Será justo pensar que os princípios do século XV foram tempos menos agitados para Rendufe... O mandato de Mestre André Dias não foi muito longo – foi abade conventual entre 1402 e 1408, ano em que o Papa Gregório XII lhe oferece a Sé de Ciudad Rodrigo como reconhecimento pelo seu livro “*colles reflexi*” sobre a grande questão do tempo: o Grande Cisma do Ocidente. Apesar de tudo, sabemos do impulso reformista deste religioso que, no curto tempo que permaneceu em Rendufe, poderá ter tentado ensaiar uma reorganização da comunidade. Curiosamente, Mestre André Dias de Escobar será também o primeiro abade comendatário de Rendufe (em acumulação com o seu cargo episcopal). Em 1414, André Dias cede o lugar a D. Lopo Vaz da Cunha (1414-1427). Os próximos abades comendatários serão D. Rodrigo Dias (deão de Braga), D. Antão Martins de Chaves (bispo do Porto e cardeal em Roma). As vastas rendas de Rendufe eram alvo de cobiça e desejo de muitos...

⁵²⁷ *Idem*, p. 133.

⁵²⁸ *Idem*, p. 134.

⁵²⁹ *Idem*, p. 134.

⁵³⁰ *Idem*, p. 134.

Com o governo reformador de D. Fernando da Guerra (meados do século XV) na arquidiocese de Braga, a escolha do abade recai em Frei Afonso, um monge de Pombeiro, sendo confirmado em 1447. Porém, mesmo antes da nomeação de D. Fernando da Guerra se efectivar, já João Gomes era administrador vitalício do Mosteiro (por breve do Sumo Pontífice) tendo obtido confirmação papal em tempo brevíssimo (note-se que o pedido seguiu para a Santa Sé em 12 de Agosto de 1447 e chegou a Portugal em 19 de Setembro do mesmo ano)⁵³¹. Em 1450, João Gomes (ou os monges rendufenhos) obtêm de D. Afonso V confirmação de todas as “graças, privilégios e mercês” que haviam sido concedidas... a sua administração decorre até 1463, data em que há nova série de nomeações simultâneas: enquanto D. Fernando da Guerra – desejoso da reforma do Mosteiro e de quebrar um certo desregramento que acompanhava a gestão dos abades comendatários – nomeia para Abade de Rendufe um monge professo, Frei Diogo, o Papa Pio II fez igual nomeação (ainda que “condicional”) na pessoa do Abade e Reitor da Igreja Paroquial de Tropeço, Gonçalo Anes “*totalmente estranho à comunidade*”⁵³². Tendo, naturalmente, prevalecido o desígnio papal, os desejos da comunidade defraudaram-se uma vez mais: a presença de um abade conventual, mais presente e mais determinado na reforma espiritual, ficava novamente adiada.

O sucessor de Gonçalo Anes foi o célebre Arcebispo de Évora (1463-64), de Lisboa (1464-1501) e Braga (1501-1505), D. Jorge da Costa – mais conhecido como “*Cardeal de Alpedrinha*” – cujos interesses em Rendufe eram, na melhor das hipóteses, marginalmente reformistas⁵³³. Doravante (e desde a morte de D. Jorge da Costa, em 1508), o título abacial é transmitido entre parentes, até que, em 1567, se procede a uma reforma rigorosa, de acordo com as determinações do visitador, Frei Afonso de Zorilla.

Zorilla visita, efectivamente, o Mosteiro de Rendufe em 1565, tendo produzido o relatório da sua visita. No ano seguinte, D. Sebastião (e a Rainha Dona Catarina, regente) determinam que se dê cumprimento às observações do visitador. Em 1567, o mesmo monarca pede ao Arcebispo de Braga que se encarem com toda a brevidade as mudanças necessárias em Rendufe. Coincidentemente, nesse mesmo, o Papa expede a bula que consagra a reforma dos mosteiros beneditinos portugueses, determinando que todos os mosteiros na posse de comendatários passassem a integrar a Congregação

⁵³¹ *Idem*, p. 139.

⁵³² *Idem*, p. 140.

⁵³³ Com base em Fortunato de Almeida – *História da Igreja em Portugal*. Barcelos: Portucalense Editora, 1967, tomo I, p. 486, José Mattoso escreve sobre D. Jorge da Costa: “*cuja perícia em acumular benefícios eclesiásticos não deve ter sido nunca igualada*” – *Idem*, p. 140.

Beneditina de Portugal, sob a autoridade e presidência do abade de Tibães, D. Pedro de Chaves, que se passaria a designar D. Abade Geral⁵³⁴.

A labuta vínica em terras de Rendufe

Começamos o nosso repertório de notícias históricas da vitivinicultura em terras do Mosteiro de Rendufe com uma longa e sumarenta extracção do “Estado” de 1644-46, imediatamente herdeiro da Restauração da Independência Nacional: *“plantou-se um bacelo grande que levou a por duzentos e quarenta homens. Reformaram-se as vinhas com grande custo como se viu em o proveito delas. Puseram-se grande quantidade de carvalhos e salgueiros com suas vides”*. Duas notas interessantes: o volume de homens necessário à realização dos trabalhos da cava e da implantação do Bacelo (240 no total), o que denota o forte poder aquisitivo do Mosteiro e a sua capacidade de recrutamento de jornaleiros e tarefeiros nas paróquias em redor. Além de que *“puseram-se nas vinhas muitas vides de mergulho e puseram-se muitas nas latadas da horta que se fizeram”*⁵³⁵. A técnica do mergulho das vides mostra, igualmente, o apuramento técnico a que chegou a vinha do Mosteiro de Rendufe. Nesta medida, é muito interessante verificar que os monges rendufenhos optaram pela escolha de carvalhos e salgueiros (esta última foi uma novidade na nossa prospecção) para o plantio das suas vides. Esse esforço prosseguirá, ao longo de todo o século XVII, multiplicando-se as referências que dizem que *“puseram-se [...] castanheiros e carvalhos com suas vides ao pé”*⁵³⁶, mas também *“[...] muitas vides com estaca de salgueiro”*⁵³⁷ e o uso de sobreiros como suporte de crescimento da vinha alta⁵³⁸.

Os cuidados com a manutenção da vinha – essenciais a uma boa colheita e, naturalmente, a um produto final de excelência – estão patentes na estrita vigilância que os monges ecónomos e celeireiros faziam da sua vinha *“todos os tres anos se renovou a vinha com grande custo lançando-se muita vide de cabeça e reformando-se de vinha nova tudo aquilo que estava despovoado”*⁵³⁹. Esta notícia de meados do século XVII mostra ainda como neste período a área de vinhedo aumentou na cerca da Abadia.

Ainda no mesmo triénio *“fez-se um cartorio curioso com quarenta e oito gavetas e quatro almarios de pau preto e amarelo que custou mais de cinquenta mil*

⁵³⁴ *Idem*, p. 143.

⁵³⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1647-49.

⁵³⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1650-52.

⁵³⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1662-64. Em 1665-67 há nova referência: *“puseram-se vides e estacadas de salgueiro em grande quantidade”*.

⁵³⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1662-64.

⁵³⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1650-52.

réis”⁵⁴⁰. Uma casa melhor arrumada, com a sua documentação organizada, foi certamente mais fácil de administrar. Em 1740, o cartório estava já plenamente organizado e funcional⁵⁴¹. Pena que de Rendufe nos sobrem hoje poucos documento...

O recurso à técnica da enxertia de castas de vide foi outra das estratégias desenvolvidas pelos religiosos beneditinos do Mosteiro de Rendufe. No triénio de 1725-27 escreve-se que “*puseram-se vários enxertos de vides*”⁵⁴². Deste investimento persistente e continuado na enxertia e na manutenção das vinhas, resultaram vários melhoramentos como “*uma latada à rodas das hortas e uma na fonte do Comendatário*”⁵⁴³.

A Adega e os Lagares

Relativamente à Adega do Mosteiro, encontramos algumas referências a obras na sua manutenção, como esta de 1719-21: “*desentulhou-se uma casa para adega do vinho maduro e verde e se lhe pos uma fresta e um grande ferro e se compraram para ela duas pipas. Fez-se um lagar de pedra que leva onse ou dose pipas*”⁵⁴⁴. Repare-se nesta referência que, a limpeza e arrumação de um espaço já existente, permitiram, nos alvares do século XVIII, a construção de uma nova adega – dúplice: para vinho maduro e verde (recorde-se que, por exemplo, o Mosteiro de Santo Tirso – pela sua extensão – optou pela construção de duas adegas para cada um dos géneros vínicos). Por outro lado ficamos a saber que a extensão do lagar em pedra (obra essencial em qualquer Mosteiro) permitia fazer nele vinho que enchesse 11 a 12 pipas (cada uma delas, geralmente, capaz de aguentar entre 22 e 23 almudes de vinho).

As obras na adega prosseguem em 1731-33, época em que “*continuou-se o lageado da Adega e fez-se o do Recibo*”⁵⁴⁵. 20 anos mais tarde, o estadista escreve que “*de um lagar que havia de fazer vinho, que estava sem serventia se fizeram dois acrescentando-se várias peças assim de pedra, como de pau*”⁵⁴⁶. Mais um elemento que mostra o engenho dos religiosos: através de um lagar que não tinha uso, a Abadia decide fazer dois (que se vêm juntar ao já referido lagar feito em 1719-21). Mas claro que este investimento não ficaria completo se não se investissem nas peças que sustentam e apoiam a estrutura de vinificação – e esses elementos foram acrescentados

⁵⁴⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1644-46.

⁵⁴¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1740-42.

⁵⁴² ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1725-27.

⁵⁴³ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1725-27.

⁵⁴⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1719-21.

⁵⁴⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1731-33.

⁵⁴⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1752-54.

(ficando o leitor e investigador com a informação de que se juntaram tanto peças em madeira, como em pedra).

Em 1764-66, o “Estado” apresenta informações sobre a produção de aguardente. A notícia é esta: “*fez-se um capacete e bicha para o alambique de fazer água ardente*”⁵⁴⁷. Com a melhoria desta máquina de produção de aguardente, certamente que os monges tiraram melhor proveito deste precioso líquido para uso não apenas alimentar, mas também médico (a Enfermaria requisita muita da aguardente produzida no Mosteiro, compensando a carência produtiva que se verifica em alguns triénios com a aquisição externa⁵⁴⁸).

Quase no fecho do século XVIII, em 1786-88, “*fez-se uma porta nova para a adega*”⁵⁴⁹ e no final da centúria fizeram-se mesmo “*novas portas na Adega do Recibo*”⁵⁵⁰. A abrir o século XIX, temos notícia que “*fez-se na adega do lagar um fruteiro e dois tabuleiros*”⁵⁵¹. Conclui-se deste grupo de referências que havia, pelo menos, duas adegas em Rendufe: a *adega do recibo* (onde eram recolhidos os frutos dos foros e prestações que o mosteiro recebia do seu domínio indirecto) e a *adega do lagar* (onde se fazia o vinho para lavra da casa). Este deve ter sido um procedimento relativamente comum nos Mosteiros Beneditinos que estudamos.

Recipientes e Unidades de Medida

Quanto a recipientes e suas medidas, poderemos começar pelas cubas: “[...] *uma cuba nova que leva nove ou dez pipas de vinho*”⁵⁵². Em 1665-67 “*fez-se uma dorna grande para o lagar*”⁵⁵³ (o Estado não especifica, porém, a medida de capacidade). A abrir o século XVIII (triénio de 1710-12) dá nota que “*fica a adega provida de todas as vasilhas necessárias para recolher o vinho*”⁵⁵⁴.

Em 1731-33 uma curiosa (e única) referência: “*ficam dous cântaros de cobre para o vinho*”⁵⁵⁵. Já tínhamos lido nos “*Estados*” a utilização de recipientes em estanho ou vidro, mas em cobre foi a primeira vez. Interessante ... Em 1813-15 temos referência de “*duas jarras de lançar o vinho*”⁵⁵⁶.

⁵⁴⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1764-66.

⁵⁴⁸ Caso dos triénios de 1767-69 e 1770-72 (cf. respectivos “*Estados*”).

⁵⁴⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1786-88.

⁵⁵⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1798-1800.

⁵⁵¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1804-06.

⁵⁵² ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1647-49.

⁵⁵³ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1665-67.

⁵⁵⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1710-12.

⁵⁵⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1731-33.

⁵⁵⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1813-15.

No triénio de 1629-31 “*fez-se um barco para a passagem do rio [pensamos que seja o Homem]*”⁵⁵⁷. Uma vez mais estamos na presença de um fundamental investimento na grande “*auto-estrada*” da época – a via fluvial. Não há dúvida que além de possibilitar uma melhor circulação nos interstícios da Província do Minho (por sinal bem irrigada de “*estradas*” fluviais), esta aposta dos religiosos rendufenhos possibilitou a melhor penetração no grande mercado dos maduros na Época Moderna: a Região Duriense. Em 1665-67 – quase quarenta anos depois da sua produção na Abadia e de muitas viagens – o Estado anuncia que “*concertou-se o barco da passagem*”⁵⁵⁸.

Se dúvidas houvesse quanto à mobilidade do vinho monástico, o triénio de 1650-52 ajuda-nos a dissipá-las, já que “*compraram-se duas pipas novas de carregação*”⁵⁵⁹.

RENDA VÍNICA DAS IGREJAS ANEXAS DO MOSTEIRO DE RENDUFE

Triénio	Capela	Lago	S. Pedro de Barreiros	S. Pedro de Codeceda
1716-18	44 pipas	70 pipas	49 pipas	16 pipas

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe* (1626-1822)

Esta mobilidade também é extensiva ao vinho produzido nas paróquias dependentes do Mosteiro de Santo André. Segundo Pinho Leal “*Os nossos reis honraram-nos dando ao Mosteiro a jurisdição de quatro coutos: Rendufe com as freguesias de Capella, Barreiros, Bico e Lago; S. Tiago de Sabaris, junto de Pico de Regalados; S. Pedro de Codeceda em terras de Nóbrega; e Sta. Maria de Paredes Secas (hoje S. Miguel) em Terras de Bouro*”⁵⁶⁰.

Em 1716-18, a paróquia do Lago (freguesia do concelho de Amares) é a que, de longe, mais se evidencia no foro que paga a Rendufe – 70 pipas. Segue-se São Pedro de Barreiros (concelho de Amares): 49 pipas e o lugar da Capela com 44 pipas. Por fim, São Pedro de Codeceda (freguesia do concelho de Vila Verde) com o pecúlio de 16 pipas. Fica claro que o domínio vinícola do Mosteiro de Rendufe abrange uma área vasta de vinhas, que se estende de Amares a Vila Verde, chegando às proximidades da cerca do cenóbio. Claro é também para o leitor dos “*Estados*” que o vinho era uma fonte de rendimento para o Mosteiro de Santo André de Rendufe: em 1745-47, o Mosteiro “*encaixou*” 397.940 réis com “*vinho vendido*”.

⁵⁵⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1629-31.

⁵⁵⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1665-67.

⁵⁵⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1650-52.

⁵⁶⁰ LEAL, Pinho – *Portugal Antigo e Moderno*, vol. VIII, p. 127.

PREÇOS DO VINHO NO MOSTEIRO DE RENDUFE (séc. XVII)

Período	Preço p/almude (Réis)
1631	180
1642	200
1649	240
1652	-
1655	140
1659	160
1660	150
1661	400
1662	-
1663	130
1664	95
1665	100
1666	95
1667	120
1668	125
1669	115
1670	105
1699	-

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe* (1626-1822)

Uma vez mais esta investigação debate-se com o grande obstáculo físico que a documentação nos apresenta: as lacunas em vários triénios dificultam a formação de séries contínuas e homogéneas, bem como o raciocínio na longa duração.

De qualquer forma, parece inegável começar por referir que as décadas de 1630 e 1640 foram de valorização do vinho verde – o seu preço cresceu de 180 réis em 1631 para 240 em 1649. É, de qualquer modo, um crescimento modesto e magro. Nos meados do século, uma estabilização do preço na casa dos 150 réis por almude seguida de uma espetacular valorização em 1661 (de 150 réis, o vinho passa a valer 400 réis). Não encontramos, à primeira vista, uma razão que explique com clareza este acréscimo tão significativo. Na segunda metade do século, o vinho rendufenho regressa a valores próximos dos 150 réis por cada almude, apresentando uma ligeira tendência de quebra.

PREÇOS DO VINHO NO MOSTEIRO DE RENDUFE (séc. XVIII)

Período	Preço p/ almude (réis)
1702	400
1706	100
1728	400
1729	480
1747	700
1748	360
1749	480

1758	300
1759	400
1764	240
1765	200
1766	480
1767	480
1768	300
1769	440
1770	200
1771	300
1773	400
1774	900
1792	600
1793	240
1794	300
1795	550
1796	480
1797	120
1798	720
1799	960

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe* (1626-1822)

Não faz sentido apresentar qualquer análise para a primeira metade do século XVIII dado que apenas temos informação relativa a 4 anos. Já quanto à segunda metade do século, prima por uma enorme irregularidade de preços, com valores que sobem e descem continuamente. Cecília Encabo y Valenciano explica de forma lapidar estes valores: “*os preços dos vinhos apresentam maiores discrepâncias devido à qualidade*”⁵⁶¹.

PREÇOS DO VINHO NO MOSTEIRO DE RENDUFE (séc. XIX)

Período	Preço p/almude (réis)
1800	1200
1810	1200
1811	2400
1812	960
1813	1200
1814	600
1815	720
1828	480
1829	1200
1830	960

⁵⁶¹ ENCABO Y VALENCIANO, Maria Cecília – *O Mosteiro de Rendufe: propriedade e produção agrícola (1629-1674 e 1713-1822)*. Porto: Dissertação de Mestrado em História Moderna apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1993, p. 113.

1831	1680
1832	600
1833	240

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe* (1626-1822)

Quanto ao século XIX, a consolidação de preços mais elevados vai afirmar-se de forma consistente. A média situa-se próximo dos 1000 réis por cada almude, o que representa uma valorização de mais de 300% em relação ao século XVII. Com efeito, o valor do vinho verde vai crescer no caminho da contemporaneidade.

ALGUNS PREÇOS DO VINHO NO MOSTEIRO DE RENDUFE

Estado	Preço do Vinho Maduro	Preço do Vinho Verde
1629-31		150 (alm)
1644-46	1 tostão	3 vinténs (alm)
1716-18		2400 (a pipa)
1807-09	4000 (a pipa)	

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe* (1626-1822)

Aproveitamos esta amostra mais pequena para fazer algumas leituras finais quanto a preços. Com uma amostra tão pouco significativa, fica apenas a confirmação de uma ideia forte: a valorização absoluta que o vinho maduro tem quando comparado com o vinho verde. Se tomarmos como elemento de análise o triénio de 1644-46, o vinho verde vale menos de 2/3 do vinho maduro – enquanto o primeiro vale 3 vinténs o almude, o maduro vale 1 tostão. No princípio do século XVIII, uma pipa de vinho verde vale 2.400 réis e, cem anos depois, uma pipa de vinho maduro vale 4.000 réis.

A vinha como elemento estético

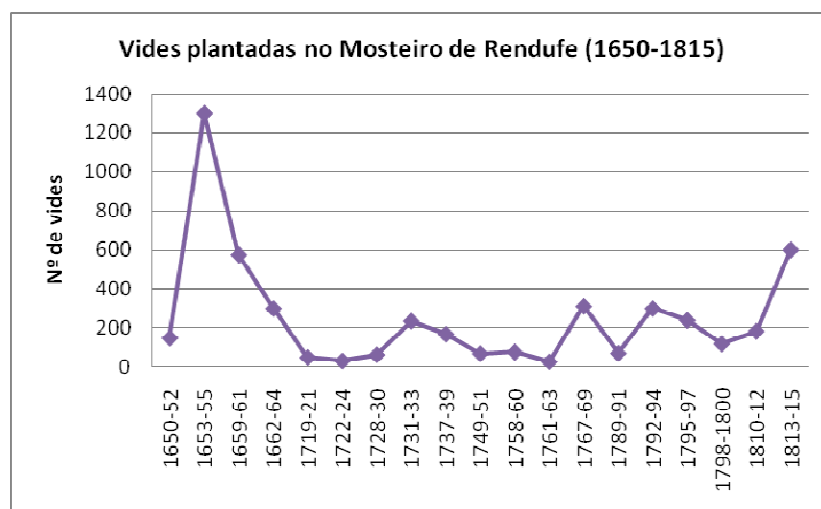
Para além da sua inegável qualidade alimentar, a vinha possuía também – para o Mosteiro de Rendufe – uma importante dimensão estética de embelezamento dos espaços de fruição comum. A este propósito, anota-se em 1668-1670 que, por altura da conclusão da Fonte do Comendatário “*puseram-se pilares de pedra que sustentam uma charola de madeira cerrada de suas vides*”⁵⁶².

Já no século XVIII, o “recreio” dos monges aparece bem adornado de latadas com videiras: “*fez-se uma grande lata com pilares, bem emadeirada, que serve de recreio para os monges e formosura das hortas, mas também por estar toda bem*

⁵⁶² ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1668-70.

avivada! Ao correr desta latada fez-se, do lado do meio dia, uma parede baixa bem capiada que serve de assento”⁵⁶³.

Vides Plantadas



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe* (1626-1822)

Os meados do século XVII são de particular incidência no plantio de vides – de pouco menos que 200 vides plantadas em 1650-52, o Mosteiro ultrapassa os 1300 pés de vinha em 1653-55. A tendência de quebra no plantio afirma-se na segunda metade do século XVII (pelo menos na sua parte inicial). Apesar do prolongado e sustentado “silêncio documental” entre 1662-64 e 1719-21, é possível confirmar que durante o século XVIII, os plantios não cresceram muito para lá dos 300 pés por ano.

O século XIX parece ter afirmado outra tendência – desta feita de expansão de vinhedos. Tal facto pode ser explicado pela reorganização dos trabalhos da vinha efectuados após a segunda invasão francesa. Aliás, em 1807-09, o Estado refere que “*deu para extravios no tempo da fuga da comunidade pela invazão dos francezes cento e treze almudes*”⁵⁶⁴.

Produção de vinho nos passais do Mosteiro

VINHO DOS PASSAIS DE RENDUFE (em almudes), sécs. XVIII-XIX

Triénio	Passais
1722	329
1725	390
1728	266
1731	294,5

⁵⁶³ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1780-82.

⁵⁶⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1807-09.

1734	117
1746	458
1748	144,1
1752	320
1755	22 pipas*
1758	500
1761	360
1764	367
1767	27,5 pipas*
1770	16 pipas*
1773	490
1776	510
1780	586
1783	500
1786	610
1789	520
1792	391
1795	838
1798	550
1801	500
1804	383
1807	766
1810	330
1813	294
1816	466
1819	470

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe* (1626-1822)

*Nestes triénios os valores foram registados em pipas

Os anos mais produtivos são os de 1795 e 1807 (com 838 e 766 almudes, respectivamente), enquanto no extremo oposto, se encontram os anos de 1731 e 1813 com 294 almudes em cada. Uma vez mais, as terras de passal primam pela sua produção irregular, motivada pelas condições edafo-climáticas e pelas próprias características agronómicas.

Vinho de Foros (sécs. XVII-XIX)

PRODUÇÃO COMPARATIVA DOS PASSAIS E DOS FOROS

PERÍODO	PASSAL (almudes)	FORO (almudes)
Século XVII	-	16.737
1ª metade XVIII	1.584	30.487
2ª metade XVIII	740	44.023
Século XIX	311	22.896

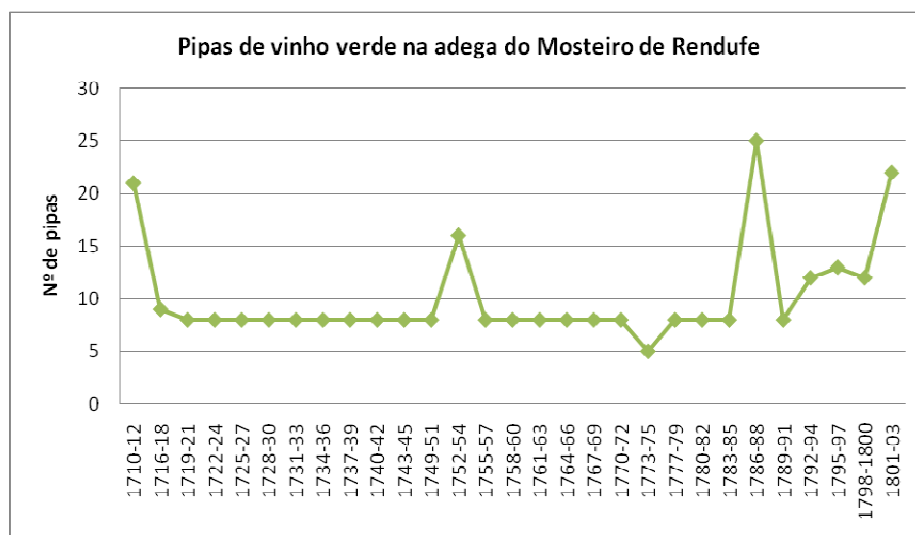
Fonte: Cecília ENCABO Y VALENCIANO – *Op. Cit.*, p. 48.

Da leitura da tabela ressalta, desde logo, o predomínio imenso do vinho de foros, ou seja, de exploração indirecta, relativamente à produção própria do interior da cerca. Quer isto dizer que o Mosteiro de Rendufe optou por promover uma espécie de, permita-se-nos a expressão, “sub-contratação” da produção vinícola. Daqui resulta que o Mosteiro optou por promover a vinificação “à distância”, mais longe da sua área de

exploração e supervisão directa. Para Cecilia Encabo y Valenciano “o predomínio do foro sobre a produção directa continua a verificar-se, com vantagem, também em relação ao vinho. Se no século XVII não se registou qualquer colheita nas vinhas do passal e do Campo da Freita, nos períodos posteriores as quantidades são consideravelmente mais reduzidas relativamente às atingidas pela renda. Na primeira metade do s. XVIII o foro constituiu o 95% de todo o vinho que entrou no Depósito; na segunda metade o 98% e no XIX o 98,5%. Os foros a dinheiro foram vulgarmente praticados nos casais mais distantes no Mosteiro. Mas esta prática tornou-se extensiva a outras freguesias mais próximas em maus anos agrícolas ou em alturas de escassez”⁵⁶⁵.

Os consumos

A análise dos dados dos “Estados” referentes ao vinho verde armazenado na adega mostra, de forma muito transparente e clara uma afirmação de um consumo médio trienal de 8 pipas. A realização de diversas obras no triénio de 1745-48 coincide com um ano em que o consumo de vinho verde atingiu um nível significativo. Este dado não nos deve admirar: a necessidade de recrutar mais mão-de-obra servil resultou, certamente, na necessidade de aquisição de mais vinho verde para o consumo da criadagem.



Fonte: ADB – Estados do Mosteiro de Rendufe (1626-1822)

⁵⁶⁵ ENCABO Y VALENCIANO, Maria Cecilia – *O Mosteiro de Rendufe: propriedade e produção agrícola (1629-1674 e 1713-1822)*. Porto: Dissertação de Mestrado em História Moderna apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1993, p. 92.

Nesse sentido podemos afirmar que o aumento dos consumos pode ter na sua origem directa a necessidade de sustentar os colaboradores da casa monástica durante o período mais activo da realização de obras e melhoramentos no Mosteiro.

Proveniência do vinho verde próprio

PROVENIÊNCIA DO VINHO VERDE DE RENDUFE (séc. XVII)

Triénio	Nº de Pipas e proveniência
1623-25	3,5 pipas da vinha
1623-25	8 pipas das <i>uveiras</i> e <i>latadas</i>
1626-28	4 pipas da vinha
1626-28	11 pipas das <i>uveiras</i> e <i>latadas</i>
1644-46	5 pipas da vinha
1644-46	1 pipa das <i>uveiras</i>
1647-49	4 pipas do arjão

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe* (1626-1822)

Dentro da cerca do Mosteiro de Rendufe produzia-se vinho de quatro origens distintas: *uveiras*, *latadas*, *arjões* e *vinha*. Esta nota mostra as várias técnicas vitícolas presentes na Abadia, que vão desde a vinha baixa até á tradicional vinha em altura.

Os primeiros “*Estados*” do Mosteiro de Rendufe transmitem-nos a importante informação que o vinho produzido nas várias propriedades do interior da cerca conventual tinha diferentes destinatários do ponto de vista sociológico. Em 1638-40 são mencionados 30 almudes de vinho verde que são descritos como “*vinho da gente*”⁵⁶⁶ – uma forma clara de distinguir o vinho para consumo da criadagem. Em 1644-46 escreve-se que a pipa de vinho das *uveiras* de Rendufe era “*para os criados*”⁵⁶⁷.

Por outro lado, em 1650-52 há “*quatro pipas de vinho da Barca para o Convento*”⁵⁶⁸, numa reafirmação clara do prestígio que o vinho deste concelho granjeira junto da Ordem Beneditina. Não nos esqueçamos que já os padres de Tibães, cabeça da Ordem, o preferiam no seu convento, o que não é despreciando. Em 1659-61, a fonte de abastecimento da casa vai mudar: alude-se no Estado a “*coatro pipas de vinho maduro de Sima do Douro e huma do arjão*”⁵⁶⁹ para consumo dos religiosos. O transporte deste vinho duriense custou, em 1745-47, 285.285 réis ao Convento.

⁵⁶⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1638-40.

⁵⁶⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1644-46.

⁵⁶⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1650-52.

⁵⁶⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1659-61.

PROVENIÊNCIA DO VINHO VERDE “IMPORTADO”

Triénio	Nº de Pipas e proveniência
1635-37	5 pipas de vinho da Barca
1638-40	1 pipa de vinho da Barca
1650-52	4 pipas de vinho da Barca
1653-55	4 pipas de vinho da Barca
1656-58	5 pipas de vinho da Barca
1764-66	4 pipas de Milhundos

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe* (1626-1822)

O quadro apresentado mostra a evolução do vinho obtido em Ponte da Barca para satisfação das necessidades dos monges beneditinos que encontraram no Mosteiro de Rendufe a sua morada de fé. À excepção do triénio de 1638-40, todos os restantes registam as 4-5 pipas como “alcance” trienal. Estes dados fortalecem uma tendência de consumo anual que se situa próximo da pipa e meia para um corpo de religiosos que, para a segunda metade do século XVIII, se situa numa média de 33 monges.

Em 1764-66 os religiosos optam por se abastecer na freguesia penafidelense de Milhundos num investimento que, seguramente, se manteve em todo o século, já que em 1773-75 o “Estado” reporta que se adquiriram 8 pipas de vinho verde “*porque faltou vinho de Milhundos*”⁵⁷⁰. Em 1764-66 custou 297.555 réis trazer vinho desta localidade para o interior da Abadia de Rendufe⁵⁷¹. Acrescentamos neste conjunto de notícias um dado obtido no “Estado” de 1752-54 de que se gastaram 53.188 réis com *vinho de monção*⁵⁷² comprado neste concelho.

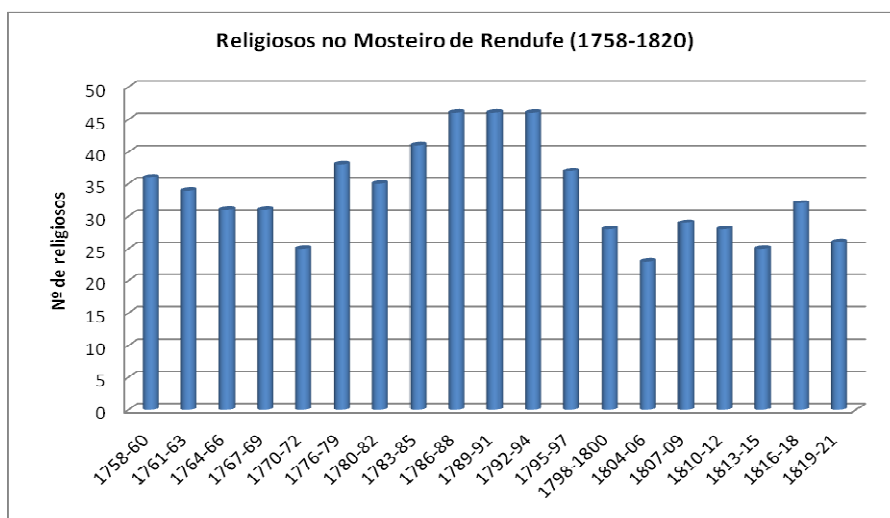
Comunidade Religiosa de Rendufe

O Mosteiro de Rendufe apresenta, no decurso da segunda metade do século XVIII e primeiro quartel do século XIX uma comunidade com uma dimensão significativa. Entre 1758 e 1820, o Mosteiro tem uma média de 33 religiosos – valor em si próprio representativo.

⁵⁷⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1773-75.

⁵⁷¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1764-66.

⁵⁷² ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1750-52.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe* (1626-1822)

Curioso verificar que o Mosteiro apresenta uma tendência de quebra dos seus efectivos praticamente durante todo o consulado pombalino. Entre 1786 e 1794 a abadia rendufenha apresenta o seu número máximo de religiosos para este período: 46 monges no total. Trata-se de um período de inegável estabilidade no quadro de religiosos, ao qual sucede uma quebra de nove efectivos no triénio de 1795-97. No extremo oposto desta nossa análise encontra-se o triénio de 1804-06, em que o Mosteiro de Rendufe apresenta um quadro de 23 religiosos.

O Mosteiro de Rendufe é, de facto, uma das casas mais poderosas do ponto de vista fundiário e com uma maior taxa de ocupação no quadro do Entre Douro e Minho – juntamente com Tibães e Santo Tirso – ficando tal registo plasmado na média de religiosos que o Mosteiro apresenta para a segunda metade do século XVIII e inícios do século XIX: 33,5 (o que representa 34) religiosos. No mesmo período, o Mosteiro de Tibães apresenta uma média de 27,8 (28) monges – ainda que seja importante sublinhar que esta média foi obtida com dados de apenas 5 triénios⁵⁷³ – e Santo Tirso de 33,6 (34) religiosos. Espanta que uma casa tão importante e tão marcante esteja hoje num estado tão avançado de ruína, pelo que urge olhar para a Abadia de Rendufe com respeito, admiração e renovado sentido de compromisso cultural e social. Aqui estudaram, entre outros, Frei Francisco de S. Luís – o célebre “*Cardeal Saraiva*”⁵⁷⁴.

⁵⁷³ A saber: 1776-78; 1803-05; 1812-14; 1815-1817 e 1818-1820.

⁵⁷⁴ RAMOS, Luís António de Oliveira – *O Cardeal Saraiva*. Porto: Faculdade de Letras, 1972.

5.4. MOSTEIRO DE POMBEIRO

“Na realidade, o valor do Mosteiro de Pombeiro não se exalta com o recurso a lendas de mouros iconoclastas, nem a suposições de antiguidade monástico-beneditina, nem a falsificações documentais. Tão pouco precisa de ser encarecido com exageros estapafúrdios de população superior a 900 monges, número com que nem Alcobaça ou Tibães alguma vez sonharam”
Geraldo Coelho DIAS – *O Mosteiro de Pombeiro e os Beneditinos nas Origens de Felgueiras*, p. 45.

A riqueza natural dos Vales do Sousa e do Vizela associou-se de forma poderosa à força e prestígio dos seus senhores terratenentes – os de Riba de Vizela e os senhores de Sousa (também chamados de “Sousões”) – na construção de uma região fortemente senhoriaisada.

Segundo Geraldo Coelho Dias, a fundação do Mosteiro de Pombeiro é, certamente, anterior à fundação da nacionalidade portuguesa *“por obra e graça da família dos Sousões que não eram, por certo, um ramo qualquer de infanções mas gente de real nobreza”*⁵⁷⁵. É comum dizer-se – com base nas *provas das memórias de Pombeiro* redigidas por Frei António da Assunção Meireles, que o apresenta como documento mais antigo do cenóbio – que a fundação efectiva de Pombeiro se deu por intermédio de D. Gomes Aciegas ou Echigues a 18 de Julho de 1059. De acordo com Geraldo Coelho Dias, tal elemento deve ser rejeitado como falso, como aliás na época o próprio erudito beneditino concluiu⁵⁷⁶. Alexandre Herculano confirmará, mais tarde, a falsidade do documento. O “fabrico” deste documento fica a dever-se a uma *“falsificação de monges para comprovar a antiguidade do seu mosteiro e respectivos direitos. Sabemos que tal proceder, não sendo honesto, era prática corrente mesmo entre religiosos historiadores, de que se tornou paradigma Fr. Bernardo de Brito, o primeiro cronista na “Monarquia Lusitana”*⁵⁷⁷. A abordagem da destruição muçulmana do mosteiro primitivo (plausível) e a referência clara à sua fundação por monges negros (anacrónica) são construções *“a posteriori”* deliberadas.

Segundo Frei Leão de São Tomás – outro importante historiador beneditino – as opiniões sobre a fundação de Pombeiro são três: Padre Frei João do Apocalipse, que

⁵⁷⁵ DIAS, Geraldo Coelho – *O Mosteiro de Pombeiro e os Beneditinos nas origens de Felgueiras*. In *“Felgueiras – Cidade”* (edição do Pelouro da Cultura da Câmara Municipal de Felgueiras), Ano 1, nº 1, Junho de 1993, p. 45. Este artigo foi a base primordial de elaboração deste breve historial, pelo que o seguimos de forma constante, como se verá.

⁵⁷⁶ *Op. Cit.*, pp. 45-46. Em nota à margem das mesmas provas, Frei António da Assunção Meireles dizia “duvido da sua genuinidade” (fonte: Geraldo Coelho Dias, *Op. Cit.*, p. 46). Apesar desta posição de Geraldo Dias, autores como Antonino Fernandes continuam a considerar este documento como a “verdadeira carta de fundação do Mosteiro” – cf. LENCART, Joana – *O costumeiro de Pombeiro: uma comunidade beneditina no século XIII*. Lisboa: Estampa, 1997, p. 50, nota 4.

⁵⁷⁷ *Idem*, p. 46.

atribui a fundação a um filho do nobre cavaleiro Nuno Pais, um dos mais próximos colaboradores de D. Fernando Magno; a segunda opinião é do Doutor D. Tomás Tamaio, cronista-mor de Castela, que se pronuncia pela possibilidade do fundador ter sido o Conde D. Gomes, também contemporâneo do período de Fernando Magno; por último, o parecer de Frei Bernardo de Braga, que considera que o Mosteiro foi edificado pelo Conde D. Egas Gomes de Sousa, filho do referido D. Gomes. No entender de Frei Leão de São Tomás, esta última hipótese é “*principio muy remoto & incerto pera o intento*”⁵⁷⁸.

A fundação de Pombeiro foi obra inequívoca de monges negros (de observância cluniacense) que se instalaram nesta região no período da Reconquista sendo “*possivelmente monges que acompanharam os cavaleiros da Reconquista*”. É convicção do autor cujo pensamento temos vindo a seguir que a instituição do Mosteiro datará dos séculos XI-XII, em estilo românico-gótico, sendo absolutamente certo que o primeiro documento autêntico referente ao Mosteiro data de 1102⁵⁷⁹. Trata-se de uma carta de doação que o fundador do Mosteiro, D. Gomes Aciegas (ou Echigues) e sua mulher, Gontroda, fazem em favor de Pombeiro⁵⁸⁰.

A 1 de Agosto de 1112, a Rainha Dona Teresa – grata ao cenóbio e em sufrágio da alma do seu marido, o Conde D. Henrique – concede ao Mosteiro de Pombeiro carta de couto, dotando-o de jurisdição (cível e dos órfãos) própria na figura do D. Abade. A partir desta época o Mosteiro vai desenvolver-se e afirmar-se como um grande potentado regional. De facto, “*o Mosteiro enriqueceu por obra e graça da nobre família dos Sousões que, no corporal da Igreja tiveram o seu panteão*”. Desde D. Gomes Aciegas (parente mais remoto conhecido) até Gonçalo de Garcia e Sousa (último descendente da linhagem), a família de Sousa domina Pombeiro⁵⁸¹.

No ano de 1214, Frei António da Assunção Meirelles dá nota de um acontecimento desagradável ocorrido no espaço do Mosteiro: um antigo cisterciense de nome Martinho havia obtido, pelo poder dos patronos, o abaciado do Mosteiro (fonte: Bula de Inocêncio III de 28 de Julho de 1214⁵⁸²). Uma vez investido abade, destruiu e

⁵⁷⁸ TOMÁS, (Frei) Leão de São – *Benedictina Lusitana – tomo segundo oferecido ao nosso glorioso Patriarcha S. Bento* (tomo II). Coimbra: Officina de Manoel Carvalho, 1651 (Edição fac-similada da Imprensa Nacional Casa da Moeda, de 1974), p. 49.

⁵⁷⁹ DIAS, Geraldo – *Op. Cit*, p. 46.

⁵⁸⁰ LENCART, Joana – *Op. Cit*, p. 50.

⁵⁸¹ DIAS, Geraldo – *Op. Cit*, p. 46.

⁵⁸² COSTA, Avelino Jesus da e MARQUES, Maria Alegria Fernandes – *Bulário Português – Inocêncio III (1198-1216)*. Coimbra: Instituto Nacional de Investigação Científica e Centro de História da Sociedade e Cultura da Universidade de Coimbra, 1989, pp. 359-362. “*[...] as letras e pitiçom que nos foram dirigidas dadas e oferecidas da parte dos monjes de Poonbeiro do arcebisnado de Bragaa contynham que Martinho abbade delles foi monje de Cistel e destendeo a regra mais laxa e menos apertada e tomou e ocupou o dito moesteiro onde moram monjes negros per poder de leigos,*

delapidou os bens conventuais, tratou mal os monges e deu mostras de um comportamento desregrado e devasso, ao ponto de mandar enforcar um monge no claustro. Por intermédio dos legados Papais – Mestre Vicente, deão de Lisboa; do prior e de um cônego de São Vicente de Fora – o conflito resolveu-se com a venda do escravo mouro que tinha sido o carrasco do religioso justicado e tendo-se fixado o sustento dos monges⁵⁸³.

O domínio do Mosteiro era, por esta altura, tão vasto que tinha casais que se estendiam até ao termo de Vila Real, possuía o padroado (e também o dízimo) de 37 igrejas paroquiais e um rendimento anual de 25 000 cruzados⁵⁸⁴, com o qual erigiu um imponente templo que, segundo Frei Leão de S. Tomás, “*representa a magestade de hua See Cathedral*”⁵⁸⁵. Parece que este auge e esplendor arquitectónicos foram alcançados durante o abaciado de D. Rodrigo (1252-1276), sendo de mencionar que as armas da antiga nobreza portuguesa que se encontravam na desaparecida galilé do Mosteiro datam desta época. De facto, “*os abades perpétuos de Pombeiro muito contribuíram também para o enriquecimento patrimonial do Mosteiro*”⁵⁸⁶. Ainda no século XIII, as doações de D. Afonso III e D. Dinis fazem com que o senhorio de Pombeiro continue o seu crescimento⁵⁸⁷.

A tendência de aumento dos pecúlios do mosteiro felgueirense na centúria de duzentos é claramente confirmada pela generosidade e proximidade do Arcebispo de Braga, D. Martinho, para com o nosso Mosteiro que o prelado bracarense considerava “generoso” na forma como recebia os seus hóspedes. O próprio monarca D. Dinis é aqui muito bem recebido e estimado. Por esta altura (e segundo inquérito da época dionisina) o mosteiro possuía 27 monges⁵⁸⁸. Os anos que se seguem – o tempestuoso século XIV – são difíceis, em geral, para a Abadia de Pombeiro já que “*o mosteiro sofreu crises e precalços por culpa de abades pouco experimentados no governo dos bens e por falta de disciplina dos próprios monges. Esta crise agudizou-se com a introdução da praga dos abades comendatários estranhos ao mosteiro, clérigos e leigos, que, só cuidando de receber as rendas da mesa abacial, deixavam os edifícios a arruinar-se e os monges a vegetar na miséria*”⁵⁸⁹. Acresce que as dificuldades se acentuaram com a guerra entre

contradizendo e apellando os ditos monges. E que fez enforcar um monje e outros monjes enfadava e tragia e tratava mui por desvairadas guisas [...]” (p. 359).

⁵⁸³ LENCART, Joana – *Op. Cit.*, p. 52.

⁵⁸⁴ LENCART, Joana – *Op. Cit.*, p. 51.

⁵⁸⁵ TOMÁS, (Frei) Leão de São – *Benedictina Lusitana – tomo segundo oferecido ao nosso glorioso Patriarcha S. Bento* (tomo II). Coimbra: Officina de Manoel Carvalho, 1651 (Edição fac-similada da Imprensa Nacional Casa da Moeda, de 1974), p. 77.

⁵⁸⁶ LENCART, Joana – *Op. Cit.*, p. 51.

⁵⁸⁷ DIAS, Geraldo – p. 46.

⁵⁸⁸ *Idem*, p. 47.

⁵⁸⁹ *Idem*, p. 47.

Portugal e Castela que precedeu a investidura de D. João I como Rei de Portugal. A região onde Pombeiro se situava tomou voz por Castela, já que estava integrada no termo de Guimarães desde que D. Fernando criou, em 1367, o “*vínculo dos Silvas*”. Acontece que, em 1385, D. João I nomeia Gonçalo Pires Coelho como capitão-mor da Terra de Sousa e primeiro capitão donatário de Felgueiras, mantendo-se a família Coelho senhora deste território até 1615 (por via masculina) e até 1860 (por via feminina), quando foram definitivamente extintos os morgadios⁵⁹⁰.

A partir de 1427, Pombeiro vai conhecer – como tantos outros mosteiros nacionais e internacionais – uma nova (e nem sempre fácil) fase da sua História: a do domínio dos Abades Comendatários, ou seja, em que os líderes da comunidade não obtinham a sua nomeação por votação do corpo monástico, mas pela posse de uma comenda dada pelo Rei ou por outro Senhor de igual importância. Neste caso, D. João I entrega as rendas do Mosteiro ao franciscano D. Frei Amaro, que era à data confessor da Rainha Dona Filipa de Lencastre e Bispo de Ceuta. A lista de abades comendatários do Mosteiro de Pombeiro conta 12 nomes, entre os quais S. Carlos Borromeo (de que não há registo no cartório do Mosteiro) e D. António, Prior do Crato (que foi o último comendatário).

Já em pleno século XVI e se nos quisermos reportar, precisamente, ao abaciado do Prior do Crato, poderemos dizer que “*os administradores de D. António deixaram que o mosteiro e as suas oficinas chegassem a tal estado de miséria, que até os monges tinham de viver em choças de palha*”⁵⁹¹. Nesse sentido – e ciente das carências que representavam o quotidiano do Mosteiro – D. António aceitou prontamente a reforma tridentina, procurando relançar a grandeza de Pombeiro. Com o reinado de D. Sebastião e por bula de Pio IV de 1 de Fevereiro de 1562 (*Eximiae devotionis*)⁵⁹², a Congregação Beneditina Portuguesa conhece ventos de mudança: por incumbência do Rei e da Rainha Dona Catarina (avó do monarca), a Congregação Beneditina de Castela (Valladolid) é encarregue de proceder à reforma dos beneditinos nacionais. O relator Frei Alonso de Zorilla não visitou Pombeiro a pedido do Cardeal D. Henrique, mas informa que o estado do Mosteiro é “lastimoso” tanto no plano espiritual, como no temporal⁵⁹³. Apesar deste quadro e dada a frutuosa colaboração do último comendatário, D. António, o Mosteiro foi agregado à nova Congregação Beneditina Portuguesa, a 14 de Setembro de 1569, tendo na altura 7 monges e sendo governado doravante por

⁵⁹⁰ *Idem*, p. 47.

⁵⁹¹ *Idem*, p. 47.

⁵⁹² LENCART, Joana – *Op. Cit*, p. 54.

⁵⁹³ DIAS, Geraldo – *Op. Cit*, p. 47.

priores eleitos. Este acto é confirmado em 1588, por Bula do Papa Sixto V, já que, entretanto, D. António havia perdido os seus direitos comendatários⁵⁹⁴.

Entretanto, a família beneditina pombeirense não se entendia sobre qual das vias a seguir no caminho da reforma da congregação – segundo o “relato secreto” de Frei Álvaro Salazar e Frei Sebastião de Villoslada feito a Filipe II. De um lado estavam os “martinetes”, seguidores dos ditames reformistas de São Martinho de Tibães e todos partidários de D. António, Prior do Crato, na luta pela posse da coroa portuguesa e pela sua continuidade como Abade de Pombeiro; do outro lado encontravam-se os “nicolaítas” (porque faziam, sempre, peditório no dia de São Nicolau – 4 de Dezembro), todos apoiantes da causa de Castela e nos quais se contava D. Frei Gonçalo de Moraes, que Filipe II viria a fazer Bispo do Porto (1602-1617). No mesmo ano de 1617, Filipe II adjudica 4000 ducados de rendas de Pombeiro para sustento do Mosteiro dos Jerónimos de Belém, o que muito prejudicou o Mosteiro (confirmado pelos visitantes) já que, sendo um ponto de passagem privilegiado, tinha “*mucha ospedaria por estar en camino mui passagero*”⁵⁹⁵.

Um passeio pelas vinhas de Pombeiro

Sendo terra de vinho afamado, a região compreendida entre os Vales do Sousa e do Vizela – com um importante domínio da Abadia de Pombeiro – é rica e farta em vides. Em 1626-28 – primeiro caderno de “*Estados*” que temos disponível para este mosteiro felgueirense – diz-se que “*ficou a vinha plantada*”⁵⁹⁶ para o triénio seguinte. Este trabalho preparatório, permitiu que, em 1629-31, se fizesse “*na vinha uma fonte com seus assentos ao redor cobertos com uma latada*”⁵⁹⁷. Não nos esqueçamos que a vinha precisa de muita água para o seu sustento e maturação, pelo que a sua localização em torno de cursos de água, por pequenos que fossem, era determinante para que vingasse. Com efeito esta “fonte da vinha” parece ter sido importante aquífero para o Mosteiro de Pombeiro, já que em 1650-52, “*levou também por arcas e alcatruzes a água da fonte que está na vinha de trás do forno*”⁵⁹⁸. Esta preocupação determinada com a água (fruto, tantas vezes, de contendas na justiça e de conflitos entre poderes senhoriais no Antigo Regime) continuará pelo século XVIII: “*por cima do campo do*

⁵⁹⁴ Em virtude da guerra que movera contra Filipe II de Espanha e da mobilização anti-castelhana.

⁵⁹⁵ *Idem*, pp. 47-48.

⁵⁹⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro*, 1626-28.

⁵⁹⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro*, 1629-31.

⁵⁹⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro*, 1650-52.

camelo dos nossos passais se abriu uma fura por baixo da terra e se descobriu quase uma telha de água para ajuda de regar os passais”⁵⁹⁹.

Alguns anos mais tarde, em 1644-46, “*fizeram-se tres cancelas: uma para a vinha e duas para o lameiro*”⁶⁰⁰. Caminhando para o final do século, em 1668-70, há um cuidado maior com a acomodação da vinha, já que “*a parreira da horta se pos de esteiros de pedra*”⁶⁰¹. No século XVIII – tal como noutras casas monásticas – inicia-se, com força, a reconversão sistemática da vinha, desta feita em ramadas: “*fez-se uma latada nova na horta do tamanho do muro que nela está em que se puseram cortinas de olandilha com seus ferros e no quadro de baradas*”⁶⁰².

Técnicas de Viticultura em Pombeiro

O mergulho de vides, tal como noutros mosteiros, parece ter sido uma das estratégias mais usadas pelos religiosos de Pombeiro no máximo aproveitamento dos seus vinhedos. Em 1635-37, fizeram-se “*nove centos mergulhões na vinha*”⁶⁰³ (quantidade apreciável, se pensarmos que o mergulhão era aplicado por cada pé de vide). Também em 1745-48 se mergulharam muitas vides⁶⁰⁴.

Relativamente ao triénio de 1752-54, “*puseram-se muitas vides na Quinta do Avelar. Plantaram-se também carvalhos e castanheiros*”⁶⁰⁵. Apesar dos esforços permanentes de reconversão da vinha, o Mosteiro de Pombeiro continua a assegurar a tradicional implantação da vinha em altura, através da criação de “*uveiras*” a partir de árvores de fruto como o carvalho e o castanheiro (no caso de Pombeiro⁶⁰⁶). Em 1761-63 “*pôs-se uma latada de madeira de castanho com esteios de pedra*”. Uma vez mais chamamos a atenção do leitor para a necessidade que os Mosteiros tinham de obter uma madeira de qualidade na edificação da ramada, que aguentasse com sucesso as invernias e ameaças que se deparavam. Só os Mosteiros e um pequeno punhado de senhorios no Reino possuíam recursos para realizarem estas empreitadas.

A aguardentação foi outra área explorada nesta Abadia. Em 1758-60 “*fez-se um forno para fabricar aguas ardentes com toda a magnificência*”⁶⁰⁷. Tal como no Mosteiro de Tibães, também os monges de Pombeiro se abalançaram na implantação

⁵⁹⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro*, 1731-33.

⁶⁰⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro*, 1644-46.

⁶⁰¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro*, 1668-70.

⁶⁰² ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro*, 1719-21.

⁶⁰³ ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro*, 1635-37.

⁶⁰⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro*, 1745-48.

⁶⁰⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro*, 1752-54.

⁶⁰⁶ Acabamos de ver que em Rendufe tal desiderato foi atingido recorrendo a salgueiros e oliveiras.

⁶⁰⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro*, 1758-60.

(tardia) de vides durienses nas suas propriedades rurais com vista à maximização do vinho maduro para consumo dos religiosos. No triénio de 1819-21 (último de que há registo) a notícia do estadista refere que “*cultivou-se um grande pedaço de terra junto da Eira e nele se plantou uma vinha de vides do Douro*”⁶⁰⁸. Dada a sua representatividade, foi um esforço tímido, mas que denota uma intenção inovadora.

A Adega

Também em Pombeiro parece ter-se passado o mesmo que no Mosteiro de Santo Tirso – a separação das duas qualidades de vinho dominantes no consumo da Abadia (Verde e Maduro) em duas adegas distintas, especializadas em cada um dos néctares. A provar esta afirmação que acabamos de produzir está o facto de na “*Adega do Vinho Verde*” se terem feito 8 cavas, 7 tonéis, 2 tinhas e o transporte de uma pipa da Congregação Beneditina⁶⁰⁹ no triénio de 1792-94. Sublinhamos o facto destas “*pipas da Congregação*” resultarem de acréscimos que podem ter sido motivados por dádivas de outras mosteiros da família beneditina, pelo que haveria – como, aliás, é de supor – uma cooperação entre as casas dependentes da Regra de São Bento no sentido de uma saudável entre-ajuda.

No que diz respeito ao investimento no vasilhame “*fizeram-se de novo duas cubas grandes e tres pipas e se reformaram todos os tonéis e envasilhas da adega que ficaram como novas*”⁶¹⁰.

O Vinho de e para Pombeiro

O Mosteiro de Pombeiro apresenta como grandes áreas de produção vinícola as seguintes:

- As vinhas existentes na cerca do convento, contíguas às terras dos Passais
- A renda paga aos monges pelo seu domínio directo (ou seja, as propriedades situadas no raio de domínio do Couto).
- O vinho proveniente dos foros pagos ao Mosteiro pelos seus foreiros
- O vinho produzido nas propriedades de Pombeiro em Margaride
- O vinho das Quintas de Agrelo⁶¹¹ e Avelar⁶¹²

⁶⁰⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro*, 1819-21.

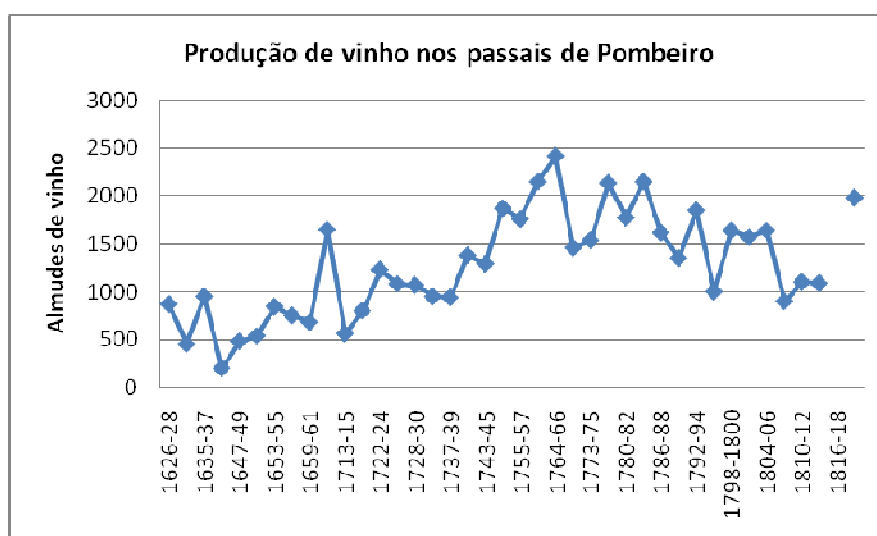
⁶⁰⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro*, 1792-94.

⁶¹⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro*, 1758-60.

⁶¹¹ Veja-se o que sobre esta Quinta fica dito na página 179 do presente estudo.

A primeira nota de curiosidade nos primeiros triénios refere-se ao vinho produzido no Mosteiro de Pombeiro para uso da Congregação Beneditina Portuguesa. Trata-se de uma forma de fortificar os laços entre as várias casas monásticas e de alicerçar a rede de solidariedade entre os vários mosteiros dependentes da Regra Beneditina. Nos “*Estados*” este vinho é exactamente referido como sendo “*para a Congregação*”. As duas referências são de 1626-28 – em que há nota de 138 almudes para a Congregação (aproximadamente 7 pipas) – e de 1629-31 – em que os dados nos apresentam 120 almudes (aproximadamente 6 pipas).

Em seguida, apresentamos a análise global dos montantes de vinho produzidos nestas várias áreas de cultivo e a sua representatividade no quadro geral da produção vinícola desta casa monástica:



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro* (1626-1822)

A produção de vinho verde nas felgueirenses terras de Santa Maria de Pombeiro apresenta, entre 1626 e 1764, uma tendência global de aumento da produção, pese embora a natural irregularidade e a descontinuidade muito vincada que o vinho dos passais sempre apresenta. Curiosamente, desta cifra em diante, verifica-se, sensivelmente, o fenómeno inverso – a quebra produtiva é mais significativa que o crescimento quantitativo da produção.

⁶¹² Situada em Guimarães, junto a Vila Nova dos Infantes. O Inquérito Paroquial da freguesia de São Martinho de Fareja, de 1842, refere que é “*nos limites da freguesia de Vila Nova de Infantas, concelho de Guimarães, ao Sul, em distância de quarto de légua, o monte e capela de Santa Cruz, junto da Quinta do Avelar, há cento e cinquenta anos dos monges de Pombeiro, e desde então para cá a propriedade da Casa de Fimdevila de Juguieiros, por compra, que em tempo fizeram aos ditos monges, cuja quinta se faz notável por um pinheiro descomunal que se avista da Serra da Agrela em distância de mais de cinco léguas.*” (ou seja, desde 1692) – cf. *Revista de Guimarães*, n.º 108. Guimarães: Fundação Martins Sarmento, 1998, pp. 255-276 (maxime pp. 256-57).

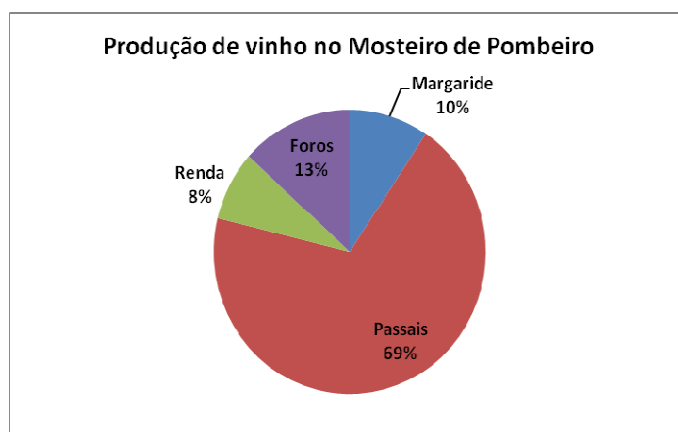
PRODUÇÃO DE VINHO (em almudes) NAS TERRAS DE POMBEIRO (séc. XVII)

Triénio	Margaride	Passais	Renda	Foros
1626-28		556	135	
1629-31			135	
1632-34			135	
1635-37		950	135	
1638-40			135	
1641-43			135	
1644-46			135	
1647-49		480	135	
1650-52		538	135	
1653-55		845	135	
1656-58	60	750	175,5	
1659-61	180	680	175,5	
1662-64	60			177
1665-67	60			237
1668-70	60	1650		177
TOTAIS	420	3080	351	591

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro* (1626-1822)

Os dados apresentados permitem, desde logo, perceber que os passais são, de longe, o grande centro produtivo de vinho verde das terras tuteladas pelo Mosteiro de Pombeiro. Os dados recolhidos para o século XVII mostram que os seus frutos representam 69% do total da colheita, seguidos com muita distância pelo vinho de foros com 13% da produção bruta total.

Não admira pois que os “*Estados*” façam referência às melhorias técnicas constantes realizadas nas terras dos passais, nomeadamente o plantio de espécies, o cuidado com a fertilidade da terra e com a melhor organização e gestão do espaço. Por último, o vinho de Margaride representa 10% do total do vinho registado nos “*Estados*” para o século XVII. É, ainda assim, uma produção importante e marcante para uma só freguesia... A derradeira palavra vai para o vinho de rendas pagas ao Mosteiro pelos seus caseiros (representativa de 8% dos dados totais).



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro* (1626-1822)

Em seguida, propomos ao leitor um olhar especializado em torno do vinho de foros (que, como já vimos, tem o peso de 13% na produção total do Mosteiro). Na tabela seguinte mostramos a proveniência geográfica e os quantitativos de vinho relativos a um ano concreto: 1766.

FOROS PAGOS EM VINHO AO MOSTEIRO DE POMBEIRO EM 1766

Livro (Data)	Freguesia	Quantidade de Vinho
1766	Margaride	29 almudes e meio e 10 canadas
	Lagares	5 almudes
	São Martinho de Penacova	29 almudes e 8 canadas
	Santa Maria de Canedo	12 almudes e 11 canadas e meia
	Santa Maria de Pombeiro	71 almudes e meio e 28 canadas e meia
	Serzedo	4 almudes
	São Martinho de (Fereja)?	4 almudes
	São Lourenço de Calvos	5 almudes
	Sernande	9 almudes
	Varziela	6 almudes e 8 canadas
	Rande	3 almudes e 12 canadas
	Unhão	2 canadas
	Refontoura	3 almudes
	Vila Verde	8 almudes e meio
	Sanfins de Torno	3 almudes
	São Miguel de Lousada	10 almudes
	Silvares	7 almudes e 12 canadas

Fonte: ADP – *Livro de Foros do Mosteiro de Pombeiro* (1766)

Os monges de Santa Maria de Pombeiro optaram por concentrar a produção vinícola mais significativa proveniente dos foros em zonas próximas da cerca do convento – nomeadamente as freguesias de Pombeiro, Margaride e, mesmo, Penacova (todas são freguesias pertencentes ao concelho de Felgueiras). As restantes freguesias tributárias em vinho ao Mosteiro estende-se por uma área que abrange os actuais concelhos de Guimarães e Lousada. Destacamos Santa Maria de Canedo de Basto (concelho de Celorico de Basto) que ainda hoje é um importante centro vinícola e foi, até 1719, vigararia do Mosteiro de Pombeiro.

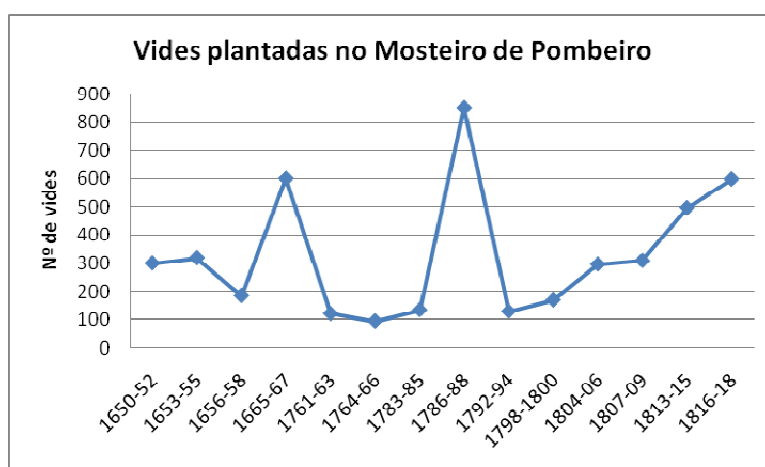
Outra das informações que os “*Estados*” nos fornecem diz respeito à proveniência geográfica dos vinhos maduros consumidos exclusivamente pelos monges beneditinos de Pombeiro. Em 1629-31, o Mosteiro adquire duas pipas de vinho maduro em Provesende⁶¹³. Esta freguesia do concelho de Sabrosa situa-se em plena Região Demarcada, sendo a sua produção vinícola afamada. Esta é a única referência clara de que dispomos.

⁶¹³ ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro*, 1629-31.

Relativamente aos verdes, podemos afirmar que o Mosteiro de Pombeiro se abastecia, para além do vinho procedente da sua cerca e passais (domínio directo) e dos foros que lhe eram devidos (domínio indirecto), na freguesia de Margaride (concelho de Felgueiras) – referida desde o triénio de 1656-58 – bem como na *Quinta de Agrelo* (mencionada em 1743-45) e por nós localizada na freguesia de Pombeiro de Ribavizela, bem próxima do Mosteiro⁶¹⁴.

Quanto ao vinho maduro, sabemos que o Mosteiro de Pombeiro importava – tal como os seus colegas na Ordem – muito vinho da região do Douro, mais concretamente de Provesende⁶¹⁵, localidade afamada pelo seu vinho durante toda a época moderna. O consumo de vinho verde aumentava com a realização de obras nos Mosteiros. Não admira por isso que no triénio de 1777-79, de grandes intervenções e obras na Abadia, se diga que ficam 171 almudes de vinho verde aplicados nos *reparos e obras* realizados, ou seja, dados aos trabalhadores e jornaleiros que trabalharam na empreitada.

Plantio de Vides

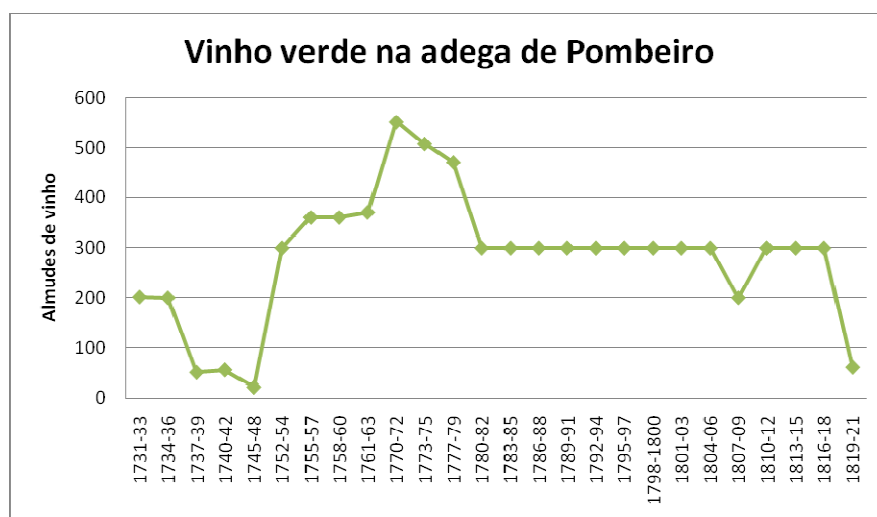


Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro* (1626-1822)

Perante a insuficiência de dados, é importante salientar que os triénios de 1665-67 e de 1786-88 são aqueles em que se verifica o maior plantio de vinhas. No primeiro caso, em que se plantaram 600 vides, poderemos lembrar que se trata de um triénio em que o Mosteiro apresenta já recipientes capazes de armazenar um possível (e desejável) aumento da produção: diz o texto que ficam na adega 7 cubas, 10 pipas e um tonel. No segundo caso, foram colocadas na terra 851 vides sem que, no imediato, os “Estados” nos confirmassem o retorno produtivo de um triénio mais “plantador”.

⁶¹⁴ Trata-se da *Rua do Agrelo*, com o código postal 4610-611.

⁶¹⁵ Em 1629-31 temos registo nos “Estados” de 2 pipas de Provesende. Os restantes triénios não dizem qual a origem concelhia do vinho, mas sabemos que são de “Sima do Douro”.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro* (1626-1822)

Entre 1731 e 1748, o Mosteiro de Pombeiro apresenta uma diminuição significativa nas reservas de vinho guardadas na adega. Quer isto dizer que se bebeu mais e, possivelmente, pode ter havido mais obras ou pessoal assalariado para manter. A partir de 1748, a situação altera-se: as reservas vão subir exponencialmente até 1770-72, altura em que ultrapassam os 500 almudes. A série de dados apresenta, em seguida, uma clara tendência de manutenção do volume de vinho armazenado nos 300 almudes.

Qualidades de Vinho

Como na esmagadora maioria dos mosteiros que estudamos, o grande grosso das rendas pagas ao Mosteiro de Pombeiro é feito em *vinho mole*. O “*vinho cozido*” assumia um tipo de produção mais controlado, mas menos significativo no plano das quantidades.

PRODUÇÃO DE VINHO MOLE E VINHO COZIDO EM POMBEIRO (séc. XVIII)

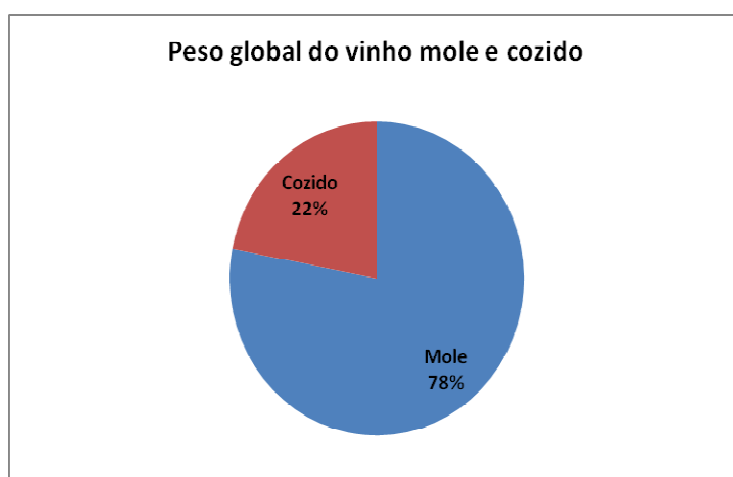
Triénio	Mole	Cozido
1725-27	129	48
1728-30	130,5	48
1731-33	130,5	48
1734-36	130,5	48
1737-39	130,5	48
1740-42	130,5	48
1743-45	130,5	48
1746-48	87	32
1749-51	174	64
1752-54	130,5	48

1755-57	130,5	48
1758-60	130,5	48
1761-63	130,5	48
1764-66	130,5	48
1767-69	130,5	48
1770-72	1145	48
1773-75	130,5	48
1776-78	174	64
1779-81	130,5	48
1782-84	130,5	48
1785-87	130,5	48
1788-90	130,5	48
1791-93	130,5	48
1794-96	130,5	48
1797-99	130,5	48
TOTAIS	4319	1216

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro* (1626-1822)

A série de dados aqui compilada para o século XVIII mostra a superior representação do vinho mole em detrimento do vinho cozido nas prestações pagas ao Mosteiro pelos caseiros. O vinho mole representa 78% da produção de vinho no Mosteiro de Santa Maria de Pombeiro, deixando apenas 22% para o vinho cozido.

Ao longo deste trabalho temos tentado explicar esta premência do vinho mole: trata-se de um vinho que sofreu uma primeira vindima junto dos seus produtores – os caseiros ou foreiros do Mosteiro – e que chega ao mosteiro num género de mosto, mas cujo processo de fermentação é ainda incompleto. Normalmente, os monges recebiam o vinho, colocando-o nas cubas, tonéis e dornas depositadas na adega, ficando o vinho a repousar ou, em alternativa, a ser cuidado pelos monges.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro* (1626-1822)

MEDIDAS DAS VASILHAS NO MOSTEIRO DE POMBEIRO

TRIÉNIO	MEDIDA DO TONEL	MEDIDA DA CUBA
1713-15	51 almudes ⁶¹⁶	
1719-21		135 almudes ⁶¹⁷
1722-24		120 almudes ⁶¹⁸
1743-45		6 ou 7 pipas cheias

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro* (1626-1822)

O Mosteiro de Pombeiro apresenta a particularidade de ter cubas com dois tipos de graduação: 135 e 120 almudes (o que corresponde, precisamente a 6,75 e 6 pipas cheias, tal como é referido no triénio de 1743-45). Quanto ao tonel encontramos apenas como medida de referência os 51 almudes, sem qualquer outra unidade métrica que possamos apresentar.

Algumas propriedades vinhateiras foreiras ao Mosteiro

PROPRIEDADES FOREIRAS A POMBEIRO COM VINHO (séc. XVIII)

Freguesia	Propriedade
Margaride	Casal da Bouça
	Casal do Forno
	Casal de Santa Ovaia de Baixo
	Quinta de Curral
	Vide do Campo das Mamonas
	Casal do Porto
	Casal da Torre da Laranjeira
Lagares	Quinta do Sem
Penacova	Casal das Botas
	Casal de Penacova
	Casal do Ribeirinho
Canedo	Casal do Casal
	Cabo de Vila
	Casal do Pedreiro d'Além
Pombeiro	Quinta da Veiga
	Quebrada do Marmoiral
	Casal do Reguengo
	Casal da Bouça
	Casal do Sendal
Serzedo	Casal do Souto
São Martinho	Casal do Souto
Calvos	Casal de Cima
Cernande	Casal da Quintela
	Casal do Souto
Varziela	Casal das Quintãs
	Campo Grande

⁶¹⁶ Esta medida refere-se ao tonel quando este está “atestado” (ou seja – cheio, na sua máxima capacidade).

⁶¹⁷ Também se refere à medida “atestada”.

⁶¹⁸ Também se refere à medida “atestada”.

Rande	Campo Grande
	Casal de Rande
Unhão	Casal de Rande
Renfontoura	Casal da Varzielinha
	Casal da Venda
Vila Verde	Quintã de Cima
	Casal do Carregal
Sanfins do Torno	Casal do Carregal
Lousada	Casal do Outeiro
Silvares	Vessada do Paço
	Casal do Paço

Fonte: ADP – *Livro de Foros do Mosteiro de Pombeiro* (1766)

Se a realidade de Pombeiro for a mesma de Rendufe, é nas terras de foro que os religiosos felgueirenses obtinham o seu pecúlio agrícola e um maior provento financeiro. Com efeito, a proximidade das propriedades da sede do cenóbio – note-se que a generalidade destes foros se situa na área do Couto de Pombeiro – foi um precioso aliado num maior acompanhamento, por parte de religiosos como o Irmão Graneiro e o Irmão Celeireiro, responsáveis pela gestão das propriedades rústicas do Mosteiro.

A pesquisa na grande *auto-estrada* de informação que é a “*internet*” permite-nos apresentar algumas notas de curiosidade relativas a estas propriedades: a Quinta do Curral, na freguesia de Margaride, é um prédio rústico que foi adquirido nos nossos dias pelo Instituto Politécnico do Porto com o objectivo de aí instalar uma parte da Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Felgueiras⁶¹⁹. O lugar da Bouça ainda hoje existe na freguesia de Pombeiro de Ribavizela. A toponímia evidencia que o casal é, tal como na esmagadora maioria da província de Entre Douro e Minho, a unidade agrícola dominante e aquela em que a cultura da vinha é mais prolífera e frutuosa.

Preços

A dificuldade de construir séries de preços para este mosteiro impede-nos de apresentar ao leitor uma sistematização exaustiva e uma leitura concludente da realidade vinícola do Mosteiro de Pombeiro. De qualquer modo, é possível coligir algumas referências mais visíveis e claras que os “Estados” do Mosteiro nos apresentam e, a partri desses elementos, tentar estabelecer pontes com outras casas monásticas.

⁶¹⁹ cf. *Diário da República*, 1ª série—N.º 161—22 de Agosto de 2006, consultado 22 de Julho de 2010 [URL: http://www.unic.pt/images/stories/DR_54_2006.pdf].

PREÇOS DO VINHO VERDE EM POMBEIRO (séc. XVII-XVIII), em réis

Triénio	Preço do Vinho Verde
1647-49	150/almude
1650-52	160/almude
1767-69	6.000 p/pipa
1770-72	240/almude
1798-1800	4.800 p/pipa

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro* (1626-1822)

A exiguidade da amostra aconselha prudência nas leituras que avançarmos. Para além de um ligeiríssimo aumento do preço do vinho entre 1647-49 e 1650-52 (subida de 10 réis) e da aparente quebra – resta saber se a longa duração daria cabimento e cobertura a esta ideia – do preço da pipa de vinho verde entre os meados do século XVIII e os finais do mesmo século, nada mais poderemos dizer de efectivo e sustentado sobre preços.

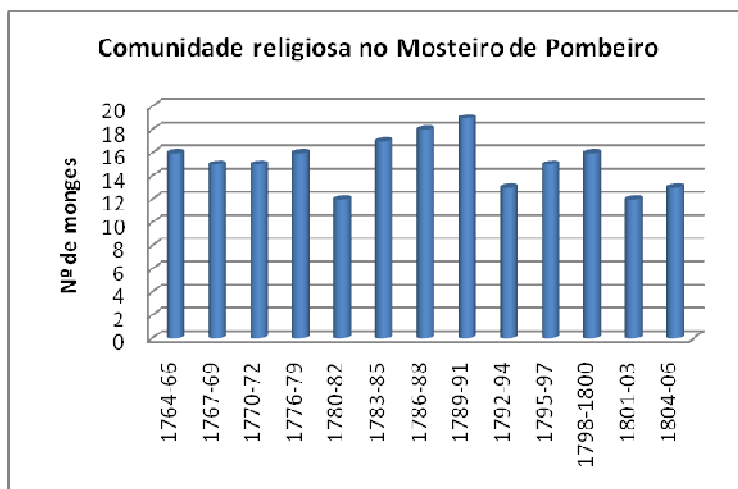
PREÇOS DO VINHO EM PROPRIEDADES FOREIRAS DE POMBEIRO (1766)

Ano	Freguesia	Propriedade	Preço (por almude)	Fólio
1766	Penacova	Casal do Ribeirinho	150 réis	20
	Canedo	Casal do Casal	100 réis	28
	Pombeiro	Quebrada do Marmoiral	60 réis	61V
	Pombeiro	Casal do Sendal	40 réis	64
	Sanfins do Torno	Casal do Carregal	100 réis	99

Fonte: ADP – *Livro de Foros do Mosteiro de Pombeiro* (1766)

Se tomarmos como concreta a ideia de que o preço do vinho varia, em grande medida, em função da sua qualidade e interesse junto do mercado, não teremos grandes dúvidas em afirmar que o Casal do Ribeirinho (freguesia de Penacova, concelho de Felgueiras) e os casais do Casal (freguesia de Canedo, concelho de Ribeira de Pena) e do Carregal (freguesia do Torno, Lousada) são as propriedades foreiras ao Mosteiro de Santa Maria de Pombeiro que melhor qualidade do vinho apresentam, já que o almude é, nestas terras, reputado entre os 150 e os 100 réis por cada almude.

Por outro lado, a Quebrada do Marmoiral e o Casal de Sendal, bem perto da sede da Abadia, não gozam já do mesmo preço, ficando-se pela casa dos 40-60 réis por cada almude. Como vimos num dos quadros anteriores, nem sempre a região com maior produção – neste caso as terras envolventes do cenóbio – é aquela em que o vinho apresenta mais qualidade ou “reputação”.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro* (1626-1822)

Apesar de não ser dos mosteiros com maior número de monges (como Santo Tirso, Tibães ou Rendufe – casas mais poderosas e bem povoadas de religiosos), o Mosteiro de Pombeiro não é, também, dos institutos monásticos mais pequenos da província de Entre Douro e Minho. Poderemos afirmar que se trata de um Mosteiro de dimensão razoável – uma média de 15 religiosos para o período estudado – e que, a avaliar pelos 40 anos em que temos dados insofismáveis sobre o “povoamento” da Abadia, apresenta poucas oscilações no seu corpo de religiosos no que ao número total de efectivos monástico diz respeito. Quer isto dizer que manteve, com alguma regularidade, os 15-16 monges que viviam em comunidade no seu interior.

Vinho vendido e valorização do vinho mole VS cozido

Também em Pombeiro se valoriza a componente comercial do vinho. Em 1656-58 é dito que o vinho do recibo vendido ao exterior rendeu 9.630 réis. O Mosteiro situa-se no cruzamento de diversos eixos viários que permitiam chegar a cidades e vilas como o Porto, Braga, Guimarães e Barcelos. Esta sua condição estratégica favoreceu, certamente, a saída do vinho para o exterior do couto monástico. Pena que esta seja a única referência clara a venda de vinho. De todo o modo, as notas relativas ao depósito estão cheias de indicações sobre o preço do vinho mole e do vinho cozido:

PREÇO DO VINHO MOLE E DO VINHO COZIDO, séc. XVIII (em réis)

Triénio	Vinho Mole	Vinho Cozido
1725-27	1440	24.960
1728-30	8280	22.560
1761-63	120	14.090
1764-66	720	13.800
1777-79	1350	29.380

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro* (1626-1822)

Como noutras realidades e noutros tempos, o Mosteiro de Pombeiro obedece à regra: o vinho mole apresenta um valor mais baixo que o vinho cozido. Nada que nos surpreenda, aparentemente... porém, é importante sublinhar que entre a década de 20 a e a década de 60 do século XIX (num espaço de 40 anos), os preços de ambos os tipos de vinho sofreram uma desvalorização enorme que será compensada, gradualmente, durante dez anos. A assimetria profunda de preços entre o vinho mole e o vinho cozido revela a evidente preferência pelo vinho cozido, apesar da maior recorrência do pagamento de foros em vinho nesta espécie, reveladora de que os monges preferiam um vinho “mais leve”, de menor teor alcoólico, para alimentarem a sede dos seus colaboradores ou com o intuito de terminarem o processo de vinificação na adega do convento.

5.5. MOSTEIRO DE (AL)PENDURADA

“Pendorada foi fundado, provavelmente, em 1054 por um presbítero pertencente a uma família de pequenos proprietários fundiários, Velino. Parece que este facto deve ser relacionado com o movimento de reforma leonês de meados do século XI ou com as reformas monásticas peninsulares da mesma época [...]”

José MATTOSO – in *A Abadia de Pendorada das origens a 1160*, p. 36.

Socorrendo-nos da citação de abertura desta rubrica, o Mosteiro de Pendorada foi fundado, com probabilidade, no ano de 1054 (segundo José Mattoso)⁶²⁰. Situado no centro da fronteira sul do então Condado Portucalense, *“numa espécie de península formada pela embocadura do rio Tâmega sobre o Rio Douro, perto da margem deste último, sobre a encosta bastante pronunciada do monte hoje de Arados ou São Tiago”*⁶²¹. A sua posição estratégica, na qual ressalta o domínio, em altura, de uma impressionante estrada fluvial e de uma enorme massa continental povoada de terrenos de cultivo – ainda hoje possível de reconstituir – ajuda a perceber a dimensão da importância que Pendorada assumiu no quadro regional.

Quem desejar estudar a história deste cenóbio das terras marcoenses deverá ter em conta um conjunto de actos escritos “fundacionais” que remetem o leitor para os primeiros tempos de vida da comunidade. São eles:

- Quatro actos datados de 1 Novembro de 1059
- A transmissão de Pendorada do fundador ao seu sucessor (30 de Dezembro de 1065)
- A notícia da fundação (sem data)

Relativamente ao primeiro conjunto documental, dir-se-á que se trata de uma venda e de três doações em favor do presbítero Velino, que na venda surge como “*abbas*” (abade). Neste acto, os outorgantes são familiares próximos desse religioso e os bens localizam-se no lugar de “*Sancti Iohannis Baptiste*”. Para Mattoso “*eles não podem suscitar qualquer desconfiança, nem do ponto de vista paleográfico, nem do ponto de vista diplomático*”⁶²².

A mesma segurança não apresenta – segundo os editores da colectânea “*Portugaliae Monumenta Historica*” (desde logo Alexandre Herculano) – o segundo

⁶²⁰ MATTOSO, José – *A Abadia de Pendorada das origens a 1160*. Rio de Mouro: Círculo de Leitores, 2002, p. 15.

⁶²¹ Idem *ibidem*, p. 16.

⁶²² Idem *ibidem*, p. 18.

documento, datado de 1065, no qual o presbítero Velino faz a “passagem do testemunho” na liderança dos destinos da jovem abadia ao seu sucessor, padre Ximeno. No entender de José Mattoso, que desenvolveu uma sustentada e sólida crítica paleográfica, diplomática e hermenêutica do referido texto⁶²³, não parece haver razões de fundo para duvidar da autenticidade do documento e da sua validade histórica em função do tempo em que foi escrito. Diz-nos que “a sintaxe do documento de 1065 é perfeitamente normal para a sua época”⁶²⁴.

Quanto ao último texto desta série, trata-se de um documento (conservado no Arquivo Nacional da Torre do Tombo⁶²⁵) que Mattoso data, pela sua caligrafia, dos finais do século XII-inícios do XIII, onde se tecem algumas considerações sobre Velino, o fundador (sendo que o documento está escrito na terceira pessoa); sobre a fundação do Mosteiro (num texto da autoria do próprio Velino e que coloca a data da erecção do cenóbio em 1024, analisando a aquisição das terras onde a Abadia foi construída); uma declaração de Velino em que este nomeia como seu sucessor Ximeno – onde se citam alguns aspectos da declaração de 1065; por último, a doação do padroado de S. João Baptista de Alpendurada a Monio Viegas⁶²⁶. Para Mattoso, as informações contidas nesta nótula memorialística só poderão ser tidas em conta “com muita prudência”⁶²⁷.

Quanto à “matéria histórica”, a fundação de Pendorada data de 1054, como já referimos. Neste ano iniciou-se a construção do templo em honra de São João Baptista, que albergasse as relíquias do dito santo, mas também de Santa Comba, Eugénia e Romão. O novo cenóbio parece ter-se empenhado na implementação de uma observância monástica muito austera. A 11 de Novembro de 1059, os trabalhos de construção deveriam já estar suficientemente avançados para que o novo local fosse já designado de São João. Na mesma data, o Bispo D. Sisnando veio sagrar a nova igreja e receber a profissão monástica de Velino, como era tradição, cortando-lhe a barba (segundo o ritual previsto no “*Liber Ordinum*” visigótico). O novo abade estava, assim, pronto para iniciar a sua missão apostólica⁶²⁸.

Curiosamente, em contraste com os mosteiros que temos vindo a estudar nesta dissertação, a Abadia de Pendorada não parece ter qualquer intervenção leiga na sua fundação. No entender de José Mattoso, grande estudioso deste cenóbio para a época medieval, “*este facto leva-nos a falar numa particularidade notável desta fundação*”⁶²⁹.

⁶²³ cf. Idem *ibidem*, pp. 19-22.

⁶²⁴ Idem *ibidem*, p. 20.

⁶²⁵ Cota: (ANTT) CR – Pendorada, m. I, n° 32.

⁶²⁶ Idem *ibidem*, p. 22.

⁶²⁷ Idem *ibidem*, p. 31.

⁶²⁸ Idem *ibidem*, p. 32.

⁶²⁹ Idem *ibidem*, p. 33.

Quer isto dizer o seguinte: “*Velino adquiriu as terras por compra ou escambo e detinha plenamente o respectivo senhorio. O mosteiro não tinha qualquer patrono, era pertença [...] do próprio Velino*”⁶³⁰. Mattoso insere esta iniciativa tomada por Velino no quadro da reforma do monacato leonês anunciada nos Concílios de Coyanza (1055), Compostela (1060 e 1063) e Lugo (1064).

A tentativa de libertar Pendorada de um patronato leigo – instituto que poderia redundar numa opressora “*camisa-de-forças*” material para o Mosteiro (basta recordar a “cobrança” dos direitos de pousada e aposentadoria que os padroeiros faziam com insistência) – não foi, contudo, bem sucedida: Monio Viegas, “*tenens*” (ou tenente – no sentido de terratenente) da terra de Anégia acaba por obter o padroado de Pendorada em 1072. O que terá ocorrido entre 1054 e 1072? Como se tornou Pendorada dependente de uma autoridade patronal leiga? Na impossibilidade de encontrar na documentação vestígios seguros e viáveis para uma explicação clara, Mattoso aponta algumas possibilidades: “*talvez não estejamos longe da verdade ao dizer que Monio Viegas se teria aproveitado da sua situação oficial para criar dificuldades ao mosteiro e finalmente obter a sua transacção*”⁶³¹. Monio Viegas juntou, desta forma, o padroado de Pendorada ao dos dois mosteiros das Terras de Sousa que já possuía: Paço de Sousa e Valpedre. À data dos acontecimentos, D. Velino é ainda vivo e deverá ter dado o seu aval ao acordo.

De qualquer forma, sob o abaciado de D. Ximeno (1065-1096), Pendorada “*tinha à sua frente um homem bastante empreendedor e sábio para resolver todas as dificuldades e fazer dele um dos mais poderosos mosteiros do condado naquela época*”⁶³². Sucede a Ximeno o curto abaciado de Miguel I (1096-1097), do qual há escassa informação. Segue-se-lhe D. Diogo, abade que terá um abaciado bem mais dilatado que o seu predecessor e que marca “*para o mosteiro, um período de esplendor que se manterá durante os dois abaciados seguintes*”⁶³³. Trata-se de um homem culto, que confirma numerosos diplomas desde 1080 e que exerce a função notária com competência, comprando terras com o intuito de concentrar bens fundiários junto de outros que o mosteiro já possuía.

Os inícios do século XII são de indefinição: não há uma política administrativa e de gestão clara. O abade limita-se a receber doações – muitas delas importantes (vindas da família patronal) – havendo uma boa relação com os patronos nesta altura. Sobre a

⁶³⁰ Idem *ibidem*, p. 33.

⁶³¹ Idem *ibidem*, p. 35.

⁶³² Idem *ibidem*, p. 36.

⁶³³ Idem *ibidem*, p. 43.

ligação próxima que a família Viegas mantinha com o “*moço infante*” Afonso Henriques não há referências nos cartulários de Pendorada. Curiosamente, o nome de Afonso surge apenas em dois diplomas: um de 1133 e outro de 1139, como governador do condado e em nenhuma circunstância como Rei de Portugal. No entender de Mattoso “*a causa de tudo isto é, de novo, o isolamento de Pendorada*”⁶³⁴.

Em resumo, poderemos dizer que o primeiro século de existência do Mosteiro de Pendorada se pautou pela implementação das concepções monásticas de origem francesa. Após 1162, contudo, haverá alguma reacção aos costumes monásticos cluniacenses e a implementação de uma nova filosofia de domínio, que se sente na evolução das instituições dependentes de Pendorada⁶³⁵.

É ainda hoje possível encontrar no edifício do cenóbio pendoradense marcas dos vestígios do século XIII: nomeadamente um friso com decoração enxaquetada e um contraforte. Para além disso, na parede leste do claustro, no piso superior e junto ao acesso à Sacristia, subsiste uma inscrição (datada de 1382) que evoca as obras empreendidas na melhoria do claustro gótico, a obra é da autoria de Mestre João Garcia de Toledo, vedor da fazenda de D. Fernando (de acordo com os estudos de Mário Jorge Barroca)⁶³⁶. Relativamente ao conjunto monástico, foi profundamente reconstruído nos séculos XVII e XVIII, tendo hoje uma feição marcadamente barroca. Com efeito, o Mosteiro tem obras durante quase todo o século XVIII, sendo possível ler na fachada a data de 1727, em que a igreja conventual estaria concluída⁶³⁷.

A ligação ancestral de São João de Alpendurada à produção vinícola

A importância e significado da produção de vinho no domínio do mosteiro beneditino de Alpendurada estão atestados desde a segunda metade do século XIV – época em que D. Fernando concede ao Abade de Alpendurada o estatuto de vizinho da cidade do Porto (confirmado por D. João I a 28 de Setembro de 1385). Graças à atribuição deste título, o Abade Estevão Martins (na senda do seu antecessor, Afonso Martins) pôde colocar na cidade do Porto os vinhos penduradenses e controlar o seu comércio⁶³⁸. A 4 de Fevereiro de 1394, a reunião da vereação municipal portuense

⁶³⁴ Idem *ibidem*, p. 46.

⁶³⁵ Idem *ibidem*, p. 47.

⁶³⁶ ROSAS, Lúcia Maria Cardoso e PIZARRO, José Augusto de Sotto Mayor – *Território, senhores e património na Idade Média*. In “*Marco de Canaveses – Perspectivas*”. Marco de Canaveses: Edição da Câmara Municipal, 2009, p. 98.

⁶³⁷ RODRIGUES, José Carlos Meneses – *Manifestações do barroco num continuum medieval*. In “*Marco de Canaveses – Perspectivas*”. Marco de Canaveses: Edição da Câmara Municipal, 2009, p. 149.

⁶³⁸ VENTURA, Margarida Garcez – *Igreja e poder no século XV: dinastia de Avis e liberdades eclesiásticas (1383-1450)*. Lisboa: Colibri, 1997, p. 283.

confirma esta dignidade, já que “o dito dom abbade era homem boom e tall que ell sseruira nos Encarregos da cidade com cada huum dos outros vesinhos e outro ssy tynham poussadas ssuas na dita Çidade [...]”⁶³⁹.

Segundo os “*Estados*” não parece haver dúvidas do envolvimento pessoal do Abade de Alpendurada no trato vinícola. No triénio de 1656-58, a renda sabida de vinho da casa relativa a todo o período trienal reporta que houve duas pipas de vinho maduro “*dadas pelo Abade*”⁶⁴⁰. Se dúvidas houvesse quanto ao grau de envolvimento do religioso penduradense e à importância que este trato representava para o Mosteiro do ponto de vista da sua gestão económica, pensamos que esta referência é esclarecedora.

Um itinerário pelas vides penduradenses

A nossa viagem pelo domínio vínico do Mosteiro de São João Baptista de Alpendurada – um dos mais poderosos produtores de vinho em todo o Entre Douro e Minho – tem o seu início em 1626-28, momento em que o “*Estado*” respectivo anota que a Bouça de Escamarão “*foi vinha*”⁶⁴¹. Esta propriedade, situada no lugar do mesmo nome (freguesia de Souselo, concelho de Cinfães do Douro) foi uma das mais importantes granjas do Mosteiro de Alpendurada, em que a produção vinícola ocupava lugar de destaque – a título de exemplo, no triénio de 1722-24, regista-se que “*plantaram-se vides tanto na cerca do Mosteiro como em Escamarão*”⁶⁴². O facto é que, neste período, as rendas cobradas a esta propriedade só contemplam pão. Neste mesmo triénio há gastos com fretes de 3820 réis. Não nos esqueçamos que houve “*cousas que se foram vender ao Porto*”⁶⁴³.

Sobre o predomínio de vinha na paisagem, anotemos esta informação: “*fizeram-se duas pedreiras da cerca da vinha ficando terra frutífera o que dantes era matos dos bacelos*”⁶⁴⁴. De facto, a localização privilegiada do Mosteiro de Alpendurada, numa verdadeira “varanda sobre o Douro”, à maneira de uma encosta com larga exposição solar, permitiu que os bacelos se desenvolvessem de um modo muito particular nesta região. Em 1635-37, a descrição do “*Estados*” permite-nos contemplar, em jeito de panorâmica, um cenário povoado de socalcos (característicos da viticultura dos maduros do Douro) e de verdejantes folhas de vide: “*fizeram-se muitos socalcos. Puseram-se*

⁶³⁹ Vereações (anos de 1390-95): o mais antigo livro de vereações do município do Pôrto existente no seu Arquivo (comentários e notas de Artur de Magalhães BASTO). Porto: Câmara Municipal do Porto e Gabinete de História da Cidade, 1937, p. 225.

⁶⁴⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1656-58.

⁶⁴¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1626-28.

⁶⁴² ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1722-24.

⁶⁴³ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1626-28.

⁶⁴⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1629-31.

muitas vides na quebrada e na cerca. Fizeram-se seis parreiras (de comprido vinte braças) que estavam no chão e dão muito vinho e tudo de casta”⁶⁴⁵. Não nos admirará, portanto, que o vale em que se encontra instalado o Mosteiro de São João Baptista fosse um local de eleição para a produção dos vinhos “*de casta*” – que é o mesmo que dizer, a partir de 1758, os “*vinhos de feitoria*”.

Caminhando para meados do século, em 1641-43, obtemos a confirmação do que já deixamos escrito: a colocação privilegiada de vinhos, por parte de Abadia, na cidade do Porto. Esta estratégia visava, claramente, interesses mercantis e económicos, muito para lá do abastecimento dos religiosos que se encontravam nas “casas do Porto” a desenvolver o controlo deste tráfego. As quantidades são demasiado elevadas para que uma comunidade que deveria ser pequena, na urbe portuense, consumisse tanto vinho. No *Estado* regista-se que uma das pipas que ficou na adega da casa, em Alpendurada “*he a quarta das tres que foraam para o Porto*”⁶⁴⁶.

Não admira que estes investimentos se façam, já que a área de vinhedos deveria ser significativa. Veja-se o que os monges beneditinos estavam dispostos a investir na sua vinha: em 1725-27 “*deu para os galegos que taparam a vinha nova e varias obras mais que se fizeram na cerca seis mil seis centos e noventa réis; fizeram-se seis socalcos por cima do Monte Negro em que se plantou a vinha e se cercou pela parede da estrada até o Valverde e se fez no meio da vinha uma casa, com sua varanda, para recreação dos religiosos e guarda das madeiras para a mesma vinha*”⁶⁴⁷. A quantidade de mão-de-obra recrutada para as diversas tarefas em torno da agricultura da vinha, os cuidados na manutenção e construção de cercas, bem como a construção de uma casa de recreio para os monges junto das vinhas, mostra-nos uma Abadia que fazia da produção vinícola não apenas uma forma de exploração económica e de valorização das suas terras, mas também uma “imagem de marca” que se destaca no Antigo Regime.

No triénio seguinte – 1728-30 – o mosteiro faz grandes obras, nas quais realçamos as seguintes: “*fabricou-se a vinha, fez-se de novo afundamento contrando-se o penhasco para nele se fabricar a capela mor da nova igreja*”⁶⁴⁸. Tratou-se de trabalho de grande monta e que só um Mosteiro com o poder de compra e a dimensão fundiária e capitalista de S. João de Pendorada poderia realizar...

Já em 1737-39 “*murou-se um grande pedaço da cerca (desde o Picão até o Valverde)*” – note-se que estas propriedades fundiárias, contíguas à igreja monástica e ao complexo conventual (ainda hoje os topónimos podem ser encontrados no local)

⁶⁴⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1635-37.

⁶⁴⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1641-43.

⁶⁴⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1725-27.

⁶⁴⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1728-30.

possuíam inúmeros pés de vide em latadas e socalcos (forma muito usada pelos monges penduradenses). Aliás, estas duas estratégias agrícolas caminham paralelamente no triénio de 1740-42, em que *“fizeram-se vários socalcos de novo (que tinham caído). Puseram-se muitas vides e fizeram-se muitas ramadas de novo”*⁶⁴⁹.

Nos meados do século *“fez-se uma latada ao correr do forno”*⁶⁵⁰. Como os trabalhos nas vinhas eram duros e desgastantes, em 1780-82, o *“Estado”* regista uma preciosa informação: *“fica uma junta de bois na vinha”*⁶⁵¹. Não temos a menor dúvida que o auxílio da força de tracção animal foi essencial ao sucesso da construção da belíssima paisagem de socalcos que domina toda a Abadia Penduradense no final do século XVII e em todo o século XVIII. Amanhar uma superfície arável tão vasta e com tal enquadramento, foi tarefa apenas ao alcance de uma casa em que os conhecimentos agronómicos possibilitaram superar muitas dificuldades. A descrição dos *“Estados”* é tão nítida e clara, que a sua simples menção é elucidativa: *“na cerca reduziu-se a cultura toda à terra que fica da estrada do Picão até o Muro da Cerca para o Norte e quinta da Vinha até onde entra a água do pelleiro e se lhe fizeram socalcos e todos se acham cheios de oliveiras, vides e pomar. Ao sair da porta do engenho para o Picão fez-se uma rua direita dividida em três lanços com socalcos de cima e de baixo de largura de trinta palmos e de comprido cento e sete braças, útil não só para passeio suave dos monges, mas também por se achar em parte já ornada de vides”*⁶⁵².

Complementamos as referências colhidas nos *“Estados”* com aquele que é, talvez, dos mais importantes instrumentos de orientação e regulação da vida comunitária: o Livro do *“Costumeiro”*, onde podemos obter informações sobre o governo temporal do Mosteiro, direitos de padroado, traslado de documentação papal, a jurisdição dos coutos de Alpendurada e Escamarão, bem como privilégios e demais isenções concedidas pela coroa. Sobre a viticultura, diz o *“Costumeiro”* que *“Devem os Prelados zelar e promover a cultura do cereal e paças do Mosteiro principalmente a cultura dos Olivaes, digo, do Azeite, Vinho e fruta de Espinho que são os géneros mais analogos ao terreno e de que o Mosteiro pode tirar mais utilidade e para que a cultura dos referidos géneros seja menos dispendioza se deverão repartir os terrenos que meressem cultura pelos cazeiros da vinha, canedo e bom jardim como actualmente se pratica ficando o de Canedo obrigado a lavrar, estrumar e semear ao menos hum anno sim e outro não todo o Olival de Canedo todo o Olival da Mata e as terras de Val de*

⁶⁴⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1740-42.

⁶⁵⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1755-57.

⁶⁵¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1780-82.

⁶⁵² ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1792-94.

Minhotões e de Val de Pinheiro”⁶⁵³. Para além desta nota, publica-se outra advertência (datada de 1794): “*Tendo observado a extensão dos Passaes deste Mosteiro sua situação e natureza do terreno que so he propicio para vinho, azeite e laranja e tendo necessidade de lenhas, mattos e arvores para madeiras julgo que nada mais se deve cultivar [...] As oliveiras não devem ser plantadas por entre as árvores de vinho mas sim arrumar as que se plantarem e hua parte que se assim mais util para a colheita e cultura – acrescentar os laranjaes para fora onde melhor convier e tiver agoa, no que se deve cuidar muito ainda dentro da caza [...]*”⁶⁵⁴. Notas essenciais de agronomia e de gestão fundiária que mostram o cuidado e o labor agrícola persistente e maduros dos monges penduradenses. Não admira que o vinho e os restantes produtos tivessem atingido patamares de excelência e qualidade que franquearam aos géneros da Abadia de Alpendurada as portas da cidade do Porto.

Regressados aos “*Estados*”, no triénio de 1798-1800, descobrimos menção à produção de livros que tivemos ensejo de consultar: o “*Índice Geral de Prazos*” e as “*Memórias do Mosteiro*”. A referência é esta: “*fez-se um index historico e chronologiquo dos contratos que tem havido neste Mosteiro em hum volume de quarto. Fez-se um livro historico em que trata da serie dos prelados e D. Abades deste Mosteiro e sua eleição e sua pátria e suas maiores obras*”⁶⁵⁵.

A Adega

Deduzimos que os séculos XVII-XIX tenham sido períodos de enorme movimento na Adega do Mosteiro de Alpendurada. A produção crescente de vinhos de qualidade, bem como a necessidade de processamento de rendas de diversas proveniências, acabaram por implicar a sucessão de obras e melhoramentos que os “*Estados*” registam. Uma das que inicialmente é mencionada, em meados do século XVII, é “*desentulhou-se um monte grande de terra que estava entre a porta da adega e a porta que vai para o olival e ficou terraplanado para melhor serventia da casa*”⁶⁵⁶.

Em 1713-15 fez-se grande quantidade de socalcos nas encostas⁶⁵⁷ e, no triénio seguinte, uma porta nova na adega⁶⁵⁸. No triénio de 1740-42 “*fez-se o lagar de novo*

⁶⁵³ ADP – *Convento de São João Baptista de Alpendurada – Livro do Costumeiro (1799)*, fol. 301. Cota: K/17/5-35.

⁶⁵⁴ fol. 307

⁶⁵⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1798-1800.

⁶⁵⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1662-64.

⁶⁵⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1713-15.

⁶⁵⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1716-18.

com bica para dentro da adega”⁶⁵⁹ e no triénio seguinte “pos-se uma porta nova as escadas da dispensa para a adega do vinho”⁶⁶⁰. Também em 1745-48 se regista uma interessante informação: a adega do Mosteiro alberga “nove almudes de Vinho Verde Velho”⁶⁶¹. Estaremos na presença de vinho verde “de condição” superior que justifique o seu envelhecimento? Tratar-se-ia do refugio? Seria algum resto de vinho que teria sobrado e que estaria destinado a ser destruído ou inutilizado permanentemente? Mas, nesse caso, por que razão não o teriam eliminado os monges? E por que razão se faz menção directa e especial a este “vinho velho”?...

As obras não se estendiam, apenas, à Adega de Pendurada, mas também às da Granja de Escamarão, Passinhos e Nespereira. Vejamos o exemplo do triénio de 1770-72: “pôs-se uma pipa na adega do Mosteiro e outra na Granja de Escamarão (nesta última concertou-se todo o telhado da casa de recolhimento do vinho). Puseram-se duas pipas na Granja de Passinhos. Pôs-se um tonel na casa da dizimaria desta freguesia de Pendurada”⁶⁶².

No século XIX fizeram-se algumas mudanças: “mudou-se o Lagar do Vinho para a loja que fica por baixo da sacristia, onde se fez outro novo de pedras inteiriças que leva cinco para seis pipas e ambas ficam bem acabadas”⁶⁶³. Pensamos que esta mudança poderá ter na sua origem duas razões fundamentais: a adaptação da estrutura de vinificação à evolução das técnicas, bem como a economia de recursos que resulta de uma melhor localização da adega no contexto do edifício monástico. Por outro lado – e no mesmo triénio – “puseram-se duas cartolas na adega da bouça de escamarão e concertaram-se as vasilhas das outras dizimarias”⁶⁶⁴. O Mosteiro não parece apenas interessado no investimento na sua cerca, mas também nas igrejas e capelas anexas, onde também desenvolveu a viticultura. Uma estratégia de diversificação de investimentos na região e não apenas de concentração, de macrocefalia na casa monástica matricial.

Vejamos os espaços onde o Mosteiro de Alpendurada fazia vinho:

- *Granja de Escamarão* (concelho de Cinfães do Douro)⁶⁶⁵
- *Quinta de Casas Novas* (por nós identificada na região de Guimarães, entre as freguesias de Ronfe e São Jorge de Selho ou em, alternativa, na zona de Chaves)

⁶⁵⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1740-42.

⁶⁶⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1743-45.

⁶⁶¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1745-48.

⁶⁶² ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1770-72.

⁶⁶³ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1801-03.

⁶⁶⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1801-03.

⁶⁶⁵ Também designada “Bouça de Escamarão”. Referências desde 1626 (cf. ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1626-28).

- *Quinta da Vinha* (na cerca do Mosteiro, para lá do Picão e do Valverde)
- *Granja de S. Miguel de Passinhos* (na freguesia de Boelhe, concelho de Penafiel)⁶⁶⁶
- *Quinta da Mata* (no perímetro da cerca)
- *Terras de Magães*⁶⁶⁷ (lugar da freguesia de Freixo, concelho de Marco de Canavezes)
- *Granja de Canedo* (próxima do Mosteiro), hoje integrada como parte do complexo hoteleiro do Convento de Alpendurada
- *O Vinho mole dos foros de Nespereira* (freguesia do concelho de Cinfães do Douro)⁶⁶⁸

A arte de lavrar as vinhas

A tradição de uma vinificação de qualidade no Mosteiro de Alpendurada é precoce: no triénio de 1635-37 já temos referência àquelas que serão as formas privilegiadas de viticultura em terras penduradenses: o socalco; a ramada; a uveira e a parreira. Diz o “Estado” que “*fizeram-se muitos socalcos. Puseram-se muitas vides na quebrada e na cerca. Fizeram-se seis parreiras (de comprido 20 braças) que estavam no chão e dão muito vinho e tudo de casta*”⁶⁶⁹. Já em 1644-46 “*puseram-se carvalhos e vides na quebrada*”. A diversificação da produção de vinho verde (feito essencialmente nas “uveiras”) e de vinho maduro (feito essencialmente nos socalcos) foi uma medida muito acertada de um Mosteiro que se encontra numa zona de transição entre o término da região dos vinhos verdes e o princípio da região duriense.

Mais uma nota que reforça o que já temos vindo a afirmar – o cuidado na manutenção dos vinhedos, essencial à produção de “*vinhos bons e de casta*”, como os Estadistas repetidamente escrevem: “*reformaram-se as latadas de madeira nova. Puseram-se muitas vides e carvalhos*”⁶⁷⁰. Estes esforços são trienais e mostram, com efeito, uma atenção particular às vides.

⁶⁶⁶ Referências desde 1626 (cf. ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1626-28).

⁶⁶⁷ Referida como “*magais*” desde 1626 (cf. ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1626-28).

⁶⁶⁸ Referências desde antes de 1626 (cf. ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1626-28).

⁶⁶⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1635-37.

⁶⁷⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1659-61.

Uma primeira menção neste conjunto de referências para a louça do vinho. No triénio de 1647-49 “ficou a louça de vinho que dantes havia e mais sete talhas que se compraram”⁶⁷¹. Não há dúvida que o cuidado com a louça, aliada à preocupação com os volumes de bebida ingerida (presente na compra das talhas) representa um esforço de criação de uma “política de consumo” – regrada e parcimoniosa – na comunidade.

Em 1656-58 “gastaram-se cinco mil cento e dez rs. em dez pipas e no concerto de outras cinco “metendose lhe aduellas e tampos de novo para virem a Riba do Douro por não serem de medida as que havia””⁶⁷². A preocupação com a medida de capacidade das pipas é uma realidade bem precoce no Mosteiro de Alpendurada. Por outro lado, não parece haver dúvidas sobre a fama que os vinhos maduros da região de Ribadouro haviam obtido.

Em 1668-70 “compraram-se tres pipas novas para o vinho maduro porque não as havia e se concertaram as mais e cubas por todas estarem corruptas e perdidas de mau cheiro”⁶⁷³. A obtenção de um bom vinho não se esgota no cuidado com as videiras e com as uvas. Na verdade, os monges penduradenses perceberam que se os suportes de armazenamento fossem fracos e se o vinho de “toldasse” dentro destes, não adiantaria ter tido uma monitorização cuidada da lavra vinícola... por isso mesmo há uma aposta na renovação permanente (triénio a triénio) das pipas, cubas, tonéis e outros suportes de vasilhame e armazenamento.

No final do século XVIII, em 1789-91, uma curiosa informação “comprão-se para a Adega cinco pipas que o triénio passado se tinham pedido emprestado à Companhia”⁶⁷⁴. As relações entre o Mosteiro de Alpendurada e a Companhia da Agricultura das Vinhas do Alto Douro nem sempre terão sido fáceis, é certo... porém, não deixa de ser interessante que seja o Mosteiro a emprestar à Companhia Monopolista criada pelo Marquês de Pombal 5 pipas para seu uso, tendo a Companhia um conjunto de tanoeiros a trabalhar em exclusivo para si... certamente que as pipas dos mestres tanoeiros penduradenses seriam, passe-se a expressão, “de boa cepa”.

⁶⁷¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1647-49.

⁶⁷² ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1656-58.

⁶⁷³ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1668-70.

⁶⁷⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1789-91.

Uma primeira (e nova) informação que gostaríamos de transmitir relaciona-se com o custo dos pés de vide para plantio. No triénio de 1725-27 gastaram-se “*para vides que se plantaram na vinha que se fez de novo doze mil réis*”⁶⁷⁵. Esta quantia é, de si, apreciável. Onde obteriam os monges esta semente? Acautelariam a sua qualidade e prefeririam pagar mais por menos pés de vide? Qual seria o “custo de mercado”? No momento presente, não conseguimos dar resposta a estas questões...



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada* (1626-1822)

Os dados que temos para o século XVIII e início do XIX revelam, em geral, um crescimento gradual dos plantios com um ou outro momento de quebra mais ou menos pronunciada. O “pico” de plantios é atingido no triénio de 1807-09, em que os monges colocam na terra 1548 pés de videira. Curiosamente, este é o triénio em que se faz sentir com grande dramatismo a segunda invasão francesa no Norte de Portugal. Tal momento histórico não parece, contudo, ter interferido na política de fomento vinícola dos monges marcoenses. Bem pelo contrário...

Por outro lado, o triénio em que se verifica menor número de plantios é o de 1752-54, exactamente nos meados do século. Os estadistas registam nesta data 50 plantios de videiras. De relevar a tendência de quebra acentuada no número de plantios entre 1807-09 e 1813-15 – reveladora do sucesso que os 1548 pés de videira plantados tiveram no princípio do século (1807-09).

⁶⁷⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1725-27.

Um olhar sobre a evolução do pagamento de foros em vinho ao Mosteiro de Alpendurada permite perceber a evolução da produção e o impacto que factores como o clima e as condições em que a lavoura se realiza têm na produção final.

Principiemos esta análise com a qualidade do vinho produzido – do lado dos verdes, temos vinho mole e vinho cozido (duas estirpes que cumpre diferenciar, como já temos visto). Por outro lado, temos o vinho maduro.

Vejamos a evolução dos ingressos de um e outro tipo de vinho:

ESTIRPE DOS ALMUDES DE VINHO DE FORO DE ALPENDURADA (séc. XVIII)

Triénio	Vinho Mole	Vinho Cozido	Vinho Maduro
1623-25	970,5	624	44
1626-28		2130	36
1629-31		2130	36
1635-37		2130	42
1638-40		2130	42
1644-46		2130	42
1647-49		2130	42
1713-15	1712,5	577,5	48
1716-18	1712,5	577,5	48
1719-21	1712,5	577,5	48
1722-24	970	577,5	48
1725-27	970,5	577,5	48
1728-30	971		48
1731-33	1005		48
1734-36			48
1737-39	1005	622	48
1740-42	1004	623,5	44
1743-45	1004	628,5	44
1746-48	669,5	421	29
1749-51	1320	832	59
1752-54	989	624	44
1755-57	989	624	40
1758-60	970,5	624	44
1761-63	970,5	624	44
1764-66	977	624	44
1767-69	962	624	44
1770-72	1017,5	624	44
1773-75	1017,9	624	44
1776-78	1027,9	624	44
1779-81	1017,9	624	44
1782-84	1017,9	624	44
1785-87	1017,9	624	44
1788-90	1017,9	624	44
1791-93	1017,9	624	44
1794-96	1017,9	624	44
1797-99	1017,9	624	44

1800-02	1017,9	624	44
1803-05	1017,9	624	44
1806-08	1017,9	624	44
1809-11	1017,9	624	44
1812-14	1017,9	624	44
1815-17	1015,9	624	44
1818-20	1015,9	624	44
TOTAIS	50974,9	20990,5	1900

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada* (1622-1820)

No caso do vinho mole – maioritário nas terras penduradenses – verifica-se uma oscilação no volume de vinho pago aos foreiros. Inicialmente, o foro estava fixado em 970,5 almudes por triénio (quantidade que poderia transitar dos inícios do século XVII). Entre 1626 e 1649, não temos dados isolados para o vinho mole, nem para o vinho cozido, já que o Estadista optou por registar, apenas, o vinho verde no seu grosso sem definir qual a estirpe.

Entre 1713 e 1721, o foro pago situa-se nos 1712,5 almudes – o que representa um acréscimo face a 1623-25 (recorde-se que o hiato documental entre 1616 e 1649 poderia permitir a formação de uma radiografia mais ampla). Já entre 1722 e 1730 verificamos um “regresso às origens”: o foro volta a rondar os 970 almudes em cada triénio. A realidade de 1731 a 1745 é de um aumento de produção que se vai fixar nos 1000 almudes. Os meados do século apresentam uma grande irregularidade produtiva: em 1746-48, o foro é de 669,5, em 1749-51 é de 1320 e em 1752-54 e 1755-57 é de 989 almudes. Entre 1758 e 1769 há uma ligeira quebra de produção (de 989 para 962 almudes). Por último, cumpre-nos destacar que entre 1770 e 1820, o foro pago é (à excepção dos triénios de 1776-78 e 1815-20) de 1017 almudes. Uma produção foreira mais flutuante que salienta a dependência do vinho verde mole dos factores climáticos, agronómicos e ecológicos.

Quanto ao vinho cozido, a tendência é muito mais uniforme em torno dos 624 almudes trienais. Apenas entre 1713 e 1727 é que o foro se fixa nos 577,5 almudes. Outras duas excepções são os triénios de 1746-48 com 421 almudes e de 1749-51 com 832 almudes. Não temos dúvidas em afirmar que a produção do vinho verde cozido, mais controlada e apurada do ponto de vista da vinificação, foi uma aposta menos quantitativa, mas muito mais qualitativa que os religiosos penduradenses fizeram.

No caso do vinho maduro, o foro pago ao Mosteiro é mais simbólico e situa-se, no período do século XVIII e início do XIX, sensivelmente entre os 40 e os 60 almudes.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada* (1622-1820)

Tal como noutras casas monásticas, o vinho mole tem um peso maioritário nas prestações senhoriais devidas ao Mosteiro de Alpendurada. O vinho mole representa 69% de todos os foros pagos no século XVIII e princípios do XIX. Segue-se-lhe o vinho cozido, representativo de 28% dos foros devidos à Abadia Penduradense. Quanto ao vinho maduro, representa apenas 3% dos foros totais.

PRODUÇÃO DE VINHO (em almudes) NAS PROPRIEDADES FOREIRAS

Triénio	Nespereira	Escamarão	Passinhos	Magais
1623-25	1003	495,5	463	67
1722-24	744,5			
1725-27	744,5			
1728-30	744,5	382,5	347	67
1731-33	744	382,5	340	67
1734-36	248	137,5	115	67
1737-39	952	510	463	67
1740-42	752	378	347	67
1743-45	1003	378	473	67
1746-48	752	126	347	44
1749-51	1003	511	473	89
1752-54	1003	471	463	67
1755-57	1003	495	463	67
1758-60	1003	501	463	67
1761-63	1003	470,5	463	67
1764-66	1003	480	463	67
1767-69	1003	480	463	67
1770-72	1003	511	463	67
1773-75	1003	511	463	67
1776-78	1003	383	347	67
1779-81	1003	501	463	67
1782-84	1003	383	463	67
1785-87	1003	511	463	67
1788-90	1003	511	463	67
1791-93	1004	511	463	67
1794-96	1004	509	463	67
1797-99	1004	511	463	67

1800-02	1004	383	347	67
1803-05	1004	383	347	67
1806-08	1004	383	347	67
1809-11	1004	383	347	67
1812-14	1004	383	347	67
1815-17	1004	383	347	67
1818-20	645	383	414	67
TOTAIS	31410,5	13721,5	13156	2143

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada* (1622-1820)

A primeira indicação prende-se com os montantes globais de produção vinícola. No caso das propriedades foreiras do Mosteiro de S. João Baptista de Alpendurada, a mais destacada é a freguesia de Nespereira, concelho de Cinfães do Douro, produtora de vinho mole⁶⁷⁶. Esta localidade deu ao Mosteiro Beneditino, no período estudado, 31 mil e 410,5 almudes de vinho verde mole. A próxima referência leva-nos à Granja de Escamarão, também localizada em terras de Cinfães do Douro, importante centro de pagamento de rendas, conforme nos atestam os dois *Mostradores de Prazos* de Alpendurada que lemos no Arquivo Distrital do Porto e aos quais já temos feito abundante menção. Nesta propriedade somamos 13 mil e 721,5 almudes de vinho verde mole⁶⁷⁷. Ainda assim, menos de metade da produção das frutuosas terras de Nespereira.

Em seguida, a Granja de Passinhos, em Boelhe (Penafiel). A sua função administradora e gestora era bem semelhante à da Granja de Escamarão. Produção final: 13 mil e 156 réis (níveis bem próximos de Escamarão). Quanto às propriedades de Magães, em que a produção se situou, sem grandes oscilações, nos 67 almudes por triénio – pouco mais que 3 pipas (o que representa, sensivelmente, uma pipa por ano).

Preços do Vinho Mole e Maduro

ALGUNS PREÇOS DO VINHO VERDE E MADURO

Estado	Preço do Vinho Maduro	Preço do Vinho Verde
1635-37	300 réis	1 tostão
1638-40	300 réis	1 tostão
1644-46	300 réis	Preços anuais ⁶⁷⁸
1647-49	300 réis	1 tostão
1659-61	1 cruzado	

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada* (1626-1822)

⁶⁷⁶ Os Estados de 1722-24, 25-27 e 28-30 (em diante) confirmam esta informação.

⁶⁷⁷ Muito claramente identificado no Estado de 1728-30.

⁶⁷⁸ Que, apesar de tudo, registam uma confluência num valor próximo de um tostão. Neste triénio, mais concretamente ns anos de 1645 e 1646, vendeu-se uma pipa de vinho dos passais em cada ano que rendeu 4.400 réis (cada) – cf. ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1644-46.

O quadro apresentado tem uma particularidade: mostra que o preço do vinho maduro se manteve estabilizado durante praticamente década e meia (1635-49). Do lado do vinho verde acontece exactamente o mesmo: a estabilização em torno do tostão. Vejamos qual a realidade nas propriedades de Espiunca e Fornelos, em épocas contrastadas:

PREÇOS COMPARATIVOS DO VINHO MOLE EM ESPIUNCA E FORNELOS (em réis)

Data	Localidade	Tipo de Vinho	Preço (por almude)	Fólio
1612	Espiunca (Arouca)	Mole	80	49
1615	Espiunca (Arouca)	Mole	120	49
1703	Espiunca (Arouca)	Mole	240	49
1641	Fornelos (Cinfães)	Mole	120	114V
1702	Fornelos (Cinfães)	Mole	90	115

Fonte: ADP – *Índice Geral de Prazos do Mosteiro de Alpendurada* (liv. 1)

A análise dos preços do vinho mole nas freguesias de Espiunca (concelho de Arouca) e Fornelos (concelho de Cinfães) revela, no primeiro caso, uma subida (entre 1612 e 1615) de 40 réis em apenas 3 anos. Como só temos, no caso do século XVIII, dados para o ano de 1703 – ano do Tratado de Methuen entre Portugal e a Inglaterra – é prematuro e imprudente falar de uma subida de preços.

No caso de Fornelos, as leituras são ainda mais remotas. A indicação de preços refere-se a um ano em cada século, pelo que é inútil falar de tendências.

Rendimento do vinho verde no depósito

Outro mecanismo importante – para além dos preços – que nos permite aferir a valia económica dos vinhos produzidos é a renda que este mesmo vinho proporciona ao grande “*cofre-forte*” dos Mosteiros Beneditinos: o Depósito. A definição deste valor resulta de vendas efectuadas pelo Cenóbio, bem como de permutas realizadas com outras casas monásticas da família beneditina. No caso de Alpendurada, os cálculos efectuados pelo Irmão Depositário são de uma precisão e de uma minúcia tão grandes que vale a pena esmiuçar todos os registos com o máximo cuidado.

Começamos pelos dados relativos ao vinho verde (mole e cozido) e maduro:

VALOR DO VINHO VERDE E MADURO NO DEPÓSITO (séc. XVIII), em réis

Triénio	Vinho Mole	Vinho Cozido	Vinho Maduro
1737-39	55720	136252,5	50150
1740-42	63065	173065	38120
1743-45	151624	151624	37390
1746-48	57680	155277,5	18742
1749-51	132600	333730	56640
1752-54	53360	200240	25799
1755-57	75525	140385	35799
1758-60	60530	175819	33799
1761-63	52152	191611	33413
1764-66	74600	158800	30430
1767-69	63927,5	169488	38184
1770-72	63520	158122,5	42960
1773-75	66862	128080	41766,5
1776-78	68319	204708,5	42900
1779-81	108668	245866	53700
1782-84	52425	172320	53700
1785-87	60590	220480	53700
1788-90	77440	330792	55190
1791-93	50420	172580	53700
1794-96	95375	253650	53700
1797-99	115210	344825	46239
1800-02	122183	363379	45609
1803-05	69770	238600	44751
1806-08	105200	299880	50717
1809-11	225925	687015	77560
1812-14	121605	431645	69210
1815-17	134010	493730	83535
TOTAIS	2378305,5	6731965	1267403,5

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada* (1626-1822)

Uma análise aos somatórios, mostra duas evidências:

- No caso do vinho verde – a primazia do vinho cozido sobre o vinho mole, testemunho de uma maior valorização de um vinho já plenamente fermentado e sujeito a uma vinificação mais cuidada: enquanto o vinho mole rendeu ao cofre de Alpendurada 2 contos 378 mil e 305,5 réis, o vinho cozido proporcionou um encaixe financeiro de 6 contos 731 mil e 965 réis.
- No caso do vinho maduro – a produção do Mosteiro, apesar de importante, não chega para ultrapassar o vinho verde – mais abundante e, naturalmente, gerador de mais-valias. Isto é tão nítido na comparação entre o vinho maduro e o vinho mole, por exemplo: enquanto o vinho mole rende um valor de 2 contos 378 mil e 305,5 réis, o vinho maduro pouco ultrapassa o conto de réis – 1 conto 267 mil e 403,5 réis. Isto significa que o vinho mole deu mais um conto de réis que o vinho maduro e que os monges, com certeza, apostaram mais nesta cultura com provas dadas naquela região de transição entre vinhos maduros e verdes.

Analisemos em seguida o valor bruto das várias estirpes de vinho das propriedades do Mosteiro de Alpendurada:

VALOR DO VINHO DAS PROPRIEDADES NO DEPÓSITO (séc. XVIII), em réis

Triénio	Nespereira	Escamarão	Passinhos	Magais	Verde de Condição
1737-39	303120	258360	148480	9840	
1740-42	130220	98390	47490	13709,5	
1743-45	228380	130820	113730	4396	15300
1746-48	148320	93070,5	130830	11230,5	10200
1749-51	200170	168898	137923	23887	20400
1752-54	16980	119660	71000	12540,5	15300
1755-57	110080	86875	103313	14672,5	15300
1758-60	68370	51807	25310	13960	15300
1761-63	27890	101657	48465	13167	15300
1764-66	108570	72605	1040	13740	15300
1767-69	153990	90102		14162	15300
1770-72	146397,5	90725	320	14398	15300
1773-75	156087,5	6000		20263	15300
1776-78	98440	17154	47400	18640	15300
1779-81	5176	22030		21465	15300
1782-84	143343	34665		15810	15300
1785-87	161903	79585	45486	17940	15300
1788-90	226491	25615	75900	24670	15300
1791-93	221835	35888	56745	17705	15300
1794-96	300685	122000	80320	21710	15300
1797-99	176000	128000	124500	24164,5	15300
1800-02	351434	183609	182080	29333	15300
1803-05	133740	70240	73015	22511	15300
1806-08	250400	93268	79955	24195	15300
1809-11	626265	274275	260290	42100	15300
1812-14	261850	159390	127905	27705	15300
1815-17	403540	123615	115440	41005	15300
TOTAIS	5159677	2738303,5	2096937	528919,5	382500

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada* (1626-1822)

No caso das propriedades em que a produção vinícola é mais destacada, verificamos que a freguesia de Nespereira, concelho de Cinfães do Douro, é aquela que mais dinheiro rendeu ao depósito do Mosteiro de Alpendurada: 5 contos 159 mil e 677 réis. Em 1743-45 temos indicação que esta freguesia produz “vinho mole”⁶⁷⁹. Logo de seguida, a Granja de Escamarão, no mesmo concelho de Cinfães (paróquia do couto de Alpendurada), apresenta um rendimento de 2 contos 738 mil e 303,5 réis.

Seguem-se os 2 contos 96 mil e 937 réis representativos da Granja de Passinhos. Apesar de não termos indicação na fonte quanto à qualidade do vinho, não nos resta grandes dúvidas que se tratará, pela localização geográfica, de vinho verde.

⁶⁷⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada*, 1743-45.

Por último, a produção de vinho verde de Magais. O nome já não existe nos nossos dias, sendo hoje conhecido pelo lugar de Magães, na freguesia de Freixo, concelho do Marco de Canavezes. Esta propriedade rendou o pecúlio de 528 mil 919,5 réis. Os últimos dados são referentes a 382 mil e 500 réis de “*vinho verde de condição*”.

A história do casal de “Villa Cetinho”

A nossa pesquisa no Arquivo Distrital do Porto – e, nomeadamente, no “*Índice Geral de Prazos*”⁶⁸⁰ do Convento – levou-nos a descobrir que, desde 1579 (pelo menos), o Mosteiro de São João Baptista de Alpendurada era detentor do casal de “*Villa Cetinho*” (hoje lugar de Vilacetinho, na freguesia de Alpendurada e Matos), onde hoje se situa uma conhecida empresa de exploração vinícola.

A produção de vinho neste espaço data, segundo os registos das rendas a pagar ao Mosteiro, do ano de 1679, em que, pela primeira vez, é mencionada uma prestação de 9 canadas de vinho cozido, a pagar ao Mosteiro por Maria Vieira da Mota⁶⁸¹. Alguns anos volvidos – em 1767 – é feito prazo⁶⁸² a Luís Mendes de Vasconcellos Cynes, natural da freguesia de Rossas (concelho de Arouca, então no Bispado de Lamego) e esposa, Dona Marianna Angélica de Azevedo, moradores nesta quinta desde pelo menos os meados do século⁶⁸³ e que se obrigam a pagar aos beneditinos penduradenses 1 almude e meio e 1 quartilho de vinho cozido, bem como 20 canadas e 1 quartilho de vinho mole. Por esta altura, o casal era detentor da exploração tanto da *Quinta de Villa Cetinho*, como do *Casal de Ventuzellas*, apesar da propriedade plena recair sobre o Mosteiro de Alpendurada.

HISTÓRIA DO CASAL DE VILLA CETINHO

Data	Prazo feito a	Renda
1579	João Fernandes e mulher, Lucrécia Gonçalves	220 réis em dinheiro, 1 alqueire de meado e 2 galinhas
1676	Maria Pupila, filha de Manuel Campelo	290 réis em dinheiro, 2 alqueires de trigo, meia espádua, 3 varas de bragal, 3 galinhas
1679	Maria Moreira, menor	200 réis em dinheiro e 3 galinhas
1679	Maria Vieira da Mota	365 réis em dinheiro, meio alqueire de trigo, 3 alqueires de meado, 2 galinhas e meia, meio frango, 1 quartilho e meio de azeite, 9 canadas de vinho cozido
1693	Doroteia de Almeida de Azevedo	290 réis em dinheiro, meia espádua, 2 alqueires de

⁶⁸⁰ ADP – *Convento de São João de Alpendurada – Índice Geral de Prazos*, liv. Nº 2, fols. 113-133V (cota: ADP – K/17/7 – 65).

⁶⁸¹ O escrivão indica que este prazo se encontra no Livro de Prazos nº 6, a fol. 109.

⁶⁸² Ver Livro de Prazos nº 75, fol. 219.

⁶⁸³ Informação divulgada pelo genealogista José António Reis no fórum “*genea*”, em que o referido investigador apresenta o traslado da “*Inquirição de Genere*” desta família [disponível em http://www.geneall.net/P/forum_msg.php?id=29999&fview=e], consultado em 10 de Abril de 2010.

	Pereira e marido Manoel Soares da Mota	trigo, 1 galinha e meia, 3 varas de bragal
1723	Domingos Carneiro e mulher, Maria Pereira	80 réis em dinheiro
1730	Capitão Manuel Vieira de Azevedo e mulher, Maria Paula	580 réis em dinheiro, 2 alqueires de trigo, 1 espádua e 46 arráteis, 3 galinhas e meia, 6 varas de bragal
1767	Luís Mendes de Vasconcellos Cyrces e mulher, Dona Mariana Angélica de Azevedo	565 réis em dinheiro ⁶⁸⁴ , 4 alqueires um quarto e meio de meado, 1 alqueire e 3 quartos e meio de meado, 4 galinhas e meia e meio quarto, 4 ovos, 3 geiras e meia e quarto de outra, 1 frango e meio, 1 quartilho e meio de azeite, 1 quartilho e meio de azeite, 1 almude e meio e 1 quartilho de vinho cozido, 20 canadas e 1 quartilho de vinho mole
1783	José Teixeira Mendes, solteiro	125 réis em dinheiro, meio alqueire e um quarto de trigo, 3 quartos de meado

Fonte: ADP – *Índice Geral de Prazos do Mosteiro de Alpendurada* (liv. 2)

Como se pode ver pelo quadro apresentado, a riqueza produtiva do casal de Villa Cetinho (e dos seus anexos casais da Arrifana, Ribeiro, Santa Sabina, Ventuzella e Cimo de Villa) não se esgota na produção vinícola. Muito longe disso... por ser terra de boa produção e de diversificados géneros, houve um cuidado especial dos monges na escolha dos caseiros (repare-se que temos, nesta listagem de emprazantes, aristocratas, um militar e nomes que se repetem – ligações familiares?) e dos produtos. Quanto à produção vinícola: é feita nos dois géneros (mole e cozido), dando possibilidade à Casa Penduradense de degustar dois géneros distintos. A produção de vinho cozido – mais controlada – é, como se esperaria de tal vinho, menor que a do mais vulgar vinho mole.

O vinho de Alpendurada para lá dos seus muros

No ano de 1752-54, o estadista refere que “*comprou-se um campo aonde se fazem os assentos da feira de Escamarão*”⁶⁸⁵. Sendo a freguesia de Escamarão de apresentação do Mosteiro de Alpendurada – para além de aqui se situar, como já vimos, uma “granja” (ou “quinta”) dos religiosos beneditinos penduradenses – ficamos a saber que a feira local era um espaço em que, certamente se faziam “*assentos*” (ou seja, notas, registos) de muitos dos produtos que, estando em propriedades do Mosteiro, eram aqui vendidas por uma questão de proximidade e disponibilidade. Como se verá no caso de outras instituições monásticas, houve uma opção importante na eleição das feiras como espaço de escoamento dos produtos. Tal não é de admirar, já que estes eram os espaços privilegiados do “consumo de massas” de então.

⁶⁸⁴ No início do registo é dito “*com acrescentamento de 30 réis*”, o que significa que o total em dinheiro é de 595 réis.

⁶⁸⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada, 1752-54*.

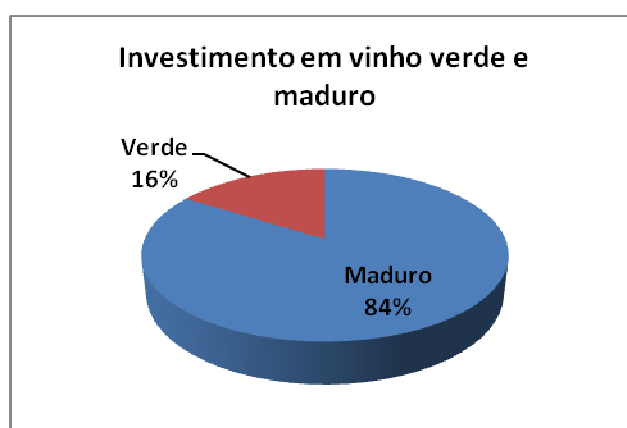
GASTOS DA ABADIA COM A COMPRA DE VINHO (em réis)

Estado (Triénio)	Vinho Maduro	Vinho Verde
1647-49	100 800	270 000
1653-55	170 470	11 450
1722-24	174 740	88 235
1725-27	296 680	81 900
1728-30	396 660	18 000
1731-33	374 380	82 480
1737-39	314 000	1480
1740-42	239 580	18 500
1745-48	324 195	
1752-54	291 457	
1755-57	299 356	

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada* (1626-1822)

Como noutras casas monásticas, a realidade do Mosteiro de Alpendurada mostra que os gastos com vinho maduro foram sempre superiores aos efectuados com vinho verde. Pena é que não tenhamos mais triénios com informação comparativa e que, nesse sentido, estejamos circunscritos a uma amostra modesta.

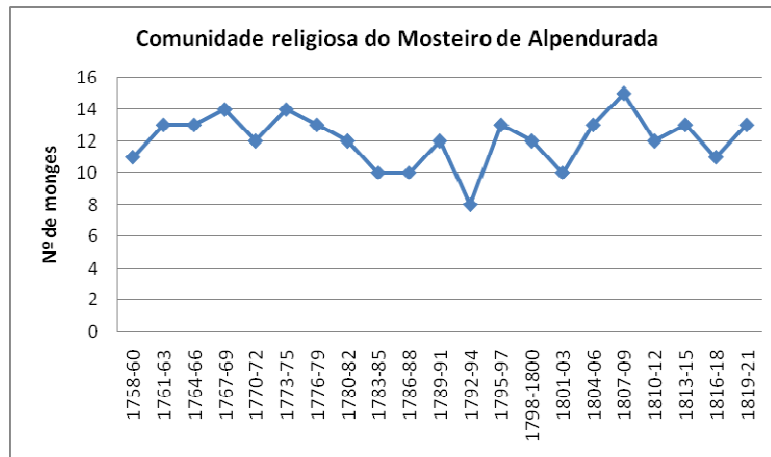
Não deveremos negligenciar o facto do vinho maduro ter custos maiores de mercado, pelo que não nos deveremos entusiasmar quanto a leituras quantitativas. Isto é: pelo facto do Mosteiro ter gasto mais dinheiro em vinho maduro não significa que tenha trazido para a cidadela monástica mais vinho maduro que verde. No total de triénios estudado e cujo registo se encontra nesta tabela, o Mosteiro de Alpendurada gastou 2 contos 982 mil e 318 réis em vinho maduro e 572 mil e 45 réis em vinho verde.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada* (1626-1822)

Como se pode ver, o investimento em vinho maduro representa 84% do total. É um valor esmagador e que mostra a importância que a aquisição deste vinho tinha para o consumo da comunidade religiosa.

A dimensão da comunidade



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Alpendurada* (1626-1822)

Pelos dados que nos foi possível analisar (segunda metade do século XVIII e princípios do século XIX), percebemos que a comunidade monástica de Alpendurada oscila entre um intervalo máximo de 15 monges (1807-1809), por altura das invasões francesas e um limite mínimo de 8 religiosos (em 1792-94). A média aritmética para o período estudado é de 12 monges.

Apesar de possuir um domínio importante e um complexo religioso deveras impressionante, o Mosteiro de Alpendurada não apresenta uma comunidade volumosa. As décadas finais de Antigo Regime foram, portanto, vividas num ambiente mais discreto e mais recatado, facilitado pela escassez de monges.

5.6. MOSTEIRO DE PAÇO DE SOUSA

“Paço de Sousa era, pois, um mosteiro familiar. A aliança dos descendentes do fundador com a família cada vez mais poderosa dos Gascos assegurou-lhes um futuro próspero [...]”

José MATTOSO – in *O Monaquismo Ibérico e Cluny*, p. 121.

Situado na margem esquerda do Rio Sousa, perto da estrada Viseu-Braga e do Castelo de Penafiel. As primeiras referências à existência de um templo importante na região de Paço de Sousa datam de 994, havendo notícia de uma “*baselica [...] in villa Palacioli*”⁶⁸⁶. Trata-se da primeira indicação documental da existência do cenóbio. Pensa-se ter sido fundado por Trutesendo (ou Tructesindo) Galindes, filho de Galindo Gonçalves, no ano de 956 (segundo o Nobiliário do Conde D. Pedro), informação confirmada pelo documento de 994 a que já aludimos e pelo Livro Velho de Linhagens. Além disso, é possível ler numa inscrição (que se encontra na fachada do Mosteiro de Paço de Sousa), datada do século XVII, que a data corresponde mesmo a 956⁶⁸⁷.

O primeiro abade documentado é Randulfo (?), referido no mesmo documento. Curiosamente, este religioso não era membro da comunidade de Paço de Sousa, tendo encontrado refúgio no Mosteiro por ocasião das incursões de Almançor na Península Ibérica, com expressa autorização da família patronal⁶⁸⁸. Sendo um abade vindo do Sul, poderá não ter governado a comunidade de Paço de Sousa, segundo Mattoso⁶⁸⁹.

Até ao final do século XI, Paço de Sousa é um pequeno mosteiro familiar. O ritmo de doações e o crescimento do domínio são exíguos⁶⁹⁰. Contudo, a situação vai alterar-se na década de 80 do século XI: os costumes beneditinos cluniacenses foram introduzidos neste cenóbio das terras de Sousa por intermédio do Abade Sisnando (entre 1085 e 1087), que procedeu à construção de uma nova igreja conventual no ano de 1088. A carta de couto deverá ter sido outorgada pelo Conde D. Henrique antes do ano de 1112⁶⁹¹, tendo o documento contribuído largamente para o robustecimento do domínio monástico. Para que se tenha uma ideia desta evolução atente-se que, em 1103, Paço de Sousa compra uma propriedade por 61 soldos; em 1120, adquire uma outra (de dimensões semelhantes) por 400 morabitinos e, posteriormente a 1139, quase todas as

⁶⁸⁶ PMH – *Diplomata et Chartae*, nº 169.

⁶⁸⁷ MATTOSO, José – *O Monaquismo Ibérico e Cluny*. Rio de Mouro: Círculo de Leitores, 2002, pp. 24-25.

⁶⁸⁸ Idem *ibidem*, p. 120.

⁶⁸⁹ Idem *ibidem*, p. 25.

⁶⁹⁰ Idem *ibidem*, p. 156.

⁶⁹¹ Idem *ibidem*, p. 121.

suas compras são pagas em dinheiro. Como refere José Mattoso “*este mosteiro é um dos mais ricos da diocese e consegue manter desafogo económico, mesmo durante a segunda metade do século XII*”⁶⁹².

Curiosamente, entre 1114 e 1143, período do auge político de D. Egas Moniz, membro da família patronal, o Mosteiro tem 5 abades – razão pela qual se verifica algum abrandamento da actividade dominial⁶⁹³. Em 1200, o domínio do Mosteiro era muito vasto: na região entre o Tâmega e o Sousa “*era impossível percorrer um quilómetro sem encontrar uma propriedade*”⁶⁹⁴; por outro lado, os monges pacenses possuíam um casal em Cidadelha (Maia), nos vales inferiores do Arda e do Paiva, em redor de Arouca e Pindelo (Oliveira de Azeméis), para além das propriedades mais dispersas e pouco significativas entre o Tâmega e o Douro⁶⁹⁵. Quanto à gestão que o Mosteiro conhece neste período, poderemos dizer que “*a história de Paço de Sousa durante o século XIII poderia mostrar até que ponto a comunidade conservou uma certa vitalidade. Mais uma vez, bem mais que os factores económicos, é a forte personalidade de certos abades que explica o progresso conseguido*”⁶⁹⁶.

Uma fonte importante para o conhecimento do Mosteiro de Paço de Sousa é, sem qualquer dúvida, o seu Livro de Testamentos (com documentos datados dos séculos XI e XII), um importante cartulário que nos mostra a relação do Mosteiro com a sua família patronal, o crescimento da comunidade monástica, do domínio e o fortalecimento material que a instituição vai conhecendo. Foi copiado no final do século XII (talvez entre 1177 e 1206) e apresenta informações seguras, que poderão enriquecer o conhecimento do cenóbio pacense⁶⁹⁷.

No século XV, o cartório do Mosteiro de Paço de Sousa possuía um inventário da documentação nele depositada, hoje perdido⁶⁹⁸. Um caso de precoce preocupação com a gestão documental que se traduziu, com certeza, numa maior eficácia da administração do vastíssimo património à guarda dos monges. Na centúria seguinte, o Mosteiro transita de tutela: a mesa abacial foi adquirida pela Companhia de Jesus, que a conserva até 1759⁶⁹⁹. Aliás, no *Mostrador de Prazos da Mesa Abacial* (datado de 1813)

⁶⁹² Idem *ibidem*, p. 156.

⁶⁹³ Idem *ibidem*, p. 121.

⁶⁹⁴ Idem *ibidem*, p. 143.

⁶⁹⁵ Idem *ibidem*, p. 144.

⁶⁹⁶ Idem *ibidem*, p. 157.

⁶⁹⁷ MATTOSO, José – Apresentação. In MONTEIRO, Maria Teresa e SOUSA, J. J. Rigaud de – *Livro dos Testamentos do Mosteiro de Paço de Sousa*. Separata de “*Bracara Augusta*”, vol. XXIV, fasc. 57-58 (69-70). Braga: Câmara Municipal, 1970, p. 9.

⁶⁹⁸ Idem *ibidem*, p. 25.

⁶⁹⁹ ADP – *Convento de São Salvador de Paço de Sousa – Memórias do Mosteiro de S. Salvador de Paço de Sousa feitas por Frei António da Assunção Meireles, Professor Jubilado em Filosofia e Matemática e*

diz-se que Paço de Sousa estava unido ao “*Colégio do Espírito Santo da Universidade de Évora dos Padres Jesuítas*”⁷⁰⁰. Estes religiosos tiveram especial cuidado na conservação dos “papéis antigos”, contribuindo para que hoje possamos dispor de um espólio documental que apresenta textos desde o século XIII. Nesta matéria importa destacar a acção de Frei António da Soledade (1765) e, sobretudo, de Frei António da Assunção Meireles (que realizou um inventário da documentação pacense no ano de 1798), ambos cartorários do Mosteiro⁷⁰¹. Muitos dos documentos perdidos foram sumariados (antes da secularização, em 1834) por Frei António da Assunção Meireles – nas suas “*Memórias de Paço de Sousa*” – a quem devemos o conhecimento de uma vasta massa documental (onde se contam, por exemplo, os mais antigos pergaminhos referentes a esta instituição monástica⁷⁰²) e, mesmo, do perfil histórico da instituição.

O cuidado dos religiosos pacenses com os seus vinhedos

O registo sistemático dos trabalhos realizados nas vinhas do Mosteiro de Paço de Sousa tem como primeira referência o triénio de 1632-34: “*ficam as vinhas latadas e arvores de vinho podadas e concertadas*”⁷⁰³. No conjunto de três anos seguinte, a lavoura persiste: “*fez-se na horta uma latada com seus esteios de pedra*”⁷⁰⁴. Por diversas vezes já nos referimos que este tipo de empreendimento – tão precoce nos séculos XVI e XVII – só se poderia desenvolver com consequência em senhorios de grande dimensão e poder aquisitivo. De outra forma, seria difícil de suportar o custo com pedra, madeira, construção da ramada e pagamento aos artífices...

A fisionomia de um conjunto de obras de dimensão significativa ganha especial contorno no triénio de 1644-46, quando se fez novo muro na cerca (com 480 braças e 18 palmos em alto e 4 de largo até ao meio). O custo total da obra foi de 166 500 réis⁷⁰⁵. As obras prosseguem no triénio seguinte com a edificação de uma porta nova que vai do Claustro para a Adega⁷⁰⁶. Por outro lado, cercou-se a Quinta de Franco de muro de dez palmos (levou 363 varas e 10 de palmo) e pôs-se na mesma quinta 200 vides e 100

Cartorário-Mor da Congregação de São Bento em 1799. Cota: (ADP) K/18/7-63. (Cópia manuscrita do nosso tempo).

⁷⁰⁰ ADP – *Convento de São Salvador de Paço de Sousa – Extracto do Livro do Mostrador de Prazos da Meza Abacial* (1813). Cota: (ADP) K/18/7-67.

⁷⁰¹ Idem ibidem, pp. 25-26.

⁷⁰² ADP – *Convento de São Salvador de Paço de Sousa – Provas das memórias do Mosteiro de S. Salvador de Paço de Sousa copiadas dos docum^{tos} do Arquivo pelo M^{re}. Jubilado Fr. António da Assunção Meireles em 1799*. Cota: (ADP) K/18/7-66. (Cópia manuscrita do nosso tempo).

⁷⁰³ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1632-34.

⁷⁰⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1635-37.

⁷⁰⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1644-46.

⁷⁰⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1647-49.

carvalhos⁷⁰⁷. Nos meados do século “*cercou-se a vinha de parede e cultivou-se de tudo o que era necessário e fez-se acima dela uma eira nova. Cercou-se a quinta de Franco toda ao redor de alta parede e se selou com uma porta nova*”⁷⁰⁸.

Em 1665-67, os “Estados” apresentam-nos uma informação curiosa e importante sobre o custo humano que a produção vinícola assumia em Paço de Sousa: “*puseram-se carvalhos e vides em quantidade e esta obra fez-se por meio jornal, dando-se de comer aos oficiais*”⁷⁰⁹. No mesmo sentido – no triénio seguinte – há informação sobre o custo material da manutenção das casas do recibo, onde se fazia a recolha dos frutos da vindima e de todos os restantes géneros agrícolas: “*fez-se huma casa para recolhimento das rendas da freguesia do Mosteiro toda muito bem emadeirada e telhada por cima e dentro nela se puseram quatro tulhas grandes de tabuado grosso*”⁷¹⁰.

Sendo a Quinta de Franco talvez o mais importante espaço de produção de vinho verde que o Mosteiro de Paço de Sousa teve fora da sua cerca (apesar da curta distância entre a sede do Mosteiro e a quinta), torna-se relevante registar que, em 1710-12, os monges beneditinos de Paço de Sousa decidem adquirir a fazenda de Simão de Sousa, de Samil, “*para se ampliar a Quinta de Franco, com grande utilidade e regalia deste Mosteiro*”⁷¹¹. Curioso também notar que, estando a Quinta de Franco tão próxima de Paço de Sousa, haja nota que nesta propriedade se procedeu à implantação de dois socialcos de pedra⁷¹², com vista à fixação dos solos das vertentes. Em 1713-15, dá-se continuidade à construção de mais dois socialcos de pedra na Quinta de Franco, bem como na propriedade que o Mosteiro de Paço de Sousa possuía em Samil⁷¹³ (na nossa opinião, trata-se do lugar da freguesia de São Pedro de Abragão, que ainda hoje existe).

A recorrência deste tipo de intervenção mostra o quão importante se tornou para a comunidade. Por outro lado, a acção natural, manifestada nas tempestades e intempéries frequentes, fustigava muitas destas infraestruturas, forçando a sua permanente renovação. Tal sucedeu no triénio de 1737-39 em que uma tempestade arruinou um socialco⁷¹⁴. Com efeito, a persistência das chuvas e do vento em alguns períodos do ano levou os monges a pensarem na construção de um alpendre na Quinta de Franco (triénio de 1758-60) que evitasse as sucessivas perdas nos “frutos” das colheitas e rendas devidas ao Mosteiro⁷¹⁵.

⁷⁰⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1647-49.

⁷⁰⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1653-55.

⁷⁰⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1665-67.

⁷¹⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1668-70.

⁷¹¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1710-12.

⁷¹² ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1710-12.

⁷¹³ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1713-15.

⁷¹⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1737-39.

⁷¹⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1758-60.

VINHEDOS NAS PROPRIEDADES DO MOSTEIRO DE PAÇO DE SOUSA

Freguesia	Propriedade
Paço de Sousa	Passais do Mosteiro
Paço de Sousa	Quinta de Franco
Paço de Sousa	Santa Luzia
Abragão	Quinta de Samil
Vila Pouca de Aguiar	Monte de Calvos

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa* (1622-1820)

Para além do seu domínio directo (território compreendido pela área da cerca e pelos passais), o Mosteiro de Paço de Sousa apresenta outras propriedades onde a cultura da vinha e a sua produção estão presentes.

Desde logo, a Quinta de Franco, situada na freguesia do Mosteiro. Em 1647-49 esta propriedade foi cercada de muro de dez palmos (levou 363 varas e 10 de palmo). Nesta mesma data puseram-se nesta quinta 200 vides e 100 carvalhos⁷¹⁶. Em 1653-55 “*cercou-se a quinta de Franco toda ao redor de alta parede e se selou com uma porta nova*”⁷¹⁷. Esta propriedade foi alvo da atenção preferencial da parte dos monges pacenses – pelo menos os “Estados” referem-na frequentemente – pelo que dá a sensação que a propriedade foi crescendo ao longo dos séculos XVII e XVIII.

Em 1710-12 “*comprou-se a fazenda de Simão de Sousa, de Samil, para se ampliar a Quinta de Franco, com grande utilidade e regalia deste Mosteiro. Puseram-se dois socalcos de pedra na Quinta de Franco*”⁷¹⁸. Esta preciosa informação mostra até que ponto os monges estavam dispostos a fazer crescer esta área de vinhedos tão rendosa para esta importante abadia da Ordem Beneditina do Norte de Portugal.

Em 1731-33 “*fizeram-se dez ou doze canos na Quinta de Franco - obra muito proveitosa. Cercou-se a horta toda de muro e fez-se dentro dela uma casa para o hortelão*”⁷¹⁹. As obras prosseguem no triénio de 1758-60 “*na Quinta de Franco fez-se um alpendre para evitar as sucessivas perdas dos frutos. Plantaram-se quarenta e quatro videiras nos passais do Mosteiro e na Quinta de Franco*”⁷²⁰. Entretanto, em 1780-82 temos mais algumas informações sobre esta propriedade: “*na Quinta de Franco que estava totalmente devassa se tem feito 223 braças de muro de 12 palmos de alto. Fez-se uma mina na mesma Quinta de Franco com que se descobriu água que se*

⁷¹⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1647-49.

⁷¹⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1653-55.

⁷¹⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1710-12.

⁷¹⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1731-33.

⁷²⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1758-60.

encanou para canos de pedra e se fez uma fonte com seu pátio. Fez-se uma mina na cerca para aumentar a água da fonte ao fim da latada e reformou-se o tanque dela”⁷²¹.

A última menção com significado surge aquando da passagem dos franceses, na segunda invasão, quando se plantaram 68 vides com raízes nesta Quinta. As referências já citadas para a Quinta de Franco mostram uma quinta em que, apesar do investimento ser menor, há também interesse no crescimento das zonas de vinhedo.

A última propriedade onde encontramos notícia de vinhedos é a de Monte de Calvos, provavelmente situada no concelho de Vila Pouca de Aguiar, onde acreditamos que o Mosteiro poderia ter uma reserva de vinho maduro. É apenas referida em 1816-18, pelo que se deverá ter tratado de uma incorporação posterior às restantes.

VINHEDOS NAS PROPRIEDADES FOREIRAS DE PAÇO DE SOUSA (1801-03)

Freguesia	Propriedade	Foro anual de vinho
Paço de Sousa	Quebrada de Lamas	4 Almudes
Paço de Sousa	Casal de Fundevila	19,5 almudes
Paço de Sousa	Quebrada da Enfermaria ⁷²²	27 canadas
Paço de Sousa	Casal do Outeiro	16 almudes
Paço de Sousa	Quinta de Santa Ovaia	10 almudes
Irivo	Casal do Fundo	13,5 almudes e 19 canadas
Irivo	Casal de Sarrego	15 almudes
Irivo	Casal de Irivo	10 almudes
Irivo	Casal do Ribeiro	2,5 almudes e 70 canadas
Irivo	Casal de Avinho ou do Carvalho	10,5 almudes e 54 canadas
Irivo	Casais da Mesa Abacial	6 almudes
Guilhufe	Casal do Outeiro da Póvoa	5 almudes
Guilhufe	Casal do Ferrujal	4,5 almudes
Guilhufe	Casal do Outeiro	4,5 almudes e 12 canadas
Guilhufe	Casal de Vilar	3 almudes e 18 canadas
Marecos	Casal de Novelos	5 almudes e 14 canadas
Marecos	Casais Abaciais	14 almudes
S. Martinho de Penafiel	Casal de Cavalum	9 almudes
Galegos e Boavista ⁷²³	Casal do Bairro	18 almudes e 3 canadas
Boavista	Casais Censórios	6 almudes e 38 canadas
Duas Igrejas	Casal do Cassuzo	3 almudes
Duas Igrejas	Casal do Fundo	10 almudes
Canas	Casal da Portela	8 almudes
Rans	Casal de Nogueira	2,5 almudes e 34,5 canadas
Pinheiro	Casal de Argivai	9 almudes e 4 canadas
Luzim	Casal da Condessa	8 almudes
Valpedre	Casal de Vilela	10 almudes
Oldrões	Casal de Argivai	5 almudes
Canelas	Casal do Casal	19,5 almudes e 6 canadas
Lagares	Casal do Fundo	6 almudes
Lagares	Casal de Escariz	5 almudes
Lagares	Casal de Entre a Granja	5 almudes
Sobreira	Casal de Cima de Vila	5 almudes
Sobreira	Casal do Cajuzo	5 almudes

⁷²¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1780-82.

⁷²² Ou de *São Lourenço* (fonte: K/18/7 – 1, registo de 1529, fol. 43).

⁷²³ A freguesia de Galegos foi, durante muitos anos, conhecida como “*Galegos e Boavista*”.

Sobreira	Casal de Fundo de Vila	5 almudes
Sobreira	Casais do Penedo (2)	11 almudes
Sobreira	Casal da Ponte	6,5 almudes
Sobreira	Casal de Além e Quebradas	5 almudes e 25 canadas
Sobreira	Quinta	10 almudes
Pedorido	Casal da Torre	5,5 almudes e 79 canadas

Fonte: ADP – *Livros de Recibo do Mosteiro de Paço de Sousa* (1670; 1769; 1801-03)

De entre as várias propriedades foreiras ao Mosteiro de São Salvador de Paço de Sousa importa destacar, no campo da produção vinícola, a freguesia de Canelas (nomeadamente a propriedade do casal do casal, que produz anualmente 19,5 almudes de vinho – o que equivale a uma pipa de vinho, sensivelmente) e a freguesia do Mosteiro de Paço de Sousa (onde sobressai o casal de fundevila, responsável pela mesma produção de uma pipa anual).

Saliente-se também que das 40 propriedades foreiras registadas na tabela, apenas temos registo de 2 quebradas e 2 quintas, ficando a maior parte (36 referências) entregue à unidade agrícola dominante no Entre-Douro e Minho: o casal. É aqui que, primordialmente, se faz a produção de vinho para o Mosteiro de Paço de Sousa.

Quanto à base geográfica dos vinhedos, verificamos uma predominância clara destas árvores na região envolvente do Mosteiro, com um conjunto de freguesias maioritariamente instaladas no concelho de Penafiel. As únicas exceções são Pedorido (concelho de Castelo de Paiva) e Sobreira (concelho de Paredes).

Dízimos pagos à Companhia

O “*Estado*” de 1755-57 apresenta uma novidade face aos seus antecessores: a inclusão de uma rubrica intitulada “*dízimos dos Padres da Companhia*”. Desde logo nos interrogamos qual seria a razão desta anotação...

Algumas pesquisas levaram-nos à resposta tão aguardada: a Companhia de Jesus possuía uma Quinta mesmo junto ao Mosteiro de Paço de Sousa – que ainda hoje lá se encontra – como sinal do seu senhorio e da sua presença naquele local desde o século XVI, altura em que os Padres do Colégio do Espírito Santo de Évora (fundadores da Universidade Eborense) foram encarregues da reforma do Mosteiro de Paço de Sousa pelo Cardeal Infante D. Henrique que, entre 1535 e 1538, fora abade comendatário do Mosteiro de São Salvador de Paço de Sousa. Amélia Polónia resume, sumariamente, o conflito: “*as suas diligências, no que toca à reforma da Ordem de S. Bento, não são, no entanto, isentas de contestação, como bem prova o conflito aberto em torno do*

Mosteiro de Paço de Sousa”⁷²⁴. Explica a autora que o Cardeal Infante mandou desanexar o Mosteiro do Padroado da Ordem Beneditina, entregando a sua administração pastoral e gestão económica à Companhia de Jesus. No seguimento desta medida são atribuídos 400.000 réis de pensão anual a D. João de Castro, então capelão-mor do Reino, indo uma outra importante parte das rendas pacenses para o Mosteiro de São Bento do Porto, com o objectivo destes religiosos partilharem os réditos com os Padres da Companhia com o fito de sustentarem o colégio que os Jesuítas tinham no Porto⁷²⁵.

O que sabemos é que este conflito entre a Companhia e os Monges Beneditinos de Paço de Sousa se prolongou no tempo e exigiu uma convivência mais ou menos pacífica. Nesse sentido, entendemos o dízimo pago pela Quinta da Companhia ao Mosteiro de Paço de Sousa como uma tentativa de “apaziguar” o conflito e garantir tranquilidade à grande vocação monástica: a oração e o trabalho, bem como (re)conquistar a boa vizinhança com os beneditinos pacenses.

Dentro dos dízimos pagos pela Companhia ao Mosteiro de Paço de Sousa incluem-se algumas quantidades de vinho que, em seguida, apresentamos:

DÍZIMOS DO VINHO PAGO PELA COMPANHIA AO MOSTEIRO (1755-63)

Triénio	Dízimo (almudes)
1755-57	49 almudes e 2 canadas
1758-60	38 almudes
1761-63	49 almudes

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa* (1622-1820)

A quantidade de vinho paga representa, nesta amostra, um intervalo que se situa entre as 2 e as 2,5 pipas (para uma pipa “*standard*” de 20 almudes). Apesar de não termos notícia da qualidade de vinho paga, não nos repugna pensar que se trataria de vinho verde, bem característico daquela região das terras de Sousa.

⁷²⁴ POLÓNIA, Amélia – *Espaços de intervenção religiosa do Cardeal Infante D. Henrique: actuação pastoral, reforma monástica e inquisição*. In “*Em torno de espaços religiosos – monásticos e eclesiais (homenagem a Frei Geraldo Coelho Dias)*”. Porto: Instituto de História Moderna da Universidade do Porto, 2005, p. 29-30). Também disponível para consulta electrónica em [URL: <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/8071.pdf>].

⁷²⁵ Leia-se o artigo completo em Idem *ibidem*, pp. 17-37 (maxime 29-30).

Relativamente à Adega do Mosteiro de Paço de Sousa, apenas sabemos que em 1767-69 “*tapou-se de pedra e cal uma porta para maior segurança*”⁷²⁶. Por outro lado – e no capítulo dos vasilhames – “*concertaram-se várias vezes os tonéis e pipas e muitos se meteram aduelas e tampos novos*”⁷²⁷. Não encontramos mais referências que nos dessem informações mais específicas sobre a adega, pelo que apenas sabemos que os monges pacenses apostaram na remodelação das vasilhas e no reforço da segurança.

A “máquina” que sustenta do vinho monástico

Outro dado irrefutável que os “*Estados*” nos fornecem é a descrição pormenorizada das formas de cobrança e arrecadação do vinho e, sobretudo, a comunicação estabelecida entre caseiros e Mosteiro na hora de recolher os frutos.

Neste domínio há uma figura que importa conhecer e compreender: o rendeiro. Tratava-se de um colaborador do Mosteiro cuja função era cobrar as vastas rendas que as casas religiosas tinham que arrecadar – em domínios tantas vezes dispersos e descontínuos – e entregar ao senhorio principal e útil: a casa monástica. No caso de Paço de Sousa, sabemos que em 1777-79 “*ficam mais cinco pipas e dinheiro que deve o rendeiro da capela que são quarenta mil para satisfação dos alcances supra*”⁷²⁸. Quer isto dizer que nem sempre os rendeiros pagavam a tempo e horas ao Mosteiro as quantias devidas pelo aluguer da gestão das rendas dos caseiros. Quer também dizer que se deveria tratar de um bom negócio para ambas as partes: bom para o Mosteiro porque consegue garantir a sua renda sem grandes transtornos, sejam de índole geográfica ou pecuniária; bom para os Rendeiros porque arrecadam uma parte da renda para seu usufruto.

A importação de vinho maduro

Em 1653-55, o “*Estado*” dá conta que fica na adega uma pipa de vinho maduro “*velho*”. O relatório seguinte – de 1656-58 – esclarece que a pipa não estava cheia, o que revela o gosto dos religiosos por este vinho “*generoso*”, que envelhecia nas pipas⁷²⁹.

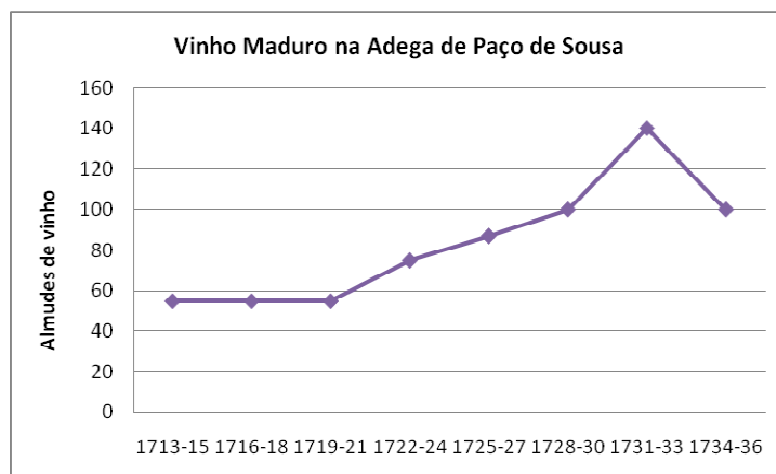
⁷²⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1767-69.

⁷²⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1767-69.

⁷²⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1777-79.

⁷²⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1656-58.

Os monges parecem ter-se fornecido de vinho maduro nas ricas encostas do Douro. Em 1773-75, o Estado refere que foram compradas 4 pipas de vinho maduro na freguesia de Barrô (concelho de Resende) e que se contribuiu para “o *emporte do carroto do vinho maduro que ficou comprado em Barrô*”⁷³⁰. Ficamos também a saber a quantia usada pelo Mosteiro para assegurar esta transacção: “*ficam 48 000 réis para comprar e conduzir 5 pipas que faltam para inteirar o alcance costumado*”⁷³¹.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa* (1622-1820)

A tendência de crescimento do vinho maduro nestes princípios do século XVIII é uma realidade – se em 1713-15 havia na adega 55 almudes de vinho maduro, em 1731-33 já havia 140 almudes à disposição dos religiosos beneditinos pacenses.

A gestão do domínio

Em matéria organizativa, gostaríamos de destacar o triénio de 1764-66, no qual se procede à organização sustentada do cartório do Mosteiro de Paço de Sousa, bem como à classificação de toda a documentação disponível⁷³². Já no final do século, os monges estadistas registam outra acção dominial extremamente importante – a colocação de marcos de delimitação de propriedade: “*puseram-se coarenta e coatro marcos nas partes que dividem esta freguesia [de Paço de Sousa] da de Fonte Arcada, Cete e Parada*”⁷³³.

Relativamente ao triénio de 1810-12, diz-nos o “Estado” que “o *Pe. Cartorario mor deu principio ao exame e indice geral dos prazos anteriores à dismembração da*

⁷³⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1773-75.

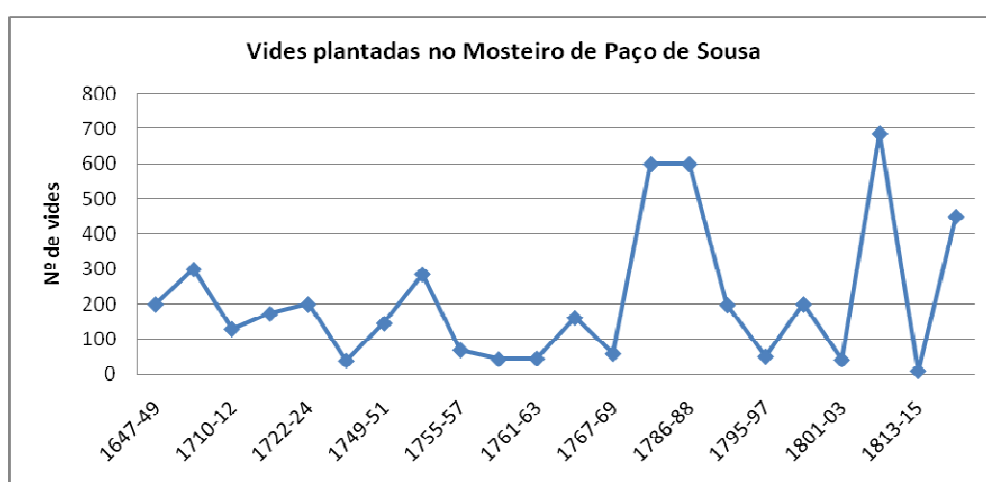
⁷³¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1773-75.

⁷³² ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1764-66.

⁷³³ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1798-1800.

Meza Abbacial existentes no cartorio do Mosteiro e no dos proscritos Jezuitas. Ficão examinados onze livros e extrahidos os competentes indices, assim como varios apontamentos interessantes para a Historia do Mosteiro e outros objectos”⁷³⁴. Estes livros encontram-se depositados no Arquivo Distrital do Porto e foram por nós estudados (alguns dos seus dados são aqui apresentados). Nesta época, o Cartorário-Mor do Mosteiro de Paço de Sousa era Frei António da Assunção Meireles, o principal responsável pela organização dos arquivos (ou cartórios) de alguns Mosteiros Beneditinos e produtor de memórias históricas dos mosteiros de Paço de Sousa, Ganfei e Bustelo (entre outras).

Plantio de vides



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa* (1622-1820)

A pouca quantidade de dados disponíveis para o século XVII (dois triénios) não aconselha leituras eufóricas, nem tão pouco consistentes. Quanto ao século XVIII, destaque-se o aumento verificado na década de 1740 (de 40 plantios em 1740-42 para 146 em 1749-51). Igual crescimento (com mais espetacularidade na subida e posterior descida) deve salientar-se entre o triénio de 1767-69 e 1783-85 – sublinhe-se que a ausência de dados intermédios entre 1769 e 1783 poderá significar que esta subida não foi tão espetacular quanto este efeito gráfico deixa supor. Nada que noutros mosteiros já não tenhamos observado e explicado. A última nota quanto ao crescimento de plantios vai para os primeiros triénios do século XIX (de 40 plantios em 1801-03 para 686 em 1807-09). A avaliação global deverá ter em conta que os silêncios documentais são, muitas vezes, insuperáveis e aconselham ao investigador uma posição idêntica.

⁷³⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1810-12.

A primeira informação que os “*Estados*” nos fornecem na área dos recipientes de envasilhamento reporta-se a compras: em 1656-58 compraram-se 3 pipas de vinho (9000 réis). Fizeram-se 5 pipas, 2 quartinhos, 2 cubas⁷³⁵.

Por outro lado, os “*Estados*” apresentam a medida de capacidade exacta de alguns dos recipientes que o Mosteiro usava:

ALGUNS VASILHAMES DE VINHO DO MOSTEIRO DE PAÇO DE SOUSA

Triénio	Vasilhame	Capacidade
1626-28	1 tonel	200 almudes
1647-49	1 cuba	700 almudes
1647-49	2 quartos	12 almudes/cada
1722-24	1 pipa	20 almudes

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa* (1622-1820)

Produção de Vinho



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa* (1626-1822)

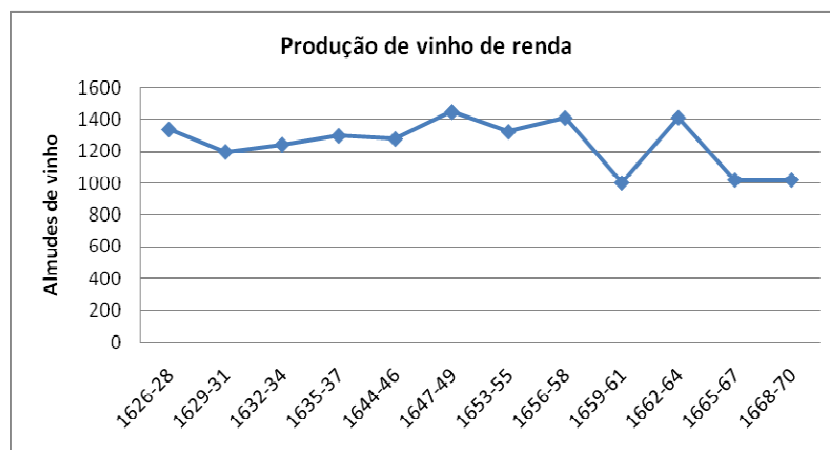
A mancha gráfica que acabamos de ver mostra, uma vez mais e de forma bastante clara a irregularidade da produção de vinho nos passais do Mosteiro de Paço de Sousa no primeiro quartel do século XVII, na segunda metade do século XVIII e princípios do século XIX. Inicialmente, os plantios vão crescendo na medida exacta da aproximação dos meados do século XVII, época em que crescem as intervenções na construção de novos muros na Quinta de Franco e nas terras dos Passais.

Sublinhe-se que há quase 100 anos de “silêncio” informativo entre 1664 e 1745, facto assaz importante na relativização de algumas leituras. Dito isto, fica a ideia que a

⁷³⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa*, 1656-58.

linha que sobe neste intervalo poderá ter sido antecedida de momentos de quebra que os “*Estados*” não se registaram convenientemente.

Uma leitura imediata do pós 1745 mostra uma sucessão de aumento-quebra-aumento-quebra-aumento de produção em que se evidencia, apesar de tudo, a década de 70 do século XVIII como momento em que a produção mais desce para que, no final deste ciclo, regresse aos valores anteriores.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa* (1626-1822)

Ainda dentro do campo das produções próprias, destaque para o chamado *vinho de renda* (ou *da casa*) que, fazendo parte do domínio directo do Mosteiro, era alugado a caseiros para que estes pudessem aumentar a produtividade das vinhas no sentido de garantirem, por um lado, o cumprimento da obrigação senhorial e de assegurarem, de igual forma, o seu sustento. Como se pode ver, a regularidade é a nota dominante: entre 1626-28 e 1647-49, a produção situa-se entre os 1200 e os 1400 almudes de vinho. Na segunda metade do século XVII há uma oscilação significativa: em 1659-61 temos 1002 almudes; no triénio seguinte 1414; em 1665-67 registam-se 1020 almudes – os mesmos que no triénio seguinte.

Apesar de não termos feito uma leitura gráfica, podemos assegurar que, nos triénios seguintes, a tendência de uniformização se vai reforçar: entre 1713 e 1745, a produção de vinho da casa é de 1125 almudes. De 1752 a 1763 é de 1129 almudes. Finalmente, de 1780 a 1820, o Mosteiro regista um ingresso de 1131 almudes. A conclusão mais importante a retirar desta série de dados: um aumento lento, mas progressivo a partir da segunda metade do século XVII.

Apresentamos um pequeno conjunto de informações que recolhemos nos livros de foros de Paço de Sousa que descobrimos no Arquivo Distrital do Porto, relativos a preços fixados pelo Mosteiro pelo São Miguel (altura em que as rendas eram pagas). Organizamos esta colecção de dados na tabela que apresentamos em anexo:

PREÇOS DOS VINHO DE FOROS (1801-1803)

Ano	Género	Preço (réis)
1801	Trigo (alqueire)	1500
	Segunda (alqueire)	720
	Centeio (alqueire)	960
	Vinho Verde Mole (almude)	700
	Vinho Verde Cozido (almude)	800

Ano	Género	Preço (réis)
1802	Trigo (alqueire)	1200
	Segunda (alqueire)	700
	Centeio (alqueire)	800
	Vinho Verde Mole (almude)	900
	Vinho Verde Cozido (almude)	1000

Ano	Género	Preço (réis)
1803	Trigo (alqueire)	1300
	Segunda (alqueire)	1000
	Centeio (alqueire)	1000
	Vinho Verde Mole (almude)	360
	Vinho Verde Cozido (almude)	400

Fonte: ADP – *Convento de São Salvador de Paço de Sousa – Livro de Recibo dos Foros (1801-1803)*⁷³⁶

As tabelas mostram que o preço do vinho mole e cozido não conseguem ultrapassar o dos cereais em nenhum dos 3 anos em que dispomos de dados. Quer isto dizer que a importância alimentar dos cereais na mesa portuguesa da Época Moderna não é substituída por nenhum outro produto – mesmo o vinho. O comer sobrepõe-se ao beber e, naturalmente, os preços reflectem esta evidência económica e social.

Salientamos que entre 1801 e 1802 se verifica uma subida de preço nos dois tipos de vinho (coincidente com uma boa colheita). Em 1803, porém a situação altera-se e os preços descem para muito menos de metade do ano anterior. O que se terá passado em Paço de Sousa nesta época? Confrontamos estes dados com as informações dos “*Estados*” da Ordem para este Mosteiro e nada faria prever tal quebra, já que as produções se mantiveram em bom ritmo quanto comparadas com o final do século XVIII. A causa que nos parece mais plausível avançar é a colheita local ter sido menos abundante ou ter havido algum problema de fundo na cultura em si.

⁷³⁶ Cota: (ADP) K/18/6-42

Normalmente, os foreiros que apresentam vinho como meio de pagamento dos seus foros, fazem-no em conjunto com outros géneros agrícolas, não se verificando, na maioria dos foros apurados, uma tendência para a monocultura da vinha⁷³⁷. Contudo, um conjunto de casos marginais apresenta o vinho como meio único de pagamento do foro. Será legítimo pensar, no tocante a estes últimos casos, que houve uma especialização na produção vinícola? Quererá isto dizer que o vinho era de tal forma bom que o foreiro optou por se concentrar neste produto? E o Mosteiro? Ter-se-á apercebido do potencial vinícola destas terras e do “*know how*” destes seus caseiros?

Uma conclusão parece inevitável: os foreiros procuraram, tanto quanto possível, diversificar as culturas agrícolas que desenvolviam nas suas terras, com o objectivo de proverem à sua subsistência. Ao mesmo tempo, parece legítimo pensar que o Mosteiro estaria sempre atento ao evoluir das culturas e à gestão agronómica dos terrenos, pelo que os rendeiros e os “agrimensores” monásticos poderiam aconselhar o plantio desta ou daquela espécie

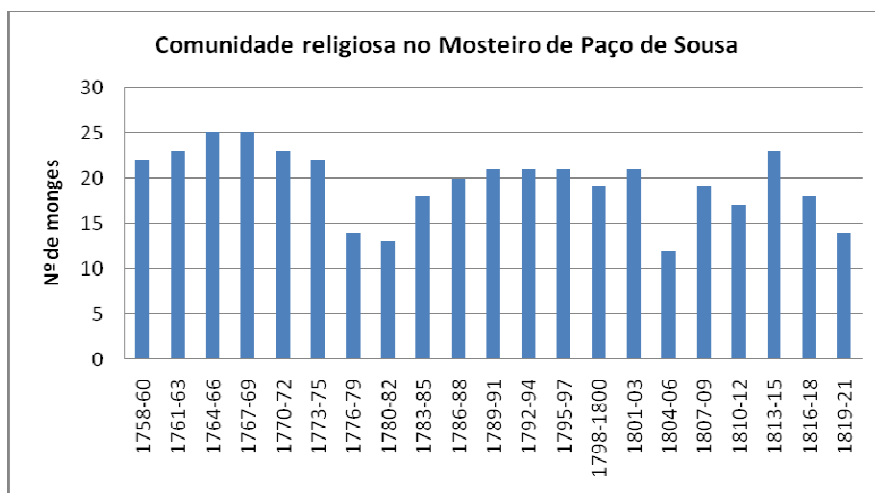
Nº DE PRAZOS COM VINHO (POR SÉCULO)

Século	Nº de Prazos
XV	4
XVI	76
XVII	49
XVIII	7
XIX	158

Fonte: ADP – *Convento de São Salvador de Paço de Sousa – Livro de Recibo dos Foros* (1801-1803)

Os séculos XVI e XIX são aqueles em que o Mosteiro de Paço de Sousa parece apresentar uma maior actividade na gestão das suas vinhas. No século XVI há 76 contratos de prazo feitos com indicação de rendas pagas em vinho. No século XVII o número cai para os 49, possível sinal de uma redução no arroteamento de novas vinhas. Esta informação será ainda mais gritante para o século XVIII, época em que, segundo o Mostrador de Prazos do Convento, se verificam, apenas, 7 contratos de prazo. No século XIX assistimos a um redespertar dos prazos, já que o número se eleva aos 158 contratos.

⁷³⁷ ADP – *Convento de São Salvador de Paço de Sousa – Livro de Recibo de Foros* (1801-1803). COTA: (ADP) K/18/6-42. Veja-se o caso da freguesia de São Pedro de Sobreira, uma das localidades em que o Convento de Paço de Sousa tinha mais propriedades, onde nos fólios 137V-139 esta realidade fica bem patente. Vejam-se também os fólios 29-29V, 31V, 34V-35, 46V, 48 de entre as várias dezenas de possibilidades.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Paço de Sousa* (1626-1822)

Dentro do período em que a documentação nos revela informações sobre o volume de religiosos no convento (segunda metade do século XVIII e princípios do século XIX), percebemos que a comunidade monástica de Paço de Sousa oscila entre um intervalo máximo de 25 monges (1764-66 e 1767-69), por altura das invasões francesas e um limite mínimo de 13 religiosos (em 1780-82). A média aritmética para o período estudado é de 19 monges.

Apesar da sua situação geográfica e estratégica não ser das mais destacadas nas regiões do Minho e Douro Litoral, o Mosteiro de Paço de Sousa apresenta uma comunidade de dimensão significativa, muito ligada ao trabalho rural e que, certamente, necessitou de braços para as diversas tarefas que se apresentavam no quotidiano do monge. Tratando-se de um cenóbio antigo, que beneficiou da protecção dos grandes terratenentes locais na Idade Média – tendo construído “reputação” na região – Paço de Sousa consolidou-se e manteve nas suas celas, em cerca de 70 anos, cerca de duas dezenas de monges em cada triénio.

5.7. MOSTEIRO DE BUSTELO

“A hum delles deu aquelles contornos de Bostelo,
lugar que fica meya legoa de Arrifana pera a parte do Norte.
Ali edificou hum Mosteyro edificando o Altar do glorioso Archanjo
S. Miguel & por isso se chama S. Miguel de Bostello. Os amigos de etimologias
dirão; que o mesmo he Bostello, que “Bona stella” ou “Bona tellus”, boa estrela ou boa terra”
(Frei) Leão de São TOMÁS – in *Beneditina Lusitana*, Tomo II, p. 249.

Ignora-se a data exacta da fundação. Sabe-se, apenas, que foi anterior a 1065, ano a que remonta o mais antigo documento conhecido e que se reporta a uma doação importante e significativa de D. Mendo Pais⁷³⁸.

Não há documentos para o período entre 1065 e 1199 (as hipóteses colocadas são: ou se terão perdido⁷³⁹ ou traduzem uma reduzida actividade do Mosteiro⁷⁴⁰, que poderia, até, ser explicada pela proximidade dos cenóbios de Cete e Paço de Sousa). Em 1258 a Abadia possuía, já, um domínio importante – o que reforçaria a tese de Frei António da Assunção Meireles – mas condicionado pela importância de Paço de Sousa.

Seguiu a observância beneditina pelo menos desde 1201. Apesar do seu papel ao longo da Idade Média ser referido como modesto, foi taxado, em 1320, em 1000 libras (quantia elevada – como se poderá comparar com os restantes mosteiros referidos neste nosso estudo)⁷⁴¹.

Beneficiou de um movimento geral de doações que foi característico dos séculos XIII-XIV. O crescimento do domínio levou a que, na segunda metade do século XV, se constituíssem comendas (já que o crescimento dos bens móveis e imóveis levaram ao apetite de muitos particulares). De acordo com Frei António da Assunção Meireles, nas suas “*Memórias do Mosteiro de Bustelo*”, a primeira notícia documental de comendatários em Bustelo remonta a 1455 (trata-se de D. Álvaro Ferreira, primeiro deão e mais tarde Bispo de Coimbra). Porém, acredita-se actualmente que houvesse comendatários desde 1417.⁷⁴² O século XVI é, em geral, um período de relaxamento e de algumas licenciosidades (situação relatada em 1564 ou 1565 por Frei Alfonso de Zorrihla, enviado do Geral da Congregação em Valladolid). Isto apesar das reformas de

⁷³⁸ Esta breve descrição histórica baseia-se, fundamentalmente, nos dados que colhemos em MAIA, Fernanda Paula Sousa de Oliveira – *O Mosteiro de Bustelo: propriedade e produção agrícola no Antigo Regime (1638-1670 e 1710-1821)*. Porto: Universidade Portucalense, 1991, pp. 21-26.

⁷³⁹ Posição defendida por Frei António da Assunção Meireles

⁷⁴⁰ Posição defendida por José Mattoso

⁷⁴¹ SOUSA, Bernardo de Vasconcelos e (dir.) – *Ordens Religiosas (...)*, p. 62.

⁷⁴² Idem *ibidem*, p. 62.

D. Fernando da Guerra nos Mosteiros da Arquidiocese de Braga e de Frei João Álvares, Prior de Paço de Sousa.

Com esta onda de algum desregramento, Pio V decide determinar a instituição de Abades Trienais (1566-67). Bustelo começa a sua reforma interna no ano de 1588 (data da regra), mas esta só estará concluída em 1596, após a morte do último abade comendatário, D. António de Azevedo. Frei João do Rosário é o primeiro abade trienal de Bustelo, em 1596. O estado da ruína do Mosteiro era grande dada a influência nefasta dos comendatários. Este esforço de reorganização interna é descrito numa memória sobre o Mosteiro enviada, em 1718, à Academia Real da História.

Centros de produção vinícola no Mosteiro de Bustelo

Um olhar telegráfico pela base de dados que construímos a partir dos “*Estados*” da Ordem Beneditina, permite-nos identificar, sumariamente, as propriedades onde se fazia a produção vinícola que era consumida no Mosteiro de Bustelo.

PROPRIEDADES PRODUTORAS DE VINHO DO MOSTEIRO DE BUSTELO

Propriedade	Freguesia
Passais	Bustelo
Quinta da Granja	Bustelo

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo* (1626-1822)

Infelizmente, apenas conseguimos identificar com clareza estas duas propriedades, já que muito do vinho produzido se encontra sob o chapéu dos “foros”. A determinação destas propriedades exigia a leitura dos livros de prazos e livros de foros do Mosteiro de Bustelo (que se encontram no Arquivo do Mosteiro de Singeverga e no Arquivo Distrital do Porto). Não tivemos possibilidade de o fazer para este trabalho doutoral, pelo que fica feito o desafio de regressarmos a estas terras.

Passeando por terras de Bustelo

Muito zelosos e interessados na viticultura foram os monges de S. Miguel de Bustelo. No que aos “*Estados*” diz respeito, as referências a investimentos nas vinhas principiam no triénio de 1629-31, quando se procede ao plantio de bacelos⁷⁴³. Esta vaga de plantações – importante passo para se obter um vinho de qualidade – ficaria incompleta se, na fase final da recolha das uvas, não houvesse um espaço físico para

⁷⁴³ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1629-31.

recolher o precioso líquido. Daí que em 1635-37, os monges penafidelenses tenham decidido fazer uma nova casa “*para tulha*”, ou seja, para se guardarem os frutos dos foros que, expostos ao ar e à chuva, poderiam deteriorar-se⁷⁴⁴.

Em 1659-61, os registos dos “*Estados*” alertam-nos para a realização de intervenções profundas nas latadas, com vista à sua reforma⁷⁴⁵. No triénio seguinte será tempo de se aplicar um vasto programa de enxertia nas vinhas, tendo como objectivo a sua fortificação⁷⁴⁶. Estas obras serão complementadas, em 1665-67, por amplos melhoramentos nos passais da Cabreira⁷⁴⁷. Com efeito, a consulta das “*gavetas*” do Cartório do Mosteiro de São Miguel de Bustelo – guardadas no Arquivo do Mosteiro de Singeverga – apresenta para esta época numerosas referências a vinhas e talhos de vinha na região de Cabanelas, importante solar que se encontrava na posse dos beneditinos e que se situa bem perto da Quinta da Aveleda⁷⁴⁸.

O recurso abundante à enxertia regressará em força no princípio do século XVIII. Para além de se fazerem enxertos de vides, os jornaleiros e colaboradores da casa de Bustelo aplicam enxertia em diversas árvores de fruto⁷⁴⁹. Neste mesmo triénio, temos notícia que “*alem de tudo o sobredito deixa o Mto. R. Pe. D. Abbe. mais coatro almudes de azeite e hum tonel e hua pipa de vinho verde por ser grande conveniencia para a caza*”⁷⁵⁰. Repare-se que esta doação do Abade resulta de uma tentativa de colmatar eventuais lacunas no abastecimento à comunidade ou aos serviçais – aquilo que nos “*Estados*” é designado de “*alcance costumado*”, ou seja: os quantitativos de géneros esperados para abastecimento do Mosteiro. Fica também claro o poder e importância que os rendimentos da mesa abacial assumiam no quadro global do cenóbio. Como última nota, gostaríamos de salientar a escolha do vinho: a abundância de vinho verde nesta região – e nas terras de Bustelo, em particular – explica a facilidade de acesso ao produto.

Já em pleno século XVIII, somos confrontados com um interessante apontamento sobre as despesas de carpintaria necessárias ao emadeiramento e fortalecimento das latadas: “*deu aos carpinteiros do immadeiramento das latadas da orta quinze mil e seiscentos reis*”⁷⁵¹. Sabemos que desta despesa resultaram belas latadas na horta, todas emadeiradas, em esquadria.

⁷⁴⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1635-37.

⁷⁴⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1659-61.

⁷⁴⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1662-64.

⁷⁴⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1665-67.

⁷⁴⁸ AMS – *Cartório de Bustelo – Gavetas*. Este estudo foi desenvolvido por Geraldo Coelho DIAS na sua (re)publicação do manuscrito de Frei António da Assunção MEIRELES sobre as memórias do Mosteiro.

⁷⁴⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1710-12.

⁷⁵⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1710-12.

⁷⁵¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1737-39.

Em 1743-45 algumas áreas de cultura são significativamente reduzidas para que se possa avançar para a construção de aquedutos. Contudo, no domínio da viticultura, a atenção dos monges de Bustelo não se esbate: continua-se a latada que já existia para o lado do Mosteiro⁷⁵². Nos meados do século “*acrescentou-se grande parte ao muro da cerca, para meter para dentro dela grande parte dos passais e se fez mais de novo toda a parede para tapar os passais*”⁷⁵³.

No quadro das referências organizativas, gostaríamos de salientar a importância do triénio de 1780-82, no qual o Mosteiro procedeu a uma demarcação de todo o seu Couto, colocando 33 marcos em todo o perímetro do seu domínio⁷⁵⁴. Entretanto, a sanha destruidora dos Franceses não passou despercebida em Bustelo: “*compuseram-se duas nalmaticas de seda branca lavrada, hua casula e duas nalmaticas de seda vermelha em que se deitou galões, e franjas d'ouro fino e mais hua vestimenta verde com galoens de seda o que tudo fora destruido pelos Francezes*”⁷⁵⁵. Mais adiante diz-se que “*concertarão-se e dividiram-se os quartos dos creados que tinham sido arruinados pelos Francezes*”⁷⁵⁵. Finalmente, em 1816-18, verificam-se melhoramentos técnicos nas latadas e arjões da cerca e passais: “*as latadas e arjoens das hortas foram providas das madeiras convenientes - emxertos e estacas de toda a qualidade de fruteira*”⁷⁵⁶.

A Adega de Bustelo

No triénio de 1638-40 diz-se que se fez uma adega com quatro frestas, seus varões e redes de arame⁷⁵⁷. Pela forma como o registo está feito, dá a ideia que haveria uma adega primitiva e que, por necessidades decorrentes do apuramento da vinificação e do crescimento da produção, seria necessário aumentar o espaço da adega.

Em 1650-52 foram compradas uma cubeta e 3 quartas para a adega⁷⁵⁸. No triénio seguinte, os monges penafidelenses procedem a uma obra extremamente importante para o crescimento da produção vinícola: “*fez-se um lagar novo de vinho de madeira, grande e bem feito*”⁷⁵⁹. A particularidade deste lagar em relação aos que temos vindo a analisar (esmagadoramente feitos em pedra) é o seu material de construção – a madeira. A opção, neste caso, poderá ter recaído por um material mais acessível (quer geográfica, quer financeiramente) e que poderia ter maior cabimento orçamental no

⁷⁵² ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1743-45.

⁷⁵³ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1758-60.

⁷⁵⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1780-82.

⁷⁵⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1810-12.

⁷⁵⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1816-18.

⁷⁵⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1638-40.

⁷⁵⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1650-52.

⁷⁵⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1653-55.

quadro das possibilidades da Abadia de Bustelo. Ainda neste mesmo triénio, temos registo da produção de 5 pipas novas “*com seu funil de pau e outro de folha*”. O investimento em vasilhas prossegue durante todo o século XVIII⁷⁶⁰.

Avançando para o triénio de 1656-58, encontramos mais obras e investimentos: “*na Adega se concertou o lagar do vinho, de novo e se desfizerão sete pipas por passarem de marca e se refizerão e arquerão de novo*”⁷⁶¹. A opção pelo lagar de madeira poderá ter causado alguns contratempos aos religiosos de Bustelo, já que no triénio imediato à sua construção, o lagar acabou por ser arranjado. Este período coincide com o fim do arrendamento dos dízimos do Couto de Bustelo a pessoas externas à comunidade, passando os monges a fazer a cobrança pessoalmente⁷⁶². Daí que a azáfama de vinho no mosteiro exigisse uma resposta mais rápida das infraestruturas vínicas: em 1668-70 fundou-se “*de novo o lagar do vinho*”⁷⁶³.

No triénio de 1722-24, o Estadista revela-nos uma informação muito preciosa e que nos permite ter acesso a um quadro descritivo mais preciso: “*fez-se um lagar de pedra novo que se pos a porta da Adega*”⁷⁶⁴. Em primeiro lugar: se foi feito um lagar de pedra “novo” é porque já existia um “antigo” que, infelizmente, não encontramos nos “*Estados*” (recorde-se que esta série documental só apresenta dados a partir de 1626, pelo que o lagar poderá ser anterior – possivelmente ainda do século XVI). Em segundo lugar chamamos a atenção para o pormenor de localização que nos é dado pela documentação – “a porta da adega” – que demonstra bem que o espaço deveria ser suficientemente amplo para que este lagar coexistisse com outro(s), inclusive o de madeira que já aqui mencionamos.

Na sequência desta intervenção, os registos do triénio posterior postulam que “*fez-se de novo o coberto do lagar*”⁷⁶⁵ – ou seja: a ampliação (e beneficiação) da adega de Bustelo no século XVIII é uma insofismável realidade. Porquê? Certamente que o aumento das rendas e da produção directa acompanharam a necessidade de vasilhames maiores e de lagares mais funcionais.

Este conjunto de referências prossegue com uma nota do triénio de 1728-30: “*fez-se uma calçada a porta da Adega e outra a porta do Recibo*”⁷⁶⁶. Neste triénio o lagar será colocado “*dentro do palheiro*”. A criação de um “espaço vital” de circulação no terreiro da adega é também reveladora da necessidade de espaço para as manobras de

⁷⁶⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1713-15 e 1719-21.

⁷⁶¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1656-58.

⁷⁶² MAIA, Fernanda Paula Sousa – *Op. Cit.*, p. 167.

⁷⁶³ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1668-70.

⁷⁶⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1722-24.

⁷⁶⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1725-27.

⁷⁶⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1728-30.

transporte do precioso líquido produzido nos lagares de Bustelo. Em 1746-48, a adega guarda “*quinze almudes de vinho verde velho*”⁷⁶⁷ (referência que se encontra noutros mosteiros de Entre Douro e Minho).

Na segunda metade do século “*pos-se na adega um tonel novo que deverá levar cinco para seis pipas, e na mesma adega se levantou um pedrestal para segurar o dormitório que ameaçava evidente ruína*”⁷⁶⁸. A renovação permanente dos vasilhames – desgastados pelo uso, pelo transporte e por alguma falta de zelo que poderia ter existido – foi outra aposta muito vincada e muito pronunciada da Abadia. Por outro lado, ficamos a saber que a adega do Mosteiro de Bustelo se situava debaixo do dormitório. Informação importante, tanto mais que, em muitos casos, não nos será possível proceder à localização da adega monástica.

Em 1777-79, a adega passa a ter quartos novos (sendo a medida o almude)⁷⁶⁹. Uma vez mais, chamamos a atenção para o rigor e escrúpulo que os monges penafidelenses colocavam na aferição dos volumes de vinho que produziam ou recebiam. Esta exigência mostra-nos o profissionalismo que rodeava o processo de vinificação e a salvaguarda do produto final.

No triénio de 1783-85 faz-se a aquisição de um alambique para destilação de aguardente⁷⁷⁰, para além de se produzir (internamente) um novo tonel e se concertarem os demais. Repare-se que o Mosteiro recorre, de igual modo, à sua capacidade produtiva interna – nomeadamente aos “seus” mestres tanoeiros e carpinteiros (que contratava e sub-contratava) – e à aquisição de capacidade produtiva externa. No caso vertente, cumpre registar a compra do alambique em estado final.

A abrir o século XIX, uma referência interessante, que corrobora muito do que já aqui dissemos sobre a relação directa entre investimentos nos lagares e na adega (nomeadamente no incremento de capacidade produtiva) e o aumento da produção: “*nesta [Adega] se abriu hua porta para comunicar com a caza immediata, na qual se tapou hua porta, sem cuja obra era aquela caza inutil: fez-se hum grande lagar para o vinho e a utilidade desta obra, já se exprimentou nos dois anos seguintes, com o augmento do vinho*”⁷⁷¹. Em resumo, a intervenção resultou na construção de uma porta de comunicação mais directa e útil e na edificação de um “grande lagar”, cuja dimensão permitiu que os religiosos sentissem, de imediato (dois anos seguintes à conclusão da obra), a sua importância.

⁷⁶⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1746-48.

⁷⁶⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1767-69.

⁷⁶⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1777-79.

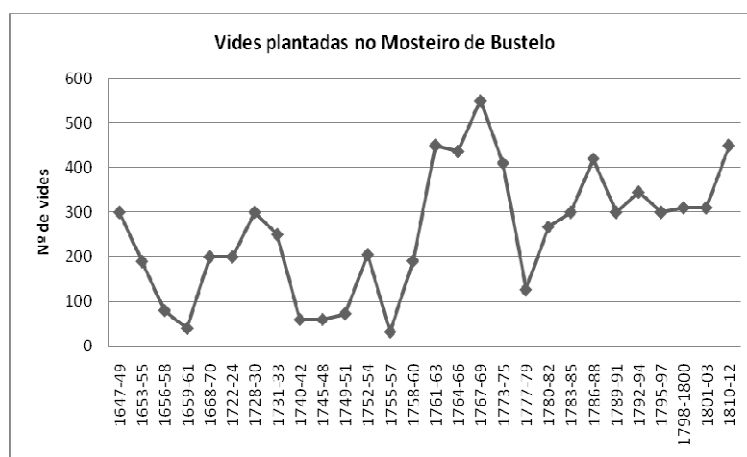
⁷⁷⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1783-85.

⁷⁷¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1801-03.

Em 1804-1806, o conjunto de referências a intervenções na adega contempla: um tonel novo, a compra de um tonel de 5 pipas e 5 almudes, 1 pipa de 14 almudes e outra de 21 almudes, esta última para a residência de Cinfães⁷⁷². Por outro lado, concertaram-se quase todas as *envasilhas* da adega do Mosteiro e da Casa da Renda pondo em muitas “*novos tampos e aduelas*”. Mudaram-se as pipas de vinho maduro e de água ardente, ficando com esta mudança as cavas e tonéis com boa ordem. Na Horta: “*e por cima do mesmo suculto se fes hua rua, que fica povoada de bacello, bem como as outras que lhe ficam fronteiras por debaixo do jardim em que se plantarão settecentas, trimta e duas vides, e muitas dellas com rais*”⁷⁷³.

A última referência que encontramos a intervenções e obras data de 1813-15 quando “*para as adegas, se comprarão 6 tonéis ou cubas capazes de levarem 12 pipas de vinho ou para cima compuseram-se as vasilhas antigas, algumas das quais foram tampadas de novo e se lhe meterão grande numero de aduellas novas*”⁷⁷⁴. Como se poderá verificar, é a afirmação de uma contínua estratégia na renovação e qualificação dos vasilhames, recorrendo, inclusivamente, a capacidade produtiva interna (colocação de aduelas). A contínua menção de obras na adega mostra um espaço em fervilhante e franco crescimento no decurso do Antigo Regime, sinal bastante de uma actividade intensa. Tal facto não é alheio, certamente, ao crescimento das áreas de vinhedo durante os séculos XVIII-XIX, motivados pela “*promoção do movimento arroteador que permitiu o alargamento da área destinada à vinha sem prejuízo de qualquer cultura tradicional*”⁷⁷⁵.

Vides plantadas



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo* (1626-1822)

⁷⁷² ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1804-06.

⁷⁷³ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1804-06.

⁷⁷⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo*, 1813-15.

⁷⁷⁵ MAIA, Fernanda Paula Sousa – *A vitivinicultura* (...), p. 174.

A análise dos dados quantitativos do plantio de vides em Bustelo permite-nos identificar, *grosso modo*, dois grandes períodos: 1647-1757 e 1757-1812. Num primeiro momento, verificamos que o intervalo de plantio se situa entre os 300 pés de vide (limite máximo) e os 40 pés (limite mínimo de todo o período estudado para Bustelo). De 1647 para 1668 verifica-se uma diminuição gradual nos plantios trienais, logo seguida de uma aparente estabilização entre a segunda metade do século XVII e o primeiro quartel do século XVIII, já que os dados de 1668-70 e 1722-24 são iguais (200 pés de vide plantados) – sinal de plantio consistente nos mesmos valores ou de mera coincidência? Pena não dispormos de mais dados motivados pelo “silêncio documental” que afecta os “*Estados*” para este período – o que muito dificulta a construção de séries.

Para o segundo período, gostaríamos de sublinhar um período de 4 triénios consecutivos (que permitem formar uma minisérie) em que o número de pés de vide plantados aumenta consecutivamente: 1758 a 1769. No último triénio desta tendência (1767-69) vai atingir-se a cifra máxima encontrada para Bustelo: 550 pés de vide. Seguem-se 3 triénios em que a tendência é de diminuição do número de pés (1770 a 1782). Entre 1783 e 1788, verifica-se um ligeiro aumento das espécies plantadas a que se seguirá – até a final do período em que dispomos de dados informativos – uma relativa estabilização dos plantios numa média de cerca de 300 pés plantados por triénio, com um aumento para a casa dos 400 no último triénio considerado.

O aumento progressivo da cultura da vinha na segunda metade do século XVIII resulta, na opinião de Fernanda Paula Sousa Maia, de uma estratégia agronómica dos monges beneditinos. Com efeito, o abandono da cultura do trigo a partir dos finais do século XVII, abre espaço nos campos à aposta em novos produtos, mais rentáveis e adequados a uma gestão frutífera dos recursos agrícolas. A cultura do Bacelo, mais associada a hortas e pomares, será gradualmente acompanhada do plantio em ramadas e latadas⁷⁷⁶.

⁷⁷⁶ MAIA, Fernanda Paula Sousa – *A vitivinicultura no Mosteiro de Bustelo: produção e rendas (1638-1821)*. In “*Revista de Ciências Históricas da Universidade Portucalense*”, vol. VII. Porto: Universidade Portucalense, 1993, p. 163.

Quadro de Religiosos (1758-1821)



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo* (1626-1822)

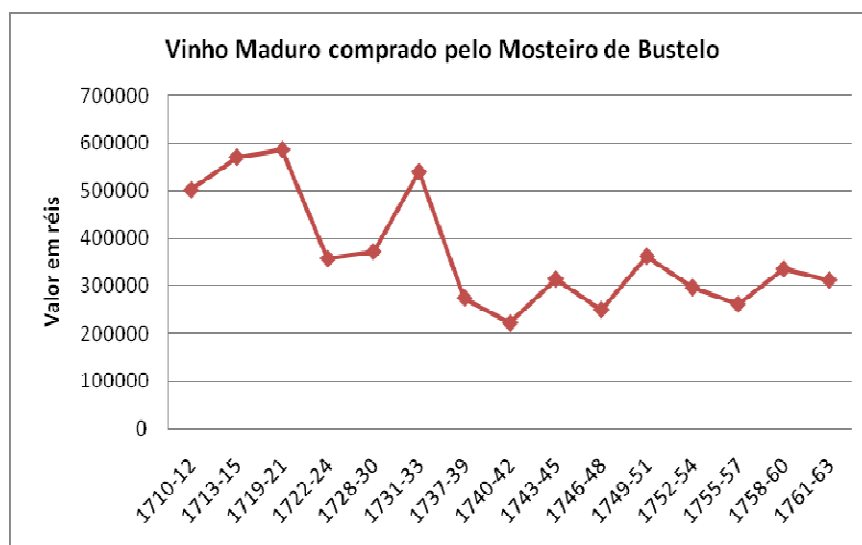
Não sendo o Mosteiro de Bustelo dos mais pequenos de Entre Douro e Minho, se atendermos ao seu quadro de religiosos, não poderemos também afirmar que se trata de um mosteiro imponente. Apresenta uma dimensão média, com um intervalo que oscila entre os 20 religiosos (1761-66), no seu ponto mais alto, e os 6 (1813-15), no seu intervalo mínimo (isto na ressaca das Invasões Francesas, em que muitos religiosos abandonaram a clausura e se refugiam das forças napoleónicas). Deveremos também notar que apenas possuímos dados estatísticos para a segunda metade do século XVIII e princípios do XIX, pelo que Bustelo – como todas as outras casas – poderá ter tido períodos de muito maior prosperidade e dimensão.

Vinho Comprado

Começamos por explicar qual a razão de só registarmos um triénio do século XVII – é que foi o único em que conseguimos obter informação detalhada do custo da compra de vinho maduro e verde (note-se que o nosso objectivo neste trecho é fazer uma análise comparativa).

Triénio	Vinho Maduro	Vinho Verde
1653-55	402 000	11 365

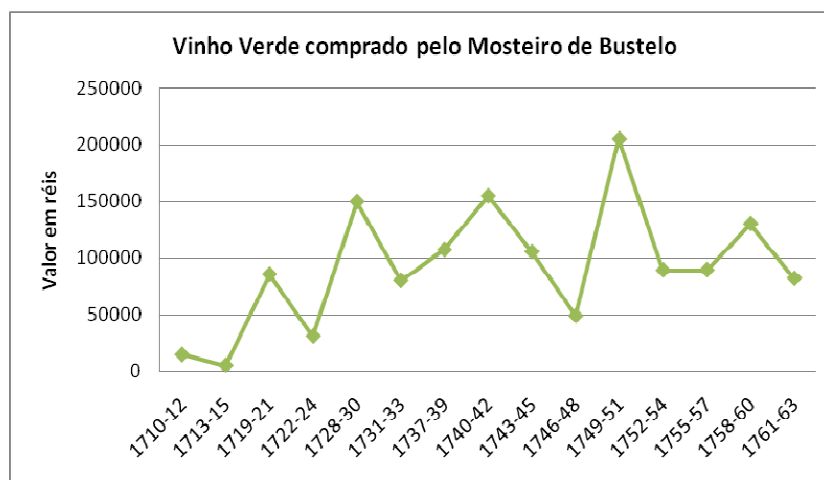
Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo* (1626-1822)



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo* (1626-1822)

Estes dados referem-se ao valor usado pelo Depósito (órgão máximo, como já vimos anteriormente, do governo financeiro do Mosteiro) para a aquisição de vinhos maduros. Relativamente aos restantes dados recolhidos para a primeira metade do século XVIII compatíveis de formarem uma série mais homogênea, parece-nos importante referir, como tendência geral, afirmada ao longo dos triênios, com algumas exceções, que os monges de Bustelo foram diminuindo as suas importações de vinho maduro ao longo do Antigo Regime. Senão vejamos: entre 1719 e 1725 verifica-se uma das quebras mais significativas (de 585 730 réis gastos em 1719-21, o Mosteiro passa a dispendir apenas 357 245 no triénio seguinte, 1722-24 – repare-se que se trata de uma redução de mais de 200 000 réis: quantidade importante). Se exceptuarmos a recuperação importante que se verifica em 1731-33 (o Mosteiro gasta nesse triénio 539 051 réis em vinho maduro), não mais os gastos ultrapassarão os 320 000 réis até ao final da série de dados analisados.

Que causas explicativas poderão ser avançadas? Estariam os monges desinteressados do consumo de vinho maduro? Estariam os preços mais favoráveis? Optar-se-ia mais seriamente pelo consumo de vinho verde? Qualquer uma destas razões poderá ter o seu peso e a sua verdade, mas parece-nos que há uma causa transversal que poderá explicar este decréscimo – a diminuição do número de efectivos conventuais (factor que teria que ser suportado numa análise efectiva dos números para o período da primeira metade do século XVIII, que os “Estados” não referem). Estaremos certos na nossa “*educated guess*”?



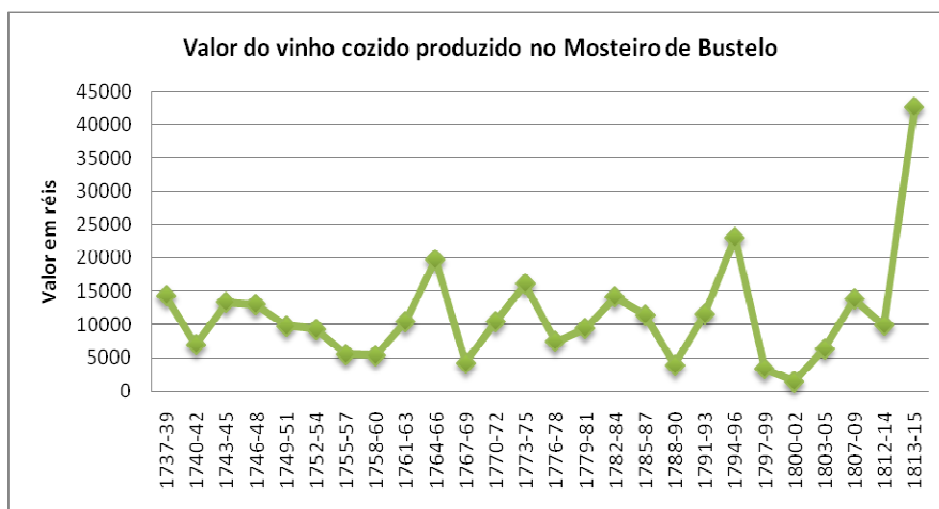
Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo* (1626-1822)

Os gastos com vinho verde apresentam-se, naturalmente, mais mitigados pela forte produção directa deste vinho que o Mosteiro fazia. Nesse sentido, a importação foi sempre um recurso e não uma necessidade absoluta. A análise do gráfico, num primeiro relance, evidencia picos irregulares de aumento e diminuição dos gastos com a compra de vinho verde ao exterior. Neste caso, como na esmagadora maioria dos mosteiros, a explicação relaciona-se com todas as intervenções e melhoramentos realizados no Mosteiro com a necessidade de recurso a muita mão-de-obra externa que consumia, no auge da sua jorna agrícola, quantidades importantes de vinho.

O triénio em que se verificam gastos mais elevados é o de 1749-51, em que foram dispendidos 204775 réis, tendo como pólo oposto o triénio de 1713-15, no qual o dispêndio se situou, apenas, nos 5080 réis. Tal facto relaciona-se, também, com anos de maior produtividade das vinhas do mosteiro, nos quais a necessidade de recorrer ao exterior era muito mais remota. Por último, gostaríamos de realçar o aumento brutal de gastos com vinho na passagem dos triénios de 1746-48 para 1749-51 (de 48940 réis passamos para um gasto de 204775 – o mais elevado desta série).

Vinho Mole e Vinho Cozido

Outro domínio em que a leitura comparativa se impõe é a comparação entre o vinho mole e o vinho cozido. Como já pudemos constatar, os Mosteiros recebiam foros nas duas espécies, sendo de realçar que o vinho cozido era mais apreciado pelo facto do seu processo de vinificação ser completo e mais apurado. De seguida, apresentamos uma leitura estatística e gráfica do valor que, encontrados os preços dos foros no dia São Miguel (29 de Setembro), perfazia cada um dos montantes de vinho entrados no Mosteiro e guardados na sua adega. Começemos pelo vinho cozido:



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo* (1626-1822)

Curiosamente, o século XIX oferece-nos o período de maior e menor valorização do vinho cozido entrado no depósito do Mosteiro de Bustelo – no triénio de 1800-02, o vinho cozido total perfazia o valor de 1440 réis (menos quantidade, certamente); já em 1813-15, o vinho valia 42600 réis (o valor máximo do intervalo em estudo). Na primeira metade do século XVIII (1737-1763), o montante de valorização varia entre os 5.000 e os 15.000 réis. A média total ronda os 11 411 réis.

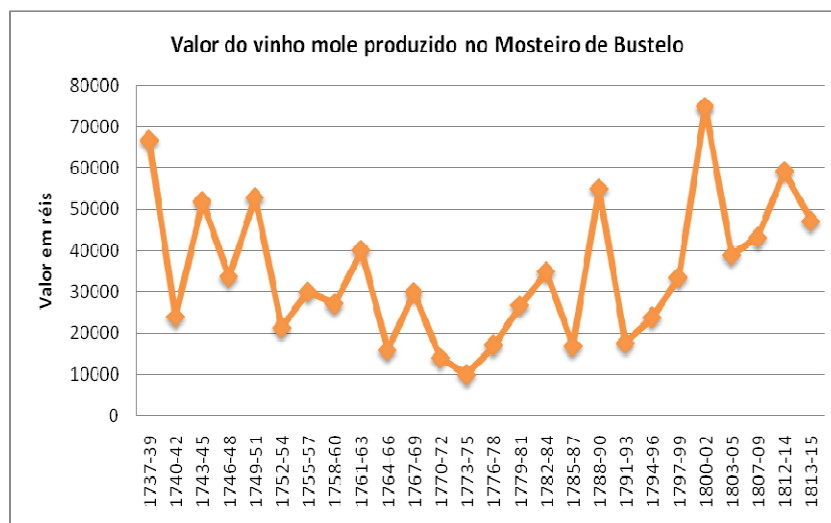
É importante referir que, para o período indicado por estes dados (1737-1815), a formação destes preços respeita à mesma e exacta quantia de vinho de foro paga em todos os anos: 76, 5 almudes de vinho cozido. Logo, a forma como os preços são fixados não está relacionada com o volume de líquido, mas com outros mecanismos de oferta e procura. No caso do vinho mole verificamos que os dados mostram uma sólida valorização deste produto nas dependências do Mosteiro de Bustelo, o que se explica pela tradicional vinificação na província do Entre Douro e Minho. Fernanda Paula Sousa Maia refere que este tipo de vinho representava 88,6% do total da renda de vinho do Mosteiro⁷⁷⁷. Como sabemos, o vinho mole resulta de uma fermentação ainda incompleta. Parece clara a preferência do Mosteiro em receber vinho novo, pronto a armazenar nas adegas, em vasilhas próprias (ou alugadas, como veremos no caso de S. Miguel de Refojos de Basto), sendo muito menos arriscada a sua deterioração face ao “vinho cozido” já envasilhado em local externo ao Mosteiro, muito mais sujeito a “toldar-se”⁷⁷⁸.

A leitura dos dados revela um conjunto de preços irregulares, mas que ainda assim permite a formação de tendências. Se tomarmos como ponto de referência o triénio de 1773-75, em que o valor é mais baixo, poderemos verificar que antes deste

⁷⁷⁷ MAIA, Fernanda Paula Sousa – *Op. Cit.*, p. 166.

⁷⁷⁸ *Idem ibidem*, p. 166.

triénio há uma relativa tendência de descida dos valores (mitigada por alguns períodos de ligeira subida de preços). De 1773-75 em diante, pelo contrário, os valores tendem a subir em dois momentos distintos:



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo* (1626-1822)

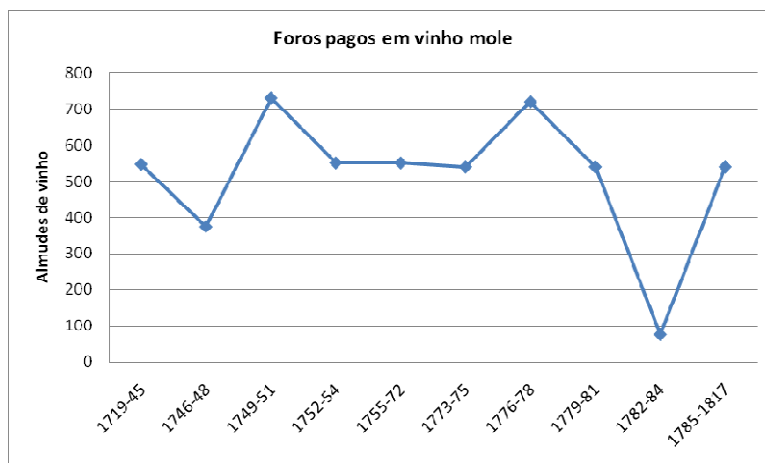
Nos 3 primeiros triénios (1737-1745), a valorização obtida resulta do apuramento da mesma quantidade de vinho de foro: 546 almudes e 3 canadas. A quebra produtiva do triénio seguinte resulta, igualmente, numa diminuição do preço (374,5 almudes valem 33 600 réis). Entre 1797-99 e 1800-02, os “*Estados*” indicam-nos a espetacular valorização que o vinho mole obteve: de 33 502,5 réis, o vinho passa a valer 74 750 réis (mais do dobro do valor). Curioso será verificar que a esta subida não corresponde qualquer incremento de produção: o vinho produzido nos foros perfaz os mesmos 539 almudes e 3 canadas nos dois triénios. A média obtida ronda os 34 820 réis. Interessante será verificar se esta evolução de preços está relacionada, directamente, com o factor produtivo:

FOROS PAGOS EM VINHO MOLE (1719-1817)

Intervalo	Foro pago em Vinho Mole
1719-45	546 almudes e 3 canadas
1746-48	374,5 almudes
1749-51	729 almudes
1752-54	550 almudes
1755-72	550 almudes e 3 canadas
1773-75	539 almudes e 3 canadas
1776-78	719 almudes
1779-81	539 almudes e 3 canadas
1782-84	76,5 almudes
1785-1817	539 almudes e 3 canadas

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo* (1626-1822)

A relativa uniformização dos montantes de vinho pagos ao Mosteiro de Bustelo, na casa das cinco centenas e meia de almudes, é apenas quebrada nos triénios de 1746-48, 1749-51, 1776-78 e 1782-84. Se compararmos estes dados com o gráfico da tendência de preços, verificamos que há algumas coincidências da diminuição/aumento dos foros com a correlativa variação de preços.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo* (1626-1822)

Vasilhames

A renovação permanente destes recipientes era essencial à qualidade do vinho neles conservado. Um vasilhame antigo e deteriorado, que tivesse cheiro e pouca limpeza, poderia ser fatal para destruir a qualidade do néctar. Assim se compreende a política de renovação periódica destes objectos que, muito sabiamente, o Mosteiro vai desenvolver ao longo de todo o período estudado (como já vimos no estudo da Adega). No caso do Mosteiro de Bustelo, encontramos diferentes medidas de capacidade para as pipas e restantes vasilhas transportadas de e para a adega do cenóbio:

VASILHAMES NO MOSTEIRO DE BUSTELO (1ª metade do séc. XVII)

Triénio	Vasilha	Capacidade
1626-38	Cuba	100 almudes
1653-55	Pipa de Vinho Maduro	25 almudes
1656-58	Pipa de Vinho Maduro	22 almudes

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Bustelo* (1626-1822)

Destacamos desta tabela a variação da medida de capacidade das pipas de vinho maduro, tendo em conta, certamente, as cambiantes regionais e a tradição tanoeira. Infelizmente, não possuímos informação sobre o local (ou locais) a que respeitam estas unidades de capacidade.

5.8 MOSTEIRO DE S. BENTO DA VITÓRIA

“No anno de 1596, ordenou o Capítulo Geral, que se edificasse Mosteyro nosso em a cidade do Porto, & lhe applicassem renda do Mosteiro de S. João de Pendorada, como temos dito asima e avendo licença del Rey, & da cidade posto que com alguma contradição, se começou a edificar o novo Mosteyro nella perto da Porta do Olival em a rua de S. Miguel, & defronte de N. Senhora da Vitória”
(Frei) Leão de São TOMÁS – *Beneditina Lusitana*, vol. II, p. 433.

Localizado no coração da urbe portuense e num dos tramos mais importantes do “*velho burgo*”, o Mosteiro de S. Bento da Vitória começou a ser construído nos princípios do século XVII. Na sua construção, foram aplicadas rendas que foram destacadas do Mosteiro de S. João Baptista de Alpendurada⁷⁷⁹.

Em 1598, o Rei Filipe II autoriza o início da construção, sendo o projecto architectónico atribuído a Diogo Marques Lucas, architecto régio e antigo discípulo de Filipe Terzi. Os trabalhos de construção iniciam-se em 1604, mas arrastam-se por todo o século. Segundo Robert Smith, tal morosidade justifica-se, em parte, “*pela necessidade de adquirir numerosas casas que ocupavam o sítio, na antiga judiaria*”⁷⁸⁰. Fizeram-se dormitórios para o nascente com capacidade de albergarem 30 religiosos. O primeiro abade eleito, em 1599, foi D. Pedro de Basto⁷⁸¹.

Durante anos, o culto fixou-se na sala do capítulo adjacente ao Mosteiro⁷⁸² até que, em 1690, o beneditino espanhol Manuel Pereira de Novaes, autor do “*Anacrisis Historial*” escreveu que “*la iglesia nueva se va acabando*”⁷⁸³. O gosto decorativo reflecte fielmente os grandes princípios do maneirismo italianizante e do barroco.

A particularidade de S. Bento da Vitória

Tratando-se de um mosteiro urbano, o Mosteiro de S. Bento da Vitória não é produtor directo de vinho verde no seu domínio directo na urbe portuense, pelo que teve que recorrer ao domínio indirecto para se abastecer de vinho.

Como foi feito esse abastecimento? No que diz respeito ao vinho verde, o Mosteiro serviu-se da “cooperação estratégica” que estabeleceu com o Mosteiro de Santo Tirso de Riba d’Ave (também de filiação beneditina) para obter vinho em Santa

⁷⁷⁹ TOMÁS, (Frei) Leão de São Tomás – *Beneditina Lusitana*, vol. II, p. 433.

⁷⁸⁰ SMITH, Robert – *S. Bento da Vitória, do Porto, à luz dos “Estados” de Tibães*. Porto: Livraria Fernando Machado, 1969, p. 13.

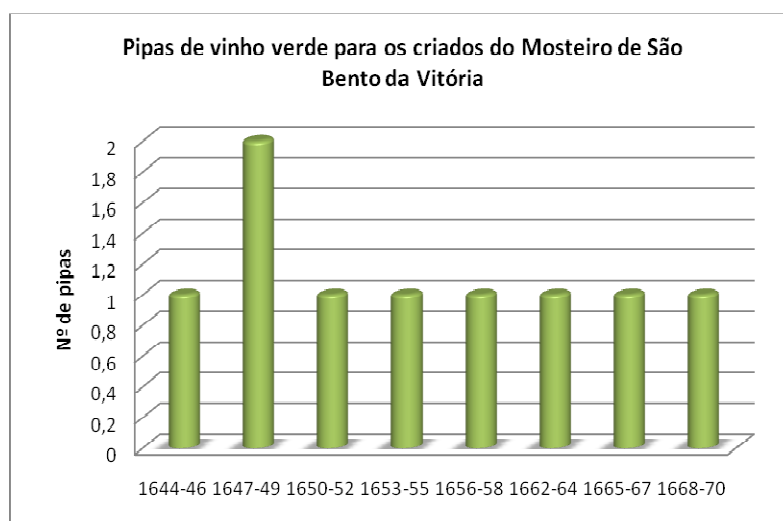
⁷⁸¹ TOMÁS, (Frei) Leão de São Tomás – *Op. Cit*, vol. II, p. 433.

⁷⁸² Hoje sala de Leitura do Arquivo Distrital do Porto (ADP).

⁷⁸³ SMITH, Robert – *Op. Cit*, p. 14.

Cristina do Couto, a preços certamente mais vantajosos que na “praça”. Esta ligação entre os dois Mosteiros é atestada logo no triénio de 1626-28, quando o Estadista refere que S. Bento da Vitória tem 7 pipas de vinho verde em Santa Cristina “do qual se ha de pagar a Santo Thyrso por São João oito mil e tantos reis”⁷⁸⁴. No mesmo triénio ficamos a saber que os monges vitorianos fazem a sua recreação na “*Quinta de Maçarellos*”⁷⁸⁵.

A distância geográfica entre a cidade do Porto e as terras tirsenses fazia com que o Mosteiro se visse na necessidade de colocar um rendeiro na região para melhor defender os seus interesses. Como registo de algumas destas movimentações, em 1629-31, o rendeiro António Álvares (de Santa Cristina do Couto) fica a dever uma pipa do rendimento da igreja paroquial⁷⁸⁶.



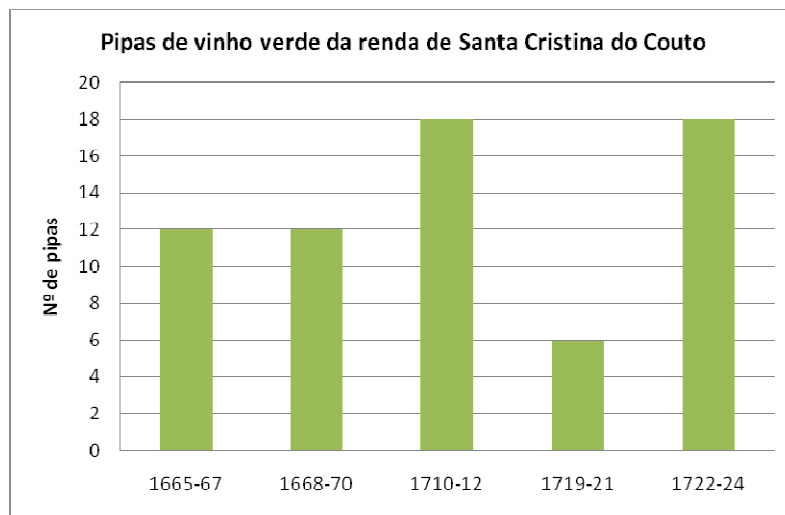
Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de S. Bento da Vitória* (1626-1822)

Os primeiros triénios registam um número pouco significativo de pipas de vinho verde, votadas essencialmente ao consumo dos criados que serviam os religiosos portuenses. Conforme se pode ler no gráfico, uma pipa de vinho verde foi, em geral, suficiente para alimentar as necessidades do Mosteiro (apenas em 1647-49 são necessárias duas pipas). Mas a necessidade de vinho verde vai aumentar ao longo do século XVII, como veremos no gráfico seguinte:

⁷⁸⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de S. Bento da Vitória*, 1626-28.

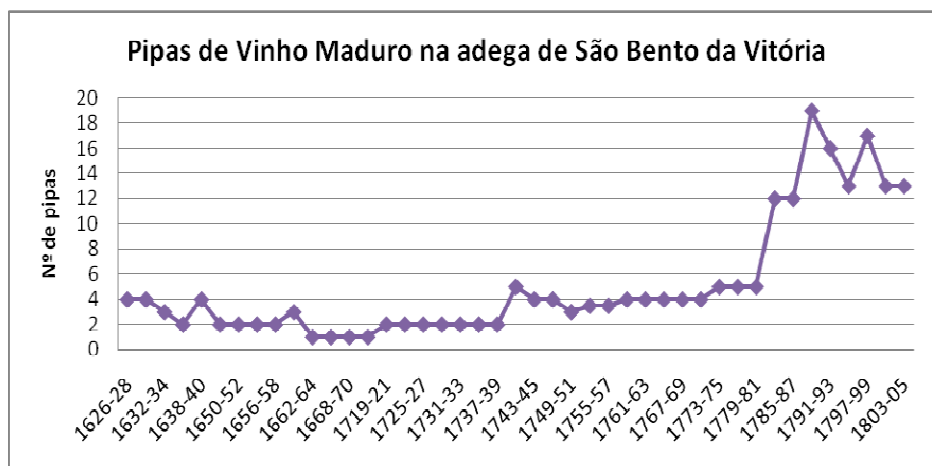
⁷⁸⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de S. Bento da Vitória*, 1626-28.

⁷⁸⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de S. Bento da Vitória*, 1629-31.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de S. Bento da Vitória* (1626-1822)

Nos primeiros dois triénios desta rubrica (1665-67 e 1668-70), a produção de vinho verde na região tirsense ascende às 12 pipas, mas apenas 1 dessas pipas é gasta com o consumo dos moços e criados do Mosteiro. Qual o destino das restantes 11 pipas? Será possível afirmar, peremptoriamente e sem riscos elevados, que os monges pura e simplesmente se recusariam ao consumo de vinho verde? Teriam sido as 11 pipas todas vendidas? Qualquer que seja a resposta ficamos com uma certeza: trata-se de um volume importante de vinho para ser desperdiçado e os monges, certamente, não investiriam em produções tão elevadas para depois não as rentabilizarem devidamente.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de S. Bento da Vitória* (1626-1822)

O crescimento exponencial do consumo de vinho maduro no Mosteiro de S. Bento da Vitória está directamente relacionado com o aumento do quadro de religiosos e a decorrente necessidade de maior consumo de vinho. Comparemos os dados do gráfico anterior com o que a seguir apresentamos, relativo ao quadro de religiosos entre 1758 e 1820:



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de S. Bento da Vitória* (1626-1822)

Repare-se que o acréscimo de religiosos entre 1780-88 corresponde, exactamente, ao crescimento do número de pipas compradas pelo Mosteiro. E tal deve-se ao facto do consumo de vinho maduro ser, praticamente, exclusivo dos religiosos – apesar de ser curioso que os “*Estados*” digam que, em 1629-31, os “*moços*” beberam uma pipa de vinho maduro⁷⁸⁷ (talvez por escassez de verde e maior comodidade).

A Adega do Mosteiro da Vitória

Não sendo possível desenvolver, a partir da informação dos “*Estados*”, uma descrição exhaustiva da adega (do ponto de vista do seu aspecto, da sua caracterização), é no entanto possível perceber o seu crescimento.

No triénio de 1647-49, logo depois da Restauração da Independência Portuguesa, adquirem-se 7 pipas novas para a adega⁷⁸⁸ (não é referida a capacidade das ditas pipas). Já em 1653-55, fizeram-se mais 4 pipas e “*uma garrafa de estanho que leva o vinho para todo o Convento*”⁷⁸⁹. Uma informação interessante sobre o modo de servir o vinho maduro aos religiosos – numa garrafa de estanho. Também curiosa é a nota que encontramos no triénio seguinte (1656-58), no qual se diz que “*compraram-se tres pipas novas e duas velhas*”⁷⁹⁰. Neste caso, a pipa velha poderá, na nossa opinião, ter uma dúplice interpretação: ou uma pipa velha de idade, antiga e possivelmente mais robusta, ou uma pipa com vinho velho (possivelmente do Douro, região de abastecimento primordial dos beneditinos).

⁷⁸⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de S. Bento da Vitória*, 1629-31.

⁷⁸⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de S. Bento da Vitória*, 1647-49.

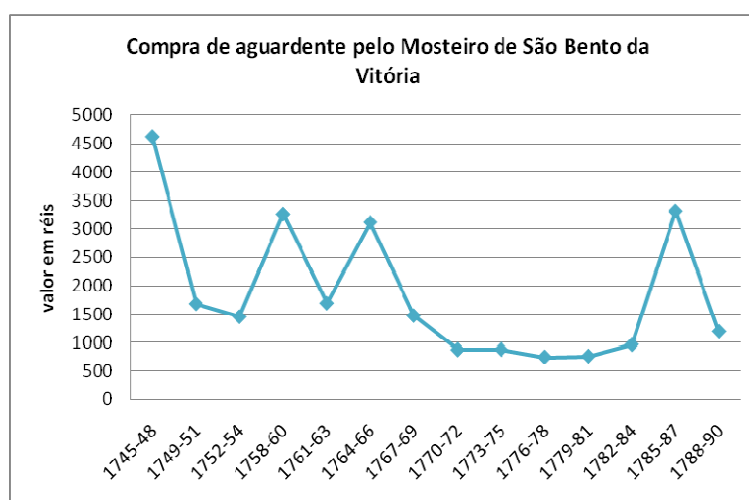
⁷⁸⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de S. Bento da Vitória*, 1653-55.

⁷⁹⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de S. Bento da Vitória*, 1656-58.

Em 1662-64, há novos acréscimos de pipas, mas neste caso temos a informação muito precisa que 20 pipas novas custaram 28 800 réis. A razão é clara: “*por estar a Adega muito desprovida de pippas em que se recolhesse o vinho*”. Quanto às dimensões e capacidade das pipas, ficamos a saber que “*leva cada hua 23 a 24 almudes*”⁷⁹¹.

Chegados ao século XVIII, há novos dados que importa analisar: “*reformatão-se as pipas todas, e em sinco se meterão tampos, e leivas de novo e para a renda de Santa Christina se comprou hua pipa de carregação; e se fes hua tulha de novo para recolhimento da renda, oitro sacos e o mais necessario [...] Ficão as hortas plantadas de novo e a latada consertada*”⁷⁹².

A compra de aguardente e vinhos



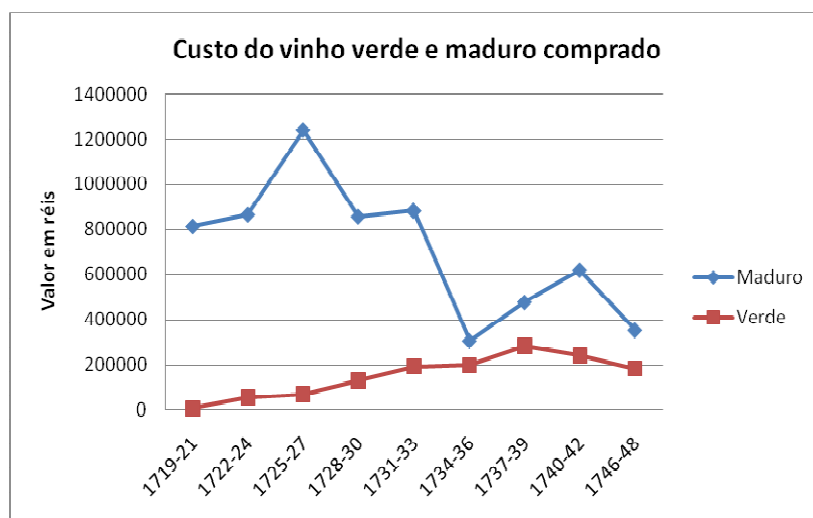
Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de S. Bento da Vitória* (1626-1822)

No decorrer do século é bastante perceptível o investimento feito pelos beneditinos vitorianos na compra de aguardente. Tal investimento tem na sua base motivos alimentares mas, acima de tudo, médicos, já que este néctar incolor permitia a desinfecção e cicatrização de feridas e a contenção de algumas sangrias.

Não é também por acaso que os custos com a sua aquisição estão publicados na rubrica dos “*Estados*” relativa à enfermaria, e não na componente da Adega (como seria plausível supor).

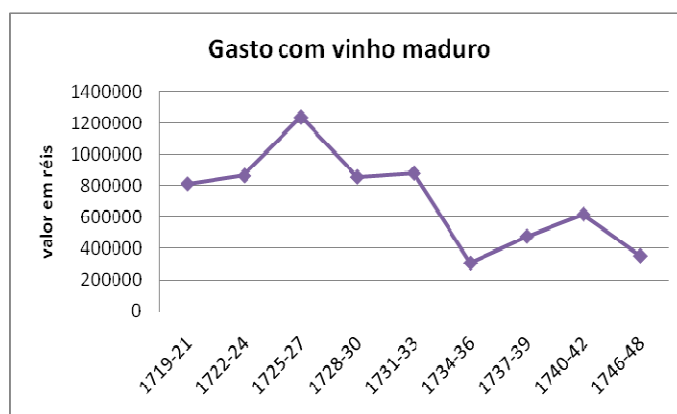
⁷⁹¹ ADB – *Estados do Mosteiro de S. Bento da Vitória*, 1662-64.

⁷⁹² ADB – *Estados do Mosteiro de S. Bento da Vitória*, 1719-21.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de S. Bento da Vitória* (1626-1822)

Um olhar de relance para os números mostra-nos, desde logo, uma evidência: o custo com a aquisição de vinhos maduros é sempre superior (no período em estudo) aos vinhos verdes. Tal facto fica a dever-se ao custo de cada um dos vinhos (o vinho maduro apresenta, na esmagadora maioria dos casos, preços superiores ao verde). Por outro lado, não deixa de ser curioso que a compra de vinho maduro apresenta uma tendência global de quebra, enquanto a aquisição de vinho verde tem tendência a subir até aos meados do século.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de S. Bento da Vitória* (1626-1822)

Inicialmente, observa-se uma subida de custos com a importação de vinho maduro, que contempla os anos de 1719-1727. Findo este período e até 1736, os custos vão diminuir drasticamente (de cerca de 1 200 000 réis passamos para 300 000 – uma redução de 75%). De seguida, observa-se uma nova subida até 1742 (voltamos à casa dos 600 000 réis) e, por fim, uma última tendência de redução de custos com vinho maduro até meados do século.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de S. Bento da Vitória* (1626-1822)

No caso do vinho verde, a leitura do gráfico revela-se mais simples: uma primeira tendência, de subida sempre contínua das despesas com vinho verde (de 1719 a 1739) – justificável com maior necessidade de assalariados para as diversas obras realizadas no mosteiro – a que sucede um período de descida das despesas (de 1739 a 1749), igualmente contínuo. Importa sublinhar que, curiosamente, a tendência drástica para a queda da aquisição de vinhos maduros acompanha, no mesmo período de tempo, uma tendência igualmente importante na aquisição de vinhos verdes. É bem possível que o preço de mercado do vinho maduro tenha atingido valores elevados, que tornaram mais premente e necessário o consumo de vinho verde, mesmo entre os religiosos.

5.9 MOSTEIRO DE REFOJOS DE BASTO

“O Mosteiro de São Miguel de Refojos de Basto é uma daquelas impressionantes construções beneditinas em que o Norte de Portugal é fértil, em que o peso das memórias históricas e as qualidades do património construído se aliam à força do local, à paisagem robusta, ao carácter hierofânico do locus amoenus envolvente”

Vítor SERRÃO – in *Mosteiro de S. Miguel de Refojos: um despertar de memórias*, p. 13.

As terras de Basto abraçam e envolvem a majestade do Mosteiro de São Miguel de Refojos, considerado *“a obra mais monumental deixada pela Ordem Beneditina em Portugal. Contém um discurso a nível de arte e arquitectura, atingindo a construção a exuberância do estilo barroco rococó”*⁷⁹³. Ademais, trata-se de um templo cuja fundação primitiva deverá ser anterior à nacionalidade portuguesa e cuja comunidade monástica inicial se regia, possivelmente, pela *Regra de São Frutuoso* (séculos VI-VII), de acordo com os estudos de Geraldo Coelho Dias. Há, também, registos conventuais que são anteriores a 1050, período em que a Ordem Beneditina se instalou na Península Ibérica, com o patrocínio do Imperador Afonso VI de Leão e Castela⁷⁹⁴.

Certo é que o mais antigo documento que se refere a este monumental convento data de 1122 (sendo provável que a sua fundação possa ser anterior, já que em 1445 a abadia foi vítima de um grande incêndio que destruiu uma parte do cartório, tal como testemunham textos oficiais de D. Afonso V⁷⁹⁵) e que este possui carta de couto, dada por D. Afonso Henriques, do ano de 1131, por 900 moios, em benefício de D. Gueda Mendes (que, por sua vez, cedeu uma parte dos seus direitos aos beneditinos)⁷⁹⁶.

A data normalmente apontada para a construção do cenóbio românico é a de 1139. Quanto ao seu fundador, a questão ainda não está devidamente clarificada... Frei Leão de São Tomás, patriarca da historiografia beneditina, refere que *“o nosso P. Frey Bernardo de Braga teue pêra fi, que o fundarão os Barrofos, gente nobre, que começou de Dom Gomes Mendes Guedeão, & de fua mulher Dona Chamoia Mendes de Sousa*

⁷⁹³ SEQUEIRA, Maria Olga Portela Gonçalves de Paz – *A Igreja do Mosteiro de São Miguel de Refojos de Cabeceiras de Basto*. In *“Estudos em homenagem ao Professor Doutor José Amadeu Coelho Dias”*, vol. 2. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2006, p. 223-224. Também disponível em [URL: <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/4435.pdf>].

⁷⁹⁴ PEREIRA, Célia Nunes – *Igreja do Mosteiro de S. Miguel de Refojos de Basto: um dissipar da penumbra (contributo para o descortino e revalorização do seu património)*. In ASSUNÇÃO, Ana Paula e SERRÃO, Vítor (coord.) – *“Mosteiro de S. Miguel de Refojos: um despertar de memórias”*. Cabeceiras de Basto: Câmara Municipal, 2008, p. 27.

⁷⁹⁵ Diz a carta de D. Afonso V que *“que a elle [Mosteiro de São Miguel] ardera ora hua casa com quanto tinha em a quall se lhe queymarom todalas scripturas do dicto mosteyro assy privilegios como semthenças e cartas de mercees e outros per que ora homrrado privilligiado e defeso elle e seus caseyros.”* ANTT – *Livro 4º de Alem Douro*, fl. 206v. (citado por PEREIRA, Célia – *Op. Cit.*, nota 15, p. 63).

⁷⁹⁶ DIAS, Geraldo Coelho – *O Mosteiro de Refojos de Basto: história do monumento emblemático de Cabeceiras de Basto*. In *“Mínia”*, III Série, 10. Braga: ASPA, 2003, pp. 59-84.

irmã de Gonçalo Mendes de Sousa Copeiro Mor Delrey D. Afonso Henriques [...] ⁷⁹⁷. Este extracto estabelece, portanto – e mesmo que não estejamos na presença da família patronal que, na Idade Média e princípios da modernidade, terá dominado S. Miguel de Refojos – uma ligação inequívoca entre a fundação do mosteiro das terras de Basto e a alta aristocracia próxima do Rei Fundador.

D. Gueda Mendes, beneficiário do Couto de S. Miguel de Refojos – nome muito referenciado em documentação do Mosteiro – é nomeado por D. Afonso Henriques administrador das Terras de Celorico e Panóias entre 1132 e 1139. É, certamente, um dos primeiros grandes patronos do Mosteiro e uma figura cimeira no plano regional. Aliás, disso mesmo nos dá nota Frei Bento de Santa Gertrudes “*o velho Gueda Mendes seria descendente dos antigos Padroeiros [...] mas o que se colhe com toda a provavilidade dos Documentos referidos [do cartório do Mosteiro] he, que elle fundou hum novo Mosteiro, no sitio do antigo, o que os Monges delle lhe derão o Padroado, com obrigação de o reedificar e ser seu patrono, defensor, ou Ambasciador, o que elle dezimpinhou muito bem com a aquisição do couto, e outros muitos donativos, de que não temos noticias exactas, pela falta de Escripturas devoradas em vários incêndios, antes, e depois da nossa Reforma [...] ⁷⁹⁸*. Felizmente, para além da documentação, temos outros elementos que comprovam a ligação de D. Gueda Mendes ao Mosteiro de S. Miguel: uma das mais belas é um cálice, datado de 1152, que se encontra na colecção do Museu Machado de Castro (Coimbra) e que apresenta uma inscrição cinzelada que identifica a dádiva e o doador.

Por outro lado, o crescimento do edifício e das atribuições que o Mosteiro foi conquistando ao longo da Idade Média está atestado nas sucessivas cartas e documentos que são concedidos a São Miguel de Refojos de Bastos de D. Afonso II a D. Filipe III.

O ritmo de doações e de benesses ultrapassou, em muito, a restrita e elitista esfera do poder régio, a tal ponto que os monges de Refojos de Basto foram presenteados com as mais variadas ofertas de bens, terras e dinheiro da parte de legatários que ocupavam todas as posições na sociedade feudal ⁷⁹⁹.

Naturalmente, o crescimento consolidado do Mosteiro gerou rivalidades e disputas com os diversos senhores das Terras de Basto. Isto fez com que, entre os meados do século XIII e os inícios do XV, ambiciosos aristocratas procurassem assenhorar-se de alguns dos bens do cenóbio. Na centúria de quatrocentos – como já

⁷⁹⁷ TOMÁS, (Frei) Leão de São – *Benedictina Lusitana – tomo segundo oferecido ao nosso glorioso Patriarcha S. Bento* (tomo II). Coimbra: Officina de Manoel Carvalho, 1651 (Edição fac-similada da Imprensa Nacional Casa da Moeda, de 1974), p.

⁷⁹⁸ GERTRUDES, (Frei) Bento de Santa – *Noticia de Gueda Mendes, Padroeiro do antigo Mosteiro de São Miguel de Refojos de Basto e a sua descendência*. Lisboa: Bibliotheca Nacional, 1807, fl. 7.

⁷⁹⁹ PEREIRA, Célia Nunes – *Op. Cit*, 28.

vimos no caso de outras instituições monásticas – os abades comendatários (que poderiam – ou não – ser religiosos) serão os principais responsáveis pela gestão das casas monásticas. Contudo, o seu desconhecimento (no caso dos abades comendatários “civis”) do entorno da vida comunitária, da ligação do Mosteiro às suas atribuições espirituais e das determinações da regra de São Bento geraram um clima de tensão com a comunidade monástica, os caseiros e serviçais do Mosteiro.

Temos abades comendatários em Refojos de Basto desde 1426-1428, com a nomeação de D. Gonçalo Borges para o cargo – que, curiosamente, será mantido nas mãos da sua família durante os próximos 109 anos(!). Findo este período, a governação do Mosteiro será entregue ao infante D. Duarte, filho ilegítimo de D. João III (futuro Arcebispo de Braga). Com a morte deste abade, o lugar é dado ao monge Jerónimo Frei Diogo de Murça, antigo mentor do Infante, que acumulará o cargo de Abade de Refojos com o de Reitor da Universidade de Coimbra (1543-1555). A forma “*cobiçosa e calculista*” com que geriu o capítulo financeiro e económico do Mosteiro (tendo para o efeito obtido a devida autorização do Papa Paulo III, em 1549) levou-o a solicitar ao Sumo Pontífice que as rendas (vastas) de Refojos fossem canalizadas para a construção de dois novos colégios na cidade coimbrã: um primeiro beneditino e outro da Ordem de S. Jerónimo. Os excedentes (que certamente haveria) seriam canalizados para um terceiro colégio, encarregue de formar doze estudantes religiosos pobres. Naturalmente, esta reivindicação revoltou os monges de S. Miguel que, forçando o Abade a recorrer, novamente, à Santa Sé Vaticana, pediam que o processo de desagregação do Mosteiro fosse interrompido. Nesse sentido, foi dirigido um requerimento a Paulo IV no sentido de manter o Mosteiro com apenas 12 monges. Tal pedido foi deferido em 1555⁸⁰⁰.

A morte de Frei Diogo de Murça, em 1560, põe termo a um período bastante instável e conturbado na vida da comunidade, apesar da comenda ficar nas mãos de um familiar: o seu sobrinho D. João Pinto, cónego regrante de Santo Agostinho. Contudo, não por muito tempo... o novo abade comendatário alega que, no sentido de promover a reforma da Ordem de São Bento – da qual, recorde-se, não era membro – (e do Mosteiro, mais particularmente), renuncia ao seu cargo. Algum tempo depois, nos anos de 1566 e 1567, o Papa Pio V promulga a bula “*Regimni Universalis*”, segundo a qual é instituída a Congregação dos Monges Negros de S. Bento do Reino de Portugal, sendo o Mosteiro de São Martinho de Tibães definido como “*casa-mãe*” e grande base da Ordem em Portugal. São Miguel de Refojos de Basto será um dos 8 mosteiros que se

⁸⁰⁰ *Idem*, p. 29.

inscreve, de imediato, nesta Reforma que, entre outros elementos, implica o fim do regime de Abades Comendatários e a eleição de Abades por um período de 3 anos⁸⁰¹.

Em 1567, já de acordo com os novos preceitos reformistas, Frei Tomás do Touro é eleito o primeiro abade trienal de São Miguel de Refojos de Basto, empreendendo um grande esforço pessoal no sentido de levar à prática as novas determinações da Ordem de São Bento, apoiado nas resoluções da última sessão do Concílio de Trento (de Dezembro de 1563). Daqui em diante, nada seria como dantes⁸⁰².

Origem do vinho entrado em S. Miguel de Refojos

PROPRIEDADES DO MOSTEIRO DE REFOJOS COM VINHO

Propriedade	Freguesia
Passais	Cabeceiras de Basto
Rio Trutas	Cabeceiras de Basto
Ponte de Pé	Refojos de Basto
Riodouro	Riodouro
Dizimaria de Alvite	S. Pedro de Alvite
Dizimaria de Calvelos	Calvelos
Votos de Baúlhe	Arco de Baúlhe

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto* (1626-1822)

Uma vez mais encontramos um mosteiro beneditino que aproveitou plenamente a sua implantação regional para usufruir de uma produção vinícola de proximidade. Com excepção do lugar de Calvelos (freguesia de Soenga, concelho de Vieira do Minho), todos os restantes se situam no actual concelho de Cabeceiras de Basto, área primordial de implantação dos monges de Refojos de Basto.

A leitura do quadro mostra-nos, com grande significado, a importância que os dízimos das igrejas anexas ao Mosteiro (como Calvelos e Alvite) tinham na produção vinícola global. Podemos afirmar que, em praticamente todos os triénios em que temos dados (para o século XVII), o vinho destas prestações dizimeiras ultrapassa com algum significado o vinho dos passais:

ALMUDES DE VINHO DOS PASSAIS E DAS DIZIMARIAS (séc. XVII)

Triénio	Passais	Dizimarias
1647-49	650	2170
1650-52	740	2515
1653-55	365	2320
1662-64	900	1350
1665-67	870	2925
1668-70	906	2596

⁸⁰¹ *Idem*, p. 29.

⁸⁰² *Idem*, p. 29.

Mais: para que o Mosteiro estivesse mais perto destes centros produtivos, o “Estado” de 1644-46 informa-nos que existia uma adega na freguesia de Canedo de Barroso⁸⁰⁴ (actualmente no concelho de Ribeira de Pena) com o objectivo de recolher alguns destes frutos.

Um périplo pelas belas vinhas de Basto

Dando início ao nosso percurso pela documentação do Mosteiro de S. Miguel de Refojos de Basto, começamos pela análise de um trecho documental de 1616-28, no qual mandou o D. Abade beneficiar as vinhas, renovando-as em 2 anos de mais de metade das cepas que lhe faltavam. Diz ainda o texto que *"deve se mais o alugel de duas cubas que estão cheas de vinho que são de Joanna Vas de vinha nova, o qual alugel se a de pagar do mesmo vinho que nas cubas sta a rezão de dez por cento hua das quais sta na adega da casa outra na de paulos"*⁸⁰⁵. O recurso ao aluguer de pipas mostra que, neste início do século XVII, o Mosteiro de Refojos de Basto deveria ter problemas no fornecimento de materiais de tanoaria ou, em alternativa, muito vinho para poucos recipientes. Qualquer uma das hipóteses se nos afigura viável.

Em 1635-37, aplicaram-se muitos mergulhões nas vinhas e puseram-se 50 carvalhos com suas vides – a forma tradicional de aplicação das vides em “uveiras” trepando as árvores. Já no triénio de 1638-40 ficamos a saber que o Mosteiro possui *"vinhas no Tamega"* (fol. 2). Nestas vinhas, em virtude das bemfeitorias realizadas pelos responsáveis, *"ficam grageadas as vinhas e uveiras"*⁸⁰⁶.

Nos meados do século XVIII *"reformou-se em parte e reedificou de novo todo o socalco que corre de parte do pombal desde o outão do engenho pela beira do ribeiro até a vessada das abelheiras o qual consta de noventa e tres braças. Abriram-se de novo nas mesmas hortas quatro ruas e sobre se ornarem todas com fruteiras, vides e outras plantas e se fez uma latada com pilares de pedra"*⁸⁰⁷. Uma descrição cuidada e pormenorizada, que nos mostra a diversidade de árvores de fruto e o cuidado particular com a qualidade das ramadas. Em 1749-51, para além do plantio de vides e árvores de

⁸⁰³ Neste triénio só está contabilizada a Dizimaria de Calvelos.

⁸⁰⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto*, 1644-46.

⁸⁰⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto*, 1626-28.

⁸⁰⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto*, 1638-40.

⁸⁰⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto*, 1740-42.

fruto em abundância, fez-se uma nova latada “*que vai do presépio ate a Capela de S. Pedro*”⁸⁰⁸. Em Canedo, concertaram-se as tulhas e as cubas.

Caminhando para o final do século, em 1767-69, fez-se uma grande parte do muro dos passais “*por estarem inteiramente devassos*”⁸⁰⁹. Entrados já no século XIX (1809-1811), acrescentou-se à Eira em todo o seu comprimento uma vara de largura⁸¹⁰.

O destino do vinho verde produzido

UTILIZAÇÃO DO VINHO VERDE NO MOSTEIRO DE REFOJOS (1653-64)

Triénio	Ao Mosteiro	Ao Depósito	Para os Criados da Casa	TOTAL (Almudes)
1653-55	365	814	1416	2595
1659-61		240	1526	1766
1662-64	993	882	714,5	2589,5
Somas	1358	1936	3656,5	6950,5

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto* (1626-1822)

Se tomarmos como amostra de análise este conjunto de três triénios, podemos verificar que a grande maioria do vinho produzido na Abadia era para consumo dos criados e serviçais que colaboravam com os monges nos diversos trabalhos de manutenção do Mosteiro. Para além desta aposta clara na supressão das necessidades internas, S. Miguel de Refojos de Basto pensou também na valorização externa do seu produto e, desta forma, entregou ao depósito uma parte importante da produção no sentido de garantir a colocação do vinho nos mercados locais (normalmente feiras, sendo a de Refojos de Basto – realizada no “rossio” do Mosteiro – um local natural para esse movimento).

Sociologia do consumo

Se há mosteiro em que podemos adiantar alguns pormenores quanto à vertente sociológica dos consumos de vinho, esse é S. Miguel de Refojos de Basto. Em 1629-31 fala-se numa cuba de 100 almudes e numa pipa “*de que bebem os criados*”⁸¹¹. No mesmo triénio há nota de uma cuba grande e outra (com 40 almudes) “*de que bebe o Sancto Convento*”⁸¹². Apesar dos monges de Basto não esmiuçarem a natureza de um e outro vinho, não temos grandes dúvidas – até pela ausência de carreteiros e de

⁸⁰⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto*, 1749-51.

⁸⁰⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto*, 1767-69.

⁸¹⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto*, 1809-11.

⁸¹¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto*, 1629-31.

⁸¹² ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto*, 1629-31.

“conduções” de vinho do Douro (que já noutros mosteiros estudamos) – que se trata, num e noutro caso, de vinho verde.

No anterior triénio – 1626-28 – o Estado regista que *"com hua pipa de vinho verde que se vai bebendo [religiosos] com hua pipa de vinho verde que vao bebendo os criados, podera ser o vinho que fica nas onze cubas cheas novecentos almudes pouco mais ou menos"*⁸¹³. Os monges de Basto mostram ser apreciadores do vinho verde.

Na Adega de S. Miguel de Refojos

A primeira indicação a vasilhas data de 1644-46 quando *"correram-se todas as envasilhas velhas e ficam como se foram novas. Ficam as vinhas concertadas (em todo o triénio se fez muita bem feitoria). Plantaram-se muitas árvores e vides"*⁸¹⁴.

No triénio seguinte, o relator do “Estado” transmite uma importante informação: *"fez-se uma adega de novo. Ficam as vinhas podadas, cavadas e beneficiadas"*⁸¹⁵. Teremos que esperar pelo triénio de 1659-671 para termos informação mais detalhada sobre esta nova adega: *"emadeirou-se e beneficiou-se a adega: meteu-se uma trave, compraram-se tesouras novas, colmou-se toda de nova"*⁸¹⁶. Os materiais de construção usados na concepção da adega são, portanto, a madeira, o colmo e a pedra. O fortalecimento da estrutura com uma trave revelou-se, certamente, essencial à sua operacionalidade.

Em 1716-18 ficamos a saber ainda mais pormenores sobre esta “*adega nova*”: *"desentulhou-se a adega nova que fica debaixo do dormitorio"*. Desconhecíamos até aqui a sua localização, mas tal não nos surpreende, já que noutros mosteiros é escolhido o mesmo local (por baixo do dormitório) para instalação da adega (caso de Bustelo, por exemplo). No triénio de 1722-24 é a vez de se falar no lagar que se mudou do local primitivo para a zona contígua à adega⁸¹⁷.

Relativamente próximo do domínio directo do Mosteiro encontra-se a freguesia de Canedo do Barroso (hoje concelho de Ribeira de Pena) onde, em 1710-12, o Mosteiro decide fazer uma adega: *"comprou-se uma adega em Canedo para recibo do vinho da renda de Barroso"*⁸¹⁸. Em 1743-45, os monges de Basto começam a encarar a séria aposta de produção de aguardente como elemento a potenciar e desenvolver: *"comprou-se um alambique que se pos no engenho do azeite para destilar agua*

⁸¹³ ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto*, 1626-28.

⁸¹⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto*, 1644-46.

⁸¹⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto*, 1647-49.

⁸¹⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto*, 1659-61.

⁸¹⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto*, 1722-24.

⁸¹⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto*, 1710-12.

ardente”⁸¹⁹. Com um custo mais baixo e aproveitando o engenho do azeite como habitáculo privilegiado, o alambique pôde certamente encontrar espaço para dar corpo à sua missão. Os triénios de 1776-78 e 1779-81 são de reparações várias nas tulhas, vasilhas e latadas.

Em 1773-75 é feita uma casa onde se recolheria a renda da freguesia de S. Miguel de Refojos de Basto: *“fez-se uma casa para recolher a renda desta freguesia excelente a cancela do seco na entrada da feira que consta de uma grande adega para o vinho”*⁸²⁰. A criação de mais uma dependência da adega nas casas do recibo – onde se fazia a recepção das rendas e foros devidas ao Mosteiro – revelou-se de uma grande importância já que o grosso da produção vinícola da região, sendo em vinho verde mole, gerava muitos problemas de conservação do líquido, pelo que era necessário proceder ao seu tratamento imediato na adega ou à sua deposição num local adequado à conclusão da vinificação.

No final do século XVIII, mais propriamente em 1788-90, mais informações exaustivas sobre as obras realizadas na adega “de fora”: *“fez-se de barretes de abobada toda a adega e casa dos lagares: fizeram-se estes de novo com uma lagarice no meio com facilidade de os carros se despejarem nos mesmos lagares: um deles anda em doze pipas e o outro de dez para cima e a lagarice há de passar de cinco, e dentro na adega se fez a dorna em que se recebem as tres bicas, tudo de pedra grande e bem acabada”*⁸²¹. A administração do espaço foi uma das grandes virtudes dos religiosos beneditinos: os monges sabiam que era essencial que os carros que traziam as uvas dos passais, campos e leiras pudessem dar entrada na adega da forma mais conveniente possível. Sabiam também que era necessário que os lagares comportassem volume de líquido suficiente para uma vinificação satisfatória (daí que um dos lagares levava 12 pipas e o outro 10). Por último, esta nota fala-nos também nos materiais de construção usados – os quais já foram mencionados. Na adega “de dentro” também se fazem intervenções: *“no lagar de dentro se calcetou a rua que vai da cancela até a porta do lagar, com pedra miúda e se compuseram as paredes e socacos com uma cancela”*⁸²².

Por volta de 1815-17 nova (e última) referência à renovação dos vasilhames: *“puseram-se na adega seis cascos novos para o vinho maduro”*.

⁸¹⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto*, 1743-45.

⁸²⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto*, 1773-75.

⁸²¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto*, 1788-90.

⁸²² ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto*, 1788-90.

MEDIDAS DE CUBAS NO MOSTEIRO DE REFOJOS DE BASTO

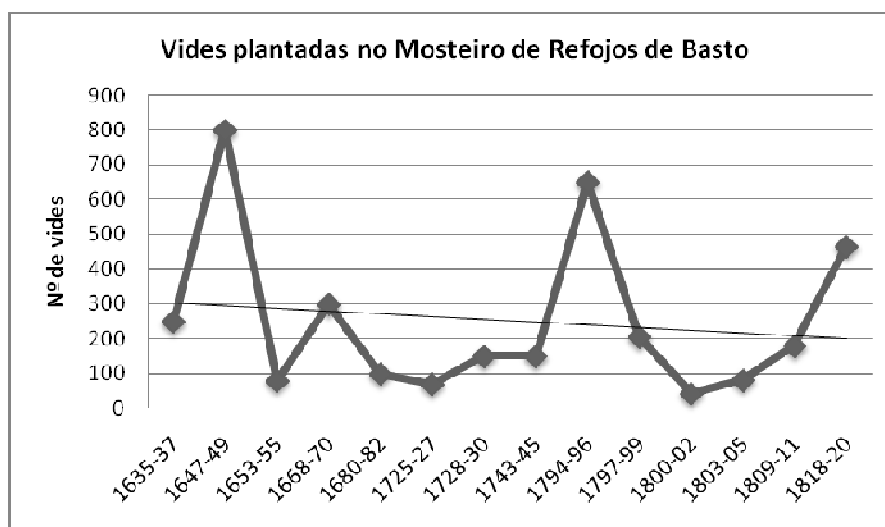
Triénio	Vasilhame	Capacidade
1644-46	Cuba	230 almudes
1650-52	Cuba	250 almudes

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto* (1626-1822)

O quadro apresenta duas possibilidades distintas de medida de capacidade das cubas onde era armazenado o vinho do convento. Como podemos ver, na curta duração, há uma variação de medida em cerca de 20 almudes num espaço de menos de uma década. Este dado vem reforçar a diferente leitura métrica que os mosteiros faziam dos recipientes e vasilhames, em função das suas necessidades.

Pés de videira plantados na cerca e passais

A dificuldade de formação de séries homogéneas, neste como noutros casos, é um dos grandes obstáculos que os “*Estados*” apresentam à investigação histórica. A descontinuidade dos dados não nos permite mais que uma leitura generalista e imprecisa na vasta silhueta temporal do Antigo Regime. De todo o modo, é possível perceber que o triénio de 1647-49 é muito bom, com um plantio de 800 pés de videira no domínio directo de S. Miguel de Refojos. Aparentemente, este marco não foi continuado nos triénios seguintes (o que se compreende) dada a necessidade de dar tempo aos 800 pés de videira para se desenvolverem na terra e, em caso de insucesso na formação de “estacas”, colocava-se com força a possibilidade de um plantio mais numeroso. Como isso não sucedeu, é bem possível que as cepas fossem boas e se tivessem desenvolvido de forma satisfatória. No extremo oposto, temos o triénio de 1800-02 – que inicia o século XIX – como o momento em que menos pés de videira foram plantados (43 no total). Curiosamente o primeiro quartel do século XIX é um período de expansão do plantio, o que pode também estar relacionado com o aumento das áreas de cultivo.

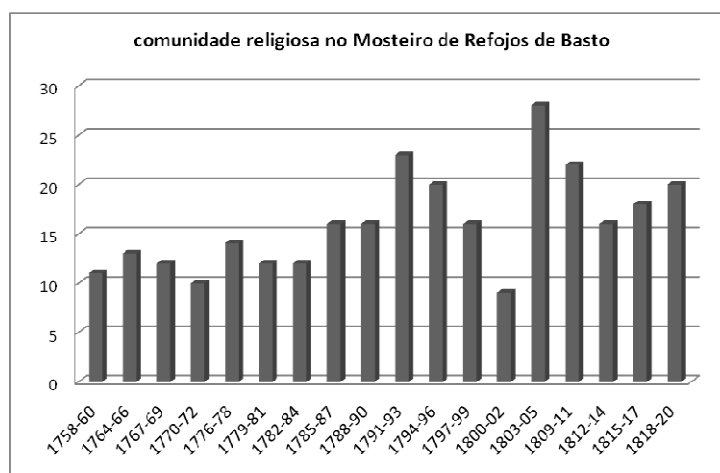


Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto* (1626-1822)

A distribuição do plantio no Mosteiro de Refojos de Basto é relativamente irregular tendo, ainda assim, dois importantes picos: 1647-49 e 1794-96. Ainda, assim, se analisarmos a linha tendência linear, verificamos que esta traduz um movimento global de descida que traduz a superioridade dos plantios mais modestos.

O Mercado

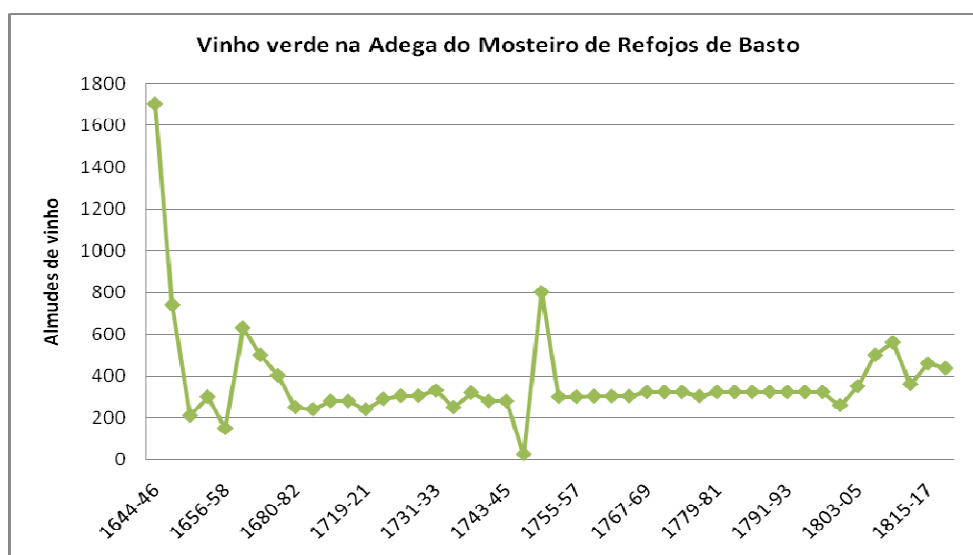
Faz-se referência constante à Feira de S. Miguel. É muito provável que uma boa parte do vinho do mosteiro fosse aqui vendido. Esta feira deveria localizar-se, com grande certeza, no terreiro fronteiro ao Mosteiro, como era costume. A proximidade só trazia vantagens para o mosteiro de Basto: facilidade de cargas e descargas, facilidade de entrada de dinheiros e de protecção de possíveis extravios, para além do conhecimento mais exacto do mercado local, suas necessidades e expectativas. Logo, por todo o exposto, somos favoráveis a esta localização que, se os dados empíricos não permitem por ora confirmar, a documentação pode ajudar a identificar.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto* (1626-1822)

A leitura dos dados apresentados evidencia um grupo monges que apresenta uma tendência de crescimento lento, mas consolidado e que se situa, para o período estudado, numa média de 16 religiosos. Trata-se de uma comunidade com um número bastante razoável. O gráfico mostra com grande nitidez que a evolução foi feita de “altos e baixos”, mas é possível desenhar uma tendência global favorável ao crescimento mais ou menos importante dos efectivos comunitários.

Vinho Verde na Adega

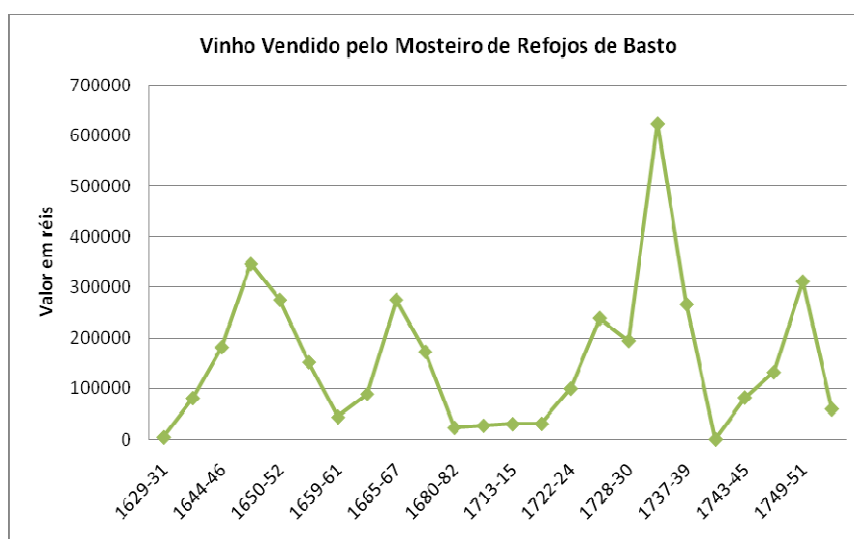


Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto* (1626-1822)

Um olhar sobre os quantitativos de vinho verde guardados na adega de Refojos de Basto mostra-nos que a implementação da política “estadista” de revisão trienal das

contas e intervenções realizadas no Mosteiro levou a uma afirmação dos chamados “*alcances*”, ou seja, quantidades esperadas de renda devida ao Mosteiro em cada triénio. Foi isso que aconteceu com o vinho verde guardado na adega de S. Miguel de Refojos – uma tendência para se configurar uma estabilização das quantidades de vinho, a partir do século XVIII, de forma que a análise dos números nos conduz a uma média global de 317 almudes de vinho (em todo o período estudado). Apenas no triénio de 1749-51 se verifica uma média superior – 800 almudes.

Venda de vinho ao exterior



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto* (1626-1822)

Começamos por referir que os “*Estados*” não nos esclarecem qual a qualidade (ou qualidades) de vinho que o Mosteiro de Refojos de Basto colocava no mercado para venda. No entanto, podemos avançar que, com grande probabilidade, não seria vinho cozido, já que no triénio de 1716-18 se juntam 200 réis de vinho cozido vendido⁸²³. Ora esta importância junta-se a que tipo de vinho? Na nossa opinião sincera, não temos grandes dúvidas que o vinho vendido seria, na sua esmagadora maioria, o mole – mais abundante e mais característico da exploração monástica.

O encaixe financeiro que a venda de vinho ao exterior proporcionou ao mosteiro (note-se que a operação mais elevada situa-se no triénio de 1731-33, quando a abadia factura 623 310 réis) não foi nada despicienda, pelo que poderá ter consistido numa estratégia consciente e consistente com a vontade de produzir para fora dos muros da cerca. Recorde-se que a média de dinheiro encaixado pelos monges beneditinos de S. Miguel no período estudado (1629-1754) foi de, aproximadamente, 156 225 réis.

⁸²³ ADB – *Estados do Mosteiro de Refojos de Basto*, 1716-18.

5.10 MOSTEIRO DE GANFEI

“O Mosteiro de Ganfei, como possuidor de várias terras, era um dos grandes proprietários do Alto Minho [...] constitui um caso paradigmático dentro da exploração agrícola do Alto Minho”

Célia TABORDA – O Mosteiro de Ganfei, pp. 219-220.

Situado no termo da vila de Valença e na margem esquerda do Rio Minho, o Mosteiro de Ganfei dista cerca de 5 km do centro de Valença. Desconhece-se a data da sua fundação – que se terá dado sob a égide da regra Frutuosiana ou, mesmo, pela iniciativa pessoal de São Martinho de Dume – mas sabe-se que foi, muito provavelmente, destruído pelas forças de Almansor no ano de 997 e reedificado em 1018 pelo patrocínio de Ganfrido, Ganfredo ou Ganfei. Este retrato é-nos traçado pelas fortes e apaixonadas tonalidades dos memorialistas dos séculos XVII (Frei Leão de São Tomás, na *“Benedictina Lusitana”*) e XVIII (Frei António da Assunção Meireles, que fez também *“Memórias do Mosteiro de Ganfei”*)⁸²⁴.

A existência de Ganfei é um dado que se reveste de alguma segurança, já que os monges tiveram o cuidado de preservar um espólio de relíquias considerável, ligadas a esta figura. Contudo, a informação que aponta este cavaleiro como refundador do Mosteiro deverá ser reequacionada. A fama de “São” Ganfei rapidamente ultrapassou as fronteiras do Couto e alargou-se à vizinha Galiza e às terras do noroeste peninsular, dado o seu poder de advogado contra a tosse⁸²⁵.

Quanto às referências documentais e aos dados que nos oferecem toda a segurança analítica, poderemos dizer que o primeiro texto que fala da existência do Mosteiro data do reinado de D^a Teresa (1112-1128) e refere-se a uma doação feita a Paio Guterres da Igreja de S. Paio de Mozelos (concelho de Paredes de Coura) com a condição expressa de o dito donatário, em caso de morte, fazer doação da referida igreja aos Mosteiros de Santa Maria de Oia e S. Salvador de Ganfei. No entender de Célia Taborda, o Mosteiro existe, pelo menos, desde o século XII, sendo muito possível que a data de 1080 se possa referir à fundação da casa e não à refundação, como é referido por Frei António da Assunção Meireles⁸²⁶. A sua condição de mosteiro do Padroado Real fez com que Ganfei ganhasse uma projecção inicial e um conjunto de bens fundiários e materiais advindos, essencialmente, da Casa Real, mas também dos seus fiéis. A

⁸²⁴ TABORDA, Célia – *O Mosteiro de Ganfei: propriedade, produção e rendas no Antigo Regime (1629-1683 e 1716-1822)*. Lisboa: Fragmentos, 1994, p. 15.

⁸²⁵ Idem *ibidem*, p. 15.

⁸²⁶ Idem *ibidem*, p. 16.

prosperidade económica da casa valenciana era já evidente em finais do século XII, tendo ajudado a povoar Valença com o pecúlio das suas rendas. O Mosteiro tinha à sua guarda religiosa e administrativa 4 coutos: Ganfei, Rebordãos, Porreiras e Vilarinho⁸²⁷.

No século XIV, Ganfei era um espaço marcante no Alto Minho, tendo sido local de pousada do Conde de Barcelos, D. Pedro (bastardo de D. Dinis), que no seu “*Livro de Linhagens*” nos dá notícia que aqui esteve durante 4 anos, quando o Rei Fernando IV de Castela ameaçou invadir Portugal. Não restam dúvidas que o Convento apresentava, nesta época, infraestruturas de qualidade, dignas de receber membros da Casa Real. A tradição refere que seria o mesmo Conde D. Pedro responsável pela segunda reedificação de Ganfei o que, segundo Célia Taborda, não é exacto. 30 anos volvidos da presença de D. Pedro em Ganfei, a comunidade debate-se com alguns problemas de natureza espiritual, sendo que os incumprimentos da regra eram frequentes. Os abusos perpetrados pelos patronos, a indisciplina monástica e a degradação da vida material foram algumas das causas mais fortes⁸²⁸.

Com a institucionalização dos Abades Perpétuos, o Mosteiro recupera algum do seu prestígio mas, em 1499, o Rei D. Manuel I decide doar o padroado da vila de Valença, com todas as suas terras, igrejas e mosteiros (como o Mosteiro de Ganfei, naturalmente) ao Marquês de Vila Real. O aristocrata transmontano vai então ser responsável pela nomeação dos Abades de Ganfei, optando por nomear para este importante posto membros da sua família. Com efeito, a acção dos comendatários de Ganfei inverteu a tendência positiva que se observara no abaciado dos dois últimos abades perpétuos. O último Abade Comendatário foi D. André de Noronha, que não passou à história com boa fama – era considerado “*dissipador e devorador*” – devido ao nepotismo que caracterizou a sua gestão⁸²⁹.

Apesar da criação da *Congregação dos Monges Negros de São Bento do Reino de Portugal*, em 1566 e das alterações que tal acontecimento provocou na orgânica monástica e na administração dos cenóbios – desde logo o fim das Comendas e dos Abades nomeados em função da posse dessas comendas – o Marquês de Vila Real não desistiu do seu padroado do Mosteiro de Ganfei. Em 1582, toma mesmo posse dele pela via da força “*saltando as grades do cruzeiro da Igreja de Ganfey, capitaneando gentes armadas [...] erão gentes de Valensa e vasalos do Marquês*”. Entretanto, todos estes tumultos agitaram sobremaneira a pacata vida dos monges. Foi proposta aos marqueses uma composição segundo a qual mediante a cedência de uma verba em dinheiro e de

⁸²⁷ Idem *ibidem*, p. 16.

⁸²⁸ Idem *ibidem*, p. 16.

⁸²⁹ Idem *ibidem*, p. 17.

algumas igrejas de sua apresentação, estes abdicavam dos seus direitos e depunham as armas. Segundo Célia Taborda *“finalizava, desta forma, uma administração turbulenta, cujo saldo foi a dispersão de parte notável do temporal do Mosteiro”*⁸³⁰.

A 5 de Maio de 1588 o Mosteiro retorna, definitivamente, para a posse da Congregação Beneditina Portuguesa, ainda que os litígios judiciais com os marqueses de Vila Real se prolonguem até ao ano de 1617. Com a soberania eclesiástica e administrativa nas mãos dos beneditinos, a Congregação procederá à nomeação de abades perpétuos e fará, doravante, o acompanhamento directo da gestão conventual, quer no espiritual, quer no temporal⁸³¹.

A lavoura vínica dos monges valencianos

As primeiras referências datam de 1626-28 e mostram-nos que a despesa com podas, cavas e trabalhos agrícolas foi de 52 029 réis⁸³². Certamente que o destaque que os *“Estados”* lhe atribuem representa um ano de intensa labuta nas vinhas.

Em 1635-37, o *“Estado”* refere-nos que ficou semeado um campo de centeio junto às vinhas. A coexistência de várias culturas na área arável é um factor que nos mostra a estratégia de diversificação de culturas que os monges de Ganfei prosseguiram. Nesta linha construtiva de uma estratégia agrária coerente e articulada, o Mosteiro promoveu o aumento gradual das áreas de vinhedo. Tomemos como exemplo a realidade de 1641-43 quando *“comprou-se uma vinha em mediatta a cerca do Mosteiro com suas cazas, toneis, lagar e deveza”*⁸³³. Esta compra possibilitou não apenas o crescimento da área de vinhedo, como também o aumento da capacidade vinificadora, não exigindo um investimento tão significativo quanto seria o da obtenção destes equipamentos de raiz.

Nos meados do século *“fez-se um vaso de cobre para o vinho do convento sustentou oito relligiozos e hum mais que aestio oito mezes para ministerio do Tombo”*⁸³⁴. No triénio seguinte *“reformaram-se as vinhas com bachelos novos onde faltavão e todos os annos se lançarão e mergulharão muitas”*⁸³⁵. O sublinhado do Estadista quando refere que *“todos os annos se lançarão e mergulharão muitas”* parece-nos, desde logo, um poderoso e evidente sinal de que o cuidado com as vinhas era levado muito a sério. Tanto que, no triénio de 1656-58, *“puseram-se nas vinhas seis*

⁸³⁰ Idem *ibidem*, p. 17.

⁸³¹ Idem *ibidem*, p. 17.

⁸³² ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1626-28.

⁸³³ ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1641-43.

⁸³⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1650-52.

⁸³⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1653-55.

centas cepas com raiz e mergulharam-se grande quantidade [...] e se fez da parte de fora da cerca hua calçada para entrarem por ella os enxurros para as vinhas”⁸³⁶. Para além de um inegável senso de produtividade, os religiosos de Ganfei procuraram um equilíbrio com a natureza. Nesta mesma época – coincidente com as Guerras da Restauração – alguns galegos aproveitaram-se da proximidade e da natureza fronteiriça das propriedades de Ganfei para se instalaram nas terras do Mosteiro “*afectando gravemente as suas lavouras de vinhos*”⁸³⁷. Até 1668 – data da paz final – as dificuldades espreitaram sempre...

Estes cuidados persistentes e reiterados levam a que 1660-62 “*concertaram-se as vinhas como se as plantara de novo*”⁸³⁸ tal foi a intervenção de monta realizada neste triénio. Relativamente ao século XVIII, mais precisamente em 1713-15, “*ficão as vinhas cavadas e arjoadas e as latas compostas de tudo o necessário*”⁸³⁹. Não há dúvida que as vinhas de Ganfei se apresentam dispostas em arjão e ramada.

O desenvolvimento desta política vitícola foi grande responsável pela afirmação de um néctar de qualidade. Segundo Célia Taborda “*o vinho das terras do mosteiro e da região em geral são de boa qualidade, incluídos no tipo de Monsão, são dos mais valiosos da província. Este vinho de tal forma foi apreciado que desde o século XVI começou a ser exportado. O mosteiro obtinha ainda melhores resultados das suas vinhas*”⁸⁴⁰. Apesar desta realidade descrita por Célia Taborda, tivemos ocasião de recolher o valioso testemunho de João Abel Cerqueira, experiente e qualificado produtor de vinho alvarinho na região de Monção e fundador da marca “*Quinta da Pedra*”⁸⁴¹ que nos aportou o seu conhecimento topográfico da Quinta de Ganfei – hoje propriedade de um grande grupo económico – para sublinhar que, em caso das vinhas terem estado tão expostas a norte como hoje se encontram, é difícil que ali se tenham desenvolvido vinhos da estirpe do Alvarinho.

Em 1722-24 faz-se vinha nova e reformaram-se inteiramente os muros da cerca. No triénio seguinte, plantaram-se diversos carvalhos com suas vides, à maneira minhota⁸⁴². Quanto a 1728-30 “*abaixarão-se muitos poços na vinha*”⁸⁴³ e três anos mais

⁸³⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1656-58.

⁸³⁷ OLIVEIRA, Aurélio de – *O País dos Verdes: de um prometedor início a uma menoridade historiográfica*. In “*Vinho Verde – História, Economia, Sociedade e Património*” (Actas do Congresso). Porto: APHVIN/GEHVID e Confraria do Vinho Verde, 2010, p. 82.

⁸³⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1660-62.

⁸³⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1713-15.

⁸⁴⁰ TABORDA, Célia – *O Mosteiro de Ganfei: propriedade, produção e rendas no Antigo Regime (1629-1683 e 1716-1822)*. Porto: Dissertação de Mestrado em História Moderna apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1993, p. 150 [URL: <http://repositorio-aberto.up.pt/handle/10216/14515>].

⁸⁴¹ Com quem tivemos ocasião de conversar, em Viana do Castelo, no passado dia 20 de Agosto de 2010 e a quem, desde já, agradecemos penhoradamente a sua experiência e sapiência nestes domínios de Baco.

⁸⁴² ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1725-27.

tarde “*fez-se uma grande lata entre o pomar e a vinha. Emadeirou-se de castanho a lata da estrebaria. Reformaram-se as vinhas abaixando-se muita parte dela. Plantaram-se castanheiros com vides*”⁸⁴⁴. A utilização de boas madeiras – neste caso de castanho – fez toda a diferença no aproveitamento das vinhas. Em 1740-42 “*fabricaram-se as vinhas [...] e do bom trato que se lhes deu se conhecem o fruto que recebeu*”⁸⁴⁵. A aplicação de bemfeitorias nas vinhas parece ter dado bom rendimento aos monges valencianos, visível e sensível não só na qualidade do fruto (uvas), mas também do produto final (vinho).

Nos meados do século (1743-45) “*fez-se uma poça grande para regar os prados, hortas e passais, levantou-se o muro da cerca que os invernos arruinaram*”⁸⁴⁶. Os cursos de água eram essenciais para a qualidade da produção agrícola, pelo que era importante acautelar o seu regular abastecimento em todas as diferentes áreas de cultivo destinadas ao domínio directo do Mosteiro de Ganfei. No triénio seguinte, a Eira foi cavada em 5 ou 6 palmos para ficar direita.

Em 1749-51 “*fizeram-se nas vinhas muitos poços aonde se mergulharam muitas vides e nestes poços se lançaram trezentas e duas varas de vide*”⁸⁴⁷. Um dos grandes sucessos destes poços residia na sua correcta irrigação, pelo que a chegada de água de S. Vicente através do aqueduto que os monges fizeram em 1752-54 se revestia da maior importância. Neste mesmo triénio “*plantaram-se sessenta e oito carvalhos, alguns para vinho, outros para lenhas*”⁸⁴⁸.

O investimento no alargamento da área de vinhedo no triénio de 1755-57, contemporâneo do grande terramoto de Lisboa, é assinalável. Tomamos a liberdade de dar palavra à fonte: “*fizeram-se uma latada de novo que principia na costa das Cortes e corre pelo muro do terreiro até a quina defronte do cruzeiro e continua até ao fim da vinha do outeiro; tem de comprido a dita latada quinhentas e quinze varas, ornadas com cincoenta esteios de pedra, cada um em distancia de doze palmos, ligada toda com suas correntes, tecida com caibros, tudo de castanho. Fez-se outra latada da parte da Igreja que principia na fonte da carranca e continua pelo muro do terreiro acima até a quina que faz com o terreiro e vai acabar na vinha da calçada tudo na mesma forma e correspondencia da latada acima*”⁸⁴⁹. Quem está à entrada do terreiro do Mosteiro de Ganfei, junto ao cruzeiro, apercebe-se com rigor da localização desta vinha, junto ao

⁸⁴³ ADB – Estados do Mosteiro de Ganfei, 1728-30.

⁸⁴⁴ ADB – Estados do Mosteiro de Ganfei, 1731-33.

⁸⁴⁵ ADB – Estados do Mosteiro de Ganfei, 1740-42.

⁸⁴⁶ ADB – Estados do Mosteiro de Ganfei, 1743-45.

⁸⁴⁷ ADB – Estados do Mosteiro de Ganfei, 1749-51.

⁸⁴⁸ ADB – Estados do Mosteiro de Ganfei, 1752-54.

⁸⁴⁹ ADB – Estados do Mosteiro de Ganfei, 1755-57.

muro da cerca que ainda hoje preserva a marca do domínio directo do Mosteiro. Apesar do alto muro – hoje respeitante a propriedade particular⁸⁵⁰ – não nos permitir ver se há vinha “do lado de lá”, uma visita ao cemitério paroquial e às traseiras da igreja conventual mostram-nos, ainda hoje, uma importante área de vinhedos (anteriormente produzida com a marca “*Convento de Ganfei*”, mas que hoje já não ostentam o edifício monástico no rótulo⁸⁵¹) que evoca, com precisão, o labor vínico destes beneditinos valencianos que se instalaram no berço de S. Teotónio.

Em 1761-63 começamos com uma referência à tradicional viticultura das “*uveiras*” que o Mosteiro não abandonará: “*puseram-se noventa e três carvalhos com suas vides*”. Por outro lado – e no mesmo triénio – “*pos-se uma lata nova no lameiro defronte da cela dos prelados e se levantou outra a roda da vinha da carranca e no mesmo sitio se acrescentou a vinha*”⁸⁵². O crescimento exponencial das áreas de vinhedos – consolidada nesta segunda metade do século XVIII – prossegue no triénio de 1764-66, quando “*fez-se uma lata sobre a ribanceira que corre entre o campo do forno e campo da chã*”⁸⁵³. Em 1782-84 são plantados 47 carvalhos para lhes serem colocadas vides em redor⁸⁵⁴.

Caminhando para o termo da centúria (1785-87) regista-se que “*acabou-se a rua da Latada*”⁸⁵⁵. No triénio seguinte, como veremos em seguida, planta-se mais de um milhar de pés de videira, possivelmente muitos deles nesta nova “rua” das latadas – o que poderá também explicar a grande concentração de plantios neste triénio. No último triénio do século XVIII (1797-99) “*levantaram-se duas latadas na horta que correm ao longo do Mosteiro com catorze esteios novos cada um quinze palmos*”⁸⁵⁶. A esta obra seguir-se-á, em 1800-02, a realização de numerosos enxertos de vides com vista à optimização da produção e ao fortalecimento intrínseco das videiras⁸⁵⁷.

Quanto ao século XIX – e apesar de só possuímos dados estatísticos e qualitativos até 1820 – regista-se a realização de “*um muro novo na cerca junto ao Moinho para segurar a terra do Campo da Vinha*”⁸⁵⁸. Os “*Estados*” de 1812-14 confirmam, com precisão, que a necessidade de reforçar a produção vinícola foi uma

⁸⁵⁰ A Quinta e as dependências conventuais são propriedade do grupo RAR (Refinarias de Açúcar Reunidas).

⁸⁵¹ Informação que nos foi transmitida, “*in loco*”, pelo Reverendo Padre Dr. Gonçalo do Vale, também Arcipreste, Pároco de Ganfei. Encontramos mais alguma informação num sítio especializado em vinhos: [URL: <http://www.lusawines.com/vinho.asp?ref=270>], consultado a 15 de Maio de 2010.

⁸⁵² ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1761-63.

⁸⁵³ ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1764-66.

⁸⁵⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1782-84.

⁸⁵⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1785-87.

⁸⁵⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1797-99.

⁸⁵⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1800-02.

⁸⁵⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1806-08.

realidade extensível ao século XIX: “fizeram-se dois grandes socalcos, fortes e seguros, em altura de quinze palmos e duzentos e trinta de comprimento, com os quais se aproveitou muita terra e se aumentou o vinho de que o Mosteiro necessita, pois que ficão ambos guarneidos de videiras de raiz em todo o comprimento. Aumentaram-se muito as vinhas fazendo provagens e pondo mesmo vides de raiz em grande quantidade e por todos os anos”⁸⁵⁹.

Esta política vinhateira manter-se-á nos triénios seguintes, nos quais a cobertura das áreas que ainda apresentavam “clareiras” na sua cobertura vínica será uma das maiores prioridades: “fizeram-se de novo as duas latadas. Concertou-se o muro da cerca. Aumentaram-se muito consideravelmente as vinhas em todos os tres anos enchendo-se todos os claros ou faltas não só com as velhas que se abaixarão, mas plantando-se videiras nossas de raiz, sendo o numero destas só neste último ano cento e dezoito dúzias. Igual reforma se fez nas uveiras e latadas aumentando e multiplicando umas e outras”⁸⁶⁰.

Trabalhos na Adega de Ganfei

Em 1626-28 “fez-se uma adega de cincoenta palmos de comprido e vinte e nove de largo de baixo de todo o dormitório e se lhe abrirão duas luses para a parte do Norte a qual se desentulhou para ficar fria e debaixo da terra com hum pillar grosso de pedraria em o meo. Junto della se poserão dous lagares os quais se fiserão quasi de novo pello muito que se reformarão”⁸⁶¹. A preocupação com a obtenção de uma temperatura fresca na adega parece-nos ser uma das informações mais interessantes e curiosas deste trecho documental. Por outro lado, a clareza da descrição quase que nos deixa antever uma leitura topográfica do espaço da adega. A colocação de dois lagares é também factor importante. No plano dos vasilhames “poseram-se na adega quatro toneis de tres pipas cada um”⁸⁶² no triénio de 1665-67. Quanto ao material guardado na adega totalizava, em 1680-82 (último triénio de que temos registos para o século XVIII) 8 tonéis, 5 pipas, 3 quartinhos, 2 pipotes e 1 dorna⁸⁶³.

Uma vez entrados no século XVIII, em 1713-15, há registo que na adega “fizeram-se tres portas novas” (uma das quais na adega com seu cadeado). Quanto a recipientes e material de vasilhame ficam 7 tonéis, 6 pipas e 2 meias dornas. Em 1740-

⁸⁵⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1812-14.

⁸⁶⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1815-17.

⁸⁶¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1626-28.

⁸⁶² ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1665-67.

⁸⁶³ ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1680-82.

42, “*compôs-se uma loge por baixo da dispensa em forma que serve de Adega*”⁸⁶⁴ e em 1749-51 foi a vez de se fazerem 2 tonéis novos e uma tinhalha⁸⁶⁵.

Quanto ao fabrico de aguardente – uma realidade em Ganfei – em 1764-66 “*pôs-se no engenho do azeite um capacete e bicha de cobre para fazer aguardente*”. O aproveitamento das estruturas produtivas mostra bem a gestão rigorosa e controlada operada pelos religiosos de Ganfei no Antigo Regime. O triénio de 1779-81 é de intensa actividade no respeitante a obras e melhoramentos em todo o Mosteiro, sendo curioso verificar que é um triénio em que a adega do Mosteiro vê aumentar o seu alcance de pipas de vinho (de 9 para 10,5) “*das vinhas da casa*” em mais um espécime e meio. Certamente sinal de mais jornaleiros e moços que se alimentavam, preferencialmente, de vinho verde produzido em terras de Ganfei.

Quanto ao triénio de 1809-11, é um momento de particular e intensa actividade na adega do Mosteiro de Ganfei: “*na Casa da Adega se aprontou o lagar, fez-se um sobrado para guardar o Bacalhau e outros despejos. Fez-se um tonel de oitenta almudes e dois de setenta cada um. Pôs-se uma tinhalha em que se podem pisar de vinte e cinco a trinta almudes de vinho; puseram-se mais dornas uma para a bica do lagar e duas pipas carreteiras. Um funil grande de folha para deitar o vinho nos tonéis. e umas balanças grandes para os pesos competentes*”⁸⁶⁶. A realização da tinalha – em complementaridade com os lagares já existentes – revelou-se, certamente, de uma enorme utilidade no tempo das vindimas, em que todo o espaço para descarregar uvas foi certamente necessário. Por outro lado, o investimento nos recipientes e nas medições apenas confirma uma tendência há muito delineada na qualificação da gestão vinícola.

Em 1815-17, “*pos-se na adega uma pipa carreteira e dois pipos de carga com arcos de ferro*”⁸⁶⁷. A realização deste investimento mostra, de forma poderosa e clarividente, a necessidade de movimentar o vinho produzido – certamente para o exterior do Convento. Não nos parece crível que houvesse necessidade de realizar estes melhoramentos apenas para que as pipas se movimentassem no interior da cerca monástica... os monges eram demasiado zelosos dos seus “cabedais” para fazerem investimentos arriscados e, mesmo, inúteis (ou de utilidade duvidosa).

⁸⁶⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1740-42.

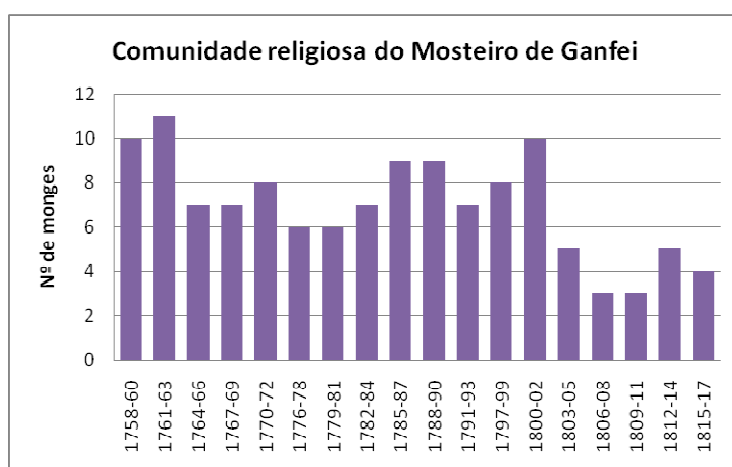
⁸⁶⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1749-51.

⁸⁶⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1809-11.

⁸⁶⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1815-17.

A comunidade religiosa de Ganfei (1758-1817)

De acordo com os dados apurados no final de cada caderno de “*Estados*”, a comunidade de Ganfei não era muito numerosa – apenas no triénio de 1761-63 excede os 10 monges. De resto, a média obtida para o período em estudo é de cerca de 6 monges. O período das invasões francesas é aquele em que a comunidade é menor (3 monges), por oposição ao já citado triénio de 1761-63 em que Ganfei apresenta mais religiosos (11 monges). Apesar da irregularidade dos dados não permitir construir uma tendência sustentada, não podemos deixar de observar que, com a exceção da entrada de um ou outro religioso (noviço), o Mosteiro não aposta grandemente no seu crescimento, tendendo até para ver sair monges das suas fileiras.

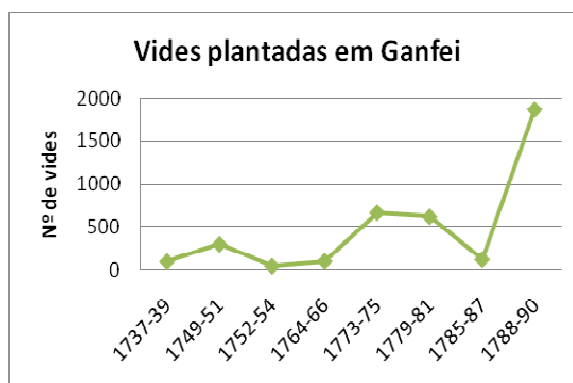


Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei* (1626-1822)

Videiras plantadas

Apesar da escassez de dados numéricos consistentes não permitir, uma vez mais, a formação de séries de dados, gostaríamos de trazer ao conhecimento do leitor o número de pés de videira ou de varas de vide plantadas entre os séculos XVIII e XIX. Note-se que, em muitos triénios, os Estadistas registam a seguinte informação “*plantaram-se muitas vides*”, que não nos deixa perceber a evolução no plantio – o que dificulta a formação de séries. Se entre 1737 e 1773, os plantios não superam os 600 pés (ou varas) de videira, é notório referir que o triénio de 1788-90 eleva os números até à cifra de 1867 pés (quando no triénio anterior, 1785-85, o valor tinha sido de apenas 125 pés). Um crescimento absolutamente único e espetacular que pode estar perfeitamente relacionado, como já referimos, com a abertura da “*rua das latadas*” nas hortas do

Mosteiro e a necessidade de cobrir uma vasta área de terreno agrícola com vinhedos. No período global estudado, a média de plantios de 479 vides.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei* (1626-1822)

Quanto ao número de poços realizados no solo agrícola para a implantação de vinhedos, temos alguns dados para a segunda metade do século XVIII. A sua leitura global (note-se que estamos a falar de uma curta amostra de três triênios – os únicos em que são dados elementos numéricos precisos) revela uma tendência para a estabilização do número de escavações, numa média de cerca de 159 movimentos:

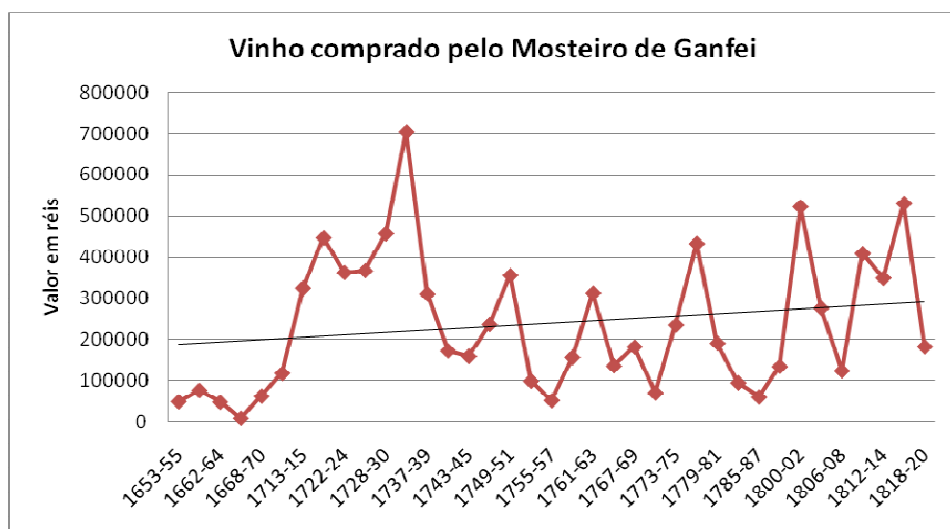
Nº POÇOS NA VINHA FEITOS EM GANFEI (1755-57 E 1773-81)

Triénio	Poços na vinha
1755-57	139
1773-75	141
1779-81	198
média	159,3333333

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei* (1626-1822)

A compra de vinhos

Os religiosos de Ganfei – tal como os restantes colegas do Entre Douro e Minho – tiveram que recorrer à compra de vinhos ao exterior com o intuito de satisfazerem os consumos tanto dos religiosos, quanto dos colaboradores internos e externos ao convento. O triénio em que se realiza um investimento menor é 1665-67, no qual se gastaram 9.925 réis na compra de vinho. No sentido contrário, é no triénio de 1731-33 que se gastam mais recursos monetários com a compra de vinho, mais exactamente 704.622 réis. Apesar da dificuldade na construção de uma série homogênea se manter, os triênios que apresentam dados entre 1653 e 1820 permitem que se obtenha uma média de cerca de 238.956 réis com gastos na aquisição de vinho ao exterior.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei* (1626-1822)

A leitura do gráfico evidencia as diferentes necessidades sentidas pela comunidade monástica de Ganfei ao longo dos tempos – ora elevadas, ora modestas, em função da produção própria do Mosteiro e das necessidades dos religiosos (dada a dimensão do corpo de clérigos). Não sendo uma comunidade muito elevada, temos que ter em consideração que a variável “preço do vinho” pode ter aqui um peso particular.

Importa referir que os estadistas não esmiúçam que tipo de vinho é comprado (se maduro, se verde), pelo que neste aspecto nada podemos obter. Por outro lado, ficamos a saber que nos triénios de 1662-64, 1743-45, 1746-48, 1761-63, 1812-14 e 1815-17 a despesa apurada contempla a compra de vinho e vinagre. Em 1755-57, há que retirar do valor global 960 réis que respeitam à compra de aguardente. No último triénio estudado (1818-20) há uma quebra acentuada. Porém, como tendência geral, podemos verificar que, na globalidade do período estudado, há uma tendência linear de subida dos custos com a aquisição de vinhos.

Vinho dos Passais

A produção de vinho nos passais de Ganfei foi generosa nos 3 triénios em que possuímos dados para o século XVII – 32 pipas (em 1632), 31 (em 1644) e 26 (em 1650). Trata-se de quantidades apreciáveis – não nos esqueçamos que estamos a falar, no caso destes dados, de quantitativos anuais e não trienais – e que podem fazer indiciar que a produção vinícola era um dos grandes trunfos do Mosteiro de Ganfei na sua gestão fundiária. Relativamente ao século XVIII, importa destacar o ano de 1755 como verdadeiramente único: 34 pipas produzidas neste período. Na mesma época em que a

cidade de Lisboa e uma parte substancial do país vivem os horrores do grande terramoto, o Mosteiro de Ganfei vê as suas vinhas darem abundante e generoso fruto.

Teremos que esperar pelo ano de 1773 para que o Mosteiro obtenha uma colheita tão abundante: 30 pipas anuais de vinho verde. Como nota final, destacamos a excepcional produtividade dos passais de Ganfei no que se refere à produção vinícola, com uma média de 22 pipas/ano para o período estudado.

PRODUÇÃO DE VINHO NOS PASSAIS (sécs. XVII-XVIII), em pipas

Anos	Nº de Pipas
1632	32
1644	31
1650	26
1716	19
1743	25
1746	25,5
1748	8
1752	29
1755	34
1758	19,5
1761	14
1764	20
1767	21
1770	13
1773	30
1776	13,5
1780	27,5
1783	11
média	22,16666667

Fonte: TABORDA, Célia – *Op. Cit*, p. 151.

Valor do vinho no depósito

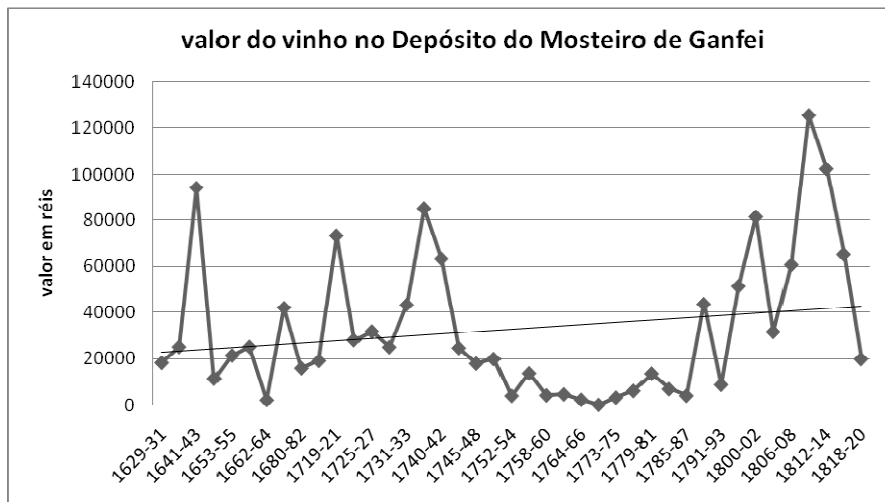
Não sendo possível dizer que todos os valores que aqui se apresentam são relativos à venda de vinho ao exterior, devemos precisar que os 11.560 réis de 1647-49 são relativos a “vinho vendido a vários preços”⁸⁶⁸. Nos restantes triénios podemos apenas saber se os preços lançados no São Miguel (29 de Setembro) são relativos a vinho dos foros ou vinho da dizimaria (dízimos das freguesias em que o Mosteiro de Ganfei era senhor) ou do vinho “sabido” dos passais e rendas da casa.

VALOR DO VINHO NO DEPÓSITO (sécs. XVII e XVIII), em réis

Triénio	Vinho da Dizimaria	Vinho Sabido	Vinho de Foros
1653-55	12660		
1656-58	25190		
1662-64		2400	

⁸⁶⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei*, 1647-49.

1665-67	34560 ⁸⁶⁹		
1719-21	33920		
1731-33		43503	
1737-39			84890
1740-42		63409	
1743-45		24684	
1749-51		19986	
1752-54		4200	
1809-11		125290	



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Ganfei* (1626-1822)

Gostaríamos também de explicar o nosso critério na obtenção dos valores que apresentamos – recorreremos ao somatório global de todas as quantidades de vinho (dizimaria+passais+sabido+foros) no sentido de obter um montante global que nos permitisse uma análise mais lata e transversal. O gráfico apresentado evidencia uma tendência linear de valorização do vinho de Ganfei em todo o período estudado. Poderá este facto estar relacionado com a estirpe superior do vinho – neste caso Alvarinho?

Uma das leituras interpretativas que se nos afigura mais viável perante os dados de que dispomos é que o valor global do vinho de produção própria (ou indirecta) do Mosteiro de Ganfei em comparação com a despesa que foi feita em vinho que analisamos na rubrica anterior. Cumpre dizer que, possivelmente, os preços diminutos podem estar relacionados com quantidades menos expressivas de vinho ou, num ângulo distinto de análise, com vinhos de preços mais baixos. Ainda assim, importa que não avancemos leituras precipitadas, dado que uma boa parte das terras de Ganfei se encontra na região do chamado “vinho de Viana” ou “de Monção” (da casta Alvarinho). Uma vez mais, o facto das fontes não mencionarem a qualidade de vinho impede-nos de avançar uma análise mais sustentada e fundamentada para as nossas hipóteses.

⁸⁶⁹ NOTA: valor que também inclui vinho dos passais (nota do Estadista).

5.11 MOSTEIRO DE MIRANDA

“O “Mosteiro Velho” foi fundado talvez no século XII, embora a primeira menção documentada seja de 1207, vindo a ser deslocado para o alto do monte, lugar onde permaneceu desde o século XIII.”

Bernardo Vasconcelos e SOUSA (dir.) – *Ordens Religiosas (...)*, p. 77.

A sua fundação deverá datar do século XII (apesar da primeira menção documental ser de 1207), no lugar do Mosteiro Velho, ligeiramente distante do local onde actualmente se ergue a igreja conventual. No mesmo ano de 1207 recebe carta de Couto das mãos de D. Sancho I, tendo sido alvo de sucessivas benesses nos reinados de Afonso II e Afonso III. É referenciado, no testamento de D. Afonso II, como *Santa Maria Admiranda* – certamente pela paisagem que se usufrui da sua visita.

Em 1320, pertencia ao Bispado de Tui (Terra de Valdevez) e no catálogo das igrejas, comendas e mosteiros do Reino foi taxado em 200 libras (a mesma quantia que o vizinho mosteiro cisterciense de Ermelo). O Abade gozava de vastos direitos jurisdicionais em toda a área do Couto, mas a comunidade foi sempre pouco numerosa em efectivos, contando, normalmente, com 3 monges e o Abade. No tempo de Frei Melchior de São Gregório, o Mosteiro de Miranda tinha quatro religiosos, entre os quais o abade, que apresentava no seu triénio um monge sub-diácono para curar as almas da freguesia. O Mosteiro tinha a renda anual de seiscentos mil réis, incluindo a dizimaria da freguesia. O edifício podia acolher oito monges. As irmandades do Santíssimo Sacramento, de Nossa Senhora do Rosário, das Almas, de São Bento, do Nome de Deus, de São Sebastião estavam erectas nas capelas colaterais e do corpo da igreja do Mosteiro. Na freguesia do Mosteiro havia ainda as capelas de Nossa Senhora dos Remédios, de Santo António, do Apóstolo São Tiago, cuja administração e fábrica pertencia a seculares.

A crise do século XIV (que se prolongou para o XV) afectou particularmente este mosteiro, que, em 1417, se encontrava sem qualquer monge. A crise foi de tal ordem que, entre 1495 e 1588 o mosteiro caiu, facilmente, na mão de Abades Comendatários. Em 1549 o Mosteiro não tinha qualquer monge. A Congregação Beneditina tomou posse do Mosteiro por renúncia do último comendatário, Pedro Dias Carneiro e, em 1599, é eleito o primeiro abade trienal⁸⁷⁰.

⁸⁷⁰ Esta memória histórica foi elaborada com base nos dados recolhidos em SOUSA, Bernardo de Vasconcelos e (dir.) – *Ordens Religiosas (...)*, p. 77 e no apontamento histórico do fundo do Mosteiro de

Em 1626-28, recentemente empossado para dirigir a comunidade religiosa de Santa Maria de Miranda pelo período de um triénio, D. Martinho de Almada “*achou hum quarto de vinho botado*”⁸⁷¹. No triénio de 1629-31 o Estado respectivo regista que a Igreja de Miranda rende uma pipa de vinho e dezassete canadas⁸⁷².

Por outro lado, o referido abade D. Martinho de Almada mandou plantar 25 árvores de castanheiros e carvalhos, grandes aliados de condução da vinha tradicional de Entre Douro e Minho em “enforcado”. Este esforço prosseguirá nos triénios seguintes, a ponto de, em 1635-37, se dizer que “*nas devezas se puserão dozentos pes de arvores entre carvalhos e castanheiros, e todo fica semeado de carvalhos e muitos já nascidos por ter a casa muita necessidade de devezas e madeira*”⁸⁷³. Em 1656-58 “*fez-se hua lata*”⁸⁷⁴. Obra de grande utilidade para o aumento do potencial vinícola do Mosteiro, além do acréscimo que proporciona na vertente estética.

Entrados no século XVIII, destacamos algumas notas de gestão agronómica. Em 1719-21 “*fizerão-se duas cancellas para serventia dos passais; repararão-se os sucultos dos campos*”⁸⁷⁵ – estas obras revelaram-se essenciais à segurança das instalações agrícolas e ao sucesso e prosperidade dos vinhedos. Em 1728-30 “*fizerão-se dous arados*”⁸⁷⁶ e “*fizerão-se a volta das ortas latadas pondo algumas vides de novo*”⁸⁷⁷.

Em 1731-33, a paisagem agrária vai-se povoando de vinhedos: “*acabarão-se as latadas por todo o circuito da horta e pumar. Fez-se hua deveza nova no monte em que se puzerão setenta e tantos carvalhos*”⁸⁷⁸. Dez anos depois, os plantios de árvores frondosas continuam: “*plantarão-se oitenta e cinco castanheiros e trezentos e oitenta carvalhos e alguas estacas de salgueiro e no pumar trinta enxertos*”⁸⁷⁹. A disparidade de pesos e medidas parece ser outro elemento que preocupa os monges beneditinos de Miranda, já que em 1749-51 “*fizerão-se duas medidas de novo aferidas na villa de Ponte de Lima para com ellas se medir o pão nas feiras. Reformou ce o pomar com*

Miranda, disponibilizado na página do Arquivo Nacional da Torre do Tombo, consultada a 20 de Agosto de 2010 [<http://digitarq.dgarq.gov.pt/default.aspx?page=regShow&ID=1459304&searchMode=1>].

⁸⁷¹ ADB – Estados do Mosteiro de Miranda, 1626-28.

⁸⁷² ADB – Estados do Mosteiro de Miranda, 1629-31.

⁸⁷³ ADB – Estados do Mosteiro de Miranda, 1635-37.

⁸⁷⁴ ADB – Estados do Mosteiro de Miranda, 1656-58.

⁸⁷⁵ ADB – Estados do Mosteiro de Miranda, 1719-21.

⁸⁷⁶ ADB – Estados do Mosteiro de Miranda, 1728-30.

⁸⁷⁷ ADB – Estados do Mosteiro de Miranda, 1728-30.

⁸⁷⁸ ADB – Estados do Mosteiro de Miranda, 1731-33.

⁸⁷⁹ ADB – Estados do Mosteiro de Miranda, 1740-42.

enxertos”⁸⁸⁰. No triénio seguinte, os monges estadistas, observadores privilegiados da realidade do Mosteiro anotam que “*ficão as hortas cultivadas e as latas compostas*”⁸⁸¹.

A compra de plantas para serem aplicadas nas terras do Mosteiro foi outra linha prioritária de actuação da casa monástica: em 1758-60 “*deu para carvalhos de planta dois mil novecentos e noventa reis*”⁸⁸². Em 1779-81 “*comprouse hua bouça junto a nossa deveza defronte do Mosteiro pella grande utilidade e nececidade que há para se lançarem as bestas ao pasto e por este fim se comprou com as clarezas que ficão no Cartorio [...] Fizerão-se varios instrumentos para a lavoura [...] Crece mais hua pipa de vinho de luctuosa de hum prazo que se ronovou [...]*”⁸⁸³. O alargamento das áreas de cultivo poderá ter tido efectivos reflexos na produção de vinho, já que os alcances – ou seja, a diferença entre o vinho produzido e o vinho consumido – aumentam de 3 para 4 pipas na passagem de 1776-78 e 1779-81.

No triénio de 1782-84 temos nota de uma informação bastante relevante para o nosso estudo: “*plantarão-se muitas vides, alcansou-se ordem da Camera dos Arcos para todos os moradores tambem plantarem*”⁸⁸⁴. Repare-se que esta determinação da Câmara dos Arcos evidencia a vontade de transformar o município numa região voltada para a produção vinícola, aproveitando o potencial do saber monástico para alcançar este desiderato. Por outro lado, esta determinação mostra ainda o potencial vinícola que autarquia encontra neste concelho, com boas vertentes e boa exposição.

Relativamente aos plantios, o triénio de 1785-87 revela-nos que “*plantarão-se trezentas e tantas videiras. Fizerão-se varios inxertos de fructa levantarão-se varios socalcos*”. Apesar de Miranda ser um pequeno mosteiro – a sua média de ocupação é, entre 1789 e 1820 de 4,27 monges – há uma vontade efectiva de apostar na produção vinícola nesta fase final do século XVIII, época em que a região dos vinhos verdes se encontra bloqueada pelo poderio da região duriense e em que o ciclo da aguardentação ganha peso. Em 1797-99 são reparados os socalcos.

Na fase final dos registos, em 1815-17, “*deu para carvalhos de plantar mil seiscentos reis. Fez-se uma parede comprida e alta no campo do codeço athe o lameiro e que o circunda todo para evitar o devassar-se a horta, o Mosteiro, e acabar com a servidão que se fazia pelo campo da Eira. Comprou-se huma leira de terra lavradeira a Manoel Alves do Ribeiro afim de evitar os descaminhos da agoa da Ovelharice e tirar a*

⁸⁸⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Miranda*, 1749-51.

⁸⁸¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Miranda*, 1752-54.

⁸⁸² ADB – *Estados do Mosteiro de Miranda*, 1758-60.

⁸⁸³ ADB – *Estados do Mosteiro de Miranda*, 1779-81.

⁸⁸⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Miranda*, 1782-84.

servidão que por ella se fazia dentro dos Passaes”⁸⁸⁵. Como se pode depreender da leitura deste extracto, a progressão das áreas de cultivo é uma realidade consolidada não só para Miranda, mas para muitos dos seus pares beneditinos nesta mesma cronologia.

A Adega de Miranda

Em 1629-31 fizeram-se as seguintes intervenções na adega: *“hua pipa nova consertou hum tonel em que se lançarão seis leivas novas e duas duzias de arcos, consertou hua pipa em que se lançarão seis leivas novas e alguns arcos. [...] O vinho que a casa tem de renda galinhas frangos e ovos se derão a cosinha todos os tres annos*”⁸⁸⁶. No triénio de 1764-66 há ocorrência de obras bem perto da zona onde se deveria situar a adega: *“emmakeirouse de novo o transito que vai da dispensa para a cozinha e o que vai do claustro para a mesma dispensa com acrescimo de huma columna. (...)”*⁸⁸⁷. Quanto ao movimento de entrada de vinho no interior da adega de Miranda, é referido, em 1773-75, o custo com as operações de “condução”: *“deo para vinho e carroto cento e vinte e nove mil centro e trinta e dois reis*”⁸⁸⁸. Em 1818-20 uma última nota: *“Na Adega se pozerão de novo tres grandes toneis de castanho e augmentou-se outro com aduelas e arcaria nova, e se concertarão todas as mais vazilhas desta officina*”⁸⁸⁹. O Mosteiro parece preferir com clareza o vinho verde. Apenas em 1626-28, 29-31, 47-49 e 50-52 é que se verificam ingressos de vinho “maduro”:

INGRESSOS DE VINHO MADURO NO MOSTEIRO DE MIRANDA (séc. XVII)

Triénio	Vinho Maduro
1626-28	45 alqueires
1629-31	Meio Tonel
1647-49	10 alqueires
1650-52	70 alqueires

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Miranda (1622-1820)*

Note-se que o vinho de monção é designado, nalguns documentos do século XVI, como *“vinho maduro de Monção*”⁸⁹⁰ – o que nos poderá fazer pensar que, pela proximidade geográfica, o Mosteiro de Miranda não estivesse “fadado” a abastecer-se de vinho maduro na região duriense... Esta realidade poderá ter sido extensiva a outros

⁸⁸⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Miranda*, 1815-17.

⁸⁸⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Miranda*, 1629-31.

⁸⁸⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Miranda*, 1764-66.

⁸⁸⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Miranda*, 1773-75.

⁸⁸⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Miranda*, 1818-20.

⁸⁹⁰ OLIVEIRA, Aurélio de – *O País dos Verdes. De um prometedor início a uma menoridade historiográfica*. In *“Vinho Verde: História, Sociedade, Economia e Património”* (Actas do Congresso). Porto: APHVIN/GEHVID e Confraria do Vinho Verde, 2010, p. 80.

Mosteiros, para os quais o custo com o carreto ou as barcas para trazer o vinho era assunto bem importante. Isso mesmo nos sugere Aurélio de Oliveira: “*estes bacos tomaram, desde cedo, entre os apreciadores, a designação de vinhos maduros de Monção. Entre eles, os frades. Os Monges bentos de Entre Douro e Minho [...]*”⁸⁹¹.

Vasilhames

Em 1638-40 “*fes um tonel que leva quasi de duas pipas de vinho*”⁸⁹² e em 1647-49 “*fez-se hua pipa nova conprou-se hum pipote*”⁸⁹³. No triénio de 1656-58 ficamos a saber que a pipa do Mosteiro de Miranda apresenta a capacidade de 33 canadas de vinho. No triénio seguinte “*comprou ce um tonel de duas pipas*”⁸⁹⁴. O investimento em novas vasilhas prossegue no decurso do século XVII. Os Mosteiros procuram evitar os maus cheiros e acumulação de depósitos de colheitas anteriores que são factores de inegável perturbação da qualidade do líquido. Em 1710-12 ficam 3 tonéis e 2 pipos na dispensa⁸⁹⁵. Simultaneamente, há um forte investimento no sector da tanoaria: “*deu para arcos dezassete mil cento e vinte réis. [...] Fica mais o rol do que pertence a dispensa e a adega*”⁸⁹⁶. Daqui resulta que, em 1716-18 “*ficão na dispensa dous toneis, coatro barris, hua pipa*”⁸⁹⁷. O Mosteiro de Miranda é, com efeito, extremamente activo na sua oficina de tanoaria. A produção de instrumentos nas primeiras décadas do século XVIII é assinalável. Em 1719-21 “*deu para hum tanoeiro e hua cilla - 540 réis; deu para arcos vimes e cestos - 590 réis*”⁸⁹⁸. Os custos com este sector de actividade aumentam em 1728-30: “*deu para arcos oito mil duzentos e sincoenta e dous reis*”⁸⁹⁹. Em 1743-45 “*fizeram-ce dois toneis que levarão mais de sinco pipas*” – não sabemos, contudo, se nesta altura a pipa ainda se mantinha nas 33 canadas.

VASILHAMES NO MOSTEIRO DE MIRANDA (1656-61)

Triénio	Vasilhame	Capacidade
1656-58	1 pipa	33 canadas
1659-61	1 tonel	66 canadas

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Miranda (1622-1820)*

⁸⁹¹ Idem, p. 83.

⁸⁹² ADB – *Estados do Mosteiro de Miranda*, 1638-40.

⁸⁹³ ADB – *Estados do Mosteiro de Miranda*, 1647-49.

⁸⁹⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Miranda*, 1659-61.

⁸⁹⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Miranda*, 1710-12.

⁸⁹⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Miranda*, 1713-15.

⁸⁹⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Miranda*, 1716-18.

⁸⁹⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Miranda*, 1719-21.

⁸⁹⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Miranda*, 1728-30.

Apesar das referências diminutas, os *Estados* do Mosteiro de Miranda dão-nos uma informação de capital importância: a pipa com capacidade para 33 canadas e o tonel com uma capacidade de 2 pipas.

Ingressos da Dizimaria

VINHO PAGO PELOS DÍZIMOS DAS IGREJAS ANEXAS (finais do XVIII-inícios XIX)

Triénio	Vinho da Dizimaria
1770-72	12 pipas e 3 almudes
1773-75	132 almudes
1788-90	3 pipas e 7,5 almudes
1791-93	29 pipas e 1 cabaço
1794-96	6 pipas e 4 cabaços
1800-02	17,5 pipas
1803-05	390 almudes
1806-08	285 almudes
1818-20	566 almudes

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Miranda (1622-1820)*

A ausência de uniformização dos dados – uns em pipas, outros em almudes – dificulta a apresentação de um cenário de aumento/diminuição da produção de vinho nestas terras arcuenses. De qualquer forma, é legítimo chamar a atenção para a irregularidade – típica da produção vinícola das terras dos passais, por exemplo – dos montantes apresentados. Tomemos como exemplo a transição dos triénios de 1788-90 e 1791-93: de 3 pipas e 7,5 almudes passamos a 29 pipas e 1 cabaço – um aumento verdadeiramente espetacular na produção de vinho. Reflexos da directiva da autarquia dos Arcos (de 1782-84) no sentido de promover o plantio de vides por parte dos vizinhos do concelho e de instituições de referência como o Mosteiro de Miranda? Este triénio é de tal forma bom para a produção vinícola que o Mosteiro realiza um encaixe financeiro de 8.460 réis com o vinho vendido⁹⁰⁰.

Compra de vinho para satisfação das necessidades do Mosteiro

Apesar do investimento que é feito na reconversão da vinha já nas décadas finais do século XVIII, o Mosteiro de Miranda apresenta-se, em geral, carenciado de vinho para satisfação das suas necessidades de consumo. Entre 1635-37 e 1815-17, o Mosteiro investe a soma de 4 contos 664 mil e 858 réis. Achamos esta importância através do somatório das contas do gastador, na sua rubrica relativa aos gastos do vinho.

⁹⁰⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Miranda*, 1791-93.

Há triénios que apresentam somas consideráveis – em 1737-39, o Mosteiro dispende 179.490 réis na compra de vinhos, em 1800-02 gasta 225.500 réis e, finalmente, em 380.060 réis. Apesar de termos apresentado um conjunto de dados com tendência crescente na proximidade cronológica com a nossa era, deveremos dizer, em abono da verdade documental, que as séries de dados não formam uma continuidade, mas sim ciclos e, sobretudo, surtos de aumento e diminuição dos custos com o vinho, decorrentes da própria instabilidade dos preços dependentes da qualidade da colheita e da maior abundância/escassez.

5.12 MOSTEIRO DE CABANAS

“Diz-se que antes de haver o Convento de Cabanas , existia uma ermida e em redor dela algumas cabanas (outros dizem covas) onde viviam certos anacoretas, que S. Martinho congregou e aos quais deu a Regra de São Bento(....)”

Horácio FARIA – *O Mosteiro de S. João de Cabanas e o moinho da devesa no séc. XVIII*, p. 15⁹⁰¹

Fundado em data que ainda se desconhece, será provavelmente anterior ao ano de 1168. Obtém carta de couto no ano de 1177, reinava D. Sancho I. É muito provável que, nestes tempos, o Mosteiro de Cabanas já seguisse a Regra Beneditina. Nas Inquirições Gerais de 1258, ordenadas por D. Afonso III, o Mosteiro é referenciado com algumas propriedades.

Em 1320, o catálogo das igrejas e mosteiros integra-o na órbita da diocese de Tui e taxa-o com 150 libras. O primeiro abade comendatário é D. Fernão Brandão no princípio do século XVI e o último, Brás Brandão (filho do primeiro). Por morte deste último, em 1590, o Mosteiro entra na Congregação Beneditina dos Reinos de Portugal embora, disciplinarmente, estivesse já sinalizado para efeitos de reforma interna desde 1569. A integração de Cabanas na Congregação de São Bento foi contestada pelo facto de D. Manuel I ter, anteriormente, obtido de Roma a transformação do Mosteiro em Comenda da Ordem de Cristo (de padroado régio), o que impediu a congregação de repovoar o Mosteiro até 1613⁹⁰².

⁹⁰¹ FARIA, Horácio – *O Mosteiro de S. João de Cabanas e o moinho da devesa no séc. XVIII*. In “*Cadernos Vianenses*”, nº 13. Viana do Castelo: Centro de Estudos Regionais, 1919, p. 15.

⁹⁰² Esta memória histórica foi elaborada com base nos dados recolhidos em SOUSA, Bernardo de Vasconcelos e (dir.) – *Ordens Religiosas (...)*, p. 75.

Os primeiros elementos que nos são fornecidos pelos “Estados” referem-se ao triénio de 1626-28. Regista-se que “fica hum quarto de dez ou doze almudes de vinho e fica hum quartao gordo e bem aparelhado”⁹⁰³. No plano da gestão agronómica, em 1656-68, “fizerão-se as parreiras de novo e pos-se hua vinha, pozerão-se enxertos de varias frutas e tambem de espinho [...] Ficão as parreiras e vinha consortadas e cavadas”⁹⁰⁴. Os Passais do Mosteiro de Afife – no que hoje é a Quinta de Afife, anexa ao Mosteiro de Cabanas – são alvo de atenção e parecem ser a fonte primordial de vinho para o Mosteiro, já que os registos dos “Estados” valorizam este tipo de vinho. No triénio seguinte “ficão as vinhas e latadas consertadas”⁹⁰⁵.

O investimento nas áreas de vinhedo prossegue no triénio de 1716-18 “fizerão-se latadas por todo o circuito da orta que se cultivava e se rompeo muita parte de mato, plantarão-se de vinha e reformarão-se os pomares”⁹⁰⁶. Os arroteamentos são consistentes e relacionam-se, em grande medida, com o crescimento das vinhas por estas terras vianenses de Afife. Em 1719-21, o Mosteiro “deu para aguardente mil e duzentos reis”⁹⁰⁷. Um investimento que, como temos dito no caso de outras instituições monásticas, era muitíssimo útil para exercícios médicos, para além do seu uso alimentar. No triénio seguinte “reformou de novo todas as latas da horta para o que se serrarão sete pinheiros”⁹⁰⁸. Repare-se que o Mosteiro opta – e bem – pela lenha de pinheiro, menos abundante, mas mais qualificada. Em 1723-25 “reformarão-se as paredes que cercão os passaes e devezas [...] Fabricarão-se as vinhas e latadas e cultivarão-se as hortas e campos [...]”⁹⁰⁹.

No triénio de 1728-30 temos a registar o incremento significativo da área de vinhedo de que o Mosteiro dispunha, numa operação ambiciosa e na qual a casa arriscou uma parte dos seus activos para investimento. No início da rubrica “OBRAS QUE SE FIZERÃO COM O DINHEIRO DA CAZA” o estadista regista que “plantou-se de novo hua vinha na cerca reduzindosse à cultura a terra, que se tinha cheia de mato”⁹¹⁰. As obras prosseguem no triénio de 1731-33, momento em que “levantara-se as paredes do Pumar e Teixugueira [...]”⁹¹¹.

⁹⁰³ ADB – Estados do Mosteiro de Cabanas, 1626-28.

⁹⁰⁴ ADB – Estados do Mosteiro de Cabanas, 1656-58.

⁹⁰⁵ ADB – Estados do Mosteiro de Cabanas, 1659-61.

⁹⁰⁶ ADB – Estados do Mosteiro de Cabanas, 1716-18.

⁹⁰⁷ ADB – Estados do Mosteiro de Cabanas, 1719-21.

⁹⁰⁸ ADB – Estados do Mosteiro de Cabanas, 1722-24.

⁹⁰⁹ ADB – Estados do Mosteiro de Cabanas, 1725-27.

⁹¹⁰ ADB – Estados do Mosteiro de Cabanas, 1728-30.

⁹¹¹ ADB – Estados do Mosteiro de Cabanas, 1731-33.

Em 1737-39 nova referência ao alargamento da área de vinhedos: “*poz se hum pedaço de vinha nova e emxertarão-se e abaixarão-se varios pes de vinha e cachou-ce um pedaço de uma parte do rio*”⁹¹². A localização desta nova vinha próxima do rio mostra até que ponto os micro-climas proporcionados pela paisagem fluvial são benéficos ao desenvolvimento das vides. Na proximidade dos meados do século, a horta conhece também alguns melhoramentos: “*fece huma latta de trintta e seis esteyos de pedra de treze palmos pera sima (...) fizeram-se dezasete enxertos de vides e se puserão dezoitto de rais*”⁹¹³. Repare-se que o mosteiro optou, como podemos ver pelas duas referências que acabamos de transcrever, pela implantação de pés de vinha no solo, através da mergulhia e da enxertia (abacelamento).

O Estado de 1749-51 enfatiza as mudanças operadas na horta e nos passais com grande detalhe: “*a horta se calhou hum pedaço que hoje esta um bom lameiro atras da Igreja, e na vinha se fes o mesmo que andava a mato e se puzerão 48 esteyos com suas vides já abaixadas e pegadas e se fez huma grande rua athe a latada do poente com parede em parte abaixo da vinha se fez uma latadinha com 18 esteyos baixos. As vinhas que não davam vinho se lhes fez latadas baixas de madeira e ja se conhesem bem as obras. Nas latadas se acrescentou quazi a metade a cargandose nos travessos de madeira assim para o lameiro como para o rio; pozerão-se vides outras se abaixarão e se fizerão enxertos*”⁹¹⁴. Repare-se de que forma o mosteiro procurou alargar as áreas de vinhedo – prescindindo de alguns lameiros e campos para que as vides pudessem ser aplicadas convenientemente. Por outro lado, o sistema de condução das vinhas em ramada é o preferido, sendo colocados esteios de pedra com profusão por toda a área do campo. No triénio seguinte, o entusiasmo e interesse do Mosteiro pelos seus vinhedos prossegue: “*fez-se huma lata nova que he das melhores que tem o Mosteiro em que se puzerão mais de cem pés de vides vovas de várias castas*”⁹¹⁵.

O Mosteiro de Cabanas não se limitou a estender os seus vinhedos. Fê-lo com consciência e com vigor, na escolha das melhores terras: “*mais se optou hua vinha que parte com a estrada real e della se abate a renda do Mosteiro hum alqueire de trigo. Mais se optou hua vinha no cazal do loureiro que parte com o moinho que este Mosteiro litiga com os filhos de Dona Ighes Maria Pimentel de Braga na qual se ha de abater a renda do Mosteiro*”⁹¹⁶. Esta política vinhateira teve seguimento no triénio imediatamente posterior “*recebeu de hua vinha que se optou e arendou nos dous*

⁹¹² ADB – *Estados do Mosteiro de Cabanas*, 1737-39.

⁹¹³ ADB – *Estados do Mosteiro de Cabanas*, 1740-42.

⁹¹⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Cabanas*, 1749-51.

⁹¹⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Cabanas*, 1752-54.

⁹¹⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Cabanas*, 1758-60.

ultimos anos quatro alqueyres e meyo”⁹¹⁷. Como já demos nota noutros comentários, a enxertia de castas de grande qualidade foi outro dos vectores em que os monges vianenses de Cabanas se especializaram. Em 1764-66 “*puzerão-se mais de duzentos emxertos de estacas e vides de varias espécies*”⁹¹⁸.

No triénio de 1767-69, Cabanas continua a plantar novas vinhas e a fazer crescer a sua produção de vinho: “*fez-se hua lata de novo em que se puzerão trinta e quatro vides novas. Fizerão-se oitenta e oito provages de vides; e de bacellos mais de cento e cincoenta já pegados*”⁹¹⁹. A escolha das espécies de bacelos e de vides é por si só um elemento que bem demonstra o crescimento do interesse da Abadia de Cabanas na viticultura. Caminhando para o final do século, os Estadistas continuam a registar novos investimentos nas vinhas: “*fez se hua latada nova continuando com outra que havia por baixo do pombal na qual se pozerão os pes de vides necessarios e se mergulharão outras vides e se comprarão bastantes para reformar as vinhas*”⁹²⁰. Os monges de Cabanas não parecem apenas interessados numa produção “certa” e contada, voltada para os horizontes de consumo da sua cerca. Estamos em crer que os investimentos repetidos nas bem feitorias e o interesse dos religiosos por alargarem as áreas de cultivo com o objectivo de criar novas ramadas e latadas poderão ter aberto caminho a outros horizontes de rentabilização económica. Em 1785-87 “*reparão-se as latas com muitos caybros novos*”⁹²¹ e em 1794-96 “*plantaram-se e mergulharão-se varias videiras e se enchertaram de melhor qualidade*”⁹²². No triénio seguinte as vinhas “*se inxertarão de boas castas*”⁹²³.

Entrados no século XIX, percebemos que os investimentos nas vinhas não esmorecem e que a determinação dos monges no fortalecimento da viticultura é grande: “*puzerão-se cento e vinte videiras, enxertaram-se huma grande parte das latas. Puzerão-se duas duzias de esteios nas latas e concertarão-se varios socalcos*”⁹²⁴. As últimas informações que registamos para o Mosteiro de Cabanas estão relacionadas com plantios de vinha: em 1806-08 “*fizerão-se duzentos e oitenta enxertos de vides*”⁹²⁵, em 1809-11 (triénio da segunda invasão francesa) “*plantaram-se de vasello setenta e tres vides*”⁹²⁶ e, finalmente, em 1812-14 “*enxertarão-se oitenta vides*”⁹²⁷.

⁹¹⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Cabanas*, 1761-63.

⁹¹⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Cabanas*, 1764-66.

⁹¹⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Cabanas*, 1767-69.

⁹²⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Cabanas*, 1776-78.

⁹²¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Cabanas*, 1785-87.

⁹²² ADB – *Estados do Mosteiro de Cabanas*, 1794-96.

⁹²³ ADB – *Estados do Mosteiro de Cabanas*, 1797-99.

⁹²⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Cabanas*, 1800-02.

⁹²⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Cabanas*, 1806-08.

⁹²⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Cabanas*, 1809-11.

⁹²⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Cabanas*, 1812-14.

Apesar de não dispormos de uma descrição física da adega, os “Estados” fornecem-nos alguns dados quanto ao seu recheio. Tomemos como exemplo uma descrição de 1731-33 em que “*deu para hua pipa dous mil e quatrocentos reis [...]*” tendo esta compra resultado na anotação seguinte: “*pos se na Adega hua pipa nova, e se mandaram comcertar as velhas*”⁹²⁸. Em 1740-42 há novos registos sobre as vasilhas da adega: “*deu para pipas dois mil e sette centos reis [...]* *pos se hua pipa que leva por sima de vinte almudes e se forarão novos fundos em algumas*”⁹²⁹. Quanto ao edificado da adega, 1743-45 apresenta-nos mais algumas novidades: “*pos se no lagar hum grande feische, com sua pedra, tudo bem feito, e muito necessario, pella falta que avia de hua e outra cousa*”⁹³⁰. Em 1764-66 “*pintouce a porta da adega*” e em 1776-78 “*comprouse hua pipa de doze almudes e hum pipo de almude e se consertarão as mais vasilhas*”⁹³¹ que se encontravam na adega. Estas mesmas vasilhas são consertadas no triénio de 1782-84.

Vasilhames

Apesar de poucas referências à renovação das vasilhas da adega, poderemos apresentar alguns casos devidamente documentados nos “Estados”. Em 1716-18 “*ficão dois odres de vinho e dois barris. Ficão tres pipas e dois barris de carga*”. Sobre as vasilhas temos mais pormenores no triénio de 1722-24 “[...] *ficão dous odres de vinho e dous barris. [...] Ficão tres pipas e dous barris cada hum de seis almudes. Ficão as hortas cavadas e cultivadas*”⁹³². No triénio seguinte “*comprousse hua pipa nova para vinho*”⁹³³. Sabemos ainda as medidas praticadas no Mosteiro de Cabanas:

ALGUMAS VASILHAS DO MOSTEIRO DE CABANAS

Triénio	Vasilha	Capacidade
1656-58	¼ de vinho	13 almudes
1662-64	Pipa cheia	22 almudes

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Cabanas*, 1622-1820

⁹²⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Cabanas*, 1731-33.

⁹²⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Cabanas*, 1740-42.

⁹³⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Cabanas*, 1743-45.

⁹³¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Cabanas*, 1776-78.

⁹³² ADB – *Estados do Mosteiro de Cabanas*, 1722-24.

⁹³³ ADB – *Estados do Mosteiro de Cabanas*, 1725-27.

5.13 MOSTEIRO DE CARVOEIRO

“Localizado numa rechã, entre montanhas, onde outrora a pastorícia tinha áreas largas, tudo indica que a criação de Gado tenha sido a sua principal fonte de rendimentos”

Carlos Alberto Ferreira de ALMEIDA – *O Alto Minho*, p. 93.

Mosteiro situado perto da cidade de Viana do Castelo (a cerca de 18 km). Segundo Frei Leão de São Tomás situa-se “*junto à estrada Real, que vay pera a vila de Viana, duas legoas, pouco mais ou menos antes della, ao pee de hum monte, em cujo cume esteve em tempos passados hua povoação grande chamada Carmona, cujas ruynas vestígios ainda hoje apparecem*”⁹³⁴.

A sua primitiva edificação remonta aos finais do século VII – princípios do VIII, segundo Pinho Leal (o que necessita de ser confirmado por dados arqueológicos). Para muitos investigadores, o século IX é a época mais provável de fundação do primitivo cenóbio, sendo apontada a data de 885⁹³⁵. Quanto à localização estratégica do Mosteiro, do ponto de vista geo-agrícola, sabe-se que “*a bondade dos ares delle, porque se a terra he fértil, abundante, & frutífera, os ares são muy saudáveis, & muy benévolos pera a vida, & saude humana*”⁹³⁶.

Por outro lado, aponta-se o século XI – período em que é composto o Censual Bracarense, no arcebispado de D. Pedro – como a datação mais fidedigna. Seguro é que a reedificação da estrutura conventual se terá dado no ano de 1050, por iniciativa de D. Paio Guterres, como resposta ao incêndio que terá feito perder a edificação inicial (informação confirmada por Frei Leão de São Tomás)⁹³⁷.

Entre 1080 e 1115, o Mosteiro de Carvoeiro adoptou a Regra de São Bento⁹³⁸. A primeira referência documental data de 1120 e está publicada no “*Liber Fidei*” da Sé de Braga, documento nº 547, em que se fala de “*Carvonario*”.

O Mosteiro teve como seu primeiro abade D. Pedro Afonso (cuja investidura abacial data de 1104) – que se encontra sepultado no interior do templo. A 1 de Junho de 1129, o Rei D. Afonso Henriques – recém-chegado ao trono português – outorga

⁹³⁴ TOMÁS, (Frei) Leão de São – *Benedictina Lusitana*, vol. II, p. 109.

⁹³⁵ LOPES, José da Cruz – *A Serra da Padela e os lugares habitados de Carvoeiro*. In *Actas do III Congresso da Geografia Portuguesa* (realizada no Porto, em Setembro de 1997). Lisboa: Edições Colibri, 1999, p. 483 [disponível através da ligação disponibilizada pela Associação Portuguesa de Geografia em http://www.apgeo.pt/files/section44/1258367793_INFORGE0_12_13_P481a493.pdf].

⁹³⁶ TOMÁS, (Frei) Leão de São – *Idem ibidem*, p. 109.

⁹³⁷ COSTA, José Manuel Ferreira de Lima e – *Mosteiros e Conventos: um passeio pela ribeira Lima*. in “Estudos Regionais” (Revista do Centro de Estudos Regionais). Viana do Castelo: CER, 2004.

⁹³⁸ SOUSA, Bernardo de Vasconcelos e (dir.) – *Ordens Religiosas (...)*, p. 65.

carta de couto ao Mosteiro de Carvoeiro em honra de Serraceno Osóris, como retribuição de “*um bom cavalo e por uma «lorica» que lhe tinham sido dados*”⁹³⁹.

De acordo com as Inquirições Gerais de 1220 e 1258, o Mosteiro de Carvoeiro apresenta um senhorio que se estende pelas terras de Aguiar, Neiva e Riba Lima⁹⁴⁰. No “*Catálogo de todas as igrejas, comendas e mosteiros que havia nos reinos de Portugal e Algarves, pelos anos de 1320 e 1321*”, o Mosteiro de Carvoeiro era taxado com 600 libras, a quantia mais elevada de todas as igrejas e mosteiros da terra de Aguiar do Neiva. Este dado revela-nos um domínio já importante e consistente⁹⁴¹.

Em 24 de Abril de 1425, o Abade D. Frei Gomes Vasques, líder da comunidade de Carvoeiro pede à ouvidoria do Condado de Barcelos que permute metade do padroado da freguesia de Tregosa que o dito conde desejava, há muito, permutar. Este Abade está à frente dos destinos do mosteiro até 1439 (um abaciado de, pelo menos, 14 anos), sendo substituído por D. Frei Estevão Vasques, considerado muito preparado e habilitado para a função. É, contudo, um período de grandes dificuldades materiais para a abadia: o mosteiro pede a D. Fernando da Guerra, Arcebispo de Braga, que seja anexado a Carvoeiro o padroado de S. Salvador de Portela. Mas não será suficiente para conter as dificuldades inúmeras que se vivem na comunidade⁹⁴².

Manter-se-á no abaciado até 1451, ano da sua morte, sendo substituído por Frei Afonso, monge de Carvoeiro, que é directamente nomeado pela Sé Primaz, já que Carvoeiro deveria ter pouquíssimos monges nesta altura. Segundo José Marques “*a falta de monges em número suficiente*” levou a que “*a vida comunitária praticamente se tenha extinguido*”⁹⁴³. D. Fernando da Guerra confirma a nomeação nos Paços de Tentúgal, em 2 de Setembro de 1451. Seguir-se-ão como Abades Frei Rodrigo (ou Rui) Vasques – que em 1454 ascende de subdiácono a presbítero da Sé Bracarense – e, por morte deste, Frei Diogo, monge professo no Mosteiro de Carvoeiro, confirmado como abade a 2 de Junho de 1466 – “*facto que deve ser interpretado como sinal positivo de recuperação e de que este Mosteiro não tinha caído em poder de comendatários*”⁹⁴⁴.

⁹³⁹ RODRIGUES, Teresa de Jesus – *D. Afonso Henriques e o Alto Minho*. In “*Revista de Guimarães*”, n.º 106. Guimarães: Fundação Martins Sarmiento, 1996, pp. 79-93 [também disponível através da ligação http://www.csarmiento.uminho.pt/docs/ndat/rg/RG106_06.pdf].

⁹⁴⁰ ANDRADE, Maria Filomena – *Entre Braga e Tui: uma fronteira diocesana de duzentos (o testemunho das Inquirições)*. In “*Estudos de Homenagem ao Professor Doutor José Marques*”, vol. I. Porto: Faculdade de Letras do Porto, 2007, p. 81.

⁹⁴¹ FIGUEIRAS, Paulo de Passos – *O Couto de Carvoeiro*. Carvoeiro: Junta de Freguesia, 2000.

⁹⁴² MARQUES, José – *A arquidiocese de Braga no século XV*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1988, p. 677.

⁹⁴³ Idem *ibidem*, p. 678.

⁹⁴⁴ Diz a Comissão liderada pelo Mestre Escola Luís Afonso (de 25 de Junho de 1451) que “*avendo hii monges que segundo direito possam emleger Frei Afonso, monge do dicto moesteiro lhe confirme a enlliçom. E nom os avendo hi que entom lho confirme auctoritate ordinaria como o direito quer e ao dicto senhor pertence a provisom delle, etc [...]*” – Idem *ibidem*, p. 677.

A chegada dos abades comendatários, em 1500, abre uma nova fase. O primeiro comendatário é Frei António de Sá (também ele abade de Tibães). Apenas em 1588 a Congregação Beneditina toma posse do Mosteiro de Carvoeiro. Curiosamente, a tutela da abadia minhota só será definitivamente entregue à Ordem no ano de 1602, altura em que morre o último comendatário Pedro da Grã e se começam a eleger abades trienais no mosteiro das terras vianenses⁹⁴⁵.

Em 1704, o Convento sofre um segundo momento de destruição, pelo que a igreja é reestruturada e o altar-mor profundamente beneficiado com obras de valorização artística – onde se destaca o seu grandioso retábulo, em estilo nacional. A parte residencial é construída em meados deste século⁹⁴⁶.

Propriedades do Mosteiro de Carvoeiro onde se produzia vinho

Um rápido “flash” pelas referências que os “*Estados*” nos deixam no que diz respeito às propriedades do Mosteiro de Carvoeiro que produziam vinho permite-nos apresentar um breve quadro das mais destacadas e relevantes, bem como indicar a sua localização geográfica:

- os “*Estados*” mencionam constantemente a *Quinta de Sant’Anna*⁹⁴⁷. Situar-se-ia no local onde hoje se ergue o largo de Santa Ana (próximo da Junta de Freguesia), na freguesia de Carvoeiro. No final do nosso levantamento, esta quinta surge também designada como “*Quinta da Vinha*”⁹⁴⁸ onde se situava “*a vinha chamada de Santa Anna*”⁹⁴⁹.
- No início do séc. XIX há também menção à produção de vinho na propriedade situada junto do *Monte Carmona*, situado no extremo sul da Serra da Padela, sobranceiro ao Rio Neiva, entre as freguesias de Carvoeiro e Balugães. Em 1809-11 escreve-se que “*no Monte Caramona se fez hua grande plantação de sobreiros e carvalhos*”⁹⁵⁰ para que no triénio seguinte lhes fossem aplicados 15 pés de vide e 300 mergulhos.

⁹⁴⁵ MATTOSO, José e FARINHA, Maria do Carmo Jasmins Dias (coord.) – “*Ordens monástico-conventuais: inventário: Ordem de São Bento, Ordem do Carmo, Ordem dos Carmelitas Descalços, Ordem dos Frades Menores, Ordem da Conceição de Maria*”. Lisboa: IAN/TT, 2002, p. 29-34.

⁹⁴⁶ ALMEIDA, Carlos Alberto Ferreira de – *Alto Minho*. Coleção “*Novos Guias de Portugal*”, nº 5. Lisboa: Presença, 1987, p. 93.

⁹⁴⁷ Chamamos particular atenção para os seguintes triénios: 1629-31, 1635-37 e 1647-49, entre muitos outros.

⁹⁴⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1809-11.

⁹⁴⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1806-08.

⁹⁵⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1809-11.

- O Mosteiro possuía também a exploração dos passais paroquiais de *Carvoeiro* (“*freguesia do Mosteiro*”) e *Portela Susã*, com os respectivos dízimos.
- Em 1752-54 temos também referência que se produziram 5,5 pipas de vinho de renda própria do Mosteiro nas “*terras de fora*”⁹⁵¹, muito possivelmente situadas fora do Couto e em 1758-60 é a vez de se falar em “*terras da contenda*”⁹⁵². Trata-se de terrenos de produção vinícola disputados por outros senhorios em sede judicial.

PRODUÇÃO VINÍCOLA EM ALGUMAS PROPRIEDADES DO MOSTEIRO DE CARVOEIRO (1629-1664), em almudes

Triénio	Renda	Passais	Santa Ana	Portela Susã
1629-31	321	430,5		
1635-37	229			
1641-43	229			
1647-49	249	320		
1650-52	249	11 pipas	13 pipas	
1653-55	249	216	250	
1656-58	249		449	
1659-61	220,5		380	120
1662-64	220,5		686	

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1629-1664.

A apresentação deste quadro serve dois propósitos fundamentais: em primeiro lugar, mostrar a representatividade da produção vinícola nos vários núcleos fundiários do Mosteiro de Carvoeiro. Em segundo lugar, a extraordinária dificuldade de análise que a irregularidade dos dados apresentados pelos Estadistas nos dificulta um exercício comparativo minimamente sustentado. Ainda assim, os dados do vinho arrendado aos caseiros são os que surgem com mais regularidade, acompanhados dos Passais. Possivelmente, tratar-se-iam dos dois núcleos mais produtivos.

As vinhas do Mosteiro Vianense

Situado bem perto de Viana, o Mosteiro de Carvoeiro apresenta uma interessante posição geográfica, num recortado e fértil vale. Este mosteiro apresenta, no conjunto dos seus passais e domínio directo uma importante propriedade de produção vinícola: a *Quinta de Sant’Anna*. No triénio de 1629-31 temos notícia da visita do Arcebispo de Braga à comunidade carvoeirense. A presença do prelado no mosteiro levou a um dispêndio directo, em numerário, de 20.410 réis “*fora pam e vinho de caza*”. Por outro

⁹⁵¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1752-54.

⁹⁵² ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1758-60.

lado “murou-se toda a Quinta de Santa Anna com muro de catorze palmos de alto [...] e se fes no meo da dita quinta e vinha um lugar acomodado para recreação dos religiosos e serventia da mesma vinha hua casa de novo com sua chamine e mezas de pedra tirando-se as casas velhas que estavam arroinadas [...] E se meteo terra dentro da dita vinha que de novo se tomou aos caseiros e logo se encheo e plantou de bacello que hum anno ou outro poderá dar quatro pipas de vinho e se reformou toda a vinha velha em que se gastarão dozentos carros de matto e da mesma maneira se reformou a vinha da serca do mosteiro e se fes uma latada muito grande com seus esteos e assentos de pedra e hum pomar [...] e um socalco nas hortas”⁹⁵³. A sombra que as vides proporcionavam revelou-se essencial para a constituição de um “lugar acomodado para recreação dos religiosos”. Este espaço era tanto mais necessário, quanto útil. Trata-se de um triénio de profundas transformações nas vinhas – muitas são replantadas e reconvertidas – em que o Mosteiro não se poupou a meios para fazer as intervenções necessárias à redimensionação da produção. Esta política prosseguirá nos triénios seguintes, sendo manifesta em 1635-37 quando “ficão as hortas e vinhas consertadas”⁹⁵⁴.

Em 1647-49 “nos passaes, serca e terreiro se poserão entre carvalhos e castanheiros setecentas e muitas vides. Em a vinha de Santa Anna puzerão muitos baceleiros novos e se aprovajou e lançou muito mato e se fez hua latada em a horta e se acrescentarão muitos enxertos (...)”⁹⁵⁵. Um triénio em que o volume de plantios foi excepcional, quer nos passais e domínio directo da cerca do Mosteiro, quer na quinta de Santa Ana e no qual o poder da descrição nos permite visualizar claramente os procedimentos agronómicos usados: tanto se apostou na colocação de “uveiras” (Passais e Cerca do Mosteiro), como na vinha em “ramada” (Santa Ana). Já em 1653-55 “puzeram-se na deveza e passaes oitenta carvalhos. Beneficiarão-se particularmente as vinhas de Santa Anna. Nos passaes puzerão-se duzentas vides assim nos carvalhos que se puzerão como nos em que lhe faltavão”⁹⁵⁶. Dando continuidade ao movimento de plantios que o século XVII parece desenvolver (analisaremos este aspecto mais adiante), os trabalhos agrícolas surgem na mesma linha de acção dos desenvolvidos em 1647-49.

O triénio de 1665-67 resulta de algumas alterações importantes na instituição: “fez-se um Cabido em Santa Anna. Demarcou-se o Couto por provisão de Sua Majestade. Concertarão-se as vinhas de Santa Anna, mergulhando-se muitas vinhas de

⁹⁵³ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1629-31.

⁹⁵⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1635-37.

⁹⁵⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1647-49.

⁹⁵⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1653-55.

cabeça lançando-lhe o matto necessário”⁹⁵⁷. Esta demarcação foi essencial para a melhor gestão de todo o complexo dominial, o que se traduziu numa gestão muito mais eficaz de todo o conjunto fundiário. Mas o que nos parece mais interessante neste extracto documental é, de facto, a descrição do processo técnico do mergulho das varas de vide na terra: feito “*de cabeça*”, acompanhado do mato que fosse necessário. Estes esforços terão toda a continuidade no triénio de 1668-70: “*puzeraõ-se muitos carvalhos, alguns castanheiros e fizerão-se alguns enxertos. Reformarão-se as vinhas com todo o cuidado. Mergulharão-se muitas de cabeça acodindo-lhe a seu tempo com as cavas e matto necessario com que serão muito melhoradas*”⁹⁵⁸.

Entrados no século XVIII – apesar de privados dos 40 anos de silêncio dos “Estados”: 1670-1710 – somos confrontados com várias obras: “*emmadeirou-se de novo a casa da vinha e telhou-se e recovou-se. Mergulharam-se muitas vides*”⁹⁵⁹. Neste mesmo sentido obreiro, no triénio de 1722-24 “*fizeram-se dois portais de novo com portas e tranquetas e fechaduras de ferro para a vinha e debeza*”⁹⁶⁰. O reforço dos mecanismos de segurança fazem-nos pensar que, certamente, poderia haver alguns incautos que se acercassem daquelas paragens e tentassem “levar” algumas recordações para o caminho.

Em 1725-27 “*reformou-se a vinha de Santa Ana de bacello e se fes de novo hua latada na mesma vinha*”⁹⁶¹. A renovação das ramadas, das latadas e de todas as estruturas que apoiassem o crescimento das vinhas é, com efeito, um dos aspectos que mais preocupa os monges carvoeirenses e que os Estadistas mais salientam na sua prosa descritiva. Percebemos que estes investimentos terão continuidade nos triénios seguintes e aproveitamos para referir que, em 1731-33, há muitas obras a decorrer em todo o Mosteiro.

Chegados ao triénio de 1737-39 ficamos esclarecidos sobre o modo como os monges deste mosteiro vianense procediam à enxertia: “*derrubaram-se vides e fizeram-se enxertos*”⁹⁶². Trata-se de um esforço que não é isolado e que será acompanhado de outros melhoramentos, desta feita realizados em 1743-45: “*plantaram-se na vinha de Santa Ana cento e cinquenta vides e mergulharam-se mais de novecentas e na mesma se fez uma latada em volta ao redor do muro e na do meio se puseram dezanove esteiros de pedra com armação de madeira serrada*”⁹⁶³.

⁹⁵⁷ ADB – Estados do Mosteiro de Carvoeiro, 1665-67.

⁹⁵⁸ ADB – Estados do Mosteiro de Carvoeiro, 1668-70.

⁹⁵⁹ ADB – Estados do Mosteiro de Carvoeiro, 1713-15.

⁹⁶⁰ ADB – Estados do Mosteiro de Carvoeiro, 1722-24.

⁹⁶¹ ADB – Estados do Mosteiro de Carvoeiro, 1725-27.

⁹⁶² ADB – Estados do Mosteiro de Carvoeiro, 1737-39.

⁹⁶³ ADB – Estados do Mosteiro de Carvoeiro, 1743-45.

O triénio de 1758-60 é de enorme importância para os trabalhos vitícolas: “*deu para vides e carbalhos 1245 réis. Reformou-se a vinha de Santa Ana em que se fizeram os sucalcos necesarios e se pozerão alguns esteios de pedra e ficam dados duzentos e quarenta e dois tambem de pedra para se circundar toda a roda de que rezultará hua grande conveniencia para o Mosteiro. Plantarão-se na mesma vinha cento e sessenta e duas dúzias de vides e se mergulharão cento e seis cepas. Plantaram-se nos campos setenta e cinco vides que juntas com as da vinha fazem o numero de duas mil quinhentas e oitenta e uma vides*”⁹⁶⁴. Chamamos a atenção que a aquisição da pedra e a colocação destes esteios exige, por um lado, capacidade financeira para se adquirir pedra de qualidade e, por outro, bons artífices para a sua correcta colocação no terreno. Mais: um tal volume de esteios apenas está ao alcance de senhorios com o “arcaboço” dos Mosteiros. Destacamos ainda a enorme e claríssima afirmação dos plantios neste triénio, a ponto do número de vinhas total do Mosteiro nesta época ser mais de 2.500 apenas no seu domínio directo, ou seja, perímetro da cerca e passais.

Em 1764-66 “*na Vinha de Santa Anna se completou entre mergulhos, e vides, que se puzerão o numero de novecentas para satisfação do capítulo das visitas desta caza*”⁹⁶⁵. O Mosteiro não esquece a sua propriedade de Santa Ana e a importância estratégica que este complexo tinha na obtenção de vinho para a casa. A atenção constante a esta quinta parece, por si, só, razão mais que suficiente da sua representatividade. Cerca de 20 anos depois, em 1782-84 “*se puserão entre plantadas, enxertadas e abaixadas cinco mil novecentas e sessenta e nove pontas*”⁹⁶⁶.

Durante a segunda invasão francesa ao norte, que decorre em 1809, os monges de Carvoeiro prosseguem o seu trabalho: “*na Quinta da Vinha, se rebaixarão e plantarão muitas videiras em sitios em que havião faltas e no Monte Caramona se fez hua grande plantação de sobreiros e carvalhos*”⁹⁶⁷. Depois de um período, coincidente com os finais do século XVIII, em que parece ter havido alguma negligência – e mesmo descuido – no trabalho das vinhas, o Mosteiro parece interessado em recuperar o seu fulgor plantífero, tanto em Santa Ana, como na propriedade do Monte Carmona. Neste último caso, no triénio seguinte (1812-14), temos o seguinte registo: “*plantarão-se nos passaes e no Monte de Caramona (...) quinze pés de vides e trezentos mergulhos*”⁹⁶⁸.

⁹⁶⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1758-60.

⁹⁶⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1764-66.

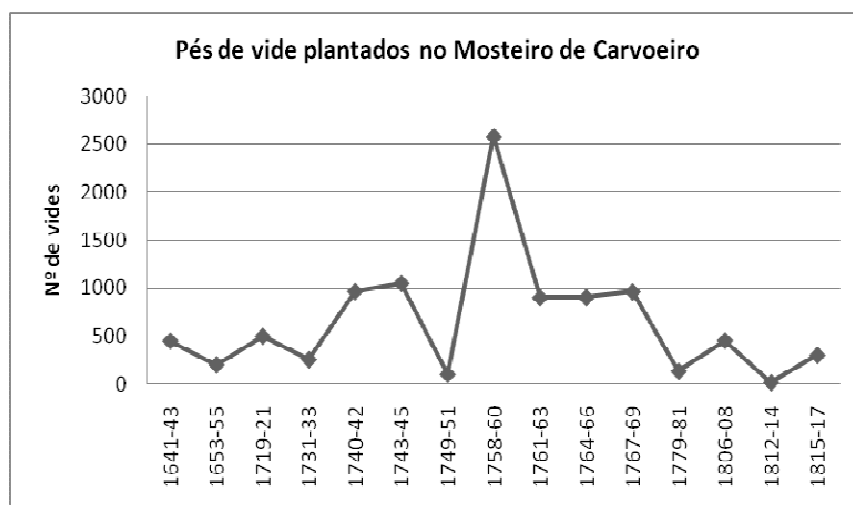
⁹⁶⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1782-84.

⁹⁶⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1809-11.

⁹⁶⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1812-14.

Por último, em 1815-17, “*na Vinha de Santa Anna se fez hum grande pedaço de parede que cahio com o inverno. Mergulharam-se vinte e oito dúzias e meia de vides*”⁹⁶⁹.

Plantação de novas videiras



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1626-1820.

Uma rápida mirada sobre o conjunto de dados que temos na nossa presença revela, desde logo, um rápido crescimento do plantio de novas videiras na cerca, passais e terrenos da Quinta de Santa Ana entre os triénios de 1749-51 e 1758-60. O ponto culminante desta série de dados é, precisamente, o triénio de 58-60 em que o número de plantios ascendeu à espetacular soma de 2581 pés de vide. Naturalmente que esta “tendência espetacular” tem que ser relativizada em face da ausência de dados para os triénios de 1752-54 e 1755-57. Com certeza que com a informação destes 6 anos poderíamos ter outro enquadramento sobre uma possível tendência de crescimento, menos acentuada e mais equilibrada. De qualquer modo, a tendência global é de reforço do plantio de vides no período estudado.

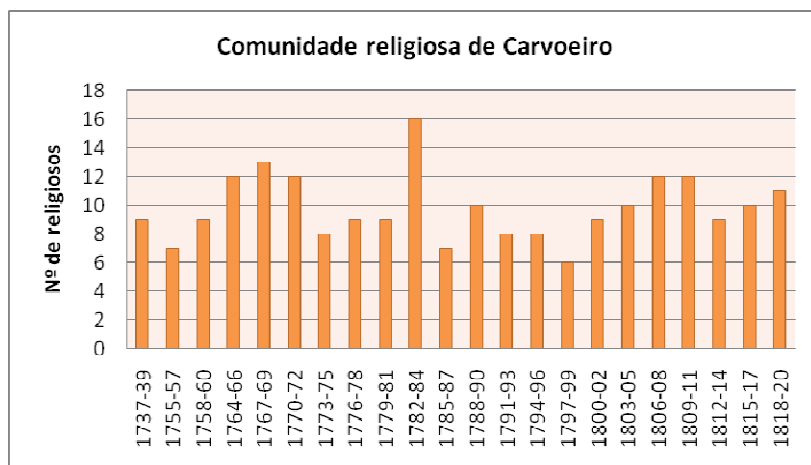
Os “*Estados*” permitem-nos, também, saber o modo como era apurada a contagem de vides no Mosteiro de Carvoeiro. Em 1767-69 diz-se que “*puzeram-se mais [vides] porém com o falecimento do Mordomo não se sabe a certeza*”⁹⁷⁰. Acreditamos por esta informação que os registos dos plantios efectuados nos campos estavam a cargo do Padre Mordomo, em articulação directa com os oficiais e jornaleiros que estavam na lavoura. Note-se que esta informação é complementada por uma outra, recolhida no triénio de 1761-63: “*na vinha se poserão conforme dizem os officiaes mais de*

⁹⁶⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1815-17.

⁹⁷⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1767-69.

novecentas vides entre mergulhos e vides novas”⁹⁷¹. Não se pense que estas quantidades eram apuradas de forma aleatória ou que havia pouco cuidado na referenciação rigorosa do número de vides, já que o Padre Mordomo e os seus colaboradores tinham à sua disposição variados instrumentos de medição e de facilitação das suas actividades agronómicas – em 1662-64 “*na mordomia puserão-se dois tonéis, duas pipas, dois cartinhos, uma dorna, duas caixas*”⁹⁷².

Comunidade Religiosa Carvoeirense



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1626-1820.

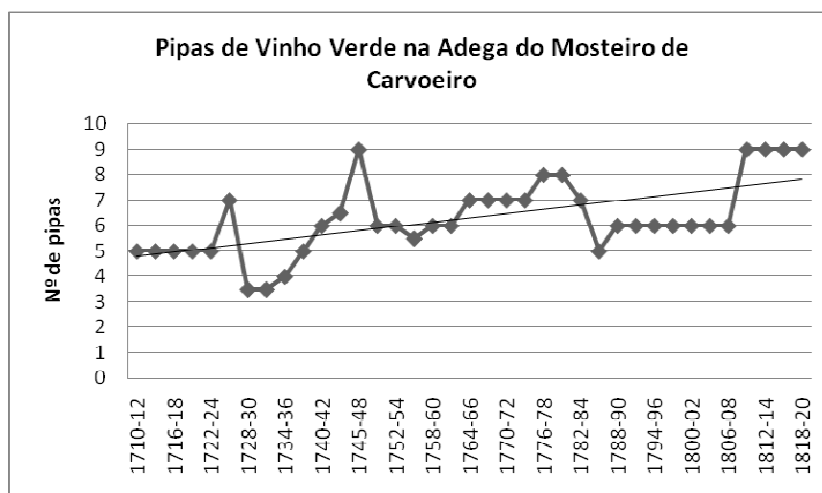
Uma comunidade de pequena-média dimensão: este parece ser o retrato da Abadia Carvoeirense entre 1737 e 1820. Um número máximo de 16 monges (1782-84) e um número mínimo de 6 religiosos (1797-99). A média de monges é de 9,8 (cerca de 10), pelo que não se pode dizer que fosse dos mosteiros mais bem guarnecidos de efectivos religiosos. De todo o modo, à excepção de um ou outro triénio já destacado, o corpo de monges não sofre grandes oscilações neste período de Antigo Regime.

Consumo de vinho

O Vinho Verde teve para este mosteiro vianense uma importância crucial – de acordo com as referências dos “*Estados*” decisiva mesmo – já que era este o vinho que, quer os colaboradores e serviçais do Mosteiro, quer a própria comunidade religiosa bebiam. Vejamos qual a evolução do vinho na Adega nos séculos XVIII e XIX:

⁹⁷¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1761-63.

⁹⁷² ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1662-64.



FONTE: ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1626-1820.

Nos cinco primeiros triénios, o consumo de vinho mantém-se nas 5 pipas (normalmente 4 já gastas no final do triénio e a última em vias de se gastar – que os Estadistas dizem que está “*ao torno*”). Em 1725-27, as pipas que são gastas são as mesmas 4, mas com a agravante de haver outras 3 “*de vinho toldado*”⁹⁷³, mas que incluímos nesta contabilidade. Em seguida, um regresso a valores mais modestos – 3 pipas e meia – e uma série de triénios (de 1731-33 a 1743-45) em que o armazenamento de vinho verde na adega vai crescer, até atingir as 9 pipas em 1745-48. Segue-se uma nova quebra de produção (ou de armazenamento – porque o vinho pode ter sido vendido). Dos próximos triénios, gostaríamos de destacar a estabilização gradual dos volumes de vinho armazenados, seja nas 6, seja nas 7, ou mesmo nas 8-9 pipas.

Sobre a certeza do consumo de vinho verde por parte dos religiosos de Carvoeiro, os “Estados” não nos dão a mínima dúvida interpretativa, neste caso. Em 1809-11 (triénio que abrange a segunda invasão francesa – cujos impactos em Carvoeiro descrevemos em baixo) escreve-se sobre as pipas que se encontram na Adega: “*seis das quais de vinho verde bom para a comunidade e as outras de vinho mais fraco para os creados*”⁹⁷⁴. Quer isto dizer que, possivelmente, os monges carvoeirenses bebiam do vinho melhor que produziam – nesta região próxima da Ribeira Lima – não sendo de excluir a possibilidade de se tratar de *vinho de Viana* de primeira qualidade ou, mesmo, de *Alvarinho*. No triénio de 1662-64, o “Estado” fala-nos que se encontram na adega 50 almudes de vinho da Quinta de Santa Anna “*para os Padres*”. Não é de admirar que o melhor vinho das propriedades carvoeirenses viesse desta quinta, na qual a produção vinícola ocupou o lugar mais importante no seio de toda a exploração agrícola.

⁹⁷³ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1725-27.

⁹⁷⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1809-11.

Quanto a vinho maduro encontramos apenas uma referência: no triénio de 1659-61 há uma pipa que fica para os religiosos, curiosamente acompanhada de outra (de vinho verde) da vinha de Santa Ana⁹⁷⁵. Outras notas dos “*Estados*” que gostaríamos de destacar prendem-se com as proveniências das pipas de vinho “*da casa*”: em 1632-34, as 2 pipas de vinho verde referidas são esmiuçadas na sua origem – uma provém das “*vinhas*” e outra das “*latas*”⁹⁷⁶: o que revela bem que os monges faziam a distinção clara entre o vinho de uma e outra proveniências. No triénio seguinte há 3 tonéis de vinho “*dos cabedais*”⁹⁷⁷ e em 1644-46 diz-se que há 2 tonéis de vinho “*nas tulhas do Mosteiro*”⁹⁷⁸ cuja proveniência é a Quinta de Santa Ana.

No triénio de 1647-49 há uma pipa de “*arejão da casa*”⁹⁷⁹. Por outro lado havia uma distinção muito clara entre o vinho da mesa dos religiosos e o vinho que era servido aos moços e criados: em 1653-55 há “*uma pipa de vinho para os criados*”⁹⁸⁰, normalmente seleccionado e escolhido do melhor que se produzia na grande “*Quinta da Vinha*”, localizada no lugar de Santa Ana e em 1629-31 “*uma pipa de vinho para os religiosos*”⁹⁸¹.

Gastos com vinho

A preferência pelo vinho verde parece ser a grande tónica do Mosteiro de Carvoeiro. De todo o modo, nos triénios de 1647-49, 1800-02 e 1815-17 há referências directas à aquisição externa de vinho maduro:

GASTOS DO MOSTEIRO DE CARVOEIRO COM VINHO MADURO

Triénio	Despesa	Montante (em réis)
1647-49	Vinho Maduro e Vinagre	79 709
1800-02	Vinho Maduro	84 965
1815-17	Vinho Verde, Maduro e Vinagre	1 150 035

FONTE: ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1626-1820.

Pena que os “*Estados*” não nos revelem a proveniência do vinho maduro... Na esmagadora maioria dos triénios prevalece a generalizada designação de “*vinho*” para todas as aquisições, sem que possamos saber qual a qualidade do líquido. De qualquer forma, se repararmos nesta tabela e virmos os montantes envolvidos, percebemos que a

⁹⁷⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1659-61.

⁹⁷⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1632-34.

⁹⁷⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1635-37.

⁹⁷⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1644-46.

⁹⁷⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1647-49.

⁹⁸⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1653-49.

⁹⁸¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1629-31.

proximidade dos triénios e dos valores em si mesmos nos podem possibilitar a ousadia de dizer que se poderá tratar da aquisição de vinhos verdes e maduros. Nos triénios que se seguem às Invasões Francesas, a despesa com vinho dispara de forma surpreendente:

GASTOS DO MOSTEIRO DE CARVOEIRO COM VINHO E OUTROS PRODUTOS

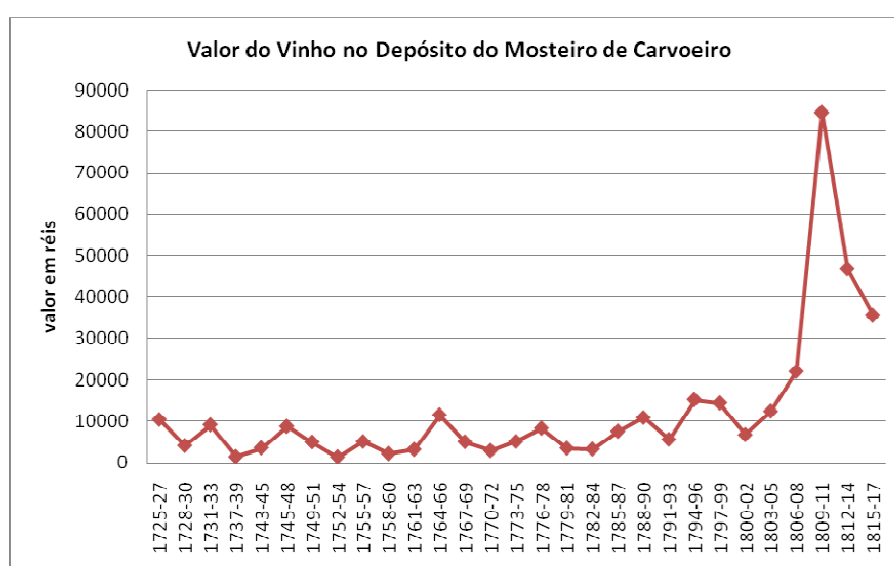
Triénio	Despesa	Montante (em réis)
1806-08	Vinho, Azeite e Líquidos	392 800
1809-11	Vinho, Vinagre e Líquidos	1 366 005
1812-14	Vinho, Vinagre e Líquidos	1 181 575
1815-17	Vinho Verde, Maduro e Vinagre	1 150 035

FONTE: ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1626-1820.

Dado que o corpo de religiosos se manteve intacto no Convento mesmo no período em que os Franceses passam pelo Alto Minho (em 1806-08 e 1809-11 o Mosteiro mantém os mesmos 12 religiosos), não nos ocorre outra explicação para este súbito aumento que o crescimento exponencial dos custos do vinho pela manifesta destruição causada nas estruturas produtivas e nos circuitos comerciais.

Valorização do Vinho no Depósito

Outro aspecto que merece uma análise atenta é o valor que o vinho produzido no Mosteiro obteve, seja do ponto de vista dos preços fixados pelo Padre Mordomo e pelo Padre Dispenseiro, seja pelo resultado das próprias vendas efectuadas ao exterior. No essencial, as variações são homogêneas e regulares para uma série de dados quase contínua para o século XVIII:



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1626-1820

Sendo um movimento que prima pela regularidade da tendência – mesmo quando há “irregularidades” e subidas e descidas no valor do vinho – podemos afirmar, sem grande receio, que o século XVIII apresenta uma certa estabilidade que, de forma visível e clara, será quebrada em 1809-11 - triénio da segunda invasão francesa – quando o Depósito do Mosteiro obtém uma espetacular valorização do vinho que guarda nas suas caves (de 22 000 réis em 1806-08, o valor ascenderá, em 1809-11, a 84 480 réis). Este acréscimo (em quádruplo face a 1806-08) está relacionado, com toda a probabilidade, com as 6 pipas “*de vinho verde bom para a comunidade*”⁹⁸² que o Mosteiro obtém da sua colheita neste ano.

O contributo de Carvoeiro durante as Invasões Francesas

Em 1806-1808 escreve-se que “*ainda que as particulares circunstancias deste triennio não permitirão que se fizesse, ou emprehendesse obra alguma de consideração e que mereça neste lugar especial lembrança [...] houve particular cuidado em reformar a vinha chamada de Santa Anna, que se achava de todo arruinada, metendo-se-lhe quatrocentos e cinquenta e tres vides de bacello e mais de cinco mil pontas de mergulhia e pondo-se em estado de produzir dentro de pouco tempo abundante colheita [...] Por ordem e requisição da Camara de Barcellos, e do Corregedor de Comarca, se mandarão fazer trinta mochilas para os soldados e duas camas aparelhadas para o Hospital Militar de Valença*”⁹⁸³. Como “*em tempo de guerra não se limpam armas*”, o contributo dado por Carvoeiro na dinamização do Hospital Militar de Valença do Minho parece ter sido importante tanto no plano do sustento alimentar dos soldados, como da própria logística. O cuidado dos Estadistas no registo desta preciosa informação leva a que as vinhas fiquem em segundo plano – ainda que seja de salientar o destaque dado às intervenções feitas em Santa Ana, prova indiscutível de que esta quinta iria recuperar o seu momento áureo de meados do século XVIII.

A Adega do Mosteiro de Carvoeiro

No triénio de 1629-31 temos as primeiras notícias históricas relativas à adega do Mosteiro: “*Acrescentou-se a adega velha para meter nella o lagar*”⁹⁸⁴. O Mosteiro possuía ainda uma adega no lugar de *Quintiais* (trata-se do actual lugar de Quintiães,

⁹⁸² ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1809-11.

⁹⁸³ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1806-08.

⁹⁸⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1629-31.

imediatamente vizinho do Couto de Carvoeiro e situado entre Aguiar e Aborim⁹⁸⁵) identificada como um ponto de armazenamento de vinho com significado, já que no triénio de 1644-46 guarda 14 pipas e em 1647-49 armazena já um volume de vinho de 11 pipas e 6 “tonéis cheios”⁹⁸⁶. Em 1665-67 “*fez-se um lagar novo para vinho*”⁹⁸⁷. A realização desta obra depois da construção de um lagar em 1629-31 parece demonstrar um aumento exponencial da capacidade produtiva da Adega do Mosteiro. Com efeito, veremos que o volume de vinho na adega aumentou na generalidade. Em 1752-54 “*puseram-se tres tonéis novos, uma cartola, comprou-se um tonel grande e uma pipa de carregaço*”. Destacamos a pipa de carregaço, cuja importância no quadro monástico permitia a mobilização de vastas quantidades de vinho para o interior e exterior do mosteiro, sendo comercializado e trocado por outros produtos. Em 1797-99 “*compraram-se tres meias pipas para o vinho*”⁹⁸⁸.

Pipas e recipientes

A aquisição de novos recipientes para a adega será uma constante no século XVII, tendo este movimento de referências origem logo no triénio de 1629-31 quando se diz que, nas contas do gastador, se compraram 1 tonel novo, 3 pipas e 1 dorna⁹⁸⁹. Em 1641-43, “*comprarão-se 2 toneis grandes e reformarão-se todos os mais e as pipas por estarem desbaratadas*”⁹⁹⁰. Por outro lado, em 1662-64 “*na mordomia puserão-se dois tonéis, duas pipas, dois cartinhos, uma dorna, duas caixas*”⁹⁹¹.

VASILHAMES NO MOSTEIRO DE CARVOEIRO

Triénio	Referência
1647-49	11 pipas em 6 tonéis cheios
1653-55	1 tonel (<i>que leva 2 pipas</i>)
1659-61	1 quarto de vinho (<i>que tem 3 almudes</i>)

FONTE: ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1626-1820.

Repare-se que o tonel do Mosteiro de Carvoeiro apresentava, pelo menos na primeira metade do século XVII, capacidade para incorporar vinho de duas pipas.

⁹⁸⁵ Segundo a cartografia do couto na primeira metade do século XVII, empreendida por DURÃES, Margarida – *O senhorio de Carvoeiro e as suas relações com a administração camarária de Barcelos (1609-1645)*. In Actas do Congresso “*Barcelos – Terra Condal*”. Barcelos: Câmara Municipal, 1989, p. 293

⁹⁸⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1647-49.

⁹⁸⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1665-67.

⁹⁸⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1797-99.

⁹⁸⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1629-31.

⁹⁹⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1641-43.

⁹⁹¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Carvoeiro*, 1662-64.

5.14 MOSTEIRO DE PALME

“É, contudo, Palme que apresenta um comportamento e uma acção mais abrangente, espalhando os seus bens por seis dos oito julgados desta região tem, apesar de tudo, uma presença mais significativa no julgado de Neiva onde está edificado”

Maria Filomena ANDRADE – *Entre Braga e Tui*, pp. 81-82.

Situado na freguesia de Aldreu, concelho de Barcelos (distanto cerca de 12 km da sede do concelho), o Mosteiro de Palme dominava uma parte importante do sul do Vale do Neiva. Possivelmente fundado cerca do ano de 1025 – apesar do cronista beneditino Frei Leão de São Tomás apontar a data de 1028 como cifra de conclusão do edificado, associado à Granja de Palme que existia na terra de *Tamel*⁹⁹² – terá recebido carta de Couto de D. Afonso Henriques nos primeiros anos do reinado. A fundação mítica do Mosteiro é atribuída ao cavaleiro D. Lovesendo, “*cavaleyro fidalgo e poderoso, que depois de seguir a milícia por alguns annos, recolheuse àquella parte de Entre Douro e Minho*”, tendo contactado os Monges Beneditinos para que se fixassem nesta importante granja de Entre Neiva e Lima⁹⁹³.

A primeira referência documental data de 1113⁹⁹⁴. Cenóbio edificado “*entre as duas nobres villas de Barcelos & Viana, porque avendo quatro legoas de caminho de hua a outra, o Mosteyro de Palme fica no meyo delle afastado duas legoas de Barcelos, & outras duas distante de Viana*”⁹⁹⁵. Em 1220, nas inquirições gerais de D. Afonso II já se fala do Mosteiro de “*Sancti Jacobi de Palmi*”, tendo o Mosteiro 98 casais⁹⁹⁶. Nas Inquirições de 1258, Palme possuía um pouco mais de uma centena de casais. Essas propriedades espalhavam-se pelo julgado de Neiva e territórios adjacentes⁹⁹⁷. Em 1320, o Mosteiro é taxado em 500 libras (quantidade idêntica à do Mosteiro de Santo André de Ancede) no “*Catálogo das Igrejas, Comendas e Mosteiros do Reino*”, facto que o coloca a par de outros importantes cenóbios da Terra de Aguiar de Neiva⁹⁹⁸.

⁹⁹² TOMÁS, (Frei) Leão de São – *Benedictina Lusitana*, vol. II, p. 235.

⁹⁹³ Idem *ibidem*, p. 235.

⁹⁹⁴ SOUSA, Bernardo de Vasconcelos e (dir.) – *Ordens Religiosas* (...), p. 69.

⁹⁹⁵ TOMÁS, (Frei) Leão de São – *Benedictina Lusitana*, vol. II, p. 235.

⁹⁹⁶ TRINDADE, Maria José Lagos – *A propriedade das Ordens Militares nas Inquirições Gerais de 1220*. In “*Do Tempo e da História*” – Revista do Centro de História da Universidade Nova de Lisboa, vol. IV, 1971, p. 134 [disponível na ligação: http://www.fl.ul.pt/unidades/centros/c_historia/Biblioteca/IV/VI-%20A%20propriedade%20das%20Ordens%20Militares.pdf].

⁹⁹⁷ ANDRADE, Maria Filomena – *Entre Braga e Tui: uma fronteira diocesana de duzentos (o testemunho das Inquirições)*. In “*Estudos de Homenagem ao Professor Doutor José Marques*”, vol. I. Porto: Faculdade de Letras do Porto, 2007, pp. 81-82.

⁹⁹⁸ SOUSA, Bernardo de Vasconcelos e (dir.) – *Op. Cit.*, p. 69.

São conhecidos, para o século XV, os seguintes abades:

- Frei Afonso (que preenche a vaga aberta pela morte do seu antecessor, Frei Afonso Martins, em 18 de Outubro de 1440). Este religioso vem de S. Miguel de Bustelo, onde era monge professo, para o Mosteiro de Palme, sendo que “*não houve propriamente eleição, mas antes um pedido ou convite para que este confrade de uma comunidade estranha à Diocese assumisse a dignidade e funções de Abade*”⁹⁹⁹.
- D. Frei Vasco (possivelmente o primeiro abade comendatário de Palme, já que era “*criado do duque de Bragança*”, sendo confirmado por D. Fernando da Guerra), que poderá ter assumido o abaciado de Palme logo em 1443. É nesta época que, segundo José Marques, “*este mosteiro ficou na órbita do Conde de Barcelos e duque de Bragança, D. Afonso, com ele premiando alguns dos seus «familiares»*”¹⁰⁰⁰.
- Em 1445, Frei João surge na documentação como novo Abade. O seu mandato prolongar-se-á até 1450.
- Neste último ano, ocupa a cátedra abacial Bartolomeu Gonçalves (“*tesoureiro da capela do duque*”), que nem sequer era religioso mas a quem se impõe que tome hábito beneditino¹⁰⁰¹.

Quanto ao número de monges que o Convento teria nestes meados do século XV, é provável que “*não fosse dos mais carecidos*”, já que um dos seus abades (Frei Diogo) transita para S. Romão do Neiva (a 25 de Janeiro de 1455, por autorização de D. Fernando da Guerra) – um dos mais destacados cenóbios do Alto Minho – sendo essa nomeação um sinal de prestígio que, quer a casa monástica, quer o seu abade, haviam adquirido¹⁰⁰². Relativamente à vigência das comendas abaciais, o mosteiro de Palme também sofreu com todas as disputas a ela inerentes. Diz-nos Frei Leão de São Tomás que “*neste mosteyro entrou também a praga dos commendatarios, mas a noticia, que temos he, que forão mais moderados em alienar as rendas do Mosteyro, do que em outras casas da Religião*”. O último abade comendatário que se conhece é D. João de Portugal, Bispo da Guarda, que arrecadava em rendas da mesa abacial, cada ano, mais de 500 000 réis – quantia elevada – segundo a inquirição feita por D. Frei Bartolomeu dos Mártires, em 1568¹⁰⁰³.

⁹⁹⁹ MARQUES, José – *Op. Cit.*, p. 671.

¹⁰⁰⁰ *Idem ibidem*, p. 671.

¹⁰⁰¹ *Idem ibidem*, p. 671.

¹⁰⁰² *Idem ibidem*, p. 671.

¹⁰⁰³ TOMÁS, (Frei) Leão de São – *Benedictina Lusitana*, vol. II, p. 236.

O Mosteiro teve, igualmente, invocação de Santiago e foi reformado pela Congregação Beneditina Portuguesa em 1575 (tendo tido abades comendatários até esta data)¹⁰⁰⁴. Outra das riquezas do convento de Palme era a sua fabulosa livraria, que se tornou posse do Bispo do Porto, D. António Bernardo da Fonseca Moniz, após 1834 e, com a morte deste, ficou na mão dos seus herdeiros. O espólio foi adquirido pelo experiente livreiro Manoel dos Santos – que elaborou um excelente catálogo da livraria de Palme – de forma muito curiosa. Sendo um grande conhecedor das riquezas e tesouros da colecção dos Monges Barcelenses, Manoel dos Santos deslocou-se propositadamente ao Convento, em 1915, para fazer negócio com o proprietário (conhecido como “o Fidalgo” – já que era Barão de Palme)¹⁰⁰⁵.

Origem do vinho bebido pelos monges de Palme

PROVENIÊNCIA DO VINHO DO MOSTEIRO DE PALME

Data	Referência
1629-31	1 tonel de vinho “das nossas vinhas”
1632-34 ¹⁰⁰⁶	2 pipas de vinho de Ponte de Lima
1635-37	1 tonel de vinho das vinhas
1644-46	1 pipa de vinho branco de Moreira do Lima
1650-52	2 pipas de vinho de Ponte de Lima ¹⁰⁰⁷
1653-55	1 pipa de vinho de Ponte de Lima
1680-82	52 almudes de vinho de Ponte de Lima
1716-18	¼ de 8 almudes <i>para missas</i>

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1626-1820.

A preferência dos monges palmenses pelo vinho limiano é uma evidência: durante todo o século XVII – pelo menos nos “*Estados*” que sobreviveram à sanha destruidora dos tempos – os religiosos beneditinos consomem vinho verde de Ponte de Lima. Este vinho provinha da própria vila ou da freguesia de Moreira do Lima, um centro produtivo que atraiu a atenção da Ordem Beneditina.

¹⁰⁰⁴ SOUSA, Bernardo de Vasconcelos e (dir.) – *Op. Cit.*, p. 69.

¹⁰⁰⁵ “Depois de pernoitar no Hotel Central, em Viana do Castelo, partiu Manoel dos Santos de comboio para Barroselas, onde alugou um carro de cavalos que o levou a Palme, nas imediações da Barca do Lago (Esposende). Era sexta-feira e a fome apertava, quando se apearam no mosteiro; mas o caseiro, guardador dos livros do principal herdeiro do bispo (“o Fidalgo”) e dos preceitos de abstinência, recusou-se a servir carne ao esfomeado alfarrabista. Valeu a este a intervenção de dois padres, que apareceram na ocasião, e, depois da visita à livraria, lá vieram os ovos e o chouriço, regados a verde. O negócio não se fechou nesse dia e Manoel dos Santos voltou a Viana. Enquanto esperava a resposta do “Fidalgo” (que seria afirmativa), ainda deu um pulo a Cerveira, onde comprou bons livros que figuram também no catálogo de Palme, sob o título amplo de Bibliografia. O leilão fez-se na Rua do Ouro nº 101, 2º, a partir de 5 de Abril de 1915. Este catálogo, como todos os que organizou, é excelente. Ficaram célebres também as suas bibliografias camilianas” in ANSELMO, Artur – *Alfarrábios, alfarrabistas e bibliófilos*. Conferência apresentada na 2ª Feira do Livro Antigo, em 1994 [disponível através da seguinte ligação: <http://bibliomanias.no.sapo.pt/alfatext.htm>].

¹⁰⁰⁶ Esta informação foi obtida no caderno de “*Estados*” relativo ao triénio de 1635-37.

¹⁰⁰⁷ “*Para os padres*”.

Era grande o investimento feito pela casa de Palme na obtenção destes frescos vinhos limianos: em 1665-67, o Mosteiro gasta 97.220 réis em “*vinho para Religiosos e Criados e Carretos delle*”¹⁰⁰⁸. No triénio seguinte esta despesa será de 62.750 réis. A utilização de somas tão avultadas não nos deixa qualquer dúvida quanto à excelente qualidade do vinho das terras limianas.

A leitura da tabela demonstra, igualmente, que os religiosos não enjeitaram completamente o “*vinho da casa*”, optando por consumir “*vinho das vinhas*” em, pelo menos, dois triénios: 1629-31 e 1635-37. Aliás, a este propósito, não deixa de ser curiosos que estes monges barcelenses bebam o vinho das suas propriedades com agrado. No Mosteiro de Palme monges e criados estão unidos no consumo do vinho minhoto: em 1752-54 há 101 almudes de vinho verde (tanto para Monges como para Moços) “*todo vinho bom*”¹⁰⁰⁹ que é consumido indistintamente por homens de Deus e homens da terra. Para além do vinho “*das vinhas*” da cerca do Mosteiro, a casa religiosa também se abastecia do néctar de Baco nos campos dos passais (nos “*Estados*” oitocentistas fala-se em passais de *dentro* e de *fora*), ainda que, como já temos visto, estes campos não permitissem uma produção tão contínua e constante.

Outro curioso apontamento que os “*Estados*” nos deixam é a discriminação da idade do vinho: “novo” ou “velho”. Em 1746-48 havia na adega 15 almudes de vinho velho e 4 pipas de vinho novo¹⁰¹⁰. Por falar em notas curiosas, ficamos também a saber que o Mosteiro de Palme se preocupou em obter vinho para as suas missas recorrendo à utilização de vinho verde: no triénio de 1716-18 há um quarto de 8 almudes de vinho de missa na adega para se usas nas celebrações eucarísticas.

Passeando pelas vinhas de Palme

Começamos este itinerário pelo chuvoso triénio de 1629-31, no qual “*as vinhas ficão cavadas, podadas e atadas como he costume*”¹⁰¹¹. Mais adiante, em 1644-46 “*puserão-se alguns carvalhos nos passaes com vides. Puzeraõ-se alguns castanheiros. Reformou-sse a vinha com alguns bacellos novos e muitas provagens*”¹⁰¹². Também em Palme se aplicou a tradicional “*uveira*”, desta feita usando como suporte o carvalho. Por outro lado, a implantação de bacelos e a experimentação constante de novos enxertos – as *provagens* – também foi uma realidade.

¹⁰⁰⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1665-67.

¹⁰⁰⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1752-54.

¹⁰¹⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1746-48.

¹⁰¹¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1629-31.

¹⁰¹² ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1644-46.

Em 1647-49 “puseram-se muitos carvalhos com suas vides e castanheiros. Levantaram-se as latadas por muitas vezes. Puserão-se vides”¹⁰¹³. A este conjunto de melhorias nas áreas de cultivo não é alheia uma expansão das terras aráveis que o Mosteiro tinha à sua disposição, resultando daqui um aumento importante da área de vinhedos: em 1653-55 “concertou-se o muro da cerca e estendeu-se a vinha de fora quarenta palmos de largo que dará uma pipa de vinho mais do que dava. Na vinha do pombal seis galgueiras de Bacelo”¹⁰¹⁴. Em 1659-61 “puseram-se muitas vides em ambas as vinhas (...) fizeram-se duas ruas nas latadas”¹⁰¹⁵.

No triénio seguinte, prosseguem as obras de ampliação da estrutura vitivinícola, na certeza de que um investimento tão amplo implica a importância desta cultura para estes monges das terras barcelenses: “fez-se uma vinha da parte de fora do Bacelo que terá três mil pés, murada de parede, que tem cento e vinte braças de comprido e na vinha velha se puzerão setenta e sinco esteios de pedra”¹⁰¹⁶. Registe-se que as obras continuam em 1665-67: “na horta se fes hua latada na rua que vai para a fonte com coarenta e dois esteios de pedra de altura de doze palmos e meio fora da terra com toda a madeira de castanho tirada a cerra has mais latadas se reformarão de madeira nova. Reformarão-se as vinhas puzerão-se quantidade de carvalhos na devesa da manca”¹⁰¹⁷. Salientem-se uma vez mais: os cuidados na escolha das melhores madeiras (neste caso de castanho), no sentido de fortificar as ramadas e dar-lhes consistência para aguentarem as vides e parreiras. Por outro lado, a descrição da altura dos esteios de pedra e da sua estrutura, bem como o plantio continuado de castanheiros e carvalhos nos campos (onde também se aplicaram vides).

A preparação cuidada dos terrenos e das infraestruturas agrícolas, possibilitou que, em 1668-70 se fizessem mais plantios: “puseram-se bacelos nas vinhas. Puseram-se carvalhos e sobreiros na devesa da mança e castanheiros dentro na cerca. Muitos enxertos de vides”¹⁰¹⁸. A fechar o século XVII – no que respeita aos registos dos “Estados”, que para as 2 últimas décadas se “calaram” – encontramos a referência que “fez-se de novo uma eira no meio do campo da vinha”¹⁰¹⁹.

Entrados na centúria de setecentos, mais concretamente no triénio de 1719-21, regista o Estadista que “pôs-se grande quantidade de vides de raiz e se abaixarão

¹⁰¹³ ADB – Estados do Mosteiro de Palme, 1647-49.

¹⁰¹⁴ ADB – Estados do Mosteiro de Palme, 1653-55.

¹⁰¹⁵ ADB – Estados do Mosteiro de Palme, 1659-61.

¹⁰¹⁶ ADB – Estados do Mosteiro de Palme, 1662-64.

¹⁰¹⁷ ADB – Estados do Mosteiro de Palme, 1665-67.

¹⁰¹⁸ ADB – Estados do Mosteiro de Palme, 1668-70.

¹⁰¹⁹ ADB – Estados do Mosteiro de Palme, 1680-82.

outras”¹⁰²⁰. A propósito destes plantios, não deixa de ser curiosa a referência que encontramos para o triénio de 1728-30: “*plantaram-se mais os passais entre carvalhos e castanheiros cincoenta todos com suas vides aos pés estes tais se mandaram plantar pela visita do nosso Reverendíssimo*”¹⁰²¹. Com efeito, tratando-se com a máxima probabilidade da visita do Padre Geral, esta referência mostra a forma como a mais alta instância da hierarquia da Congregação Beneditina Portuguesa se envolveu directamente no incremento da cultura da vinha nas casas beneditinas, dando-nos conta de uma estratégia clara, não isolada em cada mosteiro, mas de uma linha de rumo de toda a Congregação.

Em 1785-87 “*fez-se uma latada de novo que fica sobranceira à vinha do Pombal e pos-se em boa ordem a latada de S. Bento. Ficam a vinha e latadas povoadas de pés de videiras e, da mesma forma, as huveiras*”¹⁰²². No caso deste extracto documental parece-nos particularmente relevante – e até interessante – o baptismo de uma latada com o nome de S. Bento, patriarca dos monges, como sinal de homenagem a esta grande figura da cultura europeia. Noutro sentido, gostaríamos de salientar o plantio paralelo de ramadas e latadas, bem como das uveiras (de tal forma que o Mosteiro de Palme aposta na diversidade das formas de condução). No triénio seguinte “*se reformarão na horta duas ruas cobertas de latada que fazem agradável passeio alem da utilidade que fizerão à terra para a sua uberante fertilidade*”¹⁰²³. As vertentes lúdica e estética também não foram negligenciadas pelos religiosos barcelenses. Em 1794-96 “*enxertaram-se 5 dúzias*”¹⁰²⁴ de vides – o que revela o apuramento técnico que o vinho de Palme havia atingido durante este século.

À entrada do século XIX destacamos as obras realizadas junto dos passais: “*compuseram-se as entradas dos Passais de dentro e de fora*”¹⁰²⁵. Certamente que a facilitação dos acessos de homens e veículos de tracção animal aos campos dos passais contribuíram para que o aproveitamento agrícola das terras aumentasse, não sendo de surpreender que em 1806-08 se diga que “*puseram-se muitas vides nas cercas de dentro e de fora*”¹⁰²⁶.

¹⁰²⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1719-21.

¹⁰²¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1728-30.

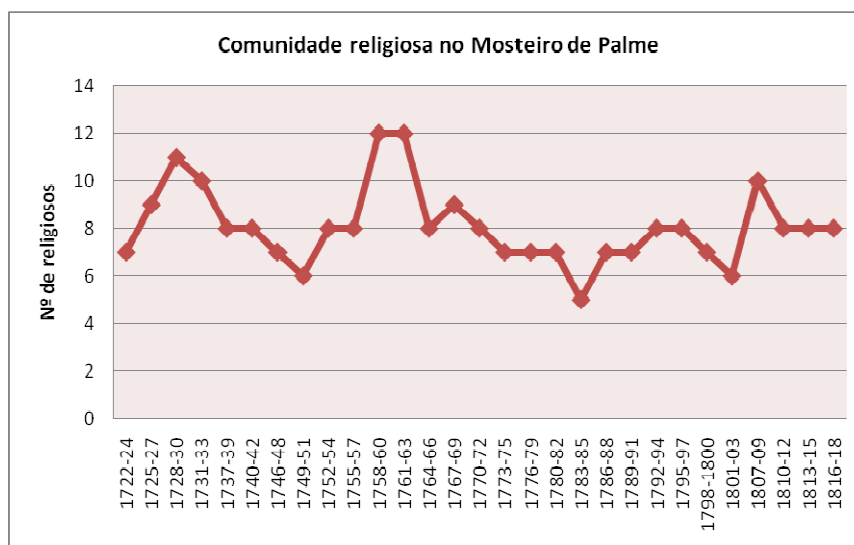
¹⁰²² ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1785-87.

¹⁰²³ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1788-90.

¹⁰²⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1794-96.

¹⁰²⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1800-02.

¹⁰²⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1806-08.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1626-1820.

Tal como a grande maioria dos seus congéneres minhotos, o Mosteiro de Palme é, entre os séculos XVIII e XIX, um mosteiro de média dimensão, cujo corpo de religiosos não excede os 12 elementos entre 1722 e 1820. Note-se que os dados que obtivemos para a primeira metade do século XVIII foram recolhidos através do número de assinaturas de religiosos constante da parte final do caderno dos “*Estados*”.

Ao contrário de outras instituições, Palme apresenta uma grande irregularidade no seu número de efectivos ao longo do tempo. Ainda assim, a média obtida para o período estudado é de cerca de 8,6 religiosos. Os triénios em que temos mais religiosos são 1758-60 e 1761-63 (mais exactamente 12), contando-se no extremo oposto o triénio de 1783-85 com apenas 5 monges.

Consumo de Vinho por Monges e Criados

Como já sublinhamos, em 1629-31 regista-se que há na adega 1 tonel “*de vinho das nossas vinhas*”¹⁰²⁷. Esta necessidade de distinguir o vinho da casa revela um grande interesse pelas produções próprias, bem como um registo das diversas proveniências do vinho conservado na adega. Em 1632-34 é a vez de se registar a existência de 2 pipas de “*vinho de Ponte de Lima*”¹⁰²⁸. No triénio de 1635-37 fala-se da necessidade de proceder à trasfega das pipas de vinho¹⁰²⁹. Em 1644-46, há uma pipa de vinho branco “*de*

¹⁰²⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1629-31.

¹⁰²⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1632-34.

¹⁰²⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1635-37.

Moreira”¹⁰³⁰ – certamente *Moreira do Lima*. Há outras 2 pipas – de verde tinto – mas não é referida a sua proveniência. Os triênios de 1650-52 e 1653-55 são poderosamente esclarecedores quanto ao vinho consumido pelos religiosos na mesa monástica. No primeiro triênio chegam duas pipas cheias de Ponte de Lima “*para os Padres*”¹⁰³¹ e outra que está “*ao torno*”, ou seja, em consumo corrente. No segundo triênio indicado, chega de Ponte de Lima 1 pipa, que se vem juntar à que já vinha do outro triênio e que ainda tinha 12 almudes para serem bebidos¹⁰³². A chegada deste vinho ao Mosteiro implicava que fosse transportado por carreteiros ou barqueiros (através do Rio Cávado). Parece-nos que a via terrestre terá sido a preferida, até porque em 1665-67 e 1668-70 se gastam, respectivamente, 97.220 e 62.750 réis correspondentes a “*vinho para religiosos e criados e carretos delle*”¹⁰³³. De qualquer forma, não deixa de ser curioso que cheguemos ao triênio de 1752-54 e os “*Estados*” refiram que estão disponíveis na adega 101 almudes de vinho para moços e criados “*todo bom*” – curiosa referência, quando sabemos que noutros mosteiros se falava em “*vinho bom*”¹⁰³⁴ para os religiosos e “*vinho fraco*” para os criados e moços. Em 1716-18 uma referência interessante: ¼ de 6 almudes para “*vinho para missas*”¹⁰³⁵ (o que mostra que o vinho de produção própria ou de foros também era aplicado na Santa Missa – teria que ser um vinho com uma graduação alcoólica mais baixa, pelo que o vinho verde mole poderia ser uma boa opção). Em 1746-48 fazem-se distinção entre 15 almudes de “*vinho velho*” e 4 pipas de “*vinho novo*”¹⁰³⁶.

Vasilhames

VASILHAMES NO MOSTEIRO DE PALME

Triênio	Recipiente	Capacidade
1626-28	1 tonel	3 pipas
1647-49	1 tonel e 1 pipa	60 almudes
1716-18	1 tonel atestado	3.5 pipas
1722-24	1 tonel	64 almudes
1725-27	2 pipas cheias	20 almudes/cada
1749-51	1 pipa	22,5 almudes
1776-78	1 tonel	38 almudes

FONTE: ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1626-1820.

¹⁰³⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1644-46.

¹⁰³¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1650-52.

¹⁰³² ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1653-55.

¹⁰³³ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1665-67 e 1668-70.

¹⁰³⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1752-54.

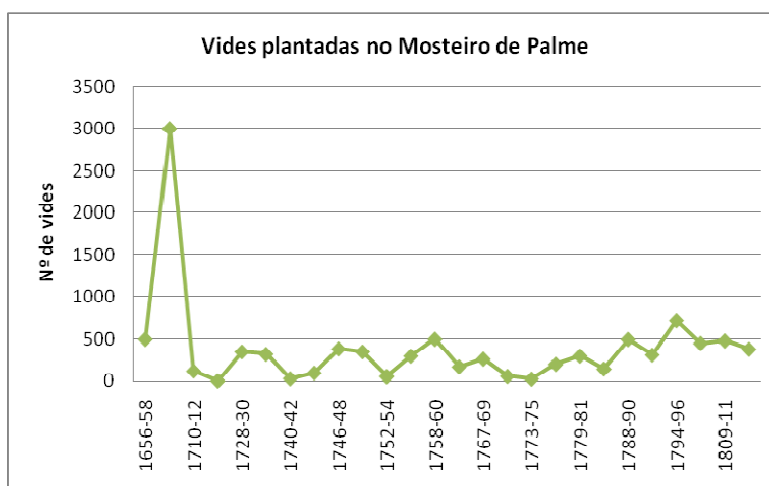
¹⁰³⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1716-18.

¹⁰³⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1746-48.

A leitura desta tabela faz-nos consolidar uma das nossas grandes dificuldades neste estudo – a irregularidade dos pesos e medidas do vinho de vila para vila, de concelho para concelho e de mosteiro para mosteiro em todo o Entre Douro e Minho. Ainda mais – a irregularidade de informações no seio da mesma casa monástica: repare-se neste exemplo de Palme – encontramos um tonel de 64 almudes em 1722-24 e de 38 almudes em 1776-78; no caso das pipas, uma pipa atestada tem, em 1725-27 cerca de 20 almudes para que, em 1749-51 já tenha 22,5 almude. Neste sentido, torna-se difícil ultrapassar a já de si dificultosa falta de seriação dos dados, pelo que temos de fazer algumas opções.

Estas referências não esgotam tudo o que nos “*Estados*” de Palme encontramos sobre recipientes e vasilhames ligados ao processo de vinificação. Em 1635-37 escreve-se que “*comprou dois tuneis para a casa da renda que levão oito pipas de vinho. Comprou duas pipas para a adega da caza*”¹⁰³⁷. Em 1647-49 “*comprarão-se 2 cascós de pipas*”¹⁰³⁸. Já em 1794-96 regista-se que “*fizeram-se 2 pipas novas de carregação com seos arcos de ferro, e hua dorna*”¹⁰³⁹. Não restam dúvidas, uma vez mais, da mobilidade do vinho monástico – as pipas de carregação só se justificam em casos de entradas e saídas de vinhos do Mosteiro.

Vinhas plantadas



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1626-1820.

À excepção dos poucos dados para o século XVII (apenas um triénio), podemos verificar que o século XVIII apresenta uma tendência relativamente uniforme de acréscimos e posteriores decréscimos (e assim sucessivamente) de vides plantadas.

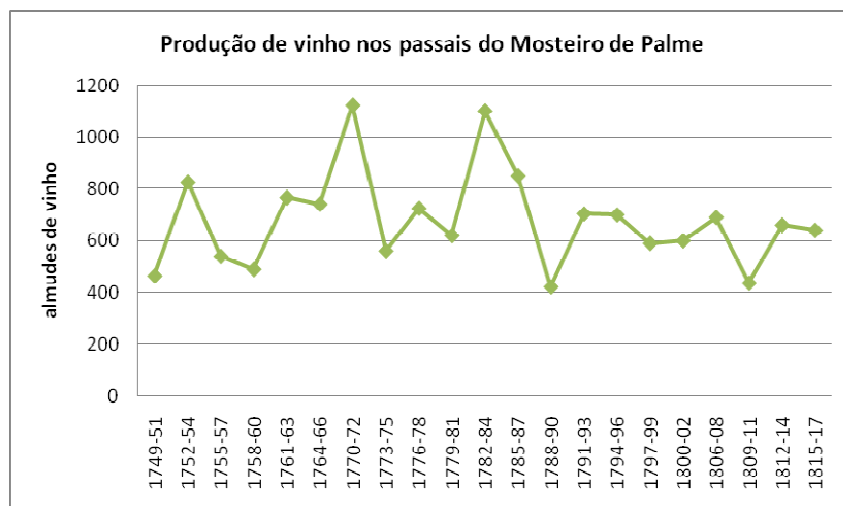
¹⁰³⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1635-37.

¹⁰³⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1647-49.

¹⁰³⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1794-96.

Destaca-se o avassalador triénio de 1662-64, no qual “*fez-se uma vinha da parte de fora do Bacelo que terá 3 000 pés, murada de parede, que tem 120 braças de comprido e na vinha velha se puzerão 75 esteios de pedra*”¹⁰⁴⁰. A leitura dos dados mostra também que os triénios iniciais da década de 70 do século XVIII são de quebra nos plantios (de 1767 a 1775) com uma tendência de recuperação posterior que, assinala-se, nos mostra um início de século XIX mais desafogado e animador.

Vinho produzido nos Passais do Mosteiro (1749-1817)



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1626-1820.

Num período de cerca de 70 anos, a média de produção dos passais de Palme é de 678,52 almudes de vinho verde. Note-se que nos triénios de 1770-72 e 1773-75 os dados estavam indicados em pipas (respectivamente 51 e 25,5 pipas) pelo que obtivemos o valor em almudes através da seguinte fórmula: como a pipa mais ou menos corrente no Mosteiro por esta altura é a de 22 almudes, multiplicamos este valor pelo número de pipas e achamos um referencial que se apresenta mais seguro e que nos possibilita uma base comparativa mais ampla e dilatada.

Gostaríamos de destacar como triénios mais produtivos, precisamente, o de 1770-72 com 1122 almudes e o de 1782-84 com 1100 almudes. Apesar das dificuldades que encontramos, conseguimos formar uma série de dados relativamente homogênea, pelo que é certo que a irregularidade produtiva foi nota dominante nestes (e na maioria dos) passais. Não nos esqueçamos que os passais são terras mais próximas do Mosteiro, mas que não estão sujeitas a uma renda fixa, pelo que a produtividade da terra é que determina o resultado do seu fruto.

¹⁰⁴⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1662-64.

Gostaríamos, ainda, de salientar que a maior quebra produtiva deste conjunto de dados é verificada entre os anos de 1782 e 1790: note-se que passamos de uma produção de 1100 almudes para 422 – muito menos de metade. Não devem ter sido anos fáceis nas terras de Barcelos. Também entre 1770 e 1775 se havia verificado uma quebra superior a metade: de 1122 almudes passamos a uma produção de 561. São anos de baixas temperaturas e de grandes interferências nas áreas de cultivo¹⁰⁴¹.

Circuitos Comerciais do Vinho de Palme

O Mosteiro de Palme apresenta algumas particularidades face às casas monásticas suas congéneres, nomeadamente no que diz respeito à comercialização do vinho produzido nas suas terras. Em 1635-37 escreve-se que “*ficam na mão da vendeira de Fão novecentos e vinte e seis réis do vinho que vendeo*”¹⁰⁴². O que quer exactamente isto dizer? Que o Mosteiro de Palme recorreu a vendedores de vinho (neste caso concreto uma mulher) para colocar e vender o seu vinho mais próximo dos centros mais habitados. Neste caso a escolha recai sobre a vila de Fão – até pela proximidade geográfica – tendo a mulher arrecadado 926 réis pela venda de vinho produzido em terras de Palme (Barcelos), a escassos quilómetros da vila de Fão (Esposende). Outro dos canais privilegiados que o Mosteiro de Palme escolheu para colocar os seus produtos agrícolas foi a feira de São Bartolomeu do Mar, em Esposende (próximo da vila de Fão) cujas vendas rendem, no triénio de 1752-54, a quantia de 19.470 réis¹⁰⁴³.

Outra forma – mais (re)corrente – foi o arrendamento dos passais das igrejas anexas ao Mosteiro e cujo direito de padroado e de exploração pertencia a Palme. No caso vertente, em 1647-49, o Mosteiro “*arrendou o vinho do terceiro anno da Igreja de Santa Marinha por vinte mil réis*”¹⁰⁴⁴. Esta forma de exploração permitia ao Mosteiro obter lucros mais proveitosos junto do mercado de consumo, uma vez que os rendeiros dominavam os circuitos de comercialização e conheciam os mercados locais.

¹⁰⁴¹ cf. MAIA, Fernanda Paula Sousa – *O Mosteiro de Bustelo* (...), pp. 233-235.

¹⁰⁴² ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1635-37.

¹⁰⁴³ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1752-54.

¹⁰⁴⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1647-49.

A primeira nota escrita sobre a Adega do Mosteiro de Palme mostra-nos que este mosteiro, à semelhança de Bustelo, também usou lagar de madeira no processo de vinificação, datando a referência estadística de 1647-49: “*concertou-se o lagar de novo por se não fazer nelle vinho por estar a madeira podre. Comprarão-se dois cascos de pipas*”¹⁰⁴⁵. Quer isto dizer que não se fazia vinho no lagar pelo facto da madeira estar podre e por não se ter, ainda acautelado este pormenor. Por outro lado, o lagar parece já ter dado problemas em momentos anteriores já que o Estadista sublinha que se concertou “de novo” – problema antigo, pensamos nós. A compra de cascos será, como veremos, outra das prioridades para a constituição das melhores pipas possíveis. Até porque, no mesmo triénio, temos a informação que “*ouve de quebras nas vasilhas 40,5 almudes*”¹⁰⁴⁶ – o que significa que, não raro, o vinho se perdia e se adulterava...

Em 1728-30 a adega apresenta já alguma envergadura: “*ficam na adega 7 pipas, 1 tonel, 1 tonel grande, 1 dorna, 2 pipos pequenos, 4 dornas*”¹⁰⁴⁷. Não tenhamos dúvida que este conjunto significativo de recipientes traduz a tendência de crescimento da produção que o século XVIII evidencia na maioria das casas monásticas. Nos meados do século (1752-54) estas e, seguramente, algumas outras vasilhas que o Mosteiro terá adquirido entretanto sofrem uma inspecção às suas condições de utilização: “*concertaram-se as vasilhas na adega*”¹⁰⁴⁸.

¹⁰⁴⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1647-49.

¹⁰⁴⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1647-49.

¹⁰⁴⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1728-30.

¹⁰⁴⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Palme*, 1752-54.

5.15 MOSTEIRO DE TRAVANCA

“Afinal ... grande desilusão nos esperava! É que quase toda a documentação havia desaparecido. Este revés poderia ter-nos levado a desistir, renunciando ao objectivo que tínhamos em vista.

Pelo contrário, porém, essa contrariedade mais acicatou

A nossa curiosidade e nos estimulou a prosseguir [...]”

José Coelho dos SANTOS – *O Mosteiro de São Salvador de Travanca*, p. 7.

O Mosteiro de São Salvador de Travanca é um dos mais discutidos monumentos românicos do nosso país. A sua estrutura militarizada, com uma torre imponente (do século XIV), que controla e vigia todo o espaço do Couto, marca um símbolo de inequívoca e marcante senhoriação do Alto Tâmega.

De acordo com a sempre acutilante e descritiva prosa de Frei Leão de São Tomás, “*o Mosteyro do Salvador de Travanca está fundado no Arcebispado de Braga, duas legoas de Amarante, que lhe fica pera a parte do Nascente, sete da cidade de Braga, outras tantas do Porto & duas de Arrifana de Sousa*”¹⁰⁴⁹. Quanto à localização geográfica do Mosteiro e sua cerca “*o sitio he plano, mas cercado de montes, so pera a parte de Amarante tem a vista mais desabafada sobre os passais do Mosteyro*”¹⁰⁵⁰.

As informações sobre a sua fundação são ainda dispersas: no entender de Frei João do Apocalipse, o Mosteiro foi fundado por D. Garcia Moniz, filho de D. Monio Viegas (patrono de São João de Pendorada, de quem já falamos), já que o dito erudito apresenta um documento no qual D. Monio Viegas doa ao filho a sua “Granja de Travanca” e as mais terras que possuía em Vila Meã. A escritura faz parte do cartório de Pendorada. No entender crítico e diplomático de Frei Leão de São Tomás “*da sobredita doação não se prova, que no mesmo anno Dom Garcia Monis fundasse o Mosteyro de Travanca, só se colhem que no anno sobredito lhe fes seu pay doação referida, mas não sabemos de certo se foy elle o que deu principio ao Mosteyro naquella quinta de Travanca, que seu pay lhe deu [...]*”¹⁰⁵¹.

Uma das grandes dificuldades dos historiadores na elaboração de uma curta e incisiva súmula histórica deste cenóbio, parte da pouca e dispersa documentação que até nós chegou desta casa monástica. Em manuscrito de 1827, o beneditino Frei Bento de Santa Gertrudes, cartorário-mor da Congregação¹⁰⁵², dá conta do desaparecimento quase

¹⁰⁴⁹ TOMÁS, (Frei) Leão de São – *Benedictina Lusitana*, vol. II, p. 253.

¹⁰⁵⁰ Idem *ibidem*, p. 253.

¹⁰⁵¹ Idem *ibidem*, p. 253.

¹⁰⁵² SOUSA, (D.) Gabriel de – *Escritores beneditinos naturais da cidade do Porto*. Porto: Arquivo Distrital do Porto, 1997, p. 58.

total do cartório do Mosteiro de Travanca (informação corroborada pelo ilustre diplomata e historiador, João Pedro Ribeiro)¹⁰⁵³. De toda a documentação perdida, escaparam um tombo de propriedades e um breviário bracarense manuscrito de quatrocentos¹⁰⁵⁴. Sabemos, porém, que a sua ligação à produção vinícola é umbilical: *“tem hua cerca grande murada toda de pedra, & dentro della hortas, pumares, vinha, moyinhos, fontes, & hum ribeyro que lhe vay correndo quasi pello meyo rodeado todo de carvalhos com suas vides ao pé, que os fazem mais frescos e fructiferos”*¹⁰⁵⁵. Aqui se fazia vinho de qualidade, com frescura e aromas frutados.

O primeiro abade quatrocentista de Travanca de que temos notícia é D. Frei Afonso Gonçalves, confirmado na dignidade abacial pouco antes de 24 de Setembro de 1402. Entretanto, dada a escassez de documentação existente para este cenóbio, voltamos a ter notícia de novo abade em 24 de Agosto de 1425, ocupando a cátedra abacial D. Frei Afonso Peres que *“era mui velho e muito adorado em tal guisa que elle nom podia proveer nem administrar o dicto moesteiro”*. Neste sentido, o D. Abade passa procuração ao Arcebispo de Braga, D. Fernando da Guerra, confiando-lhe o governo da Abadia de Travanca. Segundo José Marques, especialista neste período, *“esta decisão, aparentemente desconcertante, integra-se numa estratégia, patrocinada pelo prelado, tendente a evitar a ocupação do mosteiro por abades comendatários”*¹⁰⁵⁶.

O sucessor mais imediato de Frei Afonso Peres foi o igualmente Frei Gonçalo Peres (parente próximo?) que se manterá no cargo por pouco tempo – até 11 de Março de 1430 – sendo rendido pelo clérigo bracarense Estevão Martins, que pedirá autorização a Roma para tomar o hábito beneditino e professar em Travanca. A sua política reformista (tanto no plano espiritual, como temporal), articular-se-á com a do seu sucessor D. Estevão Pimenta, que ocupará a cátedra abacial de S. Salvador de Travanca entre 1448 e 1465¹⁰⁵⁷.

O último comendatário do Mosteiro foi, no século XVI, D. Fulgêncio, filho do quarto duque de Bragança, D. Jaime e da sua segunda mulher, Dona Joana de Mendonça, sendo o citado aristocrata, para além de Abade Comendatário de S. Salvador de Travanca, S. Salvador de Moreira da Maia e D. Prior da Colegiada de Guimarães, tendo sido encarregue pelo Cardeal D. Henrique de proceder à inquirição do estado em

¹⁰⁵³ SANTOS, José Coelho dos – *O Mosteiro de São Salvador de Travanca (estudo arqueológico-artístico)*. Porto: Dissertação de Licenciatura em História apresentada à Faculdade de Letras do Porto, 1969, p. 7.

¹⁰⁵⁴ MARQUES, José – *Op. Cit.*, p. 678.

¹⁰⁵⁵ TOMÁS, (Frei) Leão de São – *Op. Cit.*, p. 253

¹⁰⁵⁶ *Idem ibidem*, p. 679.

¹⁰⁵⁷ *Idem ibidem*, p. 680.

que se encontravam os Mosteiros do Reino. Foi persuadido pelo mesmo Cardeal a “largar” a sua comenda mediante a atribuição de uma pensão de mil cruzados anuais¹⁰⁵⁸.

As vinhas de Travanca

A primeira menção a trabalhos nos vinhedos do Mosteiro de S. Salvador de Travanca data de 1629-31 e é feita nestes termos: “*fez-se um pedaço de bacelo e mais de cem carvalhos e algumas oliveiras e vides*”¹⁰⁵⁹. Em 1635-37 o “Estado” regista que “*fez duas vessadas de bacelo novo na vinha e reformou a vinha toda de novo e fez hua rua de latada e reformou as outras*”¹⁰⁶⁰. Ainda hoje é possível encontrar uma grande latada de vinha que corre desde a adega até aos campos contíguos ao Mosteiro de Travanca. Numa das visitas que tivemos oportunidade de fazer a este Mosteiro, fomos guiados pelo actual proprietário da adega e dos campos que se encontram junto ao Mosteiro – o senhor Matos – que muito gentilmente nos mostrou toda a propriedade e que nos explicou que a antiguidade daqueles sistemas de condução é uma das marcas que encontrou quando adquiriu aquelas terras.

No triénio seguinte (1638-40) “*fez-se uma latada na fonte do viveiro sobre 4 colunas de pedra lavrada*”, para além de que os monges não esqueceram a tradicional prática da viticultura nas “uveiras”: “*pos duzentos carvalhos e nelles cento e sincoenta vides tudo prezo*”¹⁰⁶¹. Em meados do século há grandes intervenções na vinha: “*fez-se uma parreira que tem cento e tantos esteios de pedra, toda de madeira cerrada para a qual mandou duas colunas quadradas o senhor Conde de Unhão que custarão seis mil rs, dando mais em dinheiro vinte mil rs para esta obra acabada per officiais intelligentes, em noventa e oito mil reis. Puzerão-se muitas vides e carvalhos e hua lucerna de vidraças*”¹⁰⁶². Uma obra de grande monta, onde ficamos a saber os custos, os apoios dados ao Mosteiro, bem como a natureza dos materiais envolvidos na obra. Não parecem restar dúvidas do cuidado e zelo que os monges colocavam na manutenção e crescimento das suas áreas de vinhedos.

Em 1659-61 “*na vinha se mergulharam muitas vides e de novo se plantarão nella e nos passais duzentas vides*”¹⁰⁶³. Os trabalhos nos campos de vinha prosseguiram durante o resto do século, à medida que “*comprarão-se huns campos junto aos passaes do Mosteiro, compra muito util, tanto pelo rendimento de pão, vinho, azeite [...]*

¹⁰⁵⁸ TOMÁS, (Frei) Leão de São – *Benedictina Lusitana*, vol. II, p. 254.

¹⁰⁵⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1629-31.

¹⁰⁶⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1635-37.

¹⁰⁶¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1638-40.

¹⁰⁶² ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1653-55.

¹⁰⁶³ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1659-61.

plantaram-se nos passais muitas vides e castanheiros”¹⁰⁶⁴. Este esforço de compras das melhores terras para expansão das culturas foi acompanhado dos numerosos plantios de varas e pés de vide que se fizeram: em 1713-15 “*puseram-se nos passais e cerca muitas vides*”¹⁰⁶⁵. O triénio de 1725-27 é de grande importância já que se comprou “*a Quinta de Medrões e tomou-se posse della e a pessue este Mosteiro*”¹⁰⁶⁶. Sobre esta quinta dos padres beneditinos de Travanca, falaremos mais adiante, já que analisaremos os “*Estados parcelares*” inteiramente dedicados a esta propriedade muito voltada para a produção vinícola.

Nos meados do século, o triénio de 1764-66 impressiona-nos pelo número de enxertos operados pelos vinhateiros do Mosteiro: “*fizeram-se oito centos enxertos de vides de várias castas*”¹⁰⁶⁷. Apesar do Estadista não referir as qualidades das castas – o que manifestamente é pena – estamos certos que esta referência impressiona pela sua magnitude e representatividade material. Na mesma linha e no final desta centúria (1797-99), o caderno de Estados refere que “*fez-se um viveiro de duzentas e uma vides das melhores castas*”¹⁰⁶⁸.

Repare-se no cuidado que os monges tiveram no tratamento dos melhores pés de vinha – num viveiro, ou numa estufa, como ainda hoje se pratica em laboratórios e estações especializadas como a Estação Vitivinícola Amândio Galhano (Quinta Campos do Lima), em Arcos de Valdevez – isolando-os para uma melhor monitorização da sua qualidade e posterior plantio nos campos. Em 1776-78 “*abaixaram-se uinhentas e secenta e quatro vides e disporão-se outras tantas*”¹⁰⁶⁹ e, no trénio seguinte, “*plantaram-se etenta e seis vides e puseram-se duzentos e quarenta e dois carvalhos*”¹⁰⁷⁰.

O lastro produtivo deixado pelos monges de Travanca ainda hoje encontra eco nos vinhedos da histórica Abadia, com a constituição de uma sociedade agrícola que, em homenagem à tradição de vinificar dos monges bentos se designa “*Quinta do Mosteiro*”, hoje uma marca comercial inscrita na Rota do Vinho Verde.

¹⁰⁶⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1710-12.

¹⁰⁶⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1713-15.

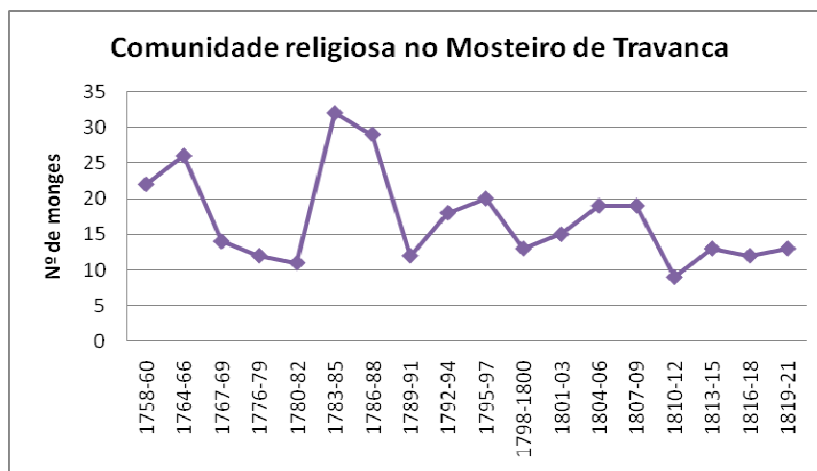
¹⁰⁶⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1725-27.

¹⁰⁶⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1764-66.

¹⁰⁶⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1797-99.

¹⁰⁶⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1776-78.

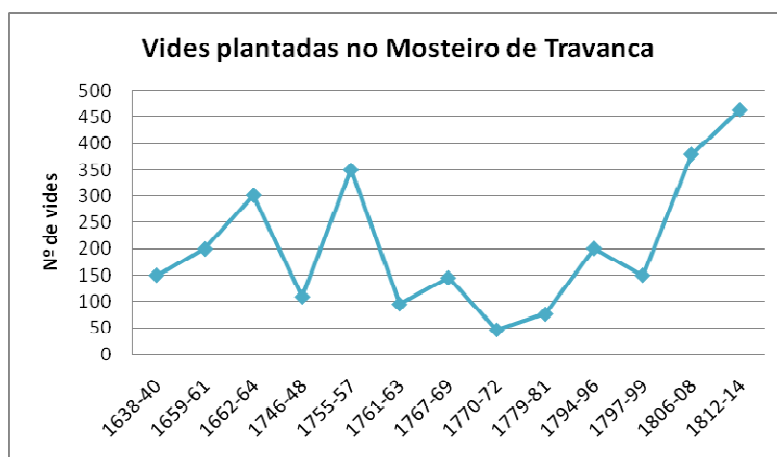
¹⁰⁷⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1779-81.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1626-1820.

Começamos por referir que conseguimos encontrar uma única referência ao número de religiosos para o século XVII: em 1644-46, o Mosteiro tem 24 religiosos. Com uma média de 17,16 religiosos para o período em que temos dados seguros (segunda metade do século XVIII), o Mosteiro de Travanca apresenta um intervalo máximo de 32 religiosos em 1783-85 e um número mínimo de 9 monges em 1810-12 (triénio imediatamente posterior às invasões francesas).

Trata-se de um Mosteiro com um número de monges assaz importante, apesar da manifesta irregularidade dos valores em presença. De qualquer forma, há muitos efectivos do corpo monástico que poderão ter transitado para outras instituições da Congregação, prática aliás recorrente entre os Beneditinos Portugueses. Ficamos surpresos com a repentina e espetacular subida do número de religiosos ocorrida entre os triénios de 1780-82 e 1783-85, em que os monges passam de 11 a 32 (o que representa um aumento de 21 religiosos). Deverá tratar-se de um momento transitório, já que em 1786-88 o número desce para os 29 monges e, em 1789-91 regressa aos 12 monges. No mínimo, a comunidade de Travanca apresenta-se em permanente renovação.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1626-1820.

A apresentação deste gráfico é quase meramente indicativa, visto que a fragilidade representada pela descontinuidade dos triénios é manifesta. Nesse sentido, não nos deverá surpreender que a leitura gráfica transporte esta mesma realidade para o papel. De qualquer das maneiras, sendo os dados mais numerosos para o final do século XVIII e princípio do XIX, não deixamos de perceber uma tendência de incremento dos plantios no Mosteiro e terras adjacentes.

Consumo de vinho verde

Situadas bem junto de Amarante, as propriedades do Mosteiro de Travanca forneceram a esmagadora maioria de vinho verde que a casa consumia (exceptuando a escassa, mas simbólica como veremos, produção da Quinta de Medrões, em Santa Marta de Penaguião). Em 1626-28, os monges registam que ficou “*um tonel de bom vinho verde de quinze almudes*”¹⁰⁷¹ (certamente para consumo dos religiosos) e “*uma cuba de que bebe a gente que tem cincoenta almudes*”¹⁰⁷² (certamente para consumo dos colaboradores do Mosteiro). Já quanto ao triénio de 1647-49 temos registo de 5 cubas (1 grande, duas mais pequenas e duas “*que se vão vendendo por ordem do Padre Recebedor*”¹⁰⁷³). No triénio de 1659-61 é referida uma pipa “*da vinha*”¹⁰⁷⁴ – que remete claramente para a produção de vinho “da casa”, ou seja, das propriedades adjacentes ao Mosteiro de Travanca: cerca e passais.

¹⁰⁷¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1626-28.

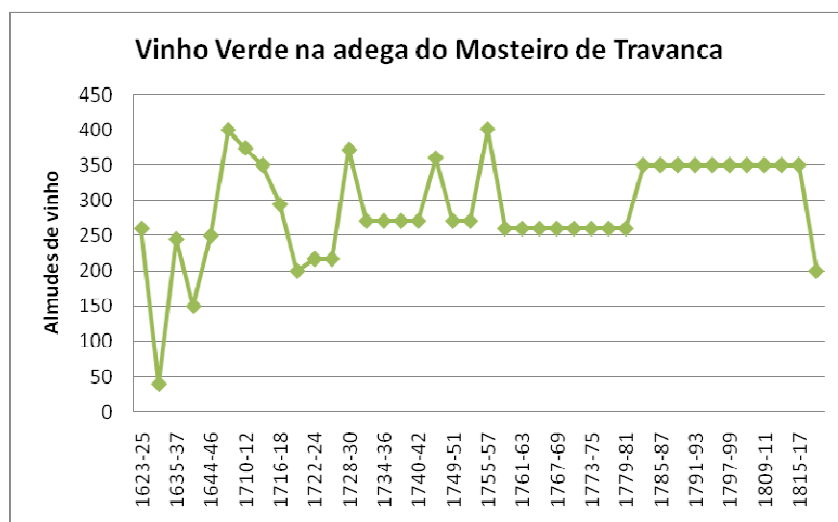
¹⁰⁷² ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1626-28.

¹⁰⁷³ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1647-49.

¹⁰⁷⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1659-61.

Quanto a vendas de vinho, o triénio de 1662-64 dá nota que os 400 almudes que se encontravam na adega “*foram vendidos*”¹⁰⁷⁵. Os triénios de 1800-02 e 1803-05 são também de boas vendas: 4 pipas em cada um dos triénios, sendo que varia apenas o valor obtido na venda de cada uma. Em 1800-02, a pipa é *reputada* – expressão do documento – a 6.400 réis (ou seja, esse é o seu preço de mercado), o que vale o mesmo que dizer que o Mosteiro arrecada 25.600 réis com a venda das 4 pipas¹⁰⁷⁶. Já em 1803-05, a pipa é reputada a 8.000 réis cada (valorização face ao triénio anterior), o que equivale a dizer que Travanca amalha 32.000 réis com a venda¹⁰⁷⁷.

Uma das referências mais curiosas encontradas no século XVIII, referente ao triénio de 1746-47, diz respeito a 16,5 almudes de “*vinho verde velho*” sendo o vinho novo entendido como a colheita dos passais¹⁰⁷⁸. Vejamos a evolução (em almudes) do vinho verde guardado na adega do Mosteiro de Travanca nos triénios em que tal contabilidade se pôde fazer de forma unívoca e clara:



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1626-1820.

Antes de mais, gostaríamos de sublinhar que o facto de termos encontrado dados numéricos em almudes apenas para 6 triénios do século XVII não nos permite avançar grandes leituras, sendo a irregularidade dos dados sinal dessa mesma dificuldade. Quanto ao século XVIII, para o qual temos mais informação (31 triénios= 93 anos) podemos afirmar que é uma época em que, no seu primeiro quartel, se assiste a uma quebra produtiva sucessiva (4 triénios seguidos), cuja recuperação será feita no triénio

¹⁰⁷⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1662-64.

¹⁰⁷⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1800-02.

¹⁰⁷⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1803-05.

¹⁰⁷⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1746-48.

de 1728-30. De resto, a segunda metade do século será de uma quase completa estabilização dos “*alcances*” (260 almudes entre 1758-1781 e 350 entre 1782-1817).

PRODUÇÃO VINÍCOLA COMPARATIVA EM TRAVANCA (1626-64)

Triénio	VV (Renda)	VV (Passais)	VM (Casa)	VM (Passais)	Maduro Mole
1626-28	1120	1930	109,5	444	2
1629-31	616	1170	616		
1635-37	1159	626	124,5	470	6
1638-40	1159	910	124,5	430	6
1644-46	1159	626	124,5	190	
1647-49	1125	910	124,5	240	
1653-55	1171		121		
1659-61	1171	617	121,5	260	
1662-64	1170,5	583,5	121,5		

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1626-1820.

LEGENDA: VV – Vinho Verde; VM – Vinho Maduro

Os dados para o século XVII evidenciam algumas realidades importantes:

- A produção tanto de vinho verde, quanto de vinho maduro (quer nos passais, quer nas terras da casa)
- Curiosa a designação de “*vinho maduro mole*” (a primeira que nos surge na documentação de forma tão clara) que nos remete para o mesmo processo artesanal de fabrico já aqui descrito
- A estabilização da produção de vinho maduro – controlada e monitorizada pelo Mosteiro – e a maior volatilidade dos incrementos em vinho verde
- A irregularidade (recorrente) da produção dos passais
- A variação do vinho de renda, motivada certamente por factores climáticos e naturais, que de uma forma mais ou menos pronunciada acabam por influenciar a produção vinícola

Vinho Maduro

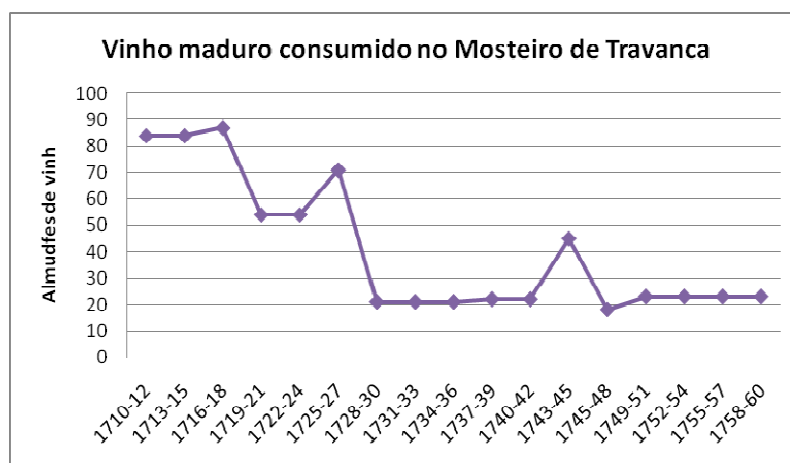
Quanto à proveniência do vinho que dá entrada no Mosteiro de Travanca, o triénio de 1626-28 começa por nos dar a informação que se encontram na adega, relativas ao triénio transacto (1623-25), 3 pipas e ¼ de uma outra de “*Riba de Douro*”, bem como 1 pipa de vinho branco das latadas do Mosteiro¹⁰⁷⁹ – o que nos dá imediatamente a informação que os religiosos amarantinos davam preferência ao

¹⁰⁷⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1626-28.

consumo de vinho branco, pelo menos no caso dos maduros (quem sabe se não aconteceria o mesmo nos verdes’). Para além desta menção, temos ainda outra no triénio de 1632-24, que se reporta a 4 pipas de “*Cima do Douro*”.

Apesar de nos faltar a referência geográfica mais precisa – aldeia, vila ou concelho – temos pelo menos a importante informação (a juntar a outras casas monásticas) que os monges de Travanca “importavam” pipas de vinho da região duriense para seu consumo e que, provavelmente, esse vinho seria tinto, já que o branco era produzido, pelo menos parcialmente, nas “*latadas*” do Mosteiro. Quanto aos custos de transporte deste vinho para o Mosteiro, apresentamos o exemplo do triénio de 1761-63, em que os “*carretos do vinho*” custaram 86.400 réis¹⁰⁸⁰.

Para além do vinho maduro de Riba Douro, o Mosteiro de Travanca também se abastecia na sua produção própria: a título de exemplo, em 1746-48 referem-se 18 almudes de vinho “*que veio da Quinta de Medrões*”¹⁰⁸¹. Em 1761-63 há uma pipa em consumo corrente “*e na Quinta de Medrões fica uma pipa para vir para o Mosteiro*”¹⁰⁸². Em 1815-17 cada uma das pipas tem o preço de 1.200 réis¹⁰⁸³.



Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1626-1820.

Os dados agora revelados para a primeira metade do século XVIII revelam uma tendência de quebra do vinho armazenado na Adega do Mosteiro e cuja proveniência é, sobretudo, a Quinta de Medrões – propriedade duriense do Mosteiro de Travanca. De um consumo inicial de cerca de 80-90 almudes (note-se que os dados são trienais, pelo que isto corresponde a pouco mais que uma pipa por ano – sendo que a pipa de Travanca, como veremos, terá cerca de 23 almudes), chegamos aos meados do século

¹⁰⁸⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1761-63.

¹⁰⁸¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1746-48.

¹⁰⁸² ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1761-63.

¹⁰⁸³ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1815-17.

XVIII com níveis de consumo pouco superiores a 20 almudes (pouco menos de uma pipa em cada triénio!). Poderemos perceber nestes dados uma contenção do consumo de vinho maduro por parte da comunidade religiosa? Terá a política centralista da Companhia restringido a afirmação da produção vinícola do Mosteiro na região do Douro?

A Quinta de Medrões

Esta propriedade do Mosteiro de Travanca apresenta a particularidade de ter quadro cadernos de “*Estados*” próprios, relativos a um período de quatro triénios: 1731-33, 1740-42, 1743-45 e 1749-51. Começaremos por analisar cada um dos cadernos em detalhe – dada a importância e representatividade desta propriedade, situada em Santa Marta de Penaguião, em plena Região Demarcada do Douro – não perdendo o sentido geral de cada caderno de Estados.

Começando por 1731-33, fica dito que “*fez-se de novo huma grande vinha, que tem de comprido duzentas e sessenta varas e de largo cento e cincoenta e coatro que dara esta vinha de trinta athe coarenta pipas do melhor vinho de feitoria, por rezão do citio e terra em que esta fabricada esta vinha toda murada de novo, exceto donde parte com pouco de vasello nosso vizinho João Pinto de Queiroz*”¹⁰⁸⁴. Veja-se que a descrição exaustiva do comprimento da vinha e da sua posição geográfica nos levam a uma interessante descoberta: a de que os monges de Travanca se empenharam activamente na produção de vinho “de feitoria” duriense (a melhor qualidade de vinhos da região demarcada). Quanto à vinha: “*tem esta vinha de novo hum grande caneiro pello meio baixo athe o ribeiro, principiando com terras de monte e findando nos nossos campos e no mesmo ribeiro. Para receber as agoas e não fazerem damno a mesma vinha. Esta toda com cachos os necessarios. Fis esta vinha de custo 568 805 em jornais de galegos sardinhas, feijois, azeite, pedreiros, portas de vasello, carros de pedra e beverageis*”¹⁰⁸⁵. Como se sabe, o trabalho dos homens que cavavam e lavravam as vinhas não era fácil, mas extenuante e intensivo, pelo que era necessário que os homens estivessem bem nutridos. Vulgarmente conhecidos como “galegos” (apesar da sua naturalidade nem sempre remontar a estas terras), estes jornaleiros dedicavam-se ao trabalho nas vinhas de sol a sol, alimentando-se, na Quinta de Medrões, de sardinhas e feijão. Quanto à acomodação destes colaboradores: “*levantaram-se tres cazas de cortes, que estavão de todo aruinadas e se madeirarão e colmarão que servem para*

¹⁰⁸⁴ ADB – *Estados da Quinta de Medrões (Mosteiro de Travanca)*, 1731-33.

¹⁰⁸⁵ ADB – *Estados da Quinta de Medrões (Mosteiro de Travanca)*, 1731-33.

recolhimento de cabras, porcos e palheiro. Tambem se consertou a caza onde dormem os galegos no mesmo sitio”¹⁰⁸⁶.

O Estado parcelar prossegue com várias informações sobre a disposição das vinhas, a descrição geral da quinta, bem como as estratégias de aquisição de vinhas contíguas às do Mosteiro de Travanca: *“Murou-se o campo de dentro da quinta servindo de fortaleza este muro as oliveiras que tem dentro ficando emtre o campo e a vinha velha hum vistozo paseyo. Fizerão-se nesta vinha velha seis calsos de novo de grandesissimo comprimento que servem de segurar a vinha e de repartimento de hua piquena vinha que parte com a nossa que he da senhora D. Anna de Vilhena, e por monte desta senhora se deve comprar esta vinha, a seus herdeiros, pella conveniencia de estar unida com a nossa debaixo do mesmo muro. Nesta mesma vinha velha se lançarão duas mil camas de mergulhos que fazem por cima de seis mil pes de vides novas servisso percizo, se devem desvelar os Procuradores feturos por esta vinha he huma das maiores de Sima do Douro e sempre do vinho della foi para a Feitoria*”¹⁰⁸⁷. Como se pode depreender, trata-se de uma enorme extensão de vinha, cuja dimensão leva a que seja considerada *“huma das maiores de Sima do Douro”* e que o vinho nela produzido seja das mais excelsas e destacadas estirpes de Riba Douro.

Mas não se pense que este quinta se especializou, apenas, na produção de vinho maduro duriense, sem mais: *“fez-se nos ultimos campos, que ficão por baixo da vinha nova no Ribeiro, duas asudes ambas fortelissimas servindo estas de amparo aos campos e a mesma vinha e neste ultimo campo se mudou o ribeiro do curro antigo para outra parte para os campos ficaram com mais sementeira e **pello ribeiro asima se plantarão grande numero de vasesos para vinho verde***”¹⁰⁸⁸. Em plena zona demarcada do Douro, os monges de Travanca mantêm-se interessados no vinho minhoto. Certamente que este não poderá ser interpretado como um sinal de desconsideração de ou de menor agrado pelo consumo deste vinho por parte da comunidade religiosa. Também *“na horta se acrecentou a latada athe a parede com esteiros e vides de boas castes per baixo della se lhe fes cacho para segurança das mesmas vides serviuse por baixo da latada de hum bom passeio ou fogo de toque*”¹⁰⁸⁹.

Quanto à adega *“tem a Adega de fabrica seis toneis grandes e tres servem para vinho de feitoria e tres para agoa pé; destes se fes de novo este trienio hum que leva para sima de oito pipas. Tem mais huma pipa que leva quarenta almudes; que serve*

¹⁰⁸⁶ ADB – *Estados da Quinta de Medrões (Mosteiro de Travanca)*, 1731-33.

¹⁰⁸⁷ ADB – *Estados da Quinta de Medrões (Mosteiro de Travanca)*, 1731-33.

¹⁰⁸⁸ ADB – *Estados da Quinta de Medrões (Mosteiro de Travanca)*, 1731-33. Sublinhado nosso.

¹⁰⁸⁹ ADB – *Estados da Quinta de Medrões (Mosteiro de Travanca)*, 1731-33.

para o vinho verde”¹⁰⁹⁰. Repare-se que os monges de Travanca, fortemente empenhados na produção de vinho de qualidade superior na região duriense, não se esqueceram da utilidade do vinho verde no quotidiano da lavoura. Falta-nos também saber se não haveria na cabeça dos monges um intuito de “experimentação” na introdução de castas verdes na região Demarcada do Douro. Estariam os monges interessados em produzir um vinho verde “mais quente”, mais próximo dos maduros no seu grau alcoólico? Não podemos deixar de encontrar neste processo largas semelhanças com o que os monges de Tibães encetaram no Monte de S. Gens, com a aplicação de castas maduras de Riba Douro naquelas terras.

Ainda sobre a adega: *“Tem hua pipa de carroto que se comprou neste presente triennio. Tem mais hum coarto de sinco almudes que se comprou neste prezente triennio. Tem mais dois coartos que se compraram neste prezente triennio de coatro canadas cada hum tem mais hum coarto de seis canadas; Tem mais hum valde que se fes de novo para servir da Adega e hum gamela para o mesmo menisterio. Fica hum pipa de vinho verde, e outra com doze almudes de outro vinho para se ir gastando. Ficão na adega oito almudes e meyo de agoa ardente fina para os vinhos de anno vindouro”*¹⁰⁹¹. De todo equipamento destaque-se a pipa de carroto (ou de carregação), cuja utilidade já foi aqui destacada no transporte de vinho de e para o Mosteiro, os quartos de almude de 4 e 6 canadas (que serviam para fazer a medição do vinho), o balde e a gamela. Importa evidenciar que, pela referência que é feita neste extracto documental, os monges devem ter estado também bastante envolvidos na produção de vinho generoso do Douro já que *“ficão na adega oito almudes e meyo de agoa ardente fina para os vinhos de anno vindouro”*¹⁰⁹². O uso de aguardente “fina” nos vinhos desta próxima colheita parece indiciar uma aposta na beneficiação do vinho com aguardente, própria dos vinhos do Porto: *“E dara esta vinha de trinta a coarenta pipas do melhor vinho de feitoria [...] tem esta vinha de novo hum grande caneiro pello meio abaixo athe o ribeiro [...] fes esta vinha de custo quinhentos e secenta e oito mil oito centos e sinco réis em jornais de galegos, sardinhas, feijois, azeite, pedreiros, portas de vasello, carretos de pedra e beberageis”*¹⁰⁹³.

¹⁰⁹⁰ ADB – *Estados da Quinta de Medrões (Mosteiro de Travanca)*, 1731-33.

¹⁰⁹¹ ADB – *Estados da Quinta de Medrões (Mosteiro de Travanca)*, 1731-33.

¹⁰⁹² ADB – *Estados da Quinta de Medrões (Mosteiro de Travanca)*, 1731-33.

¹⁰⁹³ ADB – *Estados da Quinta de Medrões (Mosteiro de Travanca)*, 1731-33.

CUSTOS DE INTERVENÇÕES REALIZADAS EM MEDRÕES (1731-33)

Data	Intervenção	Custo (em réis)
1731-33	Recibo do vinho maduro – 33 pipas	924 000
1731-33	Vindima	26 870
1731-33	Poda	37 800
1731-33	Madeira para vinhas	32 180
1731-33	<i>Vinho Verde para gasto do serviço e beverageis dos galegos</i>	29 540
1731-33	<i>Água Ardente para os vinhos de feitoria</i>	43 950
1731-33	<i>Baga de sabugueiro</i>	14 500
1731-33	<i>Lançar lamas e mergulhos na vinha</i>	57 800
1731-33	<i>Escava dos 3 anos</i>	100 800
1731-33	<i>Fez-se uma grande vinha, que tem de comprido 270 varas e 70 varas de largo.</i>	

Fonte ADB – *Estados da Quinta de Medrões (Mosteiro de Travanca)*, 1731-33.

No triénio de 1740-42 “*rendeo de vinho maduro 986 000 réis. Rendeo de Bagaso vinhozo e estrumes 33 760 réis. Rendeo de Agoa ardente 27 000 réis*”¹⁰⁹⁴. Eis as 3 mais destacadas produções vitícolas da Quinta de Medrões: vinho maduro, bagaço vinhozo (cremos que seja aguardente vínica) e água ardente. Destaca-se, pelo volume de dinheiro envolvido, o negócio dos vinhos maduros: “*renda de Vinho Maduro: 1º ano – 36 pipas (algum se fes em agoa ardente); 2º ano – 6 toneis; 3º ano – 6 toneis e 3 pipas (destes queimou hum tonel para agoa ardente e as tres pipas para gasto e ficam 5 tonéis: 4 de feitoria e 1 palhete para o triennio que vem por não se poderem vender)*”¹⁰⁹⁵. O Mosteiro de Travanca sentiu, como se pode depreender da leitura da parte final deste parágrafo que transcrevemos, alguns “apertos” motivados pelas regras fixadas pela entidade reguladora da produção e comercialização de vinhos durienses nesta época: a *Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro* (criada pelo Marquês de Pombal)¹⁰⁹⁶. De qualquer forma, pesem embora os obstáculos criados pelos homens da Companhia à venda de mais vinhos, o Mosteiro de Travanca teve no negócio de vinhos no Douro uma boa fonte de “cabedais” para as diversas tarefas que lhe estavam confiadas no quadro da sua missão espiritual.

No campo dos utensílios vínicos e da acção agronómica “*reformaram-se coatro toneis de vinho maduro, e hum de verde, e dois de agoa pe. Mandouse fazer hum balde. Madaramse lansar mais trezentas camas de mergulhos de vides. Puseramse mais e lansaramse duzentas e noventa e tres camas de mergulho. Mandaramse por cento e trinta estacas de sabugueiro*”¹⁰⁹⁷. O cuidadoso registo da mergulhia e das estacas de sabugueiro é mais um importante apontamento com que ficamos para o período do século XVIII. Ainda neste triénio “*ficam sinco tonéis de vinho: coatro de feitoria e um*

¹⁰⁹⁴ ADB – *Estados da Quinta de Medrões (Mosteiro de Travanca)*, 1740-42.

¹⁰⁹⁵ ADB – *Estados da Quinta de Medrões (Mosteiro de Travanca)*, 1740-42.

¹⁰⁹⁶ ADB – *Estados da Quinta de Medrões (Mosteiro de Travanca)*, 1740-42.

¹⁰⁹⁷ ADB – *Estados da Quinta de Medrões (Mosteiro de Travanca)*, 1740-42.

palhete, por não se poder vender. Ficam dois toneis de água pé. Fica hum tonel pequeno de vinho verde. Ficam duas pipas e tres meias pipas. Fica hum coarto grande e outro de almude. Fica hum casco de hum tonel para fazer que consta de sincoenta aduellas e nove”¹⁰⁹⁸.

Nos triénios seguintes as referências são menos abundantes e, essencialmente, mais focalizadas nos réditos obtidos na produção vinícola: em 1743-35 – “*Deu para agua ardente e agua para botar nos vinhos vinte e sete mil sete centos réis. Vinho Verde: Rendeu coarenta almudes – descargo: destilados em agua ardente. Vinho Maduro: vinte e sinco pipas (vendeu a 9600 cada pipa) – 240 000 réis*”¹⁰⁹⁹. A confirmação de que os vinhos são beneficiados com água ardente surge neste triénio: repare-se na precisão da expressão “*agua ardente e agua para botar nos vinhos*”, que não deixam lugar a quaisquer dúvidas analíticas. Por outro lado, a produção de vinho verde é totalmente canalizada para a produção de água ardente vínica, essencial à beneficiação dos vinhos da terra duriense. Esta realidade está relacionada com outro aspecto, que não deverá ser desconsiderado: como já aqui dissemos, na segunda metade do século XVIII, a criação da Companhia Duriense trouxe um rude golpe aos lavradores minhotos e tornou o sector do vinho verde mais vulnerável à poderosa companhia monopolista, empenhada na obtenção de mais privilégios para os vinhos durienses. Nesse sentido, a região dos vinhos verdes acabou por ser encarada como um mercado preferencial de água ardente e os lavradores foram forçados a “queimar” várias pipas de vinho para serem aplicadas em água ardente. Não é de estranhar, por isso, que as castas de vinho verde fossem, preferencialmente, usadas no fabrico deste néctar. A derradeira informação é igualmente preciosa: a venda de cada pipa de maduro, nesta época, a 9600 réis – preço excepcional, sem dúvida. Em 1749-52 “*recebeo das novidades 71 pipas. Recebeo 23 almudes de agoa ardente. Recebeo de setenta e uma pipas e meia de vinho que vendeo por varios preços um conto e treze mil trezentos e sincoenta réis. Recebeo de vides dois mil cento e oitenta réis*”¹¹⁰⁰. Uma colheita abundante e uma renda bem substantiva que, certamente, foi bem preciosa aos religiosos de Travanca.

RENDIMENTO DO VINHO VENDIDO DA QUINTA DE MEDRÕES (em réis)

Triénio	Vinho Maduro	Vinho Verde
1761-63	230.000	
1764-66	175.320	9.600
1767-69	387.960	

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1626-1820.

¹⁰⁹⁸ ADB – *Estados da Quinta de Medrões (Mosteiro de Travanca)*, 1740-42.

¹⁰⁹⁹ ADB – *Estados da Quinta de Medrões (Mosteiro de Travanca)*, 1743-45.

¹¹⁰⁰ ADB – *Estados da Quinta de Medrões (Mosteiro de Travanca)*, 1749-51.

Apesar de não haver menções directas ao aspecto da Adega, bem como à sua organização interna e virtualidades produtivas, em 1638-40 diz-se que “*fez-se uma cuba nova de 220 almudes, uma pequena a partir de uma usada que havia na adega*”¹¹⁰¹. As referências limitam-se, de facto, aos utensílios e vasilhames que se encontram na adega. Em 1662-64 “*compraram-se 2 pipas e 1 tonel e 5 cuvas e alevantou-se outra*”¹¹⁰². O triénio de 1737-39 é mais informativo: “*compraram-se 4 tonéis novos para a adega da dizimaria e dois para a da casa*”¹¹⁰³. Esta nota permite-nos perceber que o Mosteiro de Travanca tinha duas adegas: a da *casa* (produção própria) e a da *dizimaria* (onde eram recolhidos os frutos dos dízimos das igrejas anexas do Mosteiro). Já em 1743-45 “*fez-se um tonel novo de setenta almudes e um quarto de tres almudes para agua ardente*”¹¹⁰⁴ – ou seja: em Travanca também fabricava água ardente.

VASILHAMES VINÍCOLAS NO MOSTEIRO DE TRAVANCA

Triénio	Recipiente	Capacidade
1626-38	1 tonel	15 almudes
1635-37	1 cuba	250 almudes
1635-37	1 cuba	60 almudes
1659-61	1 pipa	23 almudes
1743-45	1 tonel	70 almudes

Fonte: ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1626-1820.

Em suma, muita informação descritiva sobre as vasilhas e suas quantidades, mas escassos dados para apurar o estado da adega, as suas estruturas produtivas e a forma como era realizada a vinificação. Ainda assim, a diversidade de pesos e medidas que encontramos nas várias cubas, tonéis e pipas são um sinal de categorização que não deverá passar despercebido, denotando a organização da adega.

¹¹⁰¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1638-40.

¹¹⁰² ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1662-64.

¹¹⁰³ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1737-39.

¹¹⁰⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Travanca*, 1743-35.

5.16 MOSTEIRO DE ARNOIA

“Cenóbio fundado em região agreste, “acidentada” nos relevos e nos homens, por efeito dos caracteres naturais e de todos os condicionalismos “naturais” os monges procuram de uma forma inteligente estudar este meio e adaptar-se, contribuindo, igualmente, para a sua transformação [...]”

Isabel Conceição CARVALHO – *O Mosteiro de Arnoia: património e rendas (1626-1822)*, p. 270.

Mosteiro situado no lugar de São João do Ermo – local considerado “*terra aspera & deserta*”¹¹⁰⁵ – (assim designado por ser considerado semelhante ao deserto da quarentena, entre Jerusalém e Jericó, onde viveu São João Baptista), já bem perto de Celorico de Basto¹¹⁰⁶.

A data da sua fundação é difícil de determinar, sendo certo que se trata de uma edificação anterior à nacionalidade portuguesa. Há quem defenda como data de fundação o ano de 995, que é contemporâneo do construtor D. Arnaldo ou Arnoldo de Baião, cavaleiro francês, que viveu no século X e que, segundo o *Livro de Linhagens do Conde D. Pedro* é antepassado de uma das linhagens mais antigas da nossa portugalidade. Outros investigadores sustentam que o Mosteiro foi fundado por Munio Monis, parente de D. Egas Moniz, talvez pelo ano de 1034, já que o seu epitáfio apresenta a seguinte inscrição “*vista suntus, Dominus Monius Moniz hic iscet in suo Monasterio era 1072*”¹¹⁰⁷. Para além desta preciosa informação, há registos documentais de doações deste senhor ao Mosteiro, sendo de grande probabilidade que o cenóbio tenha sido doação sua¹¹⁰⁸.

A construção do edifício conventual entre os séculos X-XI, é contemporânea da adopção da Regra Beneditina (que, uma vez mais, se sobrepôs às regras frutuosiana e de Santo Isidoro de Sevilha). Desde meados do século XI até finais do XIII, a Ordem de São Bento vive o seu período de maior expansão.

Quanto à estruturação e consolidação do domínio: depois da doação inicial (que, muito certamente, terá sido dada por D. Monio Moniz), S. João de Arnoia recebe outra importante dádiva no ano de 1075, feita por um proprietário de Cerqueda; à qual se soma uma outra bastante importante, datada de 1095, de Rodrigo Pais. O domínio é formado, no caso de Arnoia, muito substancialmente por doações. Há também algumas aquisições a registar, como uma propriedade que, no ano de 1116, é adquirida pelo

¹¹⁰⁵ TOMÁS, (Frei) Leão de São – *Benedictina Lusitana*, vol. II, p. 237.

¹¹⁰⁶ Para a elaboração desta nótula histórica, seguimos a dissertação de CARVALHO, Isabel Fátima da Conceição – *O Mosteiro de Arnoia: Património e Rendas (1629-1822)*. Porto: Dissertação de Mestrado em História Moderna apresentada à Faculdade de Letras do Porto, 1996, pp. 13-21.

¹¹⁰⁷ *Idem*, p. 14.

¹¹⁰⁸ *Idem*, p. 14.

Abade Arbitis (primeiro abade perpétuo de que temos notícia), sendo a política aquisitiva continuada pelos seus sucessores – como D. Pedro Anes de Morzelo. Não duvidamos que o crescimento do poderio regional de Arnoia beneficiou das sucessivas doações e compras de que os monges beneficiaram nesta época e seguintes¹¹⁰⁹.

Os séculos XI a XIII são um período de notável e sustentado crescimento do Mosteiro de Arnoia, bem como da Ordem em geral. Esta época de bonomia traduz-se no desenvolvimento arquitectónico do edifício “mais” público (igreja conventual) e monástico (mosteiro). Por outro lado, é uma época em que as alfaias religiosas e o património móvel também crescem.

Relativamente aos séculos XIV e XV, o cenário modifica-se: tal como nos restantes mosteiros, há um período de crise que se afirma. À degradação moral e espiritual, somou-se a cobiça dos abades comendatários. Mas os sinais de crise eram já manifestos na transição dos séculos XIII-XIV, quando as sucessivas quebras de moeda causaram o abandono de muitas terras, pela desvalorização abrupta dos géneros¹¹¹⁰.

Há ainda a registar – como na grande generalidade dos Mosteiros Minhotos – os abusos praticados pelos patronos (ou padroeiros) que, aproveitando-se do seu papel protector, beneficiavam das “*comedorias*” (direito de comer) e “*aposentadorias*” (direito de hospedagem) a expensas da comunidade. Segundo Isabel Carvalho “*por vezes, são dezenas ou até centenas de indivíduos, delapidando o rico património monacal em favor próprio*”¹¹¹¹.

Outro elemento de decadência da comunidade de Arnoia reside no facto dos párocos e abades não possuírem residência nos seus benefícios, já que eram apenas beneficiários de comendas, podendo residir em espaços, tantas vezes, bem distantes. Em 1375, a vida no Mosteiro de Arnoia não era das mais exemplares. O Arcebispo de Braga, D. Lourenço Vicente, surge numa acção contra o Abade de S. João de Arnoia, Frei Pero Eanes, que era acusado se ser perdulário. O prelado bracarense determina o cumprimento de um conjunto de preceitos que deverão ser observados, sob pena de excomunhão maior¹¹¹². De acordo com Frei Leão de São Tomás “*foy este Mosteyro dos grandes e rendosos, que a Religião teve, mas o tempo lhe foi consumindo os grandes bens temporais que tinha*”¹¹¹³.

Na passagem dos séculos XIV-XV, um dos grandes responsáveis por um certo descrédito de Arnoia foi D. Fernando Coutinho e o seu filho, Pedro da Cunha Coutinho,

¹¹⁰⁹ *Idem*, p. 15.

¹¹¹⁰ *Idem*, pp. 15-16.

¹¹¹¹ *Idem*, p. 16.

¹¹¹² *Idem*, p. 17.

¹¹¹³ TOMÁS, (Frei) Leão de São – *Benedictina Lusitana*, vol. II, p. 238.

que transformaram muitas das terras conventuais em reguengas. Em 1402, o Convento tinha por Abade D. Frei João Martins¹¹¹⁴. Já no ano de 1427, o Abade D. Luís Martins é referido como uma pessoa “ambiciosa e amoral”, sendo responsável directo por uma boa parte da delapidação do património do Mosteiro das Terras de Basto¹¹¹⁵. Segundo José Marques basta recordar “*como exemplos elucidativos, a conservação, pública e escandalosa, de uma concubina dentro da clausura, a admissão de um seu filho como monge, as frequentes blasfémias por ele proferidas contra Deus e os santos e a delapidação do património e rendas do Mosteiro*”¹¹¹⁶.

A recuperação da credibilidade do Mosteiro acompanhou a iniciativa do Arcebispo de Braga, D. Fernando da Guerra (Arcebispo de 1427-1467), que pugnou pela liberdade da Igreja face a outros poderes e pela reorganização material e espiritual dos seus senhorios. A eleição de Frei Gil como Abade, em 1441, foi também um sinal positivo da comunidade. Por outro lado, graças à obtenção da bula “*Religiosurum Excessus*” (1462), D. Fernando da Guerra consegue dar início à reforma dos mosteiros da diocese, tendo Arnoia deixado de se sujeitar a Abades Comendatários¹¹¹⁷.

A acção dos reformadores beneditinos é também importante, sendo de destacar a acção de Frei João Álvares em Paço de Sousa, de Frei Diogo de Murça em Refojos de Basto e de D. António da Silva em Santo Tirso. Estas acções são designadas de “pré-reformistas”, tendo a reforma efectiva e canónica chegado por influência da aplicação no ordenamento jurídico do Concílio de Trento. Uma das faces mais visíveis desta mudança é a extinção dos Abades Comendatários, no período de regência do Cardeal D. Henrique, através da obtenção da bula “*Regimni Universalis*”, em 1567. O último comendatário de Arnoia foi D. Manuel da Fonseca¹¹¹⁸.

A extinção dos comendatários dá lugar – como já vimos – à Fundação da Congregação Beneditina Portuguesa, com cabeça em Tibães. O património de Arnoia parece dar alguns sinais de recuperação, já que, em 1593, o Mosteiro passa a dar rendas suas para o Mosteiro de S. Bento da Estrela e, em 1615, para o Colégio de Coimbra. Contribui, ainda, para o sustento de São Bento da Vitória, Tibães e para as “casas” de Braga¹¹¹⁹.

¹¹¹⁴ MARQUES, José – *Op. Cit.*, p. 674.

¹¹¹⁵ CARVALHO, Isabel Fátima – *Op. Cit.*, p. 17.

¹¹¹⁶ MARQUES, José – *Op. Cit.*, p. 675.

¹¹¹⁷ CARVALHO, Isabel Fátima – *Op. Cit.*, p. 18.

¹¹¹⁸ *Idem*, p. 19.

¹¹¹⁹ *Idem*, p. 20.

As referências relacionadas com os trabalhos nas vinhas dos Monges de Arnoia recuam até ao triénio de 1626-28 (primeiro em que temos “Estados”), no qual é referida a ordem de mandar enxertar vários carvalhos, muito possivelmente (dizemos nós) para neles colocar vides¹¹²⁰. Por outro lado, sendo o Mosteiro detentor de casais e propriedades fundiárias na região duriense – mais exactamente na Régua – onde havia muita produção vinícola, há notícias de se terem “concertado muitos casais em Riba do Douro”¹¹²¹. Em 1638-40 “fez-se a latada do tanque em que lhe pos 200 “caibos”. Fez a latada da vinha que virá a dar 300 almudes de vinho. Pos mais 400 carvalhos quasi todos com suas vides”¹¹²².

A preferência dos monges de Arnoia parece ter recaído, nesta época, para a chamada “vinha de enforcado”, feita nas *uveiras*, como era tradição no Minho, já que as referências ao plantio de carvalhos e castanheiros nos campos do Mosteiro são inúmeras: em 1644-46 plantaram-se 250 carvalhos e castanheiros¹¹²³; em 1650-52 “puseram-se muitas vides e castanheiros, tanto na cerca como fora”¹¹²⁴, enquanto em 1653-55 se volta a insistir que “puseram-se muitas vides e castanheiros”¹¹²⁵. Não parecem restar dúvidas que uma boa parte destas árvores serviam de “casulo” ao crescimento de vinhas, já que o “Estado” de 1668-70 é bem peremptório: “oitenta dos castanheiros plantados têm vides (assim na cerca, como na bandeja)”¹¹²⁶.

Dando continuidade ao nosso percurso pelos vinhedos destas terras de Basto, atentemos na nota relativa ao triénio de 1725-27: “emadearam-se as duas latadas da horta. Fizeram-se mais socalcos. Fez-se um contrato com o Capitão Manoel Pinto para deixar o Mosteiro passar pelas suas terras toda a água que vinha para o Mosteiro, por forma a beneficiar as culturas. Puseram-se na Abiguaria oito escadas para a vindima”¹¹²⁷. Repare-se como o cuidado na obtenção das melhores terras só ganha mais amplo e relevante significado quando percebemos que este criterioso processo de selecção exige os melhores solos, os mais abundantes e diversificados cursos de água e a exposição solar. Por outro lado, esta nota fala-nos do próprio modo como se faziam as vindimas, ao recordar a existência de escadas (chamadas “passais”) na abiguaria para uso nesta importante altura do ano. A necessidade de recolher as uvas das árvores mais

¹¹²⁰ ADB – Estados do Mosteiro de Arnoia, 1626-28.

¹¹²¹ ADB – Estados do Mosteiro de Arnoia, 1626-28.

¹¹²² ADB – Estados do Mosteiro de Arnoia, 1638-40.

¹¹²³ ADB – Estados do Mosteiro de Arnoia, 1644-46.

¹¹²⁴ ADB – Estados do Mosteiro de Arnoia, 1650-52.

¹¹²⁵ ADB – Estados do Mosteiro de Arnoia, 1653-55.

¹¹²⁶ ADB – Estados do Mosteiro de Arnoia, 1668-70.

¹¹²⁷ ADB – Estados do Mosteiro de Arnoia, 1725-27.

altas – o vinho das “uveiras” ou “vinhas de enforcado” – leva a que os religiosos tenham recorrido a este expediente por diversas vezes.

Vasilhames

VASILHAMES DO MOSTEIRO DE ARNOIA (SÉC. XVII)

Triénio	Vasilhame	Capacidade
1635-37	1 cuba	80 almudes
1635-37	1 cuba	45 almudes
1653-55	1 cuba	45 almudes
1668-70	1 cuba	60 almudes

FONTE: ADB – *Estados do Mosteiro de Arnoia*, 1626-1820.

Apesar da única informação que, com rigor, conseguimos obter quanto aos vasilhames estar relacionada com a medida das cubas, percebe-se que há uma preferência por três tipos de cubas (o Mosteiro possuía várias, como testemunha o triénio de 1713-15, no qual se puseram 4 cubas na Adega¹¹²⁸ e o triénio de 1722-24 em que “*puseram-se mais duas cubas além das quee havia e dois tonéis e 1 pipa para recolher os vinhos*”¹¹²⁹): as de 45 almudes (em 1659-61 a cuba mencionada é de 50 almudes – apenas um pouco mais¹¹³⁰); 60 almudes e 80 almudes. Esta diversidade mostra até que ponto o Mosteiro armazenava a sua produção própria “esperada”, tendo também a vantajosa faculdade de possuir cubas para “*vinho de carregaço*”, pelo que as discrepâncias nos vasilhames podem apontar para esta realidade.

A Adega de Arnoia

Sobre a adega, colhemos algumas referências completas e muito interessantes, cuja análise importa fazer. Em 1635-37, a primeira menção respeita à introdução de uma cuba de 80 almudes (já abordada no sub-tema anterior). Mais tarde, em 1722-24, mas ainda dentro do domínio dos recipientes de armazenamento, somos confrontados com outra referência já conhecida: “*puseram-se mais duas cubas além das que havia e dous tonéis e huma pipa para recolher os vinhos*”¹¹³¹.

Teremos que esperar pelo triénio de 1728-30 para termos indicações mais precisas: neste caso, a informação que se reformaram as casas do lagar e Adega da

¹¹²⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Arnoia*, 1713-15.

¹¹²⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Arnoia*, 1722-24.

¹¹³⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Arnoia*, 1659-61.

¹¹³¹ ADB – *Estados do Mosteiro de Arnoia*, 1722-24.

Quinta da Gandra. Ainda se diz que “*na casa do Lagar se fez o Outão de novo*”¹¹³². No triénio seguinte (1731-33) “*reformaram-se e concertaram-se as cubas da casa da renda*”¹¹³³. Apesar desta referência não ser directamente respeitante ao lagar, não nos podemos esquecer que a casa da renda era um espaço absolutamente imprescindível para a recepção dos frutos dos foros e das colheitas, sendo perfeitamente compreensível a necessidade de fazer obras e melhoramentos constantes.

Em 1743-45, as referências à adega são mais específicas: “*fabricou-se hua janela larga na parede onde esta o lagar para della se deytaarem as uvas que vem nos carros no mesmo lagar, sem detirimento, nem travallo, nem perdição*”¹¹³⁴. Não há dúvida que o cuidado e atenção dos monges na manutenção do lagar fez-se sentir mesmo nos aspectos mais “miúdos”, mas de uma transcendência fundamental para a produção vinícola de excelência: a realização de uma janela que possibilitasse o descarregamento das uvas directamente no lagar reveste-se de muito interesse do ponto de vista utilitário, e mesmo técnico. Repare-se que este procedimento é feito para evitar *detirimento*, (...) *travallo*, (...) [e] *perdição* – o que significa que muitas perdas de uvas e de vinho se faziam por não estarem reunidas as condições ideais nos lagares.

Em 1749-51 “*na Adega concertarão-se todas as cubas de tudo o necessario. Comprou-se hua pipa nova para o vinho maduro. Fizerão-se huas tulhas novas de madeyra na caza da renda. Colmou-se a meesma caza e todas as mais se reformarão de colmo*”¹¹³⁵. A continuidade espacial das referências deixa-nos a ideia – que carece de confirmação – que a adega e a casa da renda se apresentam próximas, o que aliás faz sentido. Em 1761-63 “*reformaram-se todas as cubas da adega com leivas e arcos. Puserão-se de novo duas dornas para no São Miguel recolher o vinho*”¹¹³⁶. Mais um caso de um Mosteiro que faz a recolha das rendas no dia de São Miguel (29 de Setembro), logo a seguir às colheitas e às vindimas e que procura fazer a manutenção das suas pipas com o recurso a artífices que colaboram com a casa.

As obras realizadas em 1764-66 terão sido mais profundas e deram ao espaço da adega uma maior amplitude e funcionalidade: “*acrescentou-se a adega tirando a parede do meio que a repartia*”¹¹³⁷. A adega cresceu em extensão – quem não poderá deixar de ver neste sinal uma crescente importância da produção vinícola nos “cabedais” da casa e, possivelmente, um incremento da própria produção? – e a divisão

¹¹³² ADB – *Estados do Mosteiro de Arnoia*, 1728-30.

¹¹³³ ADB – *Estados do Mosteiro de Arnoia*, 1731-33.

¹¹³⁴ ADB – *Estados do Mosteiro de Arnoia*, 1743-45.

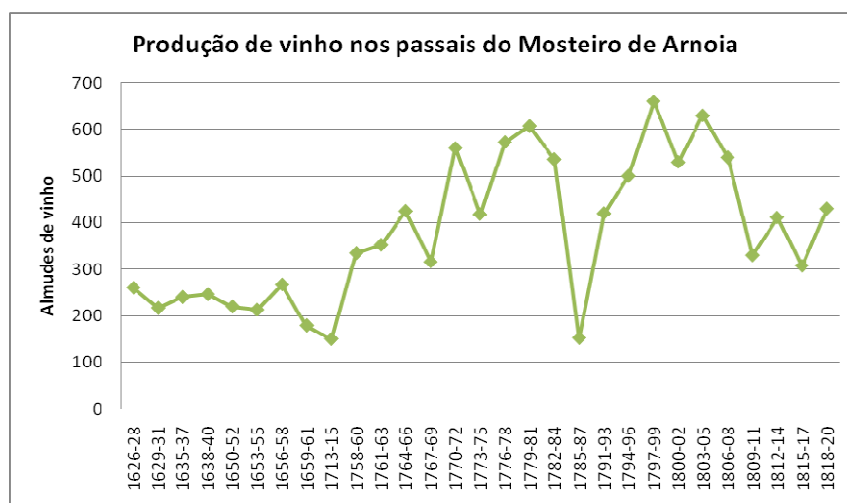
¹¹³⁵ ADB – *Estados do Mosteiro de Arnoia*, 1749-51.

¹¹³⁶ ADB – *Estados do Mosteiro de Arnoia*, 1761-63.

¹¹³⁷ ADB – *Estados do Mosteiro de Arnoia*, 1764-66.

que nela existia foi suprimida. Em 1770-72 “concertaram-se algumas cubas assim do Mosteiro como da Casa da Renda com alguns arcos novos”¹¹³⁸.

A produção



FONTE: ADB – *Estados do Mosteiro de Arnoia*, 1626-1820.

Apesar da dificuldade na manutenção de séries contínuas se manter no caso de Arnoia (tal como na da esmagadoríssima maioria dos Mosteiros estudados), é possível agrupar os dados que os “*Estados*” nos dão para os vinhos dos passais em duas grandes categorias temporais: os 25 anos finais da primeira metade do século XVII e praticamente toda a segunda metade do século XVIII (e primeiro quartel do XIX).

À primeira série de dados corresponde um ritmo de produção tímido (que ronda, medianamente as duas centenas de almudes, não chegando às três centenas) e relativamente constante (dado assinalável no caso do vinho dos passais, cuja produção é, em regra, irregular). O longo silêncio entre 1661 e 1713 não possibilita leituras entusiásticas, mas há uma que podemos avançar, com segurança: se as tendências do ante 1713 se tiverem mantido como as do pós, há um indisfarçável incremento da produção de vinho verde (a designação dos Estados é indistinta entre “*vinho dos passais*” e “*verde dos passais*”), pelo que a primeira grande quebra do gráfico apenas se explica pela ausência de dados.

Na segunda metade do século XVIII – e de acordo com as leituras já feitas para outros Mosteiros – os factores edafo-climáticos parecem ter tido um peso importante na irregularidade produtiva manifestada em alguns triénios. Neste aspecto, é paradigmático o que se passa na década de 80 do século XVIII, com uma quebra acentuada de uma

¹¹³⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Arnoia*, 1770-72.

produção de 536 almudes (1782-84) para os 152 almudes (1785-87). Segue-se uma recuperação ligeira, à qual sucederá – final do século XVIII e princípio do XIX – uma nova quebra, que regularizará a produção de vinho dos passais em valores situados entre os 300 e os 400 almudes de vinho. Quanto à produção média global, pode dizer-se que se situa nos 380 almudes de vinho nestes cerca de duzentos anos (com mais ou menos “silêncios”) em que temos dados.

5.17 MOSTEIRO DE RORIZ

“Desconhecem-se as origens do monumento e discute-se, sobretudo, a possibilidade de aqui ter-se implantado um primeiro edifício ainda durante o século IX. A opinião mais consensual coloca o impulso construtivo inicial na segunda metade do século XI, por intermédio de D. Elvira Touriz, ainda viva em 1141 [...]”

Paulo FERNANDES (técnico do IGESPAR)¹¹³⁹

A fundação deste cenóbio das terras tirsenses remontará ao ano de 1070, por iniciativa de D. Toure Sernão. Não sabemos, ainda, que preceitos e observância seguiria nesta altura (1070-1173). Em 1120, altura em que o Mosteiro já possui a administração dos Coutos de Roriz e Lordelo, a bula “*Officii mei*” (do Papa Calisto II) refere que o Mosteiro se situa na “cintura” eclesiástica da jurisdição da diocese do Porto. Errado, diz Francisco Carvalho Correia “já que Roriz e os seus cónegos não conheceram, até ao fim, outra jurisdição episcopal que não fosse a de Braga”¹¹⁴⁰.

Em 1173, o cenóbio rodericense é doado pelo Rei D. Afonso Henriques ao Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra, seguindo (a partir desta data) a Regra de Santo Agostinho. O (actual) templo românico terá sido construído entre os finais do século XII e os inícios do XIII. Já em 1543, num inventário feito aos bens do Mosteiro, surpreende a dimensão de um domínio “*mais extenso do que o que se poderia imaginar*”¹¹⁴¹. Cerca de 30 anos mais tarde, em 1572, o convento é encerrado depois da morte do último comendatário, Luís Fernandes. Com o convento encerrado (e sem monges) o espaço rodericense reduz-se a uma mera residência dos Jesuítas Bracarenses, já que, desde a sua extinção, as suas rendas haviam sido entregues ao Colégio de São Paulo (da Companhia de Jesus), da cidade de Braga¹¹⁴².

¹¹³⁹ Texto técnico de descrição artística do Mosteiro de Roriz. Disponível na página do IPPAR em [URL: http://www.ippar.pt/pls/dippar/pat_pesq_detalhe?code_pass=70684], consultado em 4 de Março de 2010.

¹¹⁴⁰ CORREIA, Francisco Carvalho – *O Mosteiro de Roriz*. Santo Tirso: Câmara Municipal, 1997, p. 3.

¹¹⁴¹ *Idem*, p. 3.

¹¹⁴² *Idem*, p. 3.

Em 1573, as comunidades que, até então, coabitavam no espaço do convento, vão distanciar-se. Falamos da comunidade monástica propriamente dita (constituída pelos monges conventuais) e a comunidade secular (ou seja, os fiéis) que assistiam às cerimónias religiosas na igreja conventual, mas passam agora a ter que celebrar o culto na capela de Santa Maria (adossada ao Convento). A administração jesuítica, a cargo do Colégio de São Paulo de Braga (donatário e padroeiro de Roriz) decorrerá até 1759, data em que o Marquês de Pombal nacionaliza todos os bens da Companhia e manda encerrar os seus colégios e institutos. A consequência mais imediata desta medida pombalina foi a administração dos bens de Roriz pela Coroa (entre 1759 e 1774)¹¹⁴³.

No curto período de 1774-1775, os bens e propriedades de Roriz são administrados pela Universidade de Coimbra (de cuja fazenda fazem parte). Findo este curto período (e viajando praticamente até ao nosso tempo), dá-se a separação do que foram as dependências conventuais (e bens rurais adjacentes) e da igreja paroquial. A igreja fica na dependência da Universidade e o edifício monástico e todos os seus bens são adquiridos por Sebastião José Teixeira de Carvalho e Sousa, por compra directa¹¹⁴⁴.

Alguns campos de vinha em Roriz

No caso do Mosteiro de Roriz, verificamos que as propriedades com áreas de vinhedo se encontram, maioritariamente, sediadas nas imediações da igreja conventual. Em 40 registos, 24 são relativos à freguesia do Couto de Roriz. As restantes distribuem-se pelas vizinhas freguesias de Santa Maria, São Tomé e São Mamede de Negrelos, bem como de Lordelo (Paredes), Guardizela, Riba d'Ave (Santo Tirso) e Silvares (Lousada).

PROPRIEDADES VINHATEIRAS DO MOSTEIRO DE RORIZ (séc. XVIII)

Data	Localidade	Almudes
1730-1760	Casal de Maria Lucas - Quartemil - Roriz	4
1724-1759	Casal de Quartemil - Roriz	6
1730-1758	Casal de Sadim - Aldeia da Costa - Roriz	10,5
1724-1758	Casal de Sadim (2) - Aldeia da Costa - Roriz	10,5
1724-1758	Casal do Nabo - Aldeia da Costa - Roriz	21
1724-1758	Casal da Costa - Aldeia da Costa - Roriz	10
1754-1758	Campo da Labreda - Aldeia da Costa - Roriz	3
1725-1758	Casais da Fonte - Aldeia de Virões - Roriz	21
1730-1758	Casal do Cabo - Aldeia de Virões - Roriz	22
1730-1758	Casal de Virões - Aldeia de Virões - Roriz	10
1730-1758	Quebrada de Virões - Aldeia de Virões - Roriz	12
1724-1758	Quebrada de Virões - Aldeia de Virões - Roriz	15

¹¹⁴³ *Idem*, p. 4.

¹¹⁴⁴ *Idem*, p. 5.

1730-1758	Casal da Cabreira - Aldeia da Ribeira - Roriz	21
1730-1757	Casal da Cachadona - Aldeia da Ribeira - Roriz	10
1730-1757	Casal da Cachadona - Aldeia da Ribeira - Roriz	10,5
1730-1757	Casal do Outeiro - Aldeia da Ribeira - Roriz	10,5
1730-1753	Casal da Barrosinha - Aldeia da Ribeira - Roriz	21
1730-1758	Casal da Quinta de São Miguel – Aldeia da Ribeira - Roriz	21
1724-1758	Casal de Singeverga - Aldeia da Ribeira - Roriz	21
1730-1758	Casal de Passos - Aldeia da Ribeira - Roriz	21
1724-1758	Casal do Campo da Agra - Aldeia da Ribeira - Roriz	2
1724-1758	(meio) Casal de Passos - Aldeia da Ribeira - Roriz	8,5
1753-1758	Casal da Barrosinha - Aldeia da Ribeira - Roriz	11
1755-1758	Casal de Cimo de Vila - Aldeia da Ribeira - Roriz	10
1730-1758	Casal de Monteso - Negrelos (Sta Maria)	10
1724-1758	Quinta do Carreiro e Vinha do Monte - Negrelos (Sta Maria)	18
1730-1758	Casal de Guilhabem - Negrelos (Sta Maria)	10
1734-1758	Casal de Guilhabem - Negrelos (Sta Maria)	10,3
1730-1758	Casal do Marão - Negrelos (S. Mamede)	10
1730-1758	Casal da Capela de baixo - Negrelos (S. Mamede)	8
1737-1758	2º Casal da Fonte - Negrelos (S. Mamede)	1
1730-1758	4º Casal da Fonte - Negrelos (S. Mamede)	2
1730-1757	6º Casal da Fonte - Negrelos (S. Mamede)	2
1730-1758	Casal da Fonte - Negrelos (S. Mamede)	1
1729-1758	Casal das Leiras - Negrelos (S. Tomé)	10
1730-1758	Quinta de Lanhoso - Lordelo	21
1730-1758	Casal da Vinha do Mato (Quinta do Mato) - Lordelo	6
1731-1758	Casal da Ribeira - Guardizela	10
1731-1753	Casal da Quinta do Malho - S. Pedro de Riba d'Ave	36
1730-1757	Casal do Fontelo – Silvares	2,5
TOTAL		470,3

Fonte: ADP – *Convento de São Pedro de Roriz – Livro de Recibo dos Foros (1730-58)*¹¹⁴⁵

A primeira conclusão a retirar prende-se com a importância que a freguesia de Roriz tem nestes dados finais. Propriedades altamente produtivas (com quantitativos anuais de mais de uma pipa) como os casais situados na aldeia da Ribeira: como a Quinta de S. Miguel e os casais da Barrosinha, Passos e Singeverga. Este último casal situa-se nas terras hoje ocupadas pelo convento beneditino masculino criado no século passado e vizinho das monjas beneditinas de Roriz. Não deixa de ser curioso que essas terras ainda hoje produzam vinho para sustento da casa monástica e para produção do famoso licor de Singeverga, feito com a destilação de ervas diversas.

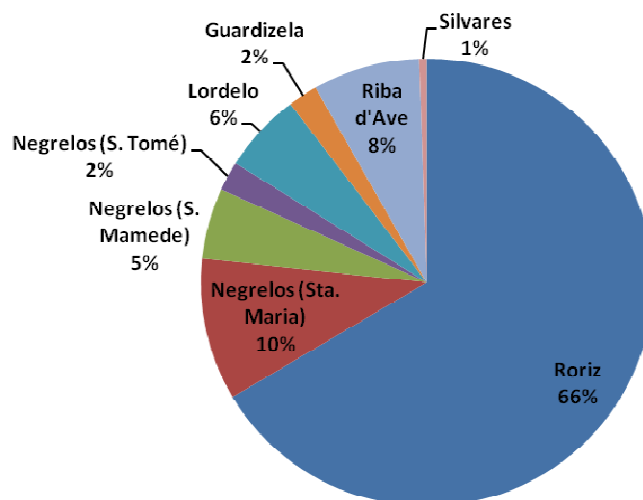
Note-se que a produção de vinho no Mosteiro de Roriz apresenta alguma importância desde o século XVII. Em 1637, o Abade Gaspar Rodrigues solicita autorização para colocar no porto de Vila do Conde a quantia de 100 pipas de vinho verde resultante do pecúlio das rendas e passais. Certamente que a intenção pode ter-se

¹¹⁴⁵ Cota: (ADP) K/25/1/2 cx. 312 (2)

repetido noutros anos, dando uma ideia que o vinho “*bem presumivelmente se não destinaria apenas a consumo local*”¹¹⁴⁶, como refere Aurélio de Oliveira.

Voltando à nossa tabela, a produção de vinho na freguesia do Couto de Roriz é, como podemos ver no gráfico que se apresenta em baixo, maioritária face às demais, representando 66% da produção anual do vinho de foros do Mosteiro de Roriz:

PESO DAS FREGUESIAS NA PRODUÇÃO VINÍCOLA DO VINHO DE FOROS



Fonte: ADP – *Convento de São Pedro de Roriz – Livro de Recibo dos Foros* (1730-58)

Das restantes freguesias, temos a destacar apenas a sua fragmentação e peso pouco significativo na comparação com Roriz – mais vocacionada para a vitivinicultura. As várias freguesias da terra de Negrelos (hoje pertencentes ao concelho de Santo Tirso), Lordelo (concelho de Pardes), Guardizela (concelho de Guimarães), Riba d'Ave (concelho de Santo Tirso) e Silvares (concelho de Lousada) representam, todas juntas, 34% da produção total de vinho de foro. No caso deste Mosteiro, nenhum dos topónimos de *campo de vinha* encontrados corresponda, na verdade, à produção de vinho para pagamento de foro (esta situação não acontece só neste Mosteiro). Esta situação factual, espelhada na documentação, leva-nos a retirar uma de duas conclusões:

- ou o vinho era escasso, de fraca qualidade e não justificava o pagamento “nobre” do foro (neste caso, a existirem vinhas, elas serviriam apenas de sombra para as culturas e aconchego nos dias de calor).
- ou, por outro lado, o terreno agrícola já teria tido vinho noutras épocas.

¹¹⁴⁶ OLIVEIRA, Aurélio de – *O País dos Verdes: de um prometedor início a uma menoridadece historiográfica*. In “*Vinho Verde: História, Economia, Sociedade e Património*” (Actas do Congresso). Porto: APHVIN/GEHVID e Confraria do Vinho Verde, 2010, p. 80.

Preços do vinho em Roriz

Conseguimos, através da nossa pesquisa nos livros de foros, encontrar notícias históricas dos preços dos géneros agrícolas que davam entrada na cerca. Entendemos por bem colocar o preço dos cereais (e de outros géneros primários) em comparação com o do vinho para que se possa ter a noção do preço global de uns e outros géneros e, dessa forma, aferir os mecanismos de regulação do mercado de produtos agrícolas.

Ano	Género	Preço (réis)
1753	Pão	360
	Vinho	200
	Trigo	550
	Galinhas	160
	Marrã	45

Ano	Género	Preço (réis)
1754	Pão	300
	Vinho	240
	Trigo	480
	Galinhas	200
	Marrã	50

Ano	Género	Preço (réis)
1755	Pão	300
	Vinho	240
	Trigo	440
	Galinhas	180
	Marrã	50

Ano	Género	Preço (réis)
1756	Pão	300
	Vinho	600
	Trigo	640
	Galinhas	180
	Marrã	50

Ano	Género	Preço (réis)
1757	Milhão	300
	Centeio	340
	Vinho	240
	Trigo	600
	Galinhas	180
	Marrã	50

Ano	Género	Preço (réis)
1758	Pão	300
	Vinho	360
	Trigo	600
	Galinhas	190
	Marrã	50

Fonte: ADP – *Convento de São Pedro de Roriz – Livro de Recibo dos Foros* (1730-58), fol. 246¹¹⁴⁷

¹¹⁴⁷ Cota: (ADP) K/25/1/2 cx. 312 (2)

A irregularidade dos preços do vinho permite-nos, apesar de tudo, fixar o intervalo de variação entre os 200 e os 600 réis. Num período que nem chega a 10 anos, é manifesta a variação e turbulência das condições de produção vinícola que estes preços nos revelam. É também notório verificar que o vinho apresenta preços próximos do pão (algumas vezes superior, outras inferior), denotando a sua importância económica.

5.18 OUTRAS REALIDADES COMPARATIVAS

Santa Maria da Baliagem de Leça

Um olhar rápido – quase telegráfico – pelos prazos e foros do Mosteiro de Leça do Balio revela-nos aquela que é a grande evidência da produção vinícola minhota no Antigo Regime: a primazia clara do vinho mole face ao vinho cozido no pagamento das prestações senhoriais devidas ao Mosteiro. Paula Pinto Costa – cuja dissertação doutoral sobre o estabelecimento da Ordem Militar do Hospital em Portugal estuda, de forma aprofundada o Mosteiro de Leça do Balio – conta-nos a forma como os géneros provenientes da exploração indirecta das terras (em regime de emprazamento e de foro) era recebida pelos balios de Leça: *“a medição dos produtos entregues era feita na porta da tulha do Mosteiro de Leça. A renda conhecia uma concentração sazonal e era paga quase sempre em S. Miguel de Setembro”*¹¹⁴⁸. Quanto ao vinho, a autora sublinha *“as numerosas referências às adegas e às uveiras, muitas vezes com a quantidade de produção anual expressa em almudes”*¹¹⁴⁹.

A autora refere, também, qual era o grande centro de angariação das uvas para o fabrico do vinho: *“destacava-se a adega de Corveira, que deveria ser de uma construção notável, pois era aqui que seriam entregues as rendas pagas em vinho e relativas às propriedades do Mosteiro”*¹¹⁵⁰. Esta observação feita pela autora é inteiramente fundada na própria documentação, como tivemos ocasião de perceber: *“Item tem este ramo de Santa Eulalia huia adega no lugar da corveira, freguezia de Sam paio da Portella que serve de recolher os vinhos do dito ramo e consta de huma caza terrea parte telhada e outra parte colmada e necessita de dous toneis de sinco*

¹¹⁴⁸ COSTA, Paula Maria de Carvalho Pinto – *A Ordem Militar do Hospital em Portugal: dos finais da Idade Média à Modernidade* (Dissertação de Doutoramento em História apresentada à Faculdade de Letras do Porto). In *“Militarium Ordinum Analecta”* (Revista especializada no estudo das Ordens Religiosas Militares), nº 3/4 (1999/2000). Porto: Fundação Engenheiro António de Almeida, 2000, p. 343.

¹¹⁴⁹ Idem *ibidem*, p. 344.

¹¹⁵⁰ Idem *ibidem*, p. 332.

pipas cada hum e de se retelhar toda”¹¹⁵¹. A adega situava-se em S. Paio da Portela, freguesia do concelho de Penafiel e a sua localização justifica-se, com propriedade, pelo acesso dos Balios de Leça a uma zona de reputada produção de vinho verde, onde poderiam abastecer as suas vastas necessidades neste néctar. Acresce ainda que o Mosteiro possuía largo senhorio nesta região e a centralização proporcionada pela construção de uma adega “descentralizada” da sede da Abadia favorece a produção e o seu melhor e mais adequado acompanhamento. Sublinhe-se, uma vez mais, que o Mosteiro tinha muitos casais a renderem vinho nesta zona do Minho. Ainda sobre esta adega “*tem de vinho outo pipas que a quatro mil e outo centos reis a pipa por ser verde, soma trinta e oito mil e quatrocentos reis*”¹¹⁵².

O Livro de Mostrador de Prazos depositado no fundo da Baliagem de Leça do Arquivo Distrital do Porto é um precioso auxiliar na compreensão do domínio vinícola do Mosteiro de Leça do Balio. Na 2ª parte do livro nota-se que há 2 datas fundamentais que traduzem um movimento concertado de realização de contratos de emprazamento: por um lado, o ano de 1482 e, por outro, o ano de 1548. Praticamente todos os prazos iniciais dizem respeito à primeira data e as renovações à segunda. Regra geral, nota-se que a renda em vinho aumenta na esmagadora maioria dos casos. Julgamos que isto se deve ao êxito de uma política medieval de promoção da viticultura bem como aos tempos de prosperidade que o século XVI parece trazer (e não apenas na Expansão).

Com efeito, o século XVI (ao menos a primeira metade) parece ter sido um momento de significativo aumento (em quantidade, que pode não significar a correspondente variável no caso da qualidade) da produção vinícola. Nota-se também que este livro foi sendo usado ao longo do tempo, pelo que não é fácil atribuir-lhe uma data de produção rígida. As freguesias que não apresentam rendas em vinho ou em que este é parte escassa da renda agrícola, dedicam-se sobretudo ao cultivo do centeio, do trigo e do milho.

PROPRIEDADES COM VINHAS DO MOSTEIRO DE LEÇA (sécs. XV-XVI)

Lugar/Freguesia	Propriedade	Renda em vinho
Gondivai	Casais de Gondivai	13,5 almudes
Goimil	Casal de Goimil	4 almudes
Seital	Casais do Seital	3,5 almudes
Araújo	Casal do Araújo	3 almudes
Araújo	Casais de Real	9 almudes
Gondivai	Casal do Giestal	7 almudes
Gondivai	Casal de Real	9 almudes
Gondivai	Casal do Outeiro	3 almudes
Barreiros	Quinta de Barreiros e Azenhas	5 almudes

¹¹⁵¹ ADP – *Baliagem de Leça – Livro de Visitações* (séc. XVIII), fol. 105. Cota: K/25/5/2 – Cx. 441.

¹¹⁵² Idem, fol. 105V.

Barreiros	Casal de Barreiros ¹¹⁵³	6 almudes
Barreiros	Casal da Granja de Brandinhães	5 almudes
Barreiros	Casal de Além (Recamonde)	12 almudes
Barreiros	Casal de Recamonde	12 almudes
Gueifães	Casal de Moniche(?)	3 almudes
Asmes	Casal de Afonso Álvares	15 almudes
Custóias	Casal da Igreja	3 almudes
Custóias	Casais de Custóias ¹¹⁵⁴	6 almudes
Custóias	Casal de Gondivinho	3 almudes
Custóias	Casal de Moleiros (Esposade)	3 almudes
Custóias	Casal de Esposade	3 almudes
Tougues	Casais de Real	21 almudes
Tougues	Casais da Povoação	11 almudes e 8 canadas
Tougues	Casal de Tougues	2 almudes e 16 canadas
Tougues	Casal de Baixo	10 almudes
Gondim	Casais do Borrajeiro	28 almudes
Covas	Casal de S. João de Covas	8 almudes
Arrifana	Casal de Arrifana de Sousa	5 almudes
Valpedre	Casais de Valpedre	140,5 almudes
Valpedre	Casal de Brio	15 almudes
Valpedre	Casais de Isabel Aranha	6 almudes
Valpedre	Casal de Ladrours	16 almudes
Paredes	Casal de Paredes	11 almudes

Fonte: ADP – *Baliagem de Leça – Mostrador de Prazos*¹¹⁵⁵

Entre o final da Idade Média e os inícios da Modernidade, os Balios de Leça apostam na produção vinícola de qualidade – escolhendo criteriosamente os centros mais especializados na produção de vinho, como é o caso de Valpedre (7 pipas). De resto, as propriedades mais próximas da cerca dos Balios não apresentam grandes volumes de produção vinícola, não atingindo nenhuma delas um valor superior a uma pipa de 20 almudes. Apenas num caso isso se verifica – o casal do Borrajeiro, na freguesia de Gondim (concelho da Maia).

PROPRIEDADES DA BALIAGEM DE LEÇA NAS IMEDIAÇÕES DO MOSTEIRO

Freguesia	Lugar
Santa Maria de Leça ¹¹⁵⁶	Lugar da Fonte
	Padrão do Souto
	Campo do Reguengo
	Azenhas de fora (acima da Ponte das Varas)
	Bouça (junto a Santa Ana)
	Casal de Recarei de Baixo
	Quinta de Recarei de Baixo
	Bouça (junto ao Padrão da Pedra Longa)
	Monte Baldio (junto ao mesmo padrão)
	Casal da Agra (Recarei de Baixo)
	Casas térreas (no Campo da Arroiteia)

¹¹⁵³ Sendo que nesta soma já estão incluídos os 3 almudes do casal de Barreiros de Baixo e os 3 almudes do casal de Barreiros.

¹¹⁵⁴ Casal de Custóias – 3 almudes; Casal de Custóias de Baixo – 3 almudes

¹¹⁵⁵ Cota: K/25/5/2 – 438

¹¹⁵⁶ Segundo o Tombo de Propriedades de 1703.

	Bouça de Moura e Campo da Venda Seca (Recarei de Cima)
	Quinta do Penedo (Recarei de Cima)
	Casal do Monte (Monicheiros)
	Casal de Recarei de Cima
	Casal de Xarnico
	Casal do Branco (Recarei de Cima)

Fonte: ADP – *Baliagem de Leça – Título do inventário dos bens desta freguesia e igreja e mosteiro de Santa Maria de Leça* (séc. XVIII)

Quanto aos campos dos passais de Leça, acrescentamos algumas referências que colhemos no livro de foros da Baliagem, datado de 1566¹¹⁵⁷, que apresenta grande utilidade para o nosso estudo. Uma das determinações do prior foi a demarcação dos passais do Mosteiro (fol. 3) – “*entendeo por justiça [...] demarquar os pasais do mosteiro e tornace os a demarquar por marquos de pedras [...]*”. um dos métodos usados foi o recurso a “*pesoas amtiguas que bem o sabiam*”¹¹⁵⁸. O juiz responsável pela demarcação chamava-se Gonçalo Anes de Fafiais e o escrivão foi Afonso Álvares, tabelião da Maia. A primeira pedra foi posta na Ponte da Pedra. A demarcação segue pela menção das Azenhas de dentro e de fora (fols. 4V-5).

Campos que tiveram vinhas e nos meados do século XVI não passavam de pálidas recordações (nos Passais de Leça):

- fol. 42 (Campo da Vinha e Ribeiro – Passais): a renda paga comporta trigo, centeio e milho, mas nunca vinho
- fol. 43V – “*são dos pasais deste mosteiro os campos que forão vinha em tempo do balio frei alvaro pinto que estão sobre a casa em que vive minha pesoa estes campos que são dous*”
- fol. 44V – “*a diante das casas sobre ditas de biatriz anes vão outras casas que tem sua grande pareira de ubas diante das casas*”
- fol. 50V – “*tras mais o dito afonso allvares hum campo que foi vinha deste mosteiro do qual não tem nenhum titulo*”
- fol. 51 – terras de Afonso Álvares: “*tem olivais que dão azeite e muitas terras de pão e muitas uveiras de vinho e muitos castanheiros e carvalhos*”

Fonte: ADP – *Baliagem de Leça – Livro de Foros* (1566)

A expressão que aparece associada às rendas territorialmente próximas da região do Douro é “*vinho feito*” – o que se supõe que deva equivaler a vinho cozido. Este tipo de vinho é produzido na região envolvente da bacia duriense. Era daqui que, certamente, os frades balios traziam o vinho maduro para consumo da sua casa.

Acresce que o livro de foros nos informa que o Mosteiro de Leça paga anualmente, aos seus capelães, a quantia de 24 almudes de vinho (fol. 431V). Outros dados preciosos nos são fornecidos pelo livro de visitas que, no dia 9 de Setembro de 1744, apresenta

¹¹⁵⁷ ADP – *Baliagem de Leça – Livro de Foros* (1566). Cota: (ADP) K/17/1 – 10.

¹¹⁵⁸ ADP – *Baliagem de Leça – Livro de Foros* (1566), fol. 3.

os seguintes registos: “*Tem de vinho verde mole cento e quarenta e tres almudes que a cento e sincoenta reis importão vinte e hum mil e quatrocentos e sincoenta réis*”¹¹⁵⁹.

Também ficamos a saber quais eram as igrejas dependentes da jurisdição do Mosteiro de Leça do Balio: “*Tem esta baliagem seu couto composto de sinco freguezias a saber a desta Matriz de Leça e as quatro anexas de Barreyros, Gueifains, Sam Mamede e Costoyas com seu juis ordenario que conhece de todas as cauzas civeis e orphaos e he eleito a voto por pauta que antigamente se abria e confirmava pellos Venerandos Ballios*”¹¹⁶⁰. A necessidade de manter os párocos nomeados pelo Mosteiro de Leça e de garantir a plenitude do funcionamento dos serviços religiosos nestas unidades paroquiais levou a que os religiosos de Leça do Balio registassem o investimento feito: “*Paga de vinho verde mole a cada hum dos quatro parochos das anexas vinte almudes em todos os outenta almudes e a cada hum dos beneficiados da cappella do ferro des almudes, ambos vinte almudes e a todos cem almudes a cento e sincoenta reis cada almude soma quinze mil reis*”¹¹⁶¹.

Mosteiro de Cete

A consulta da documentação constante do cartório do Mosteiro de Cete no Arquivo Distrital do Porto possibilitou a investigação de alguns elementos interessantes para o alargamento da base comparativa das diversas Ordens Religiosas implantadas no Entre Douro e Minho: informações como o número de vides registadas nos passais do Mosteiro (e algumas considerações sobre as rendas), o pagamento de geiras na vindima ao Mosteiro e a caracterização da adega.

Comecemos pelos campos dos passais. Segundo o livro de foros que consultamos – datável do século XVIII apesar do seu estado de deterioração – o Mosteiro apresentava vinhas nas seguintes propriedades:

VIDES NOS PASSAIS DE CETE (séc. XVIII)

PROPRIEDADE	Nº DE VIDES
Vessada do Jardim	2 vides
Metade da Vessada do Nevoado?	2 vides
Terço da Vessada do Prado	2 vides
Vessada de Sub-Carreira	3 vides
Leira da Vessada do Jardim	3 vides
Vessada da Covilhã	3 vides
Vessada e Campos das Talhadas	1 vide
Metade da Vessada de Cima do Vandal	1 vide

¹¹⁵⁹ ADP – *Baliagem de Leça – Livro de Visitações* (1745), fol. 83. Cota: K/25/5/2 – Cx. 441.

¹¹⁶⁰ Idem, fol. 85.

¹¹⁶¹ Idem, fol. 88.

Metade da Vessada de Cima do Vendal	2 vides
Metade da Vessada de Cima do Vendal	2 vides
Vessada do Carreiro	2 vides
Vessada de Sub-Carreira	2 vides
Vessada do Prado	3 vides
Vessada do Pombal	2 vides
Vessada de Almoinha	3 vides
Vessadinha do Prado	2 vides
Vessada do Prado	2 vides
Lameiro de entre as hortas	2 vides

Fonte: ADP – *Mosteiro de Cete – Livro de Foros* (séc. XVIII)¹¹⁶²

Num total de 39 árvores de vinho nos passais do Mosteiro, percebemos que a média de árvores de vinho para cada propriedade situa-se perto das 1,5 árvores e que os religiosos optaram por um plantio contido, mas consciencioso.

Interessante o número abundante de vessadas que os passais do Mosteiro de Cete comportam. E também a nota que nos é transmitida pelo escrivão no fólio 288: “*Todo o vinho dos Passais vindimão e recolhem os rendeiros por sua conta somente lhe damos em o primeiro as vasilhas e lagares concertados. A poda fazemos por nossa conta*”¹¹⁶³. Quer isto dizer que os passais estavam arrendados a terceiros – neste caso a figura do rendeiro, que tinha a função de representar o Mosteiro junto dos caseiros e, através dessa proximidade, garantir mais frutos (e de melhor qualidade) para a comunidade religiosa. Por outro lado, os religiosos de Cete proporcionavam as vasilhas onde o vinho era colocado (fabricadas, certamente, nas suas oficinas ou debaixo do seu escrupuloso controlo), facilitavam o acesso aos lagares “da casa” onde o vinho era pisado e preparado e custeavam a poda. Repare-se que, graças a esta operação, o Mosteiro garante as suas mais-valias através de uma “administração de proximidade” e controla, rigorosamente, o processo produtivo. Este quadro não é diferente do que temos registado para as casas beneditinas de Entre Douro e Minho.

Quanto à forma como era administrado o vinho: “*todo o vinho dos passaes he do Abade e quando o abade os grangear nos paga dizimo delle [...] quando caso fiz que se arendar o mosteiro o rendeiro a de pagar dizimo do vinho dos passais e assim das nozes e das vessadas que grangear*”¹¹⁶⁴. Note-se que cabia ao Abade gerir os passais, já que estes faziam parte da sua reserva, do seu domínio de gestão directa, sendo necessário acautelar os dízimos que eram devidos ao Mosteiro pelo aluguer dos frutos. Cabia também ao Abade distribuir o vinho depois da colheita: “*tudo por Natal de lutuosa outro tanto o vinho desta quinta não he seu mas se nosso faz se delle tres terços*

¹¹⁶² Cota: (ADP) K/26/9/6 – 300.1

¹¹⁶³ ADP – *Mosteiro de Cete – Livro de Foros* (séc. XVIII), fol. 288.

¹¹⁶⁴ ADP – *Convento de São Pedro de Cete – Livro dos Caseiros*, fol. 55.

*hua leva o dom abade e outro nos e o outro os dous padres de São Bento”*¹¹⁶⁵. Mas as obrigações do Abade de Cete não ficavam por aqui... Leia-se o minucioso registo dos deveres do Abade feito pelo “*Livro dos Caseiros*”:

“Encargos que o Dom Abade he obrigado a dar cada hum anno de seu seleiro ao convento e ao vigario

Ao monge de são bento que for prior a de dar oitenta razas de trigo e oitenta almudes de vinho ... medido tudo no seleiro e adegas do Abade e medido tudo pella raza velha mas elle he obrigado a leva lo

Ao outro monge que não for prior a de dar quorenta razas de trigo e quorenta almudes de vinho no mesmo selleiro e pella mesma medida

Aos nossos dez padres per via das duas reções que tem tambem da o abade oitenta razas de trigo e oitenta almudes de vinho assim como ao prior

Ao vigario da o abade quortenta razas de trigo e quorenta almudes de vinho

*Isto chama encargos velhos”*¹¹⁶⁶

*[...] o vigario he obrigado a pagar o cura de covello e mais dar vinho e ostias e mais daar vinho e ostias e candeas para se dizer as missas”*¹¹⁶⁷

O Livro de foros dá-nos conta do total de vinho produzido nos passais do Mosteiro: “*Importa o vinho dos passais hum anno por outro trezentos e vinte almudes*”¹¹⁶⁸. Estamos a falar – no plano ideal da pipa de 20 almudes, mais corrente (que nos tem servido de elemento de referência ao longo desta dissertação) – de 16 pipas cheias (anualmente). Quanto aos foros: “*Importa o vinho dos sabidos noventa e seis alqueires; digo almudes e meyo e mais tres de vinho cozido que fazem noventa e nove e meyo*”¹¹⁶⁹. Neste caso falamos de 5 pipas cheias (usando a pipa de 20 almudes

¹¹⁶⁵ Idem, fol. 61V.

¹¹⁶⁶ Idem, fol. 73V.

¹¹⁶⁷ Idem, fol. 74V.

¹¹⁶⁸ ADP – *Mosteiro de Cete – Livro de Foros* (séc. XVIII), fol. 302.

¹¹⁶⁹ Idem, fol. 302.

como referência). Vejamos como se distribuíam estas propriedades do ponto de vista geo-toponímico e quais as freguesias mais destacadas:

PROPRIEDADES DO MOSTEIRO DE CETE COM FORO EM VINHO (séc. XVII)

DATA	PROPRIEDADE
1655 (Prazo)	Cete - Casal do Barreiro
1655 (Prazo)	Cete - Vessada do Casal de Bairro
1669 (Prazo)	Cete - Casal do Barreiro
1650 (Prazo)	Cete - Casal do Barreiro
1668 (Prazo)	Cete - Casal do Pinheiro
1669 (Prazo)	Cete - Casal do Outeiro (meio)
1655 (Prazo)	Cete - Casal da Guarda (meio)
1624 (Prazo)	Cete - Casal da Guarda (meio)
1624 (Prazo)	Cete - Casal da Covilhã (meio)
1653 (Prazo)	Cete - Casal do Barreiro e meio Casal da Várzea
1643 (Prazo)	Cete - Quebrada da Gaia e Leira das Mamoas
1616 (Prazo)	Cete - Casal do Outeiro
1678 (Prazo)	Cete - Casal do Outeiro (quarto)
1669 (Prazo)	Cete - Casal do Outeiro (quarto)
1669 (Prazo)	Cete - Casal da Várzea
1684 (Prazo)	Cete - Casal da Fonte
1623 (Prazo)	Cete - Casal da Várzea
1669 (Prazo)	Parada - Casal dos Chãos (meio)
1639 (Prazo)	Parada - Casal dos Chãos (meio)
1638 (Prazo)	Parada - Casal de Martinho
1645 (Prazo)	Mouriz - Casal da Lavandeira
1650 (Prazo)	Mouriz - Casal da Lama
1673 (Prazo)	Mouriz - Casal
1673 (Prazo)	Mouriz - Casal
1645 (Prazo)	Mouriz - Casal da Carreira (meio)
1649 (Prazo)	Mouriz - Casal da Moreira
1623 (Prazo)	Mouriz - Casal de Santa Ana (meio)
1646 (Prazo)	Mouriz - Casal da Moreira (meio)
1641 (Prazo)	Mouriz - Casal da Moreira (meio)
1636 (Prazo)	Mouriz - Casal da Carreira (meio)
1696 (Prazo)	Mouriz - Casal de Santa Ana
1696 (Prazo)	Mouriz - Casal de Santa Ana
1644 (Prazo)	Mouriz - Casal da Costa
1678 (Prazo)	Mouriz - Casal (de Cima) da Costa
1649 (Prazo)	Mouriz - Casal de Santa Ana
1649 (Prazo)	Mouriz - Casal do Outeiro
1618 (Prazo)	Mouriz - Casal de Lamas
1668 (Prazo)	Mouriz - Casal de Lamas
1632 (Prazo)	Vila Cova de Carros - Casal de Fromentões (quarto)
1632 (Prazo)	Vila Cova de Carros - Casal de Fromentões (quarto)
1632 (Prazo)	Vila Cova de Carros - Casal de Fromentões (quarto)
1632 (Prazo)	São Cosme de Besteiros - Casal do Crasto
1628 (Prazo)	São Cosme de Besteiros - Casal do Crasto
1689 (Prazo)	São Miguel de Urrô - Casal de São Miguel

Fonte: ADP – *Mosteiro de Cete – Livro de Foros* (séc. XVIII)¹¹⁷⁰

¹¹⁷⁰ Cota: (ADP) K/26/9/6 – 300.1

Para além da freguesia do Couto de São Pedro de Cete que, por razões óbvias, escapa a esta análise territorial, verificamos que todas as restantes freguesias se situam nas proximidades do Mosteiro. Senão vejamos:

- Freguesia de Parada (concelho de Paredes)
- Freguesia de Mouriz (concelho de Paredes)
- Freguesia de Vila Cova de Carros (concelho de Paredes)
- Freguesia de São Cosme de Besteiros (concelho de Paredes)

Trata-se de um domínio essencialmente concentrado – no que à gestão vitivinícola diz respeito, naturalmente – cujos benefícios se deverão ter sentido no acompanhamento do processo de cultura e, posteriormente, de vinificação. Falta apenas considerar a freguesia de São Miguel de Urrô, situada no concelho de Arouca, que escapa a esta concentração geográfica de vinho e vinhedos em torno das terras de Paredes.

Relativamente à gestão económica do Mosteiro, conseguimos apurar elementos importantes sobre a formação do mecanismo de preços, a forma como era efectuado o pagamento dos foros e outros dados com relevo: *“estes preços das miunças podem se levantar e diminuir conforme os tempos e estado da terra. Quando em os preços ou aforamentos se não declara preço certo destas miunças he escolha do senhorio receber as miunças em ser, ou em dinheiro pella taxa do Foral e quando se declara preço, he escolha dos cazeiros. São os cazeiros obrigados a pagarem os foros de dia de São Miguel athe dia de Natal, e não pagando no dito tempo, logo em o primeiro do anno, pode o Padre Prezidente ou Rendeiros abrir o preço ao pao e vinho, segundo o estado da terra, e valia ordinaria dos mantimentos naquelle anno: e se posto seja costume abrir os preços pello mais rigurozo que naquelle ano se vende, sempre o mediano he o mais seguro”*¹¹⁷¹. Veja-se como as regras de abertura dos preços estavam bem fixadas no Mosteiro de São Pedro de Cete: o período do ano em que se fixam, o período correspondente ao pagamento das rendas na tulha (ou na casa do Recibo) do Mosteiro (do São Miguel de Setembro – 29 de Setembro – até ao dia de Natal – 25 de Dezembro) e o procedimento a adoptar em caso de negligência dos caseiros.

Ainda dentro do tópico das relações entre o Mosteiro e os Caseiros, atentemos na importância dos pesos e medidas para o apuramento das quantias entregues “em ser”: *“Toda a mais renda dos casaes desta mesa abacial se paga neste mosteiro a custa dos cazeiros e medida polla raza velha que he a medida antiga do feal deste mosteiro”*¹¹⁷².

¹¹⁷¹ ADP – Convento de São Pedro de Cete – Livro de Foros e Pensões, fols. 289V-290.

¹¹⁷² ADP – Convento de São Pedro de Cete – Livro dos Caseiros, fol. 50V.

Quer isto dizer que, em casos de dúvida, o Mosteiro de Cete prefere a “*raza velha*”, ou seja, a medida velha como forma de garantir uma certa uniformização dos pesos.

Não subsista a mais pálida dúvida que o Mosteiro de S. Pedro de Cete deverá ter tido abundantes problemas com muitos dos seus caseiros já que “*quando se vender algum casal paga se dominio a este mosteiro a quinta parte de cada cinco mil reis – mil reis, não se lhe perdoe nada deste dominio por não se perder a posse a que esta este mosteiro. Há vista que aqui estiver que são tam manhosos que muitas vezes dá mais pellos cazaes do que poem nas scripturas por furtar se os dominios ao senhorio e a sisa a el rei [...] quando se vender estes casaes são obrigados a villo fazer saber ao senhorio se o que vendeu? tanto e tem ao senhorio trinta dias por direito para responder*”¹¹⁷³. A ligação dos caseiros ao Mosteiro obrigava-os, também, a contribuir da melhor forma possível nos trabalhos da vindima. Segundo informação confirmada no Tombo de Propriedades (1668-1676)¹¹⁷⁴ cada homem de vindima era pago a 25 réis.

No que diz respeito à descrição da Adega do Mosteiro, apresentamos um extracto documental que regista, em pormenor, a estrutura: “*Item mais hua caza que serve de Adega por baixo do dormitorio que tem de comprido pello nascente, de norte a sul onze varas e meya e de largo, pello sul, de nascente a poente sette varas e meya e de largo pello norte de nascente a poente sette varas e meya [...] Item hua serca toda tapada de parede em redondo*”¹¹⁷⁵. Uma vez mais, a preferência pela construção da adega por baixo do dormitório colheu a preferência dos religiosos de Cete, uma solução que já havíamos encontrado em alguns Mosteiros Beneditinos, como Bustelo e Paço de Sousa – aliás vizinhos entre si (poderá tratar-se de uma tipologia regional?).

Mosteiro de Landim

Pertencente à família crúzia, o Mosteiro de Landim situa-se na região de Famalicão e ganhou importância no quadro dos Mosteiros dos Cónegos Regrantes de Santo Agostinho como um significativo produtor de vinho verde. A este propósito, remetemos o leitor para o que mais adiante diremos quando falarmos do vinho de Landim na adega do Mosteiro de Moreira da Maia.

Em 1770, o Mosteiro é encerrado – como tantos outros da congregação – e as suas rendas transferidas para o Real Convento de Mafra. Apesar da operação de dissolução do Mosteiro, o número (e qualidade) dos registos escritos sobre a instituição

¹¹⁷³ Idem, fol. 51V.

¹¹⁷⁴ Cota: (ADP) K/16/1 – 27.

¹¹⁷⁵ ADP – Convento de São Pedro de Cete – Tombo de Propriedades (1668-1676), fol. 24 – cota: Idem

leva-nos a compreender melhor a sua vetusta silhueta e a perceber – através do *Inventário do Mosteiro* – o alcance da sua importância vitivinícola. A rubrica intitula-se “*Sequestro feito em todos os frutos recolhidos e pendentes no seleiro e adega do recibo do Mosteiro de Santa Maria de Landim*” e diz-se que “*acharão mais que poderão produzir o fructo do vinho pendente todas as arvores do mesmo passal e seus campos e cerca deste mosteyro quinze pipas de vinho pouco mais ou menos que a preço cada hua de quatro mil réis supposta a sua inferior qualidade ao todo importarão sessenta mil reis*”¹¹⁷⁶. Uma produção anual de 15 pipas de vinho a compreender as terras da cerca, passais e domínio directo deste mosteiro famalicense. Contudo, trata-se de uma produção de “inferior qualidade”, que nos faz adivinhar que não terá sido uma boa vindima. Mais adiante, o relatório é ainda mais concreto e regista a totalidade de vinho guardado na adega do Mosteiro e o seu valor: “*de vinho duzentas e noventa e dous almudes avaliado cada hum a duzentos reis importará ao todo cincoenta e oito mil e coatrocentos réis*”¹¹⁷⁷.

Quanto a terras dependentes, onde o Mosteiro produz vinho, fala-se na Quinta da Palmeira (sita na freguesia do mesmo nome, nos arredores do Mosteiro de Landim) da qual se diz que “*dez pipaz de vinho pouco mais ou menos que se poderá colher no prezente anno na dita Quinta a preço de quatro mil e oitocentos réis cada hua farão avaliadas em quarenta e oito mil réis*”¹¹⁷⁸. Nesta mesma propriedade encontramos “*trez garrafas avaliadas em duzentos reis*”¹¹⁷⁹, “*dez escadas? da vindima velha avaliadas em quinhentos reis*”¹¹⁸⁰ e uma “*vinha grande*”¹¹⁸¹.

Seguem-se registos do “*Sequestro feito nos frutos recolhidos e pendentes dos foros que se pagão a esta presidencia de Vilarinho anexa ao Mosteiro de Landim*”. Esta referência indica-nos a ligação entre as casas monásticas de Vilarinho e Landim (ambos da observância agostinha), no sentido de Vilarinho se ter tornado um cenóbio mais relevante no quadro da Ordem. O registo reporta que “*de vinho duzentos e setenta e hum almudes avaliado a duzentos reiz cada hum importao cincoenta e quatro mil e duzentos reis*”¹¹⁸². Mais adiante regista-se “*acréscimo ao sequestro do Mosteiro de Landim*”: “*Hua pipa com vinte e hum almudes de vinho maduro já com seu pico avaliada em quatro mil reiz. E a dita pipa já velha em mil e duzentos reis*”¹¹⁸³.

¹¹⁷⁶ ADP – *Mosteiro de Santa Maria de Landim – Inventário do Mosteiro* (1770), fol. 103 e 104V. Cota: K/16/1 – 64.

¹¹⁷⁷ ADP – *Mosteiro de Santa Maria de Landim – Inventário do Mosteiro* (1770), fol. 105.

¹¹⁷⁸ ADP – *Mosteiro de Santa Maria de Landim – Inventário do Mosteiro* (1770), fol. 348V.

¹¹⁷⁹ ADP – *Mosteiro de Santa Maria de Landim – Inventário do Mosteiro* (1770), fol. 353V.

¹¹⁸⁰ ADP – *Mosteiro de Santa Maria de Landim – Inventário do Mosteiro* (1770), fol. 354V.

¹¹⁸¹ ADP – *Mosteiro de Santa Maria de Landim – Inventário do Mosteiro* (1770), fol. 355.

¹¹⁸² ADP – *Mosteiro de Santa Maria de Landim – Inventário do Mosteiro* (1770), fol. 358V.

¹¹⁸³ ADP – *Mosteiro de Santa Maria de Landim – Inventário do Mosteiro* (1770), fol. 468V.

Por último, anotamos os seguintes apontamentos em torno da “*Conta geral do rendimento das rematações de pam, foros, dizimarias, dividas activas do Mosteiro de Landim, Quinta das Palmeiras e Prezidencia de Vilarinho*”:

Landim sabido

13 pipas de vinho e 19 almudes que 292 almudes inventário a fólho 105 (cada um a duzentos reis – importão ao todo cincoenta e oito mil e quatrocentos reiz) rematados folio 497 e verso a 3600 pipas 50\$049¹¹⁸⁴

Passal de Landim

11 pipas e 16 almudes de vinho que são 247 almudes que se venderão a 3600 pipas Inventário folio 104 v

4 delas que ficarão para gastos da fabrica do cerco do Mosteiro¹¹⁸⁵

Palmeira

189 almudes de vinho que são 9 pipas vendidas a 3600 pipa 32\$400

84 delas ficarão na para gasto da mesma quinta

São 273 almudes Inventario folio 348 e verso¹¹⁸⁶

Vilarinho

720 almudes de vinho rematados folio 508V (669 almudes de vinho – a saber 500 do passal de Vilarinho e 69 dos foros a 200 réis cada hum almude importarão 133 800 réis que recebeo o depositario e assignou com o Dezembargador dos Aggravos e Remattante e Porteiro) e vendidos?

99 deles vendidos

São 819 almudes Inventario 355 e 358 e tudo a 200 réis – 163\$800¹¹⁸⁷

Mais uma nota da rigorosa e exigente gestão que os religiosos agostinhos – à semelhança dos beneditinos – impunham aos seus vinhedos e aos dinheiros associados à actividade vitivinícola. Ainda que estes registos devam ser enquadrados num movimento de incorporação do património destes mosteiros em Mafra, parece-nos que se tratam de valores que espelham uma política continuada de aposta na viticultura como género complementar (sobretudo à produção cerealífera) da economia monástica.

¹¹⁸⁴ ADP – Mosteiro de Santa Maria de Landim – Inventário do Mosteiro (1770), fol. 532.

¹¹⁸⁵ ADP – Mosteiro de Santa Maria de Landim – Inventário do Mosteiro (1770), fol. 532V.

¹¹⁸⁶ ADP – Mosteiro de Santa Maria de Landim – Inventário do Mosteiro (1770), fol. 532V.

¹¹⁸⁷ ADP – Mosteiro de Santa Maria de Landim – Inventário do Mosteiro (1770), fol. 533.

5.19. A CONGREGAÇÃO DOS CÔNEGOS REGRANTES DE SANTA CRUZ DE COIMBRA



Santo António com o hábito de Cônego Regrante (imagem de 1685). Mosteiro de Moreira da Maia. Fotografia de Robert Chester Smith (1962-64)¹¹⁸⁸.

“A Congregação dos Cônegos Regrantes de Santa Cruz de Coimbra insere-se no processo histórico moderno. Os tempos de crise tardo-medievos que os mosteiros portugueses de cônegos regrantes de Santo Agostinho passaram eram comuns à generalidade das antigas ordens regulares [...]”

Saul GOMES – *Cônegos Regulares de Santa Cruz*, in *Dicionário de História Religiosa de Portugal*

A fundação de uma congregação que reunisse num vasto corpo os cenóbios que adoptavam a “*Regra de Santo Agostinho*” é contemporânea das reformas efectuadas por Beneditinos e Cistercienses¹¹⁸⁹. A “*ordo canonicus*” nasceu da aplicação do ideal monástico à vida clerical: os cônegos eram clérigos que viviam em comunidade, observando uma regra e continuando a depender do Bispo. Esta nova forma de organização nasceu nos séculos X-XI, tendo sido confirmada pelo Papa Nicolau II (num sínodo de bispos realizado em Latrão, em 1059), mas só no pontificado de Inocêncio XII (1130-1143) – e por iniciativa pessoal deste pontífice – se consolidou e ganhou impulso na Europa¹¹⁹⁰. Com efeito, a necessidade de reorganizar a vida monástica e de regular alguns comportamentos mais desviantes – para além do aspecto administrativo e económico, nada despidendo – esteve na origem da criação desta Congregação. Importa

¹¹⁸⁸ *Biblioteca de Arte da Fundação Calouste Gulbenkian* (em linha). Agora disponível no Flickr, através da seguinte ligação – [URL: <http://www.flickr.com/photos/biblarte/3628352533/in/photostream/>], (consultado em 30 de Julho de 2010).

¹¹⁸⁹ Para uma panorâmica historiográfica mais abrangente sobre esta matéria, veja-se o que fica dito em FERNANDES, Aires Gomes – A “*Ressuscitação*” dos Cônegos Regrantes: dos contributos de Mattoso ao panorama actual. In “*Medievalista – on-line*”, ano 2, nº 2, 2006. Disponível em [URL: www.fcsh.unl.pt/iem/medievalista].

¹¹⁹⁰ SOUSA, Bernardo de Vasconcelos e (dir.) – *As Ordens Religiosas (...)*, p. 173.

destacar que, no quadro global das observâncias agostinianas, se destacaram duas famílias monásticas distintas, no quadro europeu: os Cónegos Regrantes, por um lado e os Eremitas de Santo Agostinho, por outro¹¹⁹¹.

A criação do Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra, por D. Afonso Henriques, no ano de 1131, possibilitou que se implantasse no nosso país um novo modelo de observância monástica: o dos cónegos regrantes. Dando corpo às orientações emanadas do Sínodo de Latrão, de 13 de Abril de 1059¹¹⁹² e tendo como modelo inspirador de exercício da função religiosa os cónegos das catedrais medievais, estes religiosos viviam em comunidade e professavam votos (de castidade, pobreza, etc...).

Uma das maiores dificuldades que a casa crúzia enfrentou foi o confronto – por vezes violento – com as autoridades diocesanas que, como já vimos, exerciam alguma influência e tutela sobre os cónegos regrantes. De qualquer forma, estes conflitos “*foram sendo ultrapassados graças à eficaz protecção da Santa Sé*”¹¹⁹³. Em 1203, na bula “*Cum Olim*”, de Inocêncio III, define-se a estrutura orgânica da jurisdição eclesiástica de Santa Cruz, sendo confirmado o seu estatuto de absoluta isenção canónica¹¹⁹⁴. Relativamente à sua implantação no Entre Douro e Minho – facto que mais nos interessa – pode dizer-se que está relacionada com a decadência do monaquismo de tradição visigótica e moçárabe. A grande casa nortenha que assumirá funções coordenadoras é, sem sombra de dúvida, São Salvador de Grijó¹¹⁹⁵.

Em 1215, as disposições do IV Concílio de Latrão – que vincavam a necessidade de reforma no interior dos claustros – adquirem grande impacto nas canónicas portuguesas. O legado pontifício na Hispânia (1228-1229), Cardeal João de Abeville, apelou ao melhor esforço das casas agostinianas portuguesas no sentido de dar cumprimento aos desideratos conciliares. Nesta linha de acção, reúne-se na cidade do Porto, em 1229, o primeiro capítulo provincial dos Cónegos Regrantes de Santo Agostinho, onde se inicia um longo processo reformista¹¹⁹⁶. Entretanto, o crescimento e sucesso da Ordem – afirmado a nível continental – está bem vincado na publicação das

¹¹⁹¹ MARQUES, José – *A Reforma dos Eremitas de Santo Agostinho no século XVI*. In “*Actas do III Congresso Histórico de Guimarães – D. Manuel I e a sua época*”, vol. II. Guimarães: Câmara Municipal, 2004, pp. 285-287.

¹¹⁹² MARQUES, José – *A realidade da igreja no tempo de S. Teotónio*. In “*Revista da Faculdade de Letras – História*”, II Série, vol. VII. Porto: Faculdade de Letras, 1990, pp. 13-14 [também disponível, em formato digital, através do endereço <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/2220.pdf>].

¹¹⁹³ SOUSA, Bernardo de Vasconcelos e (dir.) – *As Ordens Religiosas (...)*, p. 174.

¹¹⁹⁴ Idem *ibidem*, p. 174.

¹¹⁹⁵ Idem *ibidem*, pp. 174-175.

¹¹⁹⁶ Idem *ibidem*, p. 175.

determinações do Papa Bento XIII, em 1339, relativas à reforma geral dos mosteiros administrados pelos Cónegos Regrantes de Santo Agostinho¹¹⁹⁷.

Os primeiros sinais reformistas do Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra – que viria a ser a “cabeça” da Ordem – datam do priorado de D. Gomes Ferreira (1437-39) que, sendo um “estrangeirado”, tinha já uma vasta experiência no conhecimento de alguns preceitos reformistas, nomeadamente dos monges camaldolenses, da qual foi reformador. Também no priorado de D. João de Noronha (1473-1506) se procedem a alterações no tesouro litúrgico, na biblioteca e no próprio complexo monástico. A partir de 1507 o cargo de Prior de Santa Cruz passa a ser ocupado, maioritariamente, por membros da família real¹¹⁹⁸.

O ano de 1527 reveste-se de grande importância: sob o priorado de Frei Brás de Barros, um hieronimita conceituado e prestigiado, dá-se início ao processo formal de reforma da instituição monástica conimbricense. É uma época de enriquecimento artístico para Santa Cruz (dando continuidade às amplas e enriquecedoras intervenções manuelinas na igreja conventual), mas também de aposta na formação escolar dos monges e na revitalização da pureza da vida religiosa. É também uma época de difusão intelectual, já que se instala no Mosteiro um prelo tipográfico¹¹⁹⁹.

Uma das questões que se coloca quanto à aplicação destes princípios é se eles foram coactivos ou se, pelo contrário, resultaram de uma postura dialógica e optativa para os monges. De facto, o Prior deu aos religiosos professos a possibilidade de optarem pela manutenção dos “*antigos costumes e normas*”, ou de professarem as novas orientações. Os religiosos que se recusaram ficaram conhecidos como “*cónegos velhos*”. Em 1532, Santa Cruz de Coimbra acolhia 70 religiosos que, de acordo com os registos contemporâneos, eram “*exemplo de uma virtuosa e exemplar comunidade*”¹²⁰⁰.

A reforma educativa é, de facto, uma das pedras de toque da iniciativa dos cónegos conimbricenses. Criam-se colégios como o de São Miguel (depois designado de São Paulo e de Santo Agostinho) com o objectivo de preparar os membros da aristocracia e do clero (entre outros) com os conteúdos programáticos mais actualizados e rigorosos. Aqui se ensinava Artes, Teologia e Cânones. No ano de 1537, a instalação da Universidade de Coimbra (de forma definitiva) veio a retirar a Santa Cruz uma certa liderança no processo educativo conimbricense. Para além disso, a Universidade

¹¹⁹⁷ GOMES, Saúl António – *A relevância do monaquismo vilacondense na história das ordens religiosas em Portugal*. In *Actas do II Encontro de História de Vila do Conde – 1050 anos de História: a memória dos séculos monásticos*. Vila do Conde: Câmara Municipal, 2004, p. 117.

¹¹⁹⁸ GOMES, Saul António – *Cónegos Regulares de Santa Cruz de Coimbra*. In “*Dicionário de História Religiosa de Portugal*” (dir. de Carlos AZEVEDO), vol. 1. Lisboa: Círculo de Leitores, 2000, p. 435.

¹¹⁹⁹ *Idem*, p. 435.

¹²⁰⁰ *Idem*, p. 435.

aproveitou usou muitas das rendas do Mosteiro Crúzio para exercer a sua actividade educativa. Em 1545, através da bula *Cum attente*, uma parte substancial dos bens de Santa Cruz são integrados no património da Universidade de Coimbra. A outra parte seria usada para instituir os bispados de Leiria e Portalegre. Este processo não foi pacífico e contou com a viva contestação do Mosteiro. O conflito com a Universidade só será sanado em 1605 e com uma resolução que salvaguardava a posição dos cônegos crúzios. Enquanto o património fundiário e monetário do Mosteiro sofreu uma redução importante, o Prior passou a deter o controlo da prestigiada chancelaria universitária¹²⁰¹.

Nos meados do século XVI, a família agostinha portuguesa vai – tal como a sua congénere beneditina – constituir-se em Congregação. Em 1556, o Papa Paulo IV institui a *Congregação dos Cônegos Regrantes de Santa Cruz de Coimbra*. Contudo, da criação à implementação decorrerão algumas décadas. Politicamente, Santa Cruz de Coimbra apoiou com determinação o partido nacional, representado por D. António, Prior do Crato, contra Filipe II de Espanha, durante a crise sucessória de 1580. Não parecerá surpreendente que os novos soberanos espanhóis optem, de forma mais determinada, por voltarem as suas atenções e esforços para São Vicente de Fora em detrimento da claustra conimbricense. Apesar da renovação arquitectónica e do investimento feito pela Coroa em São Vicente, o Prior-Geral manter-se-á sempre na sua cátedra conimbricense (ainda que tendo à sua direita o Dom Prior de S. Vicente)¹²⁰².

Entrados no século XVII, ainda se verificam procedimentos tendentes à estruturação da Congregação. Fixou-se a necessidade de reunião do Capítulo Geral, suas atribuições e poderes. Por outro lado, era necessário reformar, canonicamente, a Ordem. Em 1607 publicam-se novas Constituições que serão aprovadas pelo Papa Paulo V em 1615. O número de casas monásticas que se juntaram à Congregação aumentou ao longo da época moderna, sendo que em 1630 havia já 20 mosteiros¹²⁰³ a abrigarem-se sob a sua protecção. Segundo Saul António Gomes, as principais casas monásticas sob a dependência da Congregação são, nesta altura (e por ordem de importância), as seguintes: Santa Cruz, São Vicente de Fora, Grijó, Serra do Pilar, Moreira da Maia, Landim, Refóios do Lima e o Colégio de Santo Agostinho (Coimbra). Eram os Piores

¹²⁰¹ *Idem*, p. 435.

¹²⁰² *Idem*, p. 436.

¹²⁰³ A saber: Santa Cruz de Coimbra (1527), São Vicente de Fora (1537), São Salvador de Grijó (1539), Santo Agostinho da Serra do Pilar (1542), São Salvador de Moreira da Maia (1563), Santa Maria de Landim (1563), Santa Maria de Refóios do Lima (1564), Colégio de Santo Agostinho (1538), São Jorge de Coimbra (1568), São Martinho de Caramos (1595), Santa Maria de Vila Boa do Bispo (1605), São Salvador de Paderne (1595), São Pedro de Folques (1595), São Simão da Junqueira (1595), Santa Maria de Oliveira (1599), Santo Estevão de Vilela (1595), São Miguel de Vilarinho (1610), Santa Maria de Vila Nova de Muía (1595), São Martinho de Crasto (1615) e São Teotónio de Viana (1630).

destas casas monásticas que decidiam os destinos da Congregação em cada Capítulo Geral, realizado a cada três anos¹²⁰⁴.

Uma das mais prodigiosas consequências deste novo desenho institucional da Ordem foi a aposta na educação e na cultura. Nesta época surgem grandes homens de letras crúzios como D. Gabriel de Santa Maria, D. Timóteo dos Mártires, D. Nicolau de Santa Maria (que viria a ser um dos célebres cronistas da Ordem), D. Marcos da Cruz, D. José de Cristo, etc ... Em finais de setecentos, destaca-se Frei Pedro da Encarnação na reorganização do cartório da Ordem e na biblioteca de Santa Cruz. No campo musical, destacam-se os nomes maiores de D. Pedro de Cristo, D. Heliodoro de Paiva e D. Pedro da Esperança, cujas criações na área da música sacra polifónica são ainda hoje reconhecidas e celebradas¹²⁰⁵.

Em 1640, D. João IV encontra na Ordem uma das forças mais empenhadas na afirmação da Casa de Bragança. Aliás, não será por acaso que o monarca e todos os seus sucessores têm sepultura no “*Panteão dos Braganças*” do Mosteiro de São Vicente de Fora. Aliás “*São Vicente de Fora, em Lisboa, constitui o exemplo mais elucidativo do novo espírito estético que a congregação conheceu, posto que Santa Cruz de Coimbra concentre a parte mais significativa do esforço financeiro desta política artística barroquizante. A par de um programa de intensa renovação artística das igrejas e cómodos conventuais, germinou nos claustros crúzios um sentimento de identidade nacional que se traduziu, entre outros aspectos, na propalação da devoção a São Teotónio*”¹²⁰⁶.

A segunda reforma da Congregação Crúzia data da primeira metade do século XVIII (1724-1753) e tem na figura de D. Gaspar da Encarnação, um franciscano, o seu grande impulsionador. O Rei D. João V deu o seu apoio e patrocínio pessoal à iniciativa. A grande linha de rumo foi a conciliação de um certo ascetismo com uma vivência religiosa integrada e a formação de um corpo monástico sólido. Sem embargo, não deixaria de se sentir uma certa dissolução do sentimento disciplinar e unitário da Ordem. Por outro lado, a construção do Palácio-Convento de Maфра obrigaria a um enorme esforço da parte dos mosteiros da congregação, cujas rendas foram desviadas para a construção da nova basílica mafrense.

Os tempos pombalinos são, sem dúvida, difíceis para os cônegos cruzios – a desconfiança do poderoso ministro de D. José manifestava-se a ponto de por em causa que os religiosos da congregação agostiniana guardassem o segredo da confissão.

¹²⁰⁴ *Idem*, p. 436.

¹²⁰⁵ *Idem*, p. 436.

¹²⁰⁶ *Idem*, p. 437.

Pombal sabia que não podia proceder a uma liquidação total da Ordem de um só golpe. Nesse sentido, foi necessário negociar com a Santa Sé a extinção de alguns mosteiros cruzios sob o pretexto de que tal medida se enquadraria numa ampla reforma da Ordem em Portugal e na criação de um “grande” Mosteiro. Em 1767, Pombal extingue a Academia Litúrgica (que fora instituída pela bula papal “*Gloria Domini*”, em 1747)¹²⁰⁷ e a imprensa de Santa Cruz. Já em 4 de Julho de 1770, seria a vez do Papa Clemente XIV publicar a breve “*Sacrosantum apostolatus ministerium*” na qual extingue nove mosteiros da Ordem – a saber: Paderne, Grijó, Vila Boa do Bispo, Caramos, S. Simão da Junqueira, Landim, Moreira da Maia, S. Jorge de Coimbra e Refóios do Lima (cujas rendas são entregues a Mafra)¹²⁰⁸.

A congregação passou então a ser constituída apenas pelos Mosteiros de Mafra, Serra do Pilar, São Vicente de Fora e Santa Cruz de Coimbra (com o anexo Colégio da Sapiência). Neste quadro, Mafra vai ganhar um enorme protagonismo em virtude do patrocínio régio de que sempre beneficiou. Aqui se instalará um Real Colégio. Quanto a São Vicente de Fora faria parte, em 1772, da (re)estruturação da cátedra patriarcal de Lisboa, passando uma parte das suas rendas para o Convento de Mafra, que se desejava afirmar como o “*mais respeitável da congregação*”¹²⁰⁹.

¹²⁰⁷ *Idem*, p. 437.

¹²⁰⁸ MARQUES, José – *A botica do Mosteiro de Santa Maria de Landim – 1770*. In “*Mosteiro e Saúde – cerca, botica e enfermaria*” (Actas do III Encontro Cultural de São Cristóvão de Lafões). Lafões: Mosteiro de São Cristóvão, 2008, p. 27.

¹²⁰⁹ *Idem*, p. 438.

5.19.1. MOSTEIRO DE S. SIMÃO DA JUNQUEIRA

“ O mosteiro de S. Simão, por benesse dos seus protectores ou de outros doadores interessados em assegurar a salvação da alma ou outras contrapartidas menos desinteressadas, recebeu inúmeras doações que lhe foram aumentando o património fundiário[...]”

Sérgio LIRA – *O Mosteiro de S. Simão da Junqueira (dos primórdios a 1300)*, vol. I, p. 239.

Situado nas proximidades do vale do Ave e no caminho das terras bracarenses, o Mosteiro de S. Simão da Junqueira não apresenta dados muitos claros quanto à sua fundação. Segundo o *Livro de Linhagens do Conde D. Pedro* (igualmente aceite por Frei António Brandão, nos seus volumes da “*Monarquia Lusitana*”), a fundação do cenóbio junqueirense seria da autoria de D. Paio Guterres, importante senhor local, que, sendo filho de D. Guterre, cavaleiro de origem francesa que acompanhou o Conde D. Henrique à Península Ibérica, o teria fundado depois de 1080, data apontada pela “*Monarquia Lusitana*” como aquela em que o Conde chegou ao território Portucalense¹²¹⁰. Posição diferente assume Frei Nicolau de Santa Maria (secundado por António Carvalho da Costa), cronista dos “*crúzios*”: no entender deste homem de letras, o Arcebispo D. Pedro (refundador da Arquidiocese de Braga), ordena ao seu arcediogo D. Aires que proceda a uma visita, em 1072, ao Mosteiro de S. Simão, já que havia notícias da sua destruição. Desta visita resultará a necessidade de reconstruir o Mosteiro. Para Monsenhor José Augusto Ferreira, a reedificação do Mosteiro fica a dever-se, muito provavelmente, a D. Aires, sendo seguro admitir que essa reedificação será posterior a 1071¹²¹¹.

Também não há consenso quanto à mais antiga prova documental que refere a existência da instituição monástica. O referido cronista de Santa Cruz de Coimbra, Frei Nicolau de Santa Maria, transcreve na sua crónica da Ordem um documento (de que se desconhece o original), que datou de 1082, no qual o Abade Aires representa o Mosteiro de S. Simão num contrato com Maria Pais¹²¹². A presença de cinco presbíteros e de um diácono como testemunhas levou o Padre António Carvalho da Costa a inferir a existência de uma comunidade monástica de seis religiosos sob a orientação do Abade.

Segundo Sérgio Lira, a primeira inequívoca referência ao Mosteiro de São Simão da Junqueira datará, provavelmente, de 1069 (num suporte já em avançado

¹²¹⁰ Data que hoje está posta de parte pela historiografia (nomeadamente depois dos estudos de Paulo MERÊA e de Damião PERES) – cf. LIRA, Sérgio – *O Mosteiro de S. Simão da Junqueira (dos primórdios a 1300)*. Vila do Conde, Câmara Municipal, 2001, vol.1, p. 66, nota 47.

¹²¹¹ LIRA, Sérgio – *Op. Cit.*, pp. 66-67.

¹²¹² Sobre este documento, o Padre Avelino de Jesus da Costa, eminente paleógrafo, considera que poderá ser aceite como verdadeiro, apesar das dúvidas que a análise de alguns textos de Frei Nicolau de Santa Maria sempre oferecem e do desconhecimento do original – in *Idem*, p. 67, nota 52.

estado de decomposição), tratando-se de uma doação ao “[...] *locum Sanctorum Simonis et Juda apostolorum* [...]”. Trata-se, muito provavelmente, da data de fundação da comunidade monástica já que, no verso do referido documento, se encontra outro acto, no qual vários indivíduos se reúnem com o objectivo de criarem laços de vida religiosa, sob a liderança de “*Arias abas et presviter*”¹²¹³. Esta primeira família de monges estava na dependência dos descendentes de Soeiro Rouco (*Raoco*), membros da família Cunha, que se afirmaram como os patronos do Mosteiro de S. Simão na época medieval¹²¹⁴.

Apesar das polémicas historiográficas que envolvem a fundação do Mosteiro, sabemos com segurança que nas primeiras décadas da sua existência, São Simão da Junqueira foi acumulando um conjunto de doações e aquisições – não tantas quanto muitos dos Mosteiros que já estudamos – que lhe permitiram crescer e sustentar a comunidade que, em finais do século XI, aqui estava já fixada. Não são encontrados muitos vestígios de contendas e disputas entre os patronos e outras forças locais, pelo que o património de S. Simão e a sua dimensão espiritual ainda buscavam afirmação¹²¹⁵.

Sendo certo que a sua fundação inicial se deu sob o patrocínio religioso do monaquismo frutuosiano, o Mosteiro de S. Simão adopta a regra agostiniana em meados do século XII (1147-1151), procedendo a uma reorganização importante da sua estrutura temporal, mas também espiritual. O volume de doações e de actos notariais cresce neste século, nomeadamente no tocante a contratos de arrendamento a prazo (em vidas). Já no século XIII, verificamos uma tendência contrária: menos contratos e menos produção de actos de gestão. Sendo a maioria do seu património constituído por prédios e terrenos rústicos, o Mosteiro vê-se confrontado com algumas contendas judiciais que terá de debelar, não hesitando no recurso às mais altas instâncias¹²¹⁶.

Na segunda metade do século XIII, o Prior Gonçalo Domingues destaca-se pela sua política de fomento da agricultura, tendo o número de contratos de prazo aumentado exponencialmente nesta época. Apesar disto, o investimento financeiro não é muito significativo – talvez pelos escassos recursos de que o cenóbio disporia na época em causa. No final da centúria, S. Simão dispunha já de “*um património considerável*”, sendo muitas das suas terras exploradas por terceiros. O prior Domingos Gomes, responsável pelos destinos do Mosteiro neste final de século, parece receber dos seus antecessores uma casa forte, ancorada numa gestão capaz. Mas é precisamente neste momento de bonança económica para S. Simão que vão recrudescer os conflitos com os

¹²¹³ *Idem*, p. 68.

¹²¹⁴ *Idem*, p. 8 (informação retirada do *Prefácio*, da autoria do Professor Doutor José Marques).

¹²¹⁵ *Idem*, p. 72.

¹²¹⁶ *Idem*, pp. 72-73.

patronos. Curiosamente “na maior parte das vezes, o mosteiro de S. Simão teria razão nas suas queixas uma vez que as resoluções dos litígios, geralmente, o beneficiaram”¹²¹⁷. De acordo com a visitação efectuada, em 1342, pelo prior-mor (e visitador geral) de Santa Cruz de Coimbra, D. Francisco Peres, o Mosteiro de S. Simão “revela-se um exemplo do tipo de mosteiro canonical de dimensão pequena. As rendas do Mosteiro permitiriam o sustento decente a quatro cônegos mais o prior da comunidade, que não a seis professores mais o prior”¹²¹⁸.

O primeiro prior cuja identificação documental é clara para o século XV é D. Frei Estevão Domingues, referido numa sentença proferida em Rates, no dia 22 de Outubro de 1405. Entre 1411 e 1441, observa-se um “longo hiato documental”, que é quebrado com a menção a uma outra sentença, dada em Barcelos, na qual se infere que o Mosteiro de S. Simão era nesta altura (1441) administrado por D. Frei Gonçalo Fernandes, cuja morte deverá ter ocorrido por volta de 1442. No ano seguinte, por bula do Papa Martinho V, o Arcebispo D. Fernando da Guerra decide aumentar a influência e poderio regional de S. Simão da Junqueira ao ter incorporado neste, de forma perpétua (*in perpetuum*), o Mosteiro de S. Cristóvão de Rio Mau¹²¹⁹. O referido documento fornece-nos muitas outras informações sobre o Mosteiro de S. Simão, nomeadamente a sua situação financeira e temporal, que continuava a ser difícil e precária¹²²⁰.

S. Simão possui priores vitalícios até 1516 – o último será D. João Gonçalves. Doravante, serão os chamados “Abades Comendatários” que tomarão as rédeas do governo da comunidade (mais precisamente até ao ano de 1595). Destacam-se, nesta fase da história do cenóbio junqueirense, as figuras de D. Diogo Pinheiro (primeiro comendatário), que ocupava o lugar de Bispo do Funchal e Prior de Nossa Senhora da Oliveira (Guimarães). Durante o século XVII – Reinado de D. Pedro II – dá-se início à construção da actual igreja conventual, consagrada a S. Simão e a S. Judas Tadeu¹²²¹.

¹²¹⁷ Idem, p. 73.

¹²¹⁸ GOMES, Saúl António – *A relevância do monaquismo vilacondense na história das ordens religiosas em Portugal*. In *Actas do II Encontro de História de Vila do Conde – 1050 anos de História: a memória dos séculos monásticos*. Vila do Conde: Câmara Municipal, 2004, p. 117.

¹²¹⁹ MARQUES, José – *A arquidiocese de Braga no século XV*. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1988, pp. 796-797.

¹²²⁰ Diz o documento, que também fala sobre a situação do Mosteiro Agostinho de S. Cristóvão de Rates, que o Mosteiro de S. Simão “o quall esso meesmo por a dicta razom he minguido de rendas que ja ouve” (cf. MARQUES, José – *Op. Cit.*, p. 797). A “razom” como já pudemos constatar no quadro sobre a situação de S. Simão em 1342, é a exiguidade de recursos materiais em face das despesas que o Mosteiro teve de suportar.

¹²²¹ Informações retiradas de um trabalho publicado no suplemento sobre Património, do “*Diário do Minho*”, a 10 de Abril de 2009, pelos jornalistas José Carlos Ferreira e Francisco de Assis [disponível em <http://junqueira.wordpress.com/mosteiro-de-sao-simao-da-junqueira/>], consultado em 16 de Fevereiro de 2010.

É importante sublinhar que a produção de vinho nas propriedades do Mosteiro de S. Simão da Junqueira é datável da Alta Idade Média. São já visíveis na colectânea “*Portugaliae Monumenta Historica*” alguns destes sinais: em Agosto de 1082, Aires, arcediogo, Abade de S. Simão, de acordo com a sua comunidade, contrata com Maria Pais a entrega vitalícia de uma vinha do mosteiro de S. Simão, em Gacim (freguesia de Outeiro Maior, concelho de Vila do Conde), contra a doação *post mortem* de três casais em Friães (freguesia de Outeiro Maior, concelho de Vila do Conde), Laminisus e Corvos (freguesia de Bagunte, concelho de Vila do Conde)¹²²². Lê-se no documento que “*Hoc est plazum confirmatum quod ego archidiaconus dum Arias et a[bbas] Sancti Simonis ... Habeas tu ipsam vineam omnibus diebus vite tue et ad mortem tuam remaneat libera ad monasterium*”¹²²³.

A promoção do plantio e do empraçamento de vinhas parece ser uma realidade na entrada da Baixa Idade Média. Segundo Sérgio Lira “*é, aliás, esta cultura que mais preocupações parece despertar nos responsáveis pelos contratos do mosteiro: o seu cultivo é francamente incentivado, principalmente no último quartel do século XIII*”¹²²⁴. Quanto às características do pagamento das prestações senhoriais em vinho, o autor fornece-nos alguns dados importantes da sua investigação medievística: “*os documentos não nos indicam, de forma sistemática, a época do ano em que os foros deviam ser pagos. Algumas referências aos meses do Outono [...] poderiam levar a pensar que o vinho, ou, pelo menos, parte dele, fermentaria no mosteiro, mas não são, de forma alguma, dados seguros*”¹²²⁵. Repare-se que esta realidade retratada por Sérgio Lira é extensível a outros mosteiros: os institutos religiosos parecem fazer a distinção das entradas de distintos tipos de vinho debaixo do rótulo de “vinho mole” (aquele que ainda não tinha fermentado completamente e que resultou de pisa recente) e vinho cozido (já plenamente fermentado). Naturalmente que, em função dos processos de vinificação e do valor de uso, cada um destes vinhos assumiu lugares e funções diferentes na mesa dos mosteiros medievos. Sérgio Lira diz-nos que, no século XIII, grande parte dos arroteamentos realizados pelos cónegos simonenses incidiu na abertura de novas áreas de vinhedo.

¹²²² LIRA, Sérgio – *O Mosteiro de São Simão da Junqueira: dos primórdios a 1300*. Vila do Conde: Câmara Municipal, 2001, vol. 2, pp. 48-49.

¹²²³ Idem *ibidem*, pp. 48-49.

¹²²⁴ Idem, vol. 1, p. 208.

¹²²⁵ Idem, vol. 1, pp. 208-209.

ALGUNS PRAZOS COM VINHO NO MOSTEIRO DA JUNQUEIRA (séc. XIII)

Data	Resumo	Extracto Documental
1297, Julho, 25	Domingos Gomes, prior de S. Simão, empraza a João Fernandees e a sua esposa Domingos Domingues um casal em Mouquim (f. Mouquim, c. Vila Nova de Famalicão), em três vidas, contra pagamentos anuais e com a obrigação de plantar vinha	[...] <i>en cada huum anno VI morabitanos e meio e a sa morte de esse vosso provinquo ficar o casal e a vinha com as benfeytoria ao monasteiro e este plazo fazemos a vos por fazerdes a vinha e a benfeytoria quanta poderdes e por huum carneiro e XXX^a paes que destes aos frades pola revora</i>
1298, Maio, 11	Rui Fernandes, clérigo, reconhece a posse da terra por parte do mosteiro de S. Simão de parte das propriedades que tinha em seu poder, em Mandim (f. Mandim, c. Maia)	[...] <i>Item conffessou e reconheço que meya da leyra sua da vinha que e chamada Herdade que era ende a meya do dicto moesteyro de San Simon e que a tragia todo en nome do dicto moesteyro</i>
1299, Maio	Domingos Gomes, prior de S. Simão, de acordo com a sua comunidade empraza a João Pires e a três pessoas por ele nomeadas, o casal de Oliveira (f. Rio Mau, c. Vila do Conde), com a obrigação de desbravar algum terreno e de aí plantar vinha	<i>em ajuda do cazal a rotea de Fontainho que trage Johanne Mendiz e Paay Pirez que o hajades de quarto e damos vos os tallos de quantas se chantardes hi vinha e damo llo por escambhado polla meiha da cortinha e pollo doutro quinhom de sima da cortinha porque jaz em braços que coesem que chanta Martim Johannis</i>

Fonte: LIRA, Sérgio – *Op. Cit*, vol. 2, pp. 48-49.

A avaliar pela concentração geográfica dos prazos que aludem ao vinho na região do Vale do Ave (concelhos de Vila Nova de Famalicão e Vila do Conde), os Monges Agostinhos de São Simão da Junqueira procuraram as terras nas zonas mais enxutas e nas melhores vertentes. Por outro lado, parece que o final do século XIII é uma época de eleição na aposta estratégica em torno da viticultura.

Algumas notas sobre o mosteiro setecentista

A leitura do livro do “*inventário e sequestro de bens móveis*” do Mosteiro de S. Simão da Junqueira, datado de 1756, transmite-nos algumas notas interessantes sobre o modo como se deveria administrar as propriedades rústicas da casa religiosa: “*Mandara o Reverendo Padre Prior, com a maior brevidade concluir o treslado dos titulos do cartorio e fazer as renovações dos prazos, que se acharem vagos: E por se achar incapaz a Eyra da quinta se mandara logo fazer outra nova bem feita, e proporcionada, para a colheita dos fructos da mesma quinta; em cuja cultura se deve por o maior cuidado, do que se tem feito; e da mesma sorte na horta, dezocupando para isso ao hortelão e de nenhua sorte se permita o entrar gado nos pomares pelo grande danno que nelles caução*”¹²²⁶. Repare-se na lucidez e seriedade do retrato de 1756, cuja utilidade para este estudo é grande pelo modo como nos elucida da gestão agronómica

¹²²⁶ ADP – *Mosteiro de São Simão da Junqueira – Inventário e sequestro de bens móveis* (1756), fol. 3V.

feita pelos monges agostinhos de S. Simão. A terra é para estes monges, mais que alimento, sustento da sua casa. Fica-nos apenas algum sentimento de pena por este retrato não ter qualquer referência ao estado das vinhas do Mosteiro.

Estes meados do século XVIII foram, de resto, tempo de profícuas intervenções materiais e melhoramentos globais, tanto no Mosteiro de S. Simão, como nas propriedades dependentes – como o Mosteiro de S. Cristóvão de Rio Mau: “*Mandara tambem concertar o celeiro de Sam Christovao [de Rio Mau] de tudo o que lhe for necessario: e o deste Mosteiro se fara de novo de abobeda, em forma que o sejam dous, hum por baixo com porta para fora; que servira para o rendeiro desta freguezia, quando o houver: e outro por cima, para o recibo dos foros, que tera servintia somente para dentro do Mosteiro; e pela Portaria deste entrarão os cazeiros que ao mesmo forem pagar os foros e não pela porta de que agora uzão que ficara fechada e extinta na obra do muro novo, que nelle vem findar*”¹²²⁷. O Mosteiro de São Cristóvão e todas as suas propriedades encontravam-se unidos ao Mosteiro de S. Simão da Junqueira desde o século XV – 1418, segundo Frei Nicolau de Santa Maria, Cronista dos Crúzios e 1443, de acordo com Monsenhor José Augusto Ferreira¹²²⁸.

Apesar de colateral ao nosso estudo, não deixa de ser interessante que a visitaçãõ feita por D. Francisco da Anunciação, Prior de Santa Cruz de Coimbra e Visitador-Geral da Ordem dos Cónegos Regrantes de Santo Agostinho, faça algumas recomendações sobre a conduta a observar pelos monges: “*E procurem que as suas praticas nos dias de recreação da quinta sejam religiosos e espirituales evitando novidades, confianças, graças picantes, e historias improprias de Religiozos. E o Padre que presidir nestes actos terá grande cuidado, em zelar a pratica desta addição para que se não falte a ella*”¹²²⁹.

O vinho de setecentos

Os registos que encontramos do Mosteiro de S. Simão da Junqueira são, para o período moderno, escassos e circunscritos na sua área geográfica. Em 1711, o livro de foros do Mosteiro de São Simão da Junqueira regista que “*os caseiros do assento da Igreja pagão dizimo da vinha do castello de São Miguel de Arcos a esta igreja de São Christovao [de Rio Mau]*”¹²³⁰. Com efeito esta prestação, com muita probabilidade,

¹²²⁷ Idem, fol. 3V.

¹²²⁸ MARQUES, José – *A Arquidiocese de Braga no século XV*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1988, p. 732.

¹²²⁹ Idem, fol. 2V.

¹²³⁰ ADP – *Mosteiro de S. Simão da Junqueira – Livro de Foros (1711)*, fol. 23. Cota: K/15/1 – 20.

manter-se-á até à extinção do Mosteiro, na década de 70 do século XVIII (juntamente com muitos outros Mosteiros Agostinhos), já que ainda no livro de recibo de foros de 1762 se regista esta prestação¹²³¹. Em 1830-34 faz-se livro de foros para todos os Mosteiros extintos e este foro ainda lá se encontra¹²³².

Temos ainda nota que “dá este Mosteiro dous almudes de vinho pela noite de Natal aos moradores desta freguesia [de S. Cristóvão de Rio Mau]”¹²³³. Em 1753 diz-se que “os caseiros do assento da Igreja [de Rio Mau] pagão ao Vigário desta freguesia todo o dizimo da vinha do Castello que esta na freguesia de S. Miguel dos Arcos, e todos, ou quasi todos os outros cazaes da mesma freguezia de Arcos lhe pagão a metade dos dizimos”¹²³⁴. Quanto à situação posterior à extinção do Mosteiro, o escrivão explica o que se passou: “os Foros em divida athe o anno de 1833 inclusivé forão procesados em rol e entregues para cobrança à Comissão das Egrejas deste districto do Porto e os de districto diverso igualmente forão enviados ao Governo Civil de Braga”¹²³⁵. Os registos relativos aos emprazamentos feitos pelo Mosteiro de São Simão da Junqueira referem frequentemente que o vinho é “medido pela medida corrente do Mosteiro”. Infelizmente, não conseguimos determinar qual seria a medida corrente neste período.

A gestão das áreas de vinhedo

A aplicação de esforçadas técnicas agronómicas no Mosteiro de São Simão da Junqueira fica bem patente na leitura dos livros de assento de visitas (vulgarmente conhecidos como “visitações”). No ano que marca, rigorosamente, o meio do século XVIII (1750), a visitação aborda a situação da horta do Mosteiro: “Aos dous dias do mes de Janeiro de mil settecentos e sincoenta, estando a comunidade junta em capitulo: propos o Reverendo Padre Prior Dom Theodozio da Annunciação, como para se fazer a orta plaina, e repartida em canteiros com ruas de buxo hera necessario mudarem-se varias arvores do pomar, mas como alguãs herão já muito crescidas, que poderão não pegar e outras herão velhas, e hera escuzado polas nem plantalas; assentou o convento que se tirassem e mudassem e por que algumas poderiam secar se plantassem muintos

¹²³¹ ADP – Mosteiro de S. Simão da Junqueira – Livro de Foros (1762), fol. 60V. Cota: K/15/1 – 37.

¹²³² ADP – Mosteiro de S. Simão da Junqueira – Livro de Foros (1830-34), fol. 59V. Cota: K/15/1 – 38.

¹²³³ Em troca, os fregueses devem “levar a eyra ou celleiro o primeiro carro dos molhos; e hoje costumão levar o trigo e centeyo no dia que se lhe determina” (Livro de Recibo dos Foros de 1756, fol. 62V).

¹²³⁴ ADP – Mosteiro de S. Simão da Junqueira – Livro de Foros (1753), fol. 41V. Cota: K/15/1 – 32.

¹²³⁵ ADP – Mosteiro de S. Simão da Junqueira – Livro de Foros (1830-34), fol. 1. Cota: K/15/1 – 38

*mais enxertos; para não haver falta de frutas; por que o fazer a orta na forma dita hera em grande utilidade e formuzura do Mosteiro”*¹²³⁶.

Outro elemento bem claro é a política aquisitiva do Mosteiro relativamente aos terrenos que eram vizinhos da sua cerca: veja-se o caso da compra de uma devesa a Fabião Lopes da Costa, que bem evidencia a vontade dos monges agostinhos em fazer crescer a sua área de controlo e exploração directa: *“propos o Reverendo Padre Dom Theodozio da Annuniação Prior deste Mosteiro como ao pe da Cerca deste Mosteiro partindo com a vinha grande e gazalla estava hua deveza que pessuhia hoje Fabião Lopes da Costa parte della e da outra parte já este Mosteiro*¹²³⁷*estava de posso por compra, que della tinha feito a Amaro Manoel de caza vedra a sua servintia hera por dentro do campo da vinha deste mesmo Mosteiro, e que de prezente também o dito Fabião Lopes da Costa do lugar do Barro queria vender a sua parte da dita deveza, que antigamente se chamava deveza de Nicos como consta do Tombo velho, e no Tombo Vº, se chamava Deveza da Agra com outra de caza vedra e de prezente se chama de gazalla; e esta de caza vedra he a que tem vendido ao Mosteiro e agora quer vender a parte que falta della o dito Fabião Lopes, por se achar em hua grave necessidade; e como este Mosteiro he directo Senhor parecia conveniente compralla pelo direito de prellação que lhe compete; por que com esta compra se evita não somente a servidão que o Mosteiro estava obrigado a darlhe, mas tambem algumas demandas, que por esta mesma cauza se podem originar [...]*¹²³⁸. Neste caso, o terreno que os monges adquirem está próximo da chamada “vinha grande” – que, deste modo, se situava num dos limites do campo da cerca conventual – o que poderá indiciar um interesse em fazer crescer a área da cerca para suportar mais vinhedos. A coincidência da referência “campo da vinha” e da existência de uma “vinha grande” levam-nos a concluir que esta hipótese é bastante plausível.

Sobre a relação com os caseiros, publicamos uma nota das visitas sobre o funcionamento do sistema de exploração dos passais: *“na mesma occazião*¹²³⁹*propos o dito Reverendo Padre Prior que este anno tinha sido muito esteril por cauza das grandes secas que tem havido, e que os cazeiros, que trazem as terras dos passaes deste Mosteiro arrendadas alguns não chegarão a lavrar, e colher a renda que havião de pagar ao Mosteiro, e que como elles tinham por condição nos arrendamentos que não*

¹²³⁶ ADP – Mosteiro de S. Simão da Junqueira – Livro de Assento de Visitas (1749), fol 3V-4. Cota: K/15/1 – 3.

¹²³⁷ Idem, fols. 3V-4.

¹²³⁸ Idem, fols. 9V-10

¹²³⁹ Dia 5 de Novembro de 1753.

*pagando athe dia de todos os Santos pagarião pelos preços, que se abrisse no Celleiro para os outros cazeiros, que vissem Suas Reverencias se lhes parecia justo, que se lhes fizesse alguma esmola, ou abatendo no preço, ou na quantidade de medidas: assentou a Comunidade, que parecia justo, que se lhes fizesse alguma esmola, attendendo as possibilidades de cada hum, e juntamente ao que cada hum lavrou, e recolheu, conforme a elle Reverendo Padre Prior e officiaes da fazenda melhor parecesse havendo primeiro as dividas informações, com condição que a esmola que se lhes fizesse fosse na quantidade das medidas, que elles estão obrigados, pelos seus arrendamentos a pagar e de nenhua forma no preço; para que elles conheçam, que he por esmola, e não digão para o anno que vem, que não estão obrigados a pagar pelo preço do Celleiro [...]*¹²⁴⁰.

5.19.2 MOSTEIRO DE ANCEDE

“Pertencia aos cónegos regulares, pois em 1141 esse mosteiro é dirigido por um prior [...] e em 1387 segue a Regra de Santo Agostinho”

José MATTOSO – *O Monaquismo Ibérico e Cluny*, p. 14.

De acordo com elementos essencialmente lendários, o Mosteiro de Santo André de Ancede foi fundado em 1107. No entanto, sabemos que, independentemente da data, a fundação deu-se “*em lugar diferente daquele onde hoje encontramos as ruínas da velha abadia, mais próxima do Douro*”¹²⁴¹. Há elementos documentais desde 1120 – bula do Papa Calisto II que refere o *Monasterium Anxedi*¹²⁴² – e a carta de couto data de 1141 (reinado de D. Afonso Henriques) revelando-nos uma instituição “*dotada de um importante património fundiário*”¹²⁴³. Nesta mesma época (1141), é possível que o Mosteiro de Santo André de Ancede fosse já habitado por cónegos regulares, já que apresenta prior e não abade¹²⁴⁴. D. Afonso Henriques couda as terras a D. Adaúfo, prior dos cónegos regrantes de Santo Agostinho, que pagou 150 morabitanos por esta doação régia¹²⁴⁵. É seguro que desde 1160 adoptou o hábito dos Cónegos de Santo Agostinho

¹²⁴⁰ Idem, fols. 17V-18.

¹²⁴¹ BARROS, Amândio Jorge Morais – “*Por ser de sua lavra e cutelo*”: questões entre o Porto e o mosteiro de Ancede relativas à venda de vinhos na Idade Média. In “*Douro – Estudos e Documentos*”, vol. III (5). Porto: GEHVID, 1998, p. 52.

¹²⁴² SEMEDO, Alice; STOCKLER, Carla (dir.) e FAUVRELLE, Natália – *Roteiro do Centro Interpretativo da Vinha e do Vinho do Mosteiro de Santo André de Ancede*. 1ª Edição. Baião: Câmara Municipal, 2007, p. 7.

¹²⁴³ Idem *ibidem*, p. 52.

¹²⁴⁴ SOUSA, Bernardo de Vasconcelos e (dir.) – *Ordens Religiosas (...)*, p. 189.

¹²⁴⁵ *Roteiro do Centro Interpretativo da Vinha e do Vinho do Mosteiro de Santo André de Ancede*, p. 7.

(vindos, de acordo com Frei Luís de Sousa – cronista dos dominicanos – do Mosteiro de Ermelo, na mesma freguesia de Ancede e que era de observância beneditina), ficando na dependência superior do Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra. O seu couto – sucessivamente ampliado com novas doações e legados pios – aumentou sucessivamente durante a Idade Média. Centrado na zona de Baião, o domínio de Ancede estendia-se até Mesão Frio, com prolongamentos até Penaguião e Lamego¹²⁴⁶.

No tocante à gestão agrícola e fundiária do domínio, sabemos que o Mosteiro de Ancede teve uma política de fomento da viticultura. Segundo Amândio Barros, durante o século XIV, os aforamentos feitos pelo cenóbio demonstram uma preocupação sustentada com o plantio de vides e com a deposição de muita dessa renda vínica na adega do Mosteiro. Por outro lado, Ancede teve a visão estratégica de pensar no seu vinho não apenas como um objecto de consumo da sua casa religiosa, mas também como um bem de comercialização, “de exportação”, que encontrará no Porto e na Vila de Gaia (onde o Mosteiro possuía bens de raiz) os “*empórios*” mais destacados¹²⁴⁷.

No “*Catálogo das Igrejas, Comendas e Mosteiros do Reino*”, de 1320, o Mosteiro de Ancede é taxado com 550 libras, quantia importante e significativa no quadro das terras baionenses, já que as restantes instituições do concelho não ultrapassavam as 100 libras. No plano dos efectivos monásticos, em 1364, residiam no mosteiro 10 cônegos que, em 1387, seguiam com todo o fervor a “*Regra de Santo Agostinho*”¹²⁴⁸.

Em 1374, o Prior D. Vasco Martins, como representante do convento, arrenda a Domingos Pires e sua mulher “*as nossas casas que nos avemos en na ribeira de Gaia*”¹²⁴⁹. O Abade de Ancede (tal como o de Pendorada) possuía estatuto de vizinho da cidade do Porto, o que lhe garantia alguns privilégios, como por exemplo, a possibilidade de residir na urbe e de vender os seus produtos – neste caso, os do Convento – na praça portuense¹²⁵⁰. Este estatuto gerou frequentes conflitos entre a edilidade portuense e os Priores de Ancede ao longo da Idade Média. Em 1404, é doada ao Mosteiro, pelo Bispo de Lamego, a Igreja de São Miguel de Oliveira do Douro (no mesmo Bispado). Já no ano de 1444, o Mosteiro recebe licença régia (D. Afonso V) para a obtenção de bens de raiz cujo custo ascendia a 100 coroas¹²⁵¹.

¹²⁴⁶ BARROS, Amândio Jorge Morais – *Op. Cit.*, p. 52.

¹²⁴⁷ *Idem ibidem*, p. 53.

¹²⁴⁸ SOUSA, Bernardo de Vasconcelos e (dir.) – *Op. Cit.*, p. 189.

¹²⁴⁹ BARROS, Amândio – *Op. Cit.*, p. 53.

¹²⁵⁰ *Idem ibidem*, p. 54.

¹²⁵¹ Informação colhida na página da *Direcção-Geral de Arquivos*, que remete para a descrição do fundo arquivístico do *Mosteiro de Santo André de Ancede* e que poderá ser consultada, integralmente, em [URL: <http://digitalq.dgarq.gov.pt/default.aspx?page=regShow&searchMode=bs&ID=1457658>].

A riqueza dos proventos obtidos pelo trato vinícola permitiu que o Mosteiro ganhasse “cabedais” para fazer crescer o seu edificado. Entretanto, vive-se um período de decadência – aliás comum a outras casas religiosas, que vivem em conflitos com os seus patronos leigos – que acaba por levar, em 1559-1560, à anexação de Santo André de Ancede ao Convento de São Domingos de Lisboa, por decisão do Papa Pio IV (bula dada em 1559), confirmada pela Rainha Dona Catarina. Na sequência desta decisão, Frei Estevão Leitão, procurador do Mosteiro de São Domingos de Lisboa, toma posse do cenóbio recebendo a obediência do seu prior e dos quatro cónegos aí residentes¹²⁵².

A igreja (de 1689) e o complexo conventual sofrem obras de monta entre os séculos XVI e XVII, sendo o essencial do seu recheio artístico marcado pelo rococó. No séc. XVII substituíram-se as duas igrejas que faziam parte do Mosteiro por um novo edifício de três naves, com três capelas ornamentadas e um coro¹²⁵³. Já no século XVIII, há novas intervenções, das quais resulta a construção dos Celeiros, Adega, Capela octogonal de Nossa Senhora do Bom Despacho e, possivelmente, o fontanário. A filiação dominicana de Santo André de Ancede é confirmada pelas armas da ordem dominicana que se encontram expostas na entrada da capela de Nossa Senhora do Bom Despacho (acrescento feito no complexo conventual), de 1735. Em 1834, o Mosteiro foi comprado pelo Visconde de Vilarinho de S. Romão.

O vinho de Ancede na Idade Média

De acordo com a leitura do tombo de Ancede datável do século XIV (Amândio Barros aponta que será de 1400), o vinho ainda não assumia uma produção de destaque nas rendas “*resumindo-se a uma produção de enforcado, isto é, aproveitando-se as árvores para a colocação de vides*”¹²⁵⁴. Note-se que, apesar desta vontade de implantar vinhas na boa tradição minhota – e registe-se a curiosidade de estarmos bem na entrada da futura Região Demarcada Duriense, numa zona considerada, ainda hoje, de “transição” – materializada na redacção do Tombo, “*a expansão dos vinhedos era ainda um fenómeno distante*”¹²⁵⁵.

¹²⁵² Informação colhida na página da *Direcção-Geral de Arquivos*, que remete para a descrição do fundo arquivístico do *Mosteiro de São Domingos de Lisboa* e que poderá ser consultada, integralmente, em [URL: <http://digitarq.dgarq.gov.pt/default.aspx?page=regShow&searchMode=as&ID=1457992>].

¹²⁵³ Algumas informações sobre o estado do edificado de Ancede podem ser encontradas em FEIO, Artur e LOURENÇO, Paulo B. – *Possibilidades e aplicações de ensaios não destrutivos*. In “*Encontro sobre a madeira e suas aplicações nobres*” (organizado pela Universidade do Minho no dia 8 de Novembro de 2005, em Guimarães), ver pp. 15-18 do trabalho publicado na rede [URL: http://www.civil.uminho.pt/masonry/Publications/Update_Webpage/2005_Madeira.pdf].

¹²⁵⁴ BARROS, Amândio Jorge Morais – *Tombo do Mosteiro de Ancede (sec. XIV)*. In “*Douro – Estudos e Documentos*”, vol. 8, nº 16. Porto: GEHVID, 2003, p. 218.

¹²⁵⁵ Idem *ibidem*, p. 218.

De resto, a leitura deste tombo fornece-nos ainda algumas indicações preciosas quanto à localização das vides – grande parte delas inseridas no circuito da região duriense. Nota-se que o Mosteiro tinha a preocupação de diferenciar o vinho colhido nas vertentes mais elevadas, ou nos baixios – veja-se este exemplo: “*o casal de Martim Frade o vinho de soo a serra medese de terço, e vinho de sobre a carreira de quarto*”¹²⁵⁶. Fala-se também em termos usados na época como “*vinho de lagaradiga*”, remetendo para a existência topográfica de lagares nas propriedades do Mosteiro.

O pagamento dos coutos anexos ao Mosteiro de Ancede

A leitura do livro do “*Epítome da Fazenda*” (datado do século XIX) possibilitou-nos a prospecção de alguns dados muito importantes sobre a relação do Mosteiro de Santo André de Ancede com os seus coutos anexos e a obrigação que estes tinham em fornecer o mosteiro de alguns géneros essenciais – como o vinho – de acordo com as disposições foraleiras.

FOROS PAGOS EM VINHO PELOS COUTOS ANEXOS DE ANCEDE (séc. XIX)

Couto	Foro em vinho
Ancede I	273,5 almudes, 1 canada e 3 quartilhos
Ancede II	208,5 almudes e 3 quartilhos
Paredes	132 almudes, 5 canadas e 4 quartilhos
Santa Leocádia	254 almudes e 6 canadas
Sanhoane	13,5 almudes e 8 canadas
Ferreiros	34 almudes e 10 canadas

Fonte: ADP – *Mosteiro de Santo André de Ancede – Epítome da Fazenda*

Ressalta o domínio esmagador do Couto de Ancede – que pela sua extensão foi dividido em 2 partes, para melhor facilitar a descrição do território – que, no seu conjunto, produz mais de 400 almudes anuais de vinho (o equivalente a 20 pipas, pela medida “corrente” de 20 almudes). Igualmente importante é a freguesia de Santa Leocádia, cujos 254 almudes anuais equivalem a 12,5 pipas.

De acordo com Aurélio de Oliveira “*deverá anotar-se, aqui, a grande produção de vinhos deste Mosteiro, quer de foros, quer de parcerias, quer de produção directa das suas propriedades. A dimensão do vasilhame de recolha pode dar-nos uma ideia disso mesmo. É referida para este Mosteiro a existência de uma enorme cuba – com capacidade de umas 40 pipas – “a maior maravilha da qual é não ter aros de*

¹²⁵⁶ Idem *ibidem*, p. 221.

ferro!”¹²⁵⁷. O Mosteiro de Ancede procurou também assegurar o acesso a terras produtoras de vinho maduro. Nessa linha aquisitiva podemos salientar a freguesia de Sanhoane (concelho de Santa Marta de Penaguião) como a mais importante plataforma de acesso aos vinhos durienses. À semelhança do Mosteiro de Travanca, com a sua Quinta de Medrões (também em Penaguião) e do Mosteiro de Pombeiro que procura vinho na região de Provesende (Sabrosa), também Ancede aproveita a proximidade territorial que lhe é proporcionada pelo seu enquadramento geográfico para aceder a um mercado de vinhos mais rendosos.

Se procedermos a uma contabilidade de todos estes valores, o Mosteiro de Ancede termina o ano com um encaixe de 916,5 almudes e 2 canadas, relativos ao vinho impostos pelos forais de Ancede. Ficamos também a saber – pela mesma fonte – que nesta fase final do Antigo Regime o “*preço corrente*” do vinho é de 240 réis.

Os preços do vinho em Ancede

Em seguida, apresentamos um levantamento que fizemos no Arquivo Distrital do Porto (ADP), relativo aos preços do vinho fixado em cada dia de São Miguel, na adega do convento de Ancede. Pensamos que seria mais profícuo apresentar uma base comparativa entre outros géneros agrícolas que não apenas o vinho, com vista a valorizar, efectivamente, esta análise. Nesse sentido elegemos o pão e o trigo (elementos mais fortes nas rendas) como alvo da comparação com o vinho (elemento que a nós mais nos interessa. Lembramos ao leitor que este livro da fazenda de Santo André de Ancede nos refere preços de *capões, frangos, azeite, marrã, manteiga, galinhas, pescados, carneiro, cera, carro de lenha, geira de bois, geira de homem, castanha seca, castanha verde, cesto de tinta, ovos ao vintém, lampreias, cabritos, coelhos*. Sem mais delongas, apresentamos os preços no quadro que se segue:

LIQUIDAÇÃO DOS PREÇOS DO CELEIRO DE SANTO ANDRÉ DE ANCEDE (1754-1834)

Anos	Pão	Trigo	Vinho
1754	400	600	500
1755	300	600	500
1756	300	580	500
1757	300	600	500
1758	300	650	500
1759	360	600	500
1760	300	580	500
1761	300	550	500

¹²⁵⁷ OLIVEIRA, Aurélio de – *O País dos Verdes: de um prometedor início a uma menoridade historiográfica*. In “*Vinho Verde: História, Economia, Sociedade e Património*” (Actas do Congresso). Porto: APHVIN/GEHVID e Confraria do Vinho Verde, 2010, p. 63.

1762	300	580	500
1763	300	580	500
1764	300	600	500
1765	330	580	500
1766	300	720	500
1767	300	700	500
1768	360	550	500
1769	480	550	500
1770	420	600	500
1771	300	600	500
1772	300	600	500
1773	300	530	500
1774	320	530	500
1775	360	530	500
1776	360	600	500
1777	360	540	500
1778	300	600	500
1779	460	580	500
1780	360	600	500
1781	360	600	500
1782	320	600	500
1783	320	600	500
1784	360	620	500
1785	300	550	500
1786	300	960	500
1787	320	800	500
1788	500	800	500
1789	450	800	500
1790	600	800	500
1791	440	800	500
1792	480	800	500
1793	600	960	500
1794	600	960	500
1795	600	1200	500
1796	480	960	500
1797	600	960	550
1798	800	1200	500
1799	600	960	500
1800	600	1440	500
1801	800	1920	500
1802	700	1440	600
1803	900	1600	600
1804	650	1440	500
1805	650	1500	500
1806	750	1500	600
1807	750	1440	600
1808	700	1200	600
1809	800	1500	800
1810	1200	2400	1200
1811	1200	2400	2000
1812	1200	2400	1000
1813	1200	2400	1000
1814	1200	1400	800
1815	1000	1400	960
1816	1200	1400	1000
1817	1200	1400	960
1818	1000	1200	960
1819	800	1200	960
1820	700	1200	960

1821	700	1200	1200
1822	600	960	960
1823	600	960	960
1824	800	1000	960
1825	800	1000	720
1826	800	1200	1000
1827	800	1200	1000
1828	800	1200	1000
1829	800	1200	1000
1830	800	1200	1000
1831	480	960	1000
1832	480	960	800
1833	360	800	400

Fonte: ADP – *Convento de Santo André de Ancede – Livro da Fazenda do Convento de Santo André de Ancede (Livro da Epítome da Fazenda)*, fólhos 147V - 150 – cota: (ADP) K/17/2 17.

Na maior parte da segunda metade do século do XVIII, o Mosteiro de Santo André de Ancede fixou o preço do seu vinho – desconhecemos se ao almude, ao cântaro, ou a pipa (ainda que a experiência de investigação anterior nos diga que na esmagadoríssima maioria dos mosteiros beneditinos e agostinhos é o almude a medida de referência – em 500 réis (esta realidade estende-se de 1754 a 1796). Impera a estabilidade num século em que é forte e inspiradora a posição do líquido de Baco no Reino de Portugal. Em 1797 há um breve interregno em que o vinho valoriza 50 réis (acréscimo importante) para logo de seguida regressar ao preço de referência de 500 réis (entre 1798-1801). Relativamente ao século XIX, verificamos uma forte valorização dos preços do vinho. Na primeira década do século prevalece o preço de 600 réis. Na segunda década, a valorização atinge o seu auge: 1200 réis em 1810, 2000 réis em 1811. Em 1812 verifica-se nova quebra – estes dados terão que ser confrontados com os montantes de fruto apurados nas rendas dos contratos e com as próprias condições edafo-climáticas. No final da década (1817-1820), preço do vinho vai estabilizar nos 960 réis. Na terceira década do século XIX destacamos um novo período de “acalmação” dos preços: entre 1826 e 1831, o vinho vale 1000 réis.

A conclusão que poderemos tirar da análise destes números quando comparados com os dos preços do vinho verde mole de Entre Douro e Minho que apuramos nos Mosteiros beneditinos é clara: o Mosteiro de Ancede apresenta preços muito mais elevados que os seus congéneres minhotos. Na nossa opinião, esta disparidade fica a dever-se, antes de mais, à localização do cenóbio ancédense – entre as verdes terras do Douro Litoral e a entrada do Vale do Douro, terra dos vinhos maduros – que propicia a produção de vinhos distintos, com mais valor acrescentado e maior dimensão económica no mercado. Por outro lado, não é de excluir que estes preços se possam referir a vinhos maduros e, mesmo, a vinhos “de feitoria” já que Ancede se encontra dentro das demarcações pombalinas da Região Duriense.

Uma palavra final para a comparação entre os preços do pão e do vinho: em vários anos contabilísticos, o vinho ultrapassa a valorização do pão que, recorde-se, era a base de toda a alimentação. Esta realidade ocorre nos anos de 1754-87, 1789, 1791-92, 1796 e 1819-31. É verdadeiramente assinalável que o vinho – não sendo tão prioritário na alimentação do homem moderno como o pão – atinja este nível de preço, o que só acontece pela sua superior e destacada qualidade. Quanto ao trigo – cereal mais nobre e mais caro na mesa – os seus preços são, nesta amostra cronológica, sempre superiores aos do vinho.

5.19.3 MOSTEIRO DE MOREIRA DA MAIA

“Pertencia aos cónegos regulares, pois em 1141 esse mosteiro é dirigido por um prior [...] e em 1387 segue a Regra de Santo Agostinho”

José MATTOSO – *O Monaquismo Ibérico e Cluny*, p. 14.

A fazer fé na informação registada na *Crónica dos Cónegos Regrantes de Santo Agostinho*, da autoria de Frei Nicolau de Santa Maria – que faz remontar a criação da ordem a tempos antiquíssimos – o Mosteiro de Moreira da Maia será um dos mais antigos espaços eclesiásticos existentes na diocese do Porto. O cronista refere o ano de 862 como a data de fundação do cenóbio, baseado num conjunto de doações efectuadas por Dona Gontina, precisamente no lugar de Gontão, onde o Mosteiro se teria situado inicialmente. Certo é que esta igreja de Gontão nada tem que ver com o actual Mosteiro, a não ser a sua anexação à referida casa monástica.

A primeira notícia documental segura que refere a existência do Mosteiro data de 1027 – refere-se a doação de terras – e fala em “*Sancti Salvatoris Aulam Dei*”. As notícias documentais multiplicam-se por todo o século XI, mas em 1087, o terratenente local Tructesindo (ou Trutesendo) Guterres¹²⁵⁸ doa ao Mosteiro a quinta parte dos seus bens, o que significa uma “*larguíssima extensão de terras do Entre Douro e Ave*”¹²⁵⁹. Para D. José de Cristo, cronista crúzio seiscentista, a construção do mosteiro data de 1092 – sob os auspícios do seu patrono, Tructesindo Guterres – e a sua sagração ocorreu

¹²⁵⁸ Sobre o percurso deste infanção portugalense, veja-se o artigo de FERREIRA, Sérgio Carlos – *Trutesendo Guterres, um infanção portugalense do século XI*. In “*Mirabilia - Revista Eletrônica de História Antiga e Medieval*” (ISSN 1676-5818), Dezembro de 2008 [disponível em http://www.revistamirabilia.com/Numeros/Num8/numero8_8.htm], consultado em 30 de Agosto de 2010.

¹²⁵⁹ MARQUES, José Augusto Maia – *Mosteiro de Moreira: uma centralidade irradiante*. In “*O Mosteiro Crúzio de Moreira: História, Arte e Música*”. Maia: Paróquia de Moreira da Maia, 2000, p. 15.

em 1112, sob a presidência do Bispo D. Hugo¹²⁶⁰. Este literato esteve várias vezes em Moreira. Segundo José Augusto Maia Marques “*estes dados são corroborados por estudos de materiais encontrados em escavações efectuadas aquando das obras no edifício da Quinta do Mosteiro*”¹²⁶¹. A observância agostiniana datará, pelo menos, do ano de 1133, em que Gelvira Gutierrez faz votos “*secundum regulam sancti Augustini*” e refere que os superiores se reuniam “*cum canonicis suis*”, indícios mais que destacados das práticas da congregação de Santa Cruz de Coimbra¹²⁶².

O Mosteiro de Moreira teve a sua carta de Couto no Reinado de D. Afonso Henriques – possivelmente em 1170 – isto apesar de não se conhecer o documento, pelo que Geraldo Coelho Dias sugere que “*tenha sido coutado apenas por arvoreamento do pendão real*”¹²⁶³. No de 1317, o Bispo do Porto, D. Fernando Ramires faz uma composição com o Mosteiro em que lhe entrega a apresentação das igrejas de Perafita, Gemunde, Mindelo (confirmando a doação de D. Sancho Pires, seu antecessor, em 1298) e Vila Nova da Telha. Para além destas, o Mosteiro adquire o padroado de Couço, Vilar do Pinheiro, Labruge, Retorta (todas na Terra da Maia) e Cerzedo (na terra da Feira)¹²⁶⁴. Entre 1732 e 1834 o Mosteiro tinha 4 igrejas anexas: Gemunde, Vila Nova da Telha, Labruge e Mindelo, tendo unidas a si a igreja de Perafita e Vilar do Pinheiro.

Em 1335, ao tempo da inquirição ordenada por D. Afonso IV, o Mosteiro sublinhava que não tinha carta de couto mas vangloriava-se da sua antiguidade, atestada pela tradição¹²⁶⁵. Quanto ao sistema de exploração da terra, diz Geraldo Dias que “*os cónegos, cmo os religiosos em geral, não trabalhavam eles mesmos as terras mas emprazavam as quintas e herdades disperas de que recebiam rendas, foros, dízimos e laudémios*”¹²⁶⁶. No caso concreto de São Salvador de Moreira “*entre os rendimentos contavam-se os da Quinta de Lavra e da manteiga de Mindelo, mas as propriedades eram numerosas [...] com certeza o terreno dentro da cerca ou quinta murada era arroteado e cultivado sob as ordens dos cónegos e daí é que eles colhiam os cereais, vinho, frutas e hortaliças para o seu sustento*”¹²⁶⁷.

No século XVI, sendo governado pelo Comendatário D. Pedro da Costa, Bispo do Porto, o Mosteiro torna-se ponto de romagem de numerosos peregrinos já que, desde

¹²⁶⁰ DIAS, Geraldo Coelho – *O Mosteiro de São Salvador e os Crúzios em Moreira: História e Arte*. In “*O Mosteiro Crúzio de Moreira: História, Arte e Música*”. Maia: Paróquia de Moreira da Maia, 2000, p. 31.

¹²⁶¹ MARQUES, José Augusto Maia – *Op. Cit.*, pp. 15-16.

¹²⁶² DIAS, Geraldo Coelho – *Op. Cit.*, p. 31.

¹²⁶³ *Idem ibidem*, 31.

¹²⁶⁴ Estas duas últimas igrejas (Retorta e Serzedo) são entregues à sé portugalense como permuta segundo D. Rodrigo da Cunha no seu “*Catálogo dos Bispos do Porto*” (cf. DIAS, Geraldo Coelho – *Op. Cit.*, p. 32).

¹²⁶⁵ *Idem ibidem*, 31.

¹²⁶⁶ *Idem ibidem*, 33.

¹²⁶⁷ *Idem ibidem*, 33.

1531, era conhecida uma preciosa relíquia que foi descoberta dentro do altar-mor, sob os auspícios do Prior, D. Vasco Anes. A Relíquia do *Santo Lenho da Cruz* – pelo facto de conter, segundo a tradição, um pedaço, ou lenho, da cruz onde Jesus Cristo foi crucificado – acompanhou a Imperatriz Dona Isabel, mulher de Carlos V, na sua viagem até à Flandres. Foi uma das relíquias mais cultuadas no Entre Douro e Minho¹²⁶⁸.

A paisagem agrária moreirense

No quadro geral das propriedades do Mosteiro Agostinho de São Salvador de Moreira da Maia destacam-se dois núcleos essenciais: a *quinta de Moreira* (que hoje conhecemos como *Quinta do Mosteiro*) e a *quinta de Lavra* (em Matosinhos). No primeiro caso, a documentação monástica descreve-a como “*huma Quinta cercada de muro de pedra em roda a qual era cerca do convento e se compoem de huma vinha, de varios pomares de fruta de caroso e algum arvoredado de espinho, terras lavradas, assim de trigo, como de sevada, centeio, milho e legumes, e juntamente com sua horta e agoa de rega e varios chafarizes e arvoredado delas [...] de latadas de videiras*”¹²⁶⁹. Esta propriedade tinha como elementos de confrontação o próprio Mosteiro, a Estrada Real (correspondente, de forma muito próxima, ao traçado da Estrada Nacional 13) e a Quintiela (situada junto ao actual edifício da Junta de Freguesia): “*a mesma tapada se denomina quintiella e pasto pelo sul em a quimta e convento e pelo Norte com a estrada real que vai para vianna e pelo nascente com a mesma estrada e pelo poente com a fazenda dos cazeiros foreiros ao mosteyro*”¹²⁷⁰. Do ponto de vista vitícola, registe-se a opção deste Mosteiro pela latada, aliás em consonância com a época que se vivia.

Quanto aos campos dos passais, um olhar sobre o *Tombo de Propriedades do Mosteiro* feito em 12 de Setembro de 1611, no priorado de D. Teotónio de Santo Agostinho (e conservado no Arquivo Nacional da Torre do Tombo) permite-nos traçar a fisionomia exacta das propriedades rústicas mais próximas do edifício conventual, bem como perceber o alcance destes mesmos bens:

CAMPOS DOS PASSAIS DO MOSTEIRO DE S.SALVADOR DE MOREIRA

Campo	Descrição	Fólio
Campo do Padrão	“do muro do dito mosteiro defronte” (196 varas de comprimento) Confronta com: Campo da Quintiela, Devesa do Castanhal, Estrada Real	36

¹²⁶⁸ Idem *ibidem*, 33.

¹²⁶⁹ ADP – *Mosteiro de S. Salvador de Moreira da Maia – Inventário de Bens do Mosteiro de S. Salvador de Moreira* (1770), fol. 116V. Cota: K/18/5 58.

¹²⁷⁰ ADP – *Mosteiro de S. Salvador de Moreira da Maia – Inventário de Bens do Mosteiro de S. Salvador de Moreira* (1770), fol. 117V. Cota: K/18/5 58.

Campo do Bacelo	109 varas de comprimento e 2 alqueires de sementeira	36
Campo da Quintiela	<i>“tem de comprido ao longo da estrada”</i> (129 varas)	36
Devesa do Castanhal	<i>“esta no campo dos caídos pella estrada do aguião”</i>	36
Campo do Castanhal	87 varas de comprimento	36
Campo do Prado	205 varas de comprimento	36V
Campo da Fonte	<i>“biquo da fonte”</i> (109 varas)	36V
Campo da Vinha	Confronta com Campo do Bacello (94 varas)	36V
<i>Boussa Gramde</i>		36V
<i>Boussinha</i>		36V
<i>Boussa do Mosteiro</i>		36V
<i>Devesa</i>	<i>junto das bouças</i>	36V
<i>Boussa</i>	<i>“das Bardeiras”</i> (69,5 varas)	37
<i>Souto</i>	<i>“do resio da entrada do Mosteiro homde esta um pinheiro he hua fonte he sertos pez de castanho he carvalho”</i>	37
<i>Souto de Guimarães</i>	<i>“que fica antre os caminhos de couso e villa nova”</i>	37

Fonte: ANTT – Convento de S. Salvador de Moreira da Maia – Tombo de bens e propriedades do Mosteiro de S. Salvador de Moreira da Maia, fols. 36-37 (cota: MF 3622).

Diz o tombo que *“os pasais que estam junto a mosteiro do salvador de Moreira aomde os padres tem suas oficinas he o dito mosteiro hestan todos serquados por muro (...) sua serqua dentro da qual hestá hua vinha he a metade della hum campo grande que se lavra sercado de pedra he outro mais habaixo em que esta hum pomball (...) mais hum campo que chamão da vinha he todos vão hemcostar no dito muro item mais duas ribeiras hem baixo que se cimão com a agoa que nasce nas quintiellas (...)”*¹²⁷¹.

A referência explícita a vinhas ao redor da Quinta do Mosteiro de Moreira, bem como a confirmação toponímica do uso de terminologia específica como *“campo da Vinha”* e *“campo do Bacelo”* leva-nos a acreditar que a vinha tinha para os monges crúzios de São Salvador uma grande importância. Esta nossa convicção funda-se, aliás, noutro dado muito concreto: quem hoje entrar na Igreja Conventual de São Salvador de Moreira da Maia e se dirigir à capela-mor, encontra nos altares laterais em que se encontram as imagens de Nossa Senhora e de Santo António colunas salomónicas profusamente enfeitadas com cachos de uvas e ramadas cheias de vides, nas quais encontramos anjos que se deliciam a agarrar as parreiras com todo o fervor.

A leitura dos foros do Mosteiro de Moreira da Maia – cuja informação percorre a segunda metade do século XVIII e uma parte da primeira metade do XIX – informa-nos sobre os casais sobre os quais pendiam prestações em vinho. Infelizmente, num período de cerca de 60 anos (de 1770 a 1828), apenas encontramos vestígios de 2 casais do domínio directo dos monges agostinhos onde era pago tributo em vinho ao Mosteiro.

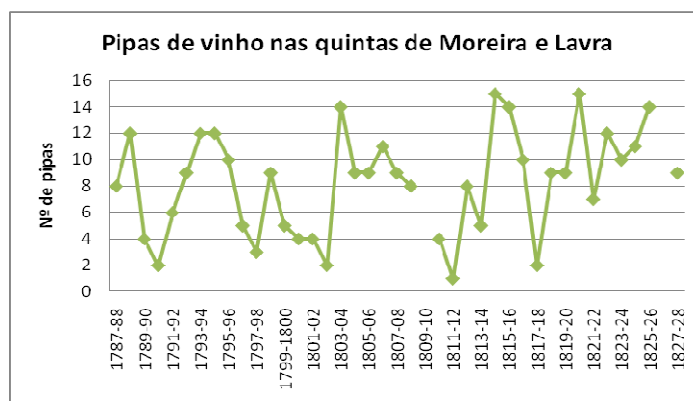
¹²⁷¹ ANTT – Convento de S. Salvador de Moreira da Maia – Tombo de bens e propriedades do Mosteiro de S. Salvador de Moreira da Maia, fol. 35V (cota: MF 3622).

Falamos do casal do burgo, em Real, onde um ausente Manuel Francisco (e uma presente Leonarda Coelha) paga 5 almudes de vinho mole ao Mosteiro em 1772-74¹²⁷².

O Vinho no quotidiano do Mosteiro de Moreira da Maia

A leitura do *Livro de Receita e Despesa das Quintas de Moreira e Lavra*¹²⁷³, depositado no Arquivo Distrital do Porto (ADP), revelou-se de grande utilidade para a análise da realidade vinícola deste Mosteiro da Congregação Conimbricense. Os registos organizam-se por biénios e em função de dois critérios fundamentais: as receitas e as despesas das quintas (é dado maior destaque à quinta de Moreira, que surge como grande produtora e consumidora). A quinta de Lavra vem referenciada no final das notas de receita e despesa. É possível constatar a sua dimensão relativamente modesta na comparação com a generalidade dos géneros da quinta moreirense, sede da congregação monástica. Os anos contabilísticos começam e acabam no dia de São João.

Como metodologia da análise, propomos ao leitor que percorra connosco as referências que fomos encontrando – à semelhança do que temos vindo a fazer para os “*Estados*” da Ordem Beneditina. Começemos pelo volume anual de produção e pelo destino do vinho que as terras de Moreira produziam:



Fonte: ADP – *Mosteiro de São Salvador de Moreira – Livro de Receita e Despesa das Quintas de Moreira e Lavra* (1788-1828)

A primeira leitura que importa fazer é que a esmagadora maioria do vinho produzido nas terras do Mosteiro de Moreira da Maia é referido sempre na documentação como aquele “*que se gastou em caza*”. Pena que os textos não especifiquem se este consumo era exclusivo dos criados ou se também os religiosos o

¹²⁷² ADP – *Mosteiro de S. Salvador de Moreira da Maia – Livro de Recibo de Foros* (1772-74). Cota: [K/18/5-46].

¹²⁷³ ADP – *Mosteiro de S. Salvador de Moreira da Maia – Livro de Receita e Despesa das Quintas de Moreira e Lavra* (1788-1828). Cota: K/18/5 35.

consumiam... de todo o modo, o livro de receitas e despesas esclarece-nos que, em 1810-11, se fez uma “*despesa em vinho maduro pera doentes e hospedes*” no valor de 16 mil e 38 réis¹²⁷⁴. Interessante que aos hóspedes seja reservado aquele que era considerado o “príncipe” dos vinhos de mesa, mas que os doentes também não tenham sido esquecidos enquanto consumidores de uma estirpe de vinho mais “serena” que o “jovem” vinho verde. Teriam os religiosos moreirenses o hábito de consumir vinho verde “*do seu*”? Quanto ao valor intrínseco do vinho, o inventário de bens do Mosteiro de São Salvador apresenta um “*termo de Avaliação do dominio directo dos prazos do Mosteiro do Salvador de Moreira da Maia*”¹²⁷⁵ onde constam notas de relevo sobre o preço do vinho no mercado local: “*aos vinte e dois dias do mês de Novembro de mil setecentos e setenta annos, neste Mosteiro do Salvador de Moreira, onde se acha Doutor Luiz Joze Duarte Freyre Desembargador dos Aggravos da Relação do Porto, e Juiz do Inventario e sequestro dos bens e rendas do mesmo Mosteiro [etc...] E Regendo se pelos comuns preços que tem nesta comarca da Maya o trigo, centeio, milho grosso, milho miudo, e cevada que são as especies de pão, que pagão os cazeiros do Mosteiro e regulando se outro sim pelos preços comuns respective às miudezas ou peitanças que tambem pagão os mesmos cazeiros fizeram as suas avaliações na forma seguinte a saber: [...] vinho verde, o almude a quatro mil reis [...]*”¹²⁷⁶. O mecanismo de formação de preços em Moreira tem em consideração, como referência, os valores praticados na Comarca da Maia, o que revela articulação entre os diversos poderes locais. Observemos, em seguida, o comportamento específico do vinho mole:

PREÇOS DO VINHO MOLE NOS MOSTEIROS DE MOREIRA E TIBÃES (1770-1780)

Ano	Moreira (em réis)	Tibães (em réis)
1772-73	100	240
1773-74	200	440
1774-75	300	800
1775-76	200	280
1776-77	200	280
1777-78	200	-
1781-82	240	360

Fonte: ADP – *Livro de Foros do Mosteiro de S. Salvador de Moreira da Maia* (1772-75; 1775-76 e 1780-82¹²⁷⁷) e OLIVEIRA, Aurélio de – *Elementos para a história dos preços na região bracarense* (1680-1830). In (Separata da) “*Bracara Augusta*”, vol. XXV-XXVI – Fasc. 59-62 (71-74). Braga, 1971-72.

¹²⁷⁴ ADP – *Mosteiro de S. Salvador de Moreira da Maia – Livro de Receita e Despesa das Quintas de Moreira e Lavra* (1788-1828). Cota: K/18/5 35.

¹²⁷⁵ ADP – *Mosteiro de S. Salvador de Moreira da Maia – Inventário de Bens do Mosteiro de S. Salvador de Moreira* (1770), fol. 307V.

¹²⁷⁶ ADP – *Mosteiro de S. Salvador de Moreira da Maia – Inventário de Bens do Mosteiro de S. Salvador de Moreira* (1770), fols. 307V-308V.

¹²⁷⁷ Cotas: (ADP) K/18/5-46, 47 e 48.

Segundo as indicações que tivemos ocasião de colher nos livros de foros do Mosteiro de São Salvador, os preços do vinho mole tendem a situar-se na casa dos 200 réis, com poucas oscilações. Importa dizer que este preço diz respeito a cada almude de vinho entregue na casa do recibo do Mosteiro para conferência pelos religiosos moreirenses. À semelhança de outras casas monásticas, o vinho mole apresenta um preço “padronizado” face a outras localidades da província do Minho (no caso da nossa investigação, encontramos semelhanças com os Mosteiros de Pombeiro: em 1770-72 o vinho mole custa 240 réis/almude¹²⁷⁸; Rendufe: no triénio de 1716-18 cada pipa custa 2400 réis (o que equivale a 120 réis em pipa de 20 almudes)¹²⁷⁹ e Santo Tirso: em 1783-85 cada pipa de verde custa 6400 réis (o que equivale a 320 réis por cada almude)¹²⁸⁰. Como se poderá depreender, a relativa dispersão de preços mostra até que ponto é consistente falar de micro-economias regionais no Portugal Monástico de Antigo Regime. Se compararmos a diferença de preços entre o vinho moreirense e o seu congénere tibanense, veremos que em qualquer um dos anos analisados o preço do vinho de Tibães é sempre superior. Não tenhamos dúvida que a qualidade do produto final e a tradição produtiva (quer qualitativa, quer quantitativa) são elementos a ter em conta nesta análise comparativa.

Produção vinícola na Quinta do Mosteiro

Os dados que em seguida apresentamos referem-se à produção de vinho da Quinta do Mosteiro de Moreira da Maia (entre 1787 e 1827), granja primordial dos religiosos crúzios, cuja proximidade à igreja conventual e a todo o complexo monástico constituem inegáveis mais-valias numa produção vinícola de qualidade. Vejamos o comportamento da granja moreirense no quadro geral do monasticismo portugalense:

VINHO PRODUZIDO NA QUINTA DO MOSTEIRO (1787-1827)

Ano	Vinho produzido (inclui Dizimaria ¹²⁸¹)
1787-88	8 pipas
1788-89	12 pipas
1789-90	4 pipas
1790-91	2 pipas
1791-92	6 pipas
1792-93	9 pipas
1793-94	12 pipas

¹²⁷⁸ ADB – *Estados do Mosteiro de Pombeiro*, 1770-72.

¹²⁷⁹ ADB – *Estados do Mosteiro de Rendufe*, 1716-18.

¹²⁸⁰ ADB – *Estados do Mosteiro de Santo Tirso*, 1783-85.

¹²⁸¹ Pagavam dízimo ao Mosteiro de Moreira as igrejas anexas de Santa Maria de Vila Nova da Telha, Santa Marinha de Vilar do Pinheiro e São Salvador de Lavra.

1794-95	12 pipas
1795-96	10 pipas
1796-97	5 pipas
1797-98	3 pipas
1798-99	9 pipas
1799-1800	5 pipas
1800-01	4 pipas
1801-02	4 pipas
1802-03	2 pipas
1803-04	14 pipas
1804-05	9 pipas
1805-06	9 pipas
1806-07	11 pipas
1807-08	9 pipas
1808-09	10 pipas
1809-10	19 almudes
1810-11	9 pipas
1811-12	1 pipa
1812-13	8 pipas
1813-14	14 pipas
1814-15	15 pipas
1815-16	24 pipas
1816-17	10 pipas + 342 almudes (Dizimaria)
1817-18	3 pipas ¹²⁸²
1818-19	9 pipas
1819-20	9 pipas
1820-21	15 pipas ¹²⁸³
1821-22	7 pipas + 133 almudes ¹²⁸⁴ (Dizimaria)
1822-23	12 pipas + 16 pipas ¹²⁸⁵ (Dizimaria)
1823-24	11 pipas ¹²⁸⁶
1825-26	14 pipas ¹²⁸⁷ , 2 pipas de água ardente ¹²⁸⁸ , 1 pipa de pura água ardente de borras (3.750 réis), 3 pipas de água ardente de vinho do ano passado ¹²⁸⁹
1826-27	33 almudes ¹²⁹⁰ , Água Ardente de Pezes (2.400)
1827-28	9 pipas ¹²⁹¹

Fonte: ADP – *Mosteiro de S. Salvador de Moreira da Maia – Livro de Receita e Despesa das Quintas de Moreira e Lavra (1788-1828)*.

A produção da Quinta de Moreira, pese embora a sua localização periférica no quadro mais vasto dos grandes vinhedos minhotos e das regiões que, nesta província, maior tradição produtiva apresentam, impressiona pela quantidade de vinho que as suas vinhas conseguem render aos lavradores e jornaleiros ao serviço dos crúzios moreirenses. Poderemos estabelecer uma brevíssima periodização destacando alguns

¹²⁸² A Dizimaria rendeu uma pipa a 2.370 Réis – que acrescentamos às 2 pipas produzidas pelo Mosteiro naquele ano.

¹²⁸³ Gastaram-se 9 pipas em casa, venderam-se 5 e quebrou-se uma.

¹²⁸⁴ Destes 133 almudes (13 pipas), venderam-se 6 pipas (como fazemos referência) e quebraram-se 7.

¹²⁸⁵ Ou 354 almudes. As restantes 12 pipas foram “queimadas” e “*estam em ser*”.

¹²⁸⁶ Das quais 8 se gastaram em casa e 3 se queimaram.

¹²⁸⁷ Venderam-se 6, gastou-se em casa igual número e queimaram-se 2 – ou seja, fez-se com estas última água ardente.

¹²⁸⁸ 5 almudes a 3750 – 18.750

¹²⁸⁹ 6 almudes a 3750 – 22.500.

¹²⁹⁰ Para além das vendas já mencionadas, gastaram-se na lavoura 8 almudes e quebraram-se em “pezes” 13 almudes,

¹²⁹¹ Foram gastas 8 pipas na lavoura,

momentos: desde logo o biénio de 1815-16, em que a casa religiosa moreirense produz a importante soma de 24 pipas (não sabemos se nesta contabilidade já estão incluídos, implicitamente, os dízimos das igrejas anexas, mas tal não é esmiuçado pelo escrivão). Também em 1822-23 temos registos da realmente impressionante soma de 28 pipas (Quinta de Moreira + Dízimos). Nos restantes triénios a produção situa-se entre as 4 e as 16 pipas. Por outro lado gostaríamos de nos pronunciar sobre a produção de aguardente vínica. Muito interessante o contributo dado por São Salvador de Moreira para uma produção tão importante, por exemplo, nos tratamentos das maleitas da boca (a sua aquisição era referida, nos “*Estados*” Beneditinos, na rubrica da *Enfermaria* – assim acontece, por exemplo, em Bustelo e Alpendurada). A leitura dos dados apresentados na tabela revela-nos que a fonte de obtenção de aguardente – o vinho verde mole da granja monástica – contribui com dois elementos essenciais na finalização do produto: as borras e os próprios pés videira.

Investimentos nas estruturas de vinificação

Nesta rubrica apresentamos uma breve selecção de algumas notícias históricas constantes do “*Livro de Receita e Despesa das Quintas de Moreira e Lavra (1788-1828)*”. Estes dados são apresentados em biénios, pelo que indicaremos a data e o acontecimento. Feito este prelúdio, eximimo-nos de maçar o leitor com a repetição excessiva de notas de pé de página que, feito este enquadramento, julgamos serem menos prioritárias. Em 1788-89, o mosteiro efectua uma despesa de 500 réis com o transporte de pés de vinha que se trouxeram do Mosteiro de Vilarinho (Santo Tirso), cenóbio igualmente filiado na congregação crúzia, com o intuito de implantar as vides na granja moreirense. Note-se que, à semelhança do que já havíamos observado na Ordem Beneditina, o princípio de solidariedade entre mosteiros da mesma ordem religiosa mantém-se, fornecendo o mosteiro tirsense vides de boa casta ao seu congénere moreirense com vista a melhorar a cultura da vinha nestas terras maiatas. O registo diz expressamente que se fez “*despesa com quem conduziu as vinhas de Vilarinho para se plantarem*”. No mesmo biénio, o mosteiro gasta 20.300 réis com 6 pipas de vinho adquiridas ao exterior, não sendo referida a sua origem geográfica ou proveniência institucional (casa monástica ou produtor “civil”). No triénio de 1789-90 há novo registo de condução de vinhas de Vilarinho, sendo que desta feita o

investimento do mosteiro é superior ao biénio anterior em 100 réis¹²⁹². Por outro lado, são investidos 2.625 réis em 30 almudes de vinho “*comprados para a casa*” (a nossa interpretação é que se trata de vinho maduro para consumo dos religiosos).

Em 1791-92 é comprada uma pipa de vinho a 4.000 réis – pelo preço elevado, tratar-se-á de vinho verde de qualidade superior (menos provável) ou vinho maduro (mais provável). Em 1816-17, o custo com o vinho maduro é de 29.240 réis e, no ano seguinte, de 10.000 réis. Pena que os documentos não nos esclareçam quais as quantidades de vinho envolvidas nesta transacção. Já em 1793-94 é comprada uma pipa e arcos com um custo de 1.450 réis. No biénio de 1795-96 o custo com o trabalho dos tanoeiros e as cordas eleva-se a 3.770 réis¹²⁹³, representando o custo com os enxertos de todas as árvores de fruto 11.000 réis.

Outra área em que o Mosteiro de Moreira faz um investimento interessante é no domínio das vasilhas. Neste domínio particular, a abadia moreirense vai aplicar 600 réis na construção de duas torneiras novas nas pipas em 1798-99. Nesta mesma linha, em 1803-04, o Mosteiro adquire 3 torneiras de bronze para as pipas (com um custo de 1.200 réis, ou seja, 400 réis p/torneira – o que representa um acréscimo de 100 réis por cada torneira face a 1798-99 em que cada unidade custou 300 réis). Em 1812-13 a abadia decide adquirir uma dúzia de garrafas para vinho (1.720 réis) e em 1814-15 compram-se 3 barris de 5 almudes para o vinho (2 novos e 1 usado) a 5.600 réis.

Em 1800-01 o custo com cordas e tanoeiros para as actividades da lavoura ascende à soma de 3.660 réis. No biénio seguinte há um acréscimo de apenas 5 réis. Também os custos com a colheita do vinho são devidamente registados: 1.750 réis em 1814-15; 1.080 réis em 1815-16. Relativamente a 1804-05 gastaram-se 12.720 réis em 5 pipas para vinho (bem como nos custos de condução de vinho para o Mosteiro). Para além deste investimento, registamos o plantio de bacelos, olival e enxertos de árvores de fruto num total de 9.670 réis e a reforma do Muro da Quintiela e Casa da Azenha numa operação financeira avultada, cifrada em 92.265 réis.

No biénio de 1805-06 gastaram-se 4.320 réis no “*trabalho do homem que preparou a vinha*”. Em 1806-07 a cava da vinha custou 9.000 réis. Nos dois anos seguintes, compraram-se vimes e esteira para alar a vinha (510 réis), investiu-se na tânoa de vasilhas, vinho, arcos e vimes (16.890 réis) e trouxe-se um capacete para o alambique (34.075 réis). Quanto aos gastos com a mão-de-obra que trabalhava nas vinhas, o Mosteiro despende, em 1808-09, 14.400 réis com o vinho para a “*consoada*

¹²⁹² Na mesma linha, há um investimento em enxertos de pereira e macieira que vieram do Mosteiro de Grijó e cujo montante ascende a 10.570 réis. No triénio seguinte, chegam a Moreira enxertos de laranjeiras, também vindas de Grijó, com um custo de 20.600 réis.

¹²⁹³ Em 1799-1800 o custo com serviços de tanoaria é de 3.370 réis.

dos moços” e 35.000 réis com a “*côngrua dos colhedores*” dos frutos. Em 1808-09 e 1809-10 que há notas sobre o pagamento do “*subsídio do vinho*”: 250 réis no triénio mencionado e 50 réis em 1809-10. No biénio de 1814-15 começamos a ter dados efectivos sobre a cobrança do subsídio literário: 2.300 réis (1814-15), 1.400 réis (1815-16), Em 1810-11 há uma reafirmação da aquisição de vinho a outras casas monásticas irmanadas na regra agostiniana e na congregação crúzia: 2 pipas que vieram do Mosteiro de Landim (numa operação de 28.8000 réis) e 2 pipas que chegaram do Mosteiro de Vilarinho (numa operação de 49.600 réis)¹²⁹⁴. Esta notícia transmite-nos, desde logo, uma informação essencial: o custo diferenciado do vinho em função da proveniência geográfica e de factores como o custo do transporte (referido nas fontes como “*custos de condução*”) e os preços fixados pela própria instituição produtora. Em 1811-12, o Mosteiro de Moreira compra 36 garrafas e uma pipa de vinho verde do Mosteiro de Vilarinho (custo de 10.770 réis).

Quanto ao vinho maduro ficamos a saber que, para além de ser usado no consumo da comunidade religiosa, era também aplicado “*para doentes e hospedes*” (pelo menos em 1810-11). Neste mesmo conjunto de dois anos, sublinhamos os 14.400 réis gastos no “*vinho dos moços e consoada à freguesia*”. Importa referir que esta “consoada” é a ceia de natal e que deste investimento resulta a conclusão que o Mosteiro oferecia aos seus jornaleiros e “moços” o vinho e os ingredientes para a ceia de natal. Igual oferta é feita no dia de Santiago, isto segundo os registos do biénio de 1813-14. Para além das despesas com o tanoeiro propriamente ditas, os registos do *Livro de Receitas e Despesas* anotam investimentos específicos como arcos e vimes para as pipas, em 1815-16, numa despesa de 1.520 réis. Em 1816-17 a despesa é feita com tanoeiros (4.320 réis) e vasilhas de vinho (36.000 réis)¹²⁹⁵. Já no caso de 1817-8 regista-se a “*tanoa das pipas para a colheita*” (3.970 réis). Quanto a vendas de vinho ao exterior, também em 1815-16 temos nota que o Mosteiro pagou à Coroa 1.800 réis com “*o real de água do vinho vendido*”. Estas relações com o exterior nem sempre foram fáceis e pacíficas, pelo que, em 1816-17 se pagam 2.610 réis numa “*demanda no Porto com a causa dos rendeiros do Subsídio do Vinho*”. Em 1818-19 decide-se proceder ao reparo da louça do vinho – numa operação de 6.880 réis – procedente dos dízimos das igrejas anexas. Neste quadro, importa destacar a paróquia de Santa Maria de Vila Nova da Telha como a mais referenciada nesta documentação¹²⁹⁶. Em 1827-28, encontramos

¹²⁹⁴ Para além destas quatro pipas, há registo de mais 3 pipas e meia (custo: 42.000 reis) cuja proveniência não é indicada.

¹²⁹⁵ Valor de despesa do ano anterior (no arranjo de 3 pipas de vinho).

¹²⁹⁶ Mais concretamente de 1818-189 a 1821-22.

um pequeno investimento na adega de 60 réis¹²⁹⁷. No mesmo biénio há duas dúzias de pipas de vinho na residência paroquial e sacristia da Igreja de Mindelo, muito provavelmente para armazenarem o vinho dos dízimos desta ou de outras freguesias.

¹²⁹⁷ Como nos foi difícil ler o total conteúdo da frase, optamos pelo designativo geral “*despesas da adega*”, que se lê claramente.

VI Capítulo

CONCLUSÕES

6.1 Plantio de Vides

Reflectindo sobre as informações colhidas nos “*Estados*” da Ordem Beneditina, os dados fornecidos por estes relatórios mostraram-nos, com assertividade, muitas realidades que desconhecíamos: primeiramente, a campanha de plantio de vides promovida pelos cenóbios beneditinos no período que se estendeu entre os séculos XVII e XIX e o progressivo alargamento das áreas de vinhedo no decurso do século XVIII. Olhando para os dados da centúria de setecentos verificamos que, em média, no quadro global dos Mosteiros estudados, os triénios mais produtivos são 1785-87 (com 1107 pés de vide), 1734-36 (com 687 pés de vide), 1806-08 (com cerca de 613 pés de vide – coincidindo com a entrada dos Franceses no Norte do Reino) e 1788-90 (com 587 pés de vide). Entre 1728 e 1820, no conjunto de Mosteiros estudado, regista-se uma média global de 383 pés de vide plantados.

Concluimos que a fase final do século XVIII é de intenso plantio, sendo uma época de importante e profunda reconversão da vinha na Região de Entre Douro e Minho, com preferência cada vez mais clara para a utilização de ramadas e da chamada “vinha baixa”. É também curioso registar que este incremento dos plantios trouxe como resultado um significativo aumento da produção de vinho na segunda metade do século XVIII e início do primeiro quartel do século XIX. As duas variáveis estão, portanto, estritamente ligadas, pelo que não é possível isolá-las em compartimentos estanques.

Cumpre registar, ainda, que os Mosteiros obtinham as varas de vide para mergulharem na terra junto de outras casas monásticas da mesma ordem religiosa ou por meio de ligações próximas à lavoura local, sendo possível encontrar nos “*Estados*” referências à compra de vides para serem plantadas. O plantio era feito tanto pela implantação das varas de uma determinada casta, como pelo uso da técnica do abacelamento – em que a mergulhia da vide proporcionava um rendimento seguro à colheita seguinte.

6.2 Sistemas Vitícolas

A leitura da documentação beneditina permite reforçar algumas das leituras bibliográficas realizadas na fase inicial deste estudo. Com efeito, nos séculos medievais e, *grosso modo*, até ao século XVI, coexistem dois tipos de sistemas vitícolas: a cultura de vinhas baixas, com cepa – que os nossos Mosteiros vão desenvolver através da técnica da mergulhia (usada nas grandes casas monásticas da Europa Medieval como Clos Vougeot e Eberbach), que valorizava a produtividade do solo através do aproveitamento de varas de vide já maduras – e a cultura de bordadura, ou seja, com a vinha a rodear (quer em latadas, quer em ramadas) os campos agrícolas maioritariamente ocupados por cereais e produtos hortícolas. Com o século XVII, a introdução gradual do milho na paisagem agrária de Entre Douro e Minho leva a que a videira seja “*conduzida nos sistemas de uveira ou enforcado, arjoado e em ramada ou pérgola, por vezes cobrindo mesmo os caminhos públicos de acesso às parcelas*”¹²⁹⁸. Daqui resulta que a vinha é regada de forma indirecta, sempre que as culturas que se encontram no centro da parcela são regadas. A estrumagem era outro processo essencial para o sucesso da cultura.

Quanto aos sistemas vitícolas usados encontramos referências à implantação de vinha alta (uveiras, arjões e ramadas) e baixa (bacelos) no território monástico de Entre Douro e Minho. O nosso estudo permite-nos dizer com alguma segurança que a implantação das latadas e ramadas nos vinhedos das Abadias Beneditinas do Entre Douro e Minho se começa a afirmar na primeira metade do século XVII. Aliás, em 1785 a proposta de criação da Sociedade Agrícola da Província do Minho – já referida nesta dissertação – já notava que “*so em Monção, em Melgaço, e em algumas partes da Ribeira Lima, se encontrão vinhas, a que chamam de cepa. Nas mais terras da Província do Minho, como fica dito, não hão vinhas: são circuitados os campos d’árvores, nas quaes se encosta a vide*”. Quer isto dizer que o uso de cepas em bacelos – vinha baixa – teve na Região de Entre Douro e Minho um ponto privilegiado de implantação: o território dos vinhos Alvarinhos. Nos demais territórios – hoje designados de sub-regiões pelas suas características edafo-climáticas, topográficas e culturais – os sistemas de ramada com esteios em pedra e auxílio de outros materiais, como madeiras, vão gradualmente conquistar área de cultivo à tradicional vinha de “enforcado” suspensa nas “uveiras”. De todo o modo, esta lenta e gradual afirmação das ramadas nas áreas de cultivo monásticas – note-se que, no caso de particulares e

¹²⁹⁸ QUEIROZ, Jorge – *Op. Cit.*, p. 215.

lavradores-proprietários, o enforcado persiste, com alguma força, até mais tarde – não significa que não se verifique uma coexistência entre a “uveira” e a ramada. Um exemplo paradigmático desta realidade é o Mosteiro de Alpendurada que, sendo precoce na implantação de ramadas – de notável qualidade, já em 1626-28, primeiro triénio documentado – regista que *“reformaram-se as parreiras com madeiramento novo. Puseram-se debaixo das parreiras três ordens de assentos de pedraria de esquadria”*. A utilização de ferramentas avançadas de marcenaria e alvenaria devem fazer supor que a estrutura, além de cara, apresentava grande apuramento técnico. Simultaneamente, no triénio de 1659-61, coexistem sinais claros de aposta no tradicional sistema vitícola da uveira, já que se diz que *“reformaram-se as latadas de madeira nova. Puseram-se muitas vides e carvalhos”*. Veja-se o caso do Mosteiro de Tibães – principal casa beneditina portuguesa – cuja primeira referência às ramadas data, nos Estados, de 1635-37, mas que em 1650-52 observa que *“puseram-se muitos esteios de pedra na latada da orta, e se reformarão as dittas latadas com caibros novos de castanho”*. Contudo, ainda no triénio de 1674-76, se falava, no mesmo Mosteiro de Tibães, com alguma propriedade que *“plantaram-se de per pé para reformar a vinha e a algumas uveyras, oito centas”* – o que mostra que o vinhedo tradicional foi persistindo, lado a lado com os sistemas mais inovadores, durante praticamente todo o Antigo Regime.

Também no Mosteiro de Cabanas, localizado em Afife (Viana do Castelo) encontramos, em 1749-51, uma preciosa descrição de toda a infraestrutura da ramada, com pormenor sobre o número de esteios de pedra e a articulação de todo o complexo que, apesar de longa, vale a pena citar: *“na horta se calhou hum pedaço que hoje esta um bom lameiro atras da Igreja, e na vinha se fes o mesmo que andava a mato e se puzerão coarenta e oito esteyos com suas vides já abaixadas e pegadas e se fez huma grande rua athe a latada do poente com parede em parte abaixo da vinha se fez uma latadinha com dezoito esteyos baixos. As vinhas que não davam vinho se lhes fez latadas baixas de madeira e ja se conhesem bem as obras. Nas latadas se acrescentou quazi a metade a cargandose nos travessos de madeira assim para o lameiro como para o rio; pozerão-se vides outras se abaixarão e se fizerão enxertos”*. A descrição pormenorizada – tanto nos meios, como no processo empregue na consolidação da estrutura – permite-nos aferir, nas notas finais desta dissertação, a “engenharia” colocada na execução destes instrumentos tão preciosos a uma vinificação de qualidade. Também no Mosteiro de Tibães – casa-mãe dos Beneditinos Portugueses – se descreve o uso de madeira de castanho para fortificação destas estruturas de vinificação, no triénio de 1650-52, através do uso *“caibros novos de castanho”*.

Quanto aos arjões, encontramos também algumas referências que demonstram quais as instituições monásticas que recorriam a este sistema vitícola. Uma dessas instituições foi o Mosteiro de Ganfei, situado bem perto do vale do Rio Minho. Em 1713-15, o Estado do referido Mosteiro anota que “*ficão as vinhas cavadas e arjoadas e as latas compostas de tudo o necessário*”. Idênticas referências são feitas nos triénios de 1719-21 e 1740-42, demonstrando de forma inequívoca a afirmação do arejão nas terras valencianas de Ganfei pelo menos no século XVIII. No caso do Mosteiro de Rendufe, verificamos que, em 1638-40 o vinho resultante da produção do “*arjão*” era para consumo dos religiosos beneditinos e o vinho das “*uveyras*” destinado para a “*gente*”, sendo aqui entendida como moços e jornaleiros. Em 1659-61 os monges beneditinos rendufenhos bebem “*huma pipa de vinho do arjão*”, reforçando uma clara preferência pelo tipo de vinho obtido neste processo de viticultura que seria, provavelmente, menos ácido e apaladado – o que agradaria ao “padrão de consumo” da generalidade dos religiosos que, como sabemos, optam pelo maduro duriense por estas mesmas razões. Esta conclusão (evidente tanto para Rendufe, como para Carvoeiro, se quisermos apenas destacar dois dos exemplos mais claros, já abordados) permite por si só relativizar uma total aversão dos religiosos ao vinho verde, que aliás fomentaram. Também em Palme, no triénio de 1629-31 se regista que “*as vinhas ficão cavadas, podadas e atadas como he costume*”. De facto, concluímos este trabalho com a convicção que os monges não repudiaram, para seu consumo, o vinho verde de uma forma tão acentuada.

Outro aspecto que ressalta da análise documental que efectuanos é o envolvimento dos Mosteiros Beneditinos na produção de vinho maduro. O Mosteiro de Alpendurada, situado junto ao Douro, em Marco de Canaveses, em região de transição, é talvez um dos melhor documentados. Nesse sentido não nos devemos surpreender que em 1635-37 se diga que “*fizeram-se muitos socalcos*”. Registe-se que a realidade geográfica deste mosteiro – aliada aos condicionalismos de natureza climatológica e geológica – impõe que se observe a realidade designada no universo vitivinícola dos “vinhos de transição”, ou seja, aqueles que, mesmo estando na esfera geográfica e cultural da região dos “verdes”, apresentam já uma identidade e características físicas que levam a uma classificação no universo dos “maduros”. Em suma, trata-se de um exemplo paradigmático desta realidade, já que se situa no cruzamento dos vales do Douro e Sousa. O mesmo acontece com o Mosteiro de Ancede, ainda que mais para leste.

No Mosteiro de Arnoia, em Celorico de Basto, corria o triénio de 1638-40, encontramos ainda uma clara preferência pelo sistema de vinha alta: “*fez-se a latada do tanque em que lhe pos duzentos "caibos". Fez a latada da vinha que virá a dar trezentos*

almudes de vinho. Pos mais quatrocentos carvalhos quasi todos com suas vides". Em 1668-70 este sistema de exploração tradicional prossegue, com grande significado: *"oitenta dos castanheiros plantados têm vides (assim na cerca, como na bandeja)"*. Não há dúvida que é um dos Mosteiros em que o sistema de vinha alta mais implantado está. Prova disso a referência às escadas usadas na recolha das uvas retiradas dos arjões e uveiras – chamadas "passais" (o que não deixa de ser simbólico) – que surge no triénio de 1725-27 sob esta forma: *"puseram-se na Abiguaria oito escadas para a vindima"*.

Outra importante conclusão a retirar da investigação fundamental feita nos *"Estados"* é a utilização alternada de sistemas de plantio tradicionais e, também, de outras técnicas mais inovadoras. No primeiro caso, sublinhamos o uso da técnica da mergulhia, muito corrente na viticultura medieval. Resulta da aplicação desta técnica que o viticultor aproveita uma vara de uma vinha já consolidada para a dobrar e colocar na terra, permitindo o desenvolvimento de novas vides. Note-se que o processo da mergulhia implicava uma fase anterior de cava, com a abertura de poços nas vinhas, seguindo-se a rega e a colocação da vide, de cabeça. Sigamos a coeva descrição que nos é feita no Estado de Alpendurada de 1749-51 *"fizeram-se nas vinhas muitos poços aonde se mergulharam muitas vides"*. Em Carvoeiro, no triénio de 1668-70 é dito que *"mergulharão-se muitas [vides] de cabeça acodindo-lhe a seu tempo com as cavas e matto necessario com que serão muito melhoradas"*. Em Ganfei, em 1752-54, é feita referência a outra forma de plantio – o transplante de vinhas. Diz o texto que se procede, alternadamente, com *"uma de mergulho e outras transplantadas"*.

A política da mergulhia permitiu às casas religiosas de São Bento no Norte de Portugal a aposta numa técnica com resultados consolidados, sem necessidade de experimentalismos, tantas vezes pouco consistentes e possibilitou alcançar uma excelente rentabilidade, sendo a semente constantemente renovada. Não admira por isso que os *"Estados"* nos mostrem a clara opção por este tipo de plantio – em 1758-60, o Mosteiro de Alpendurada planta na sua cerca 582 vides e procede à mergulhia de 730. Nos triénios seguintes, prossegue este movimento em todas as propriedades agrícolas do Mosteiro, sobretudo na Cerca, em Canedo e na Quinta de Casas Novas. Em 1797-99, no Mosteiro de Santo Tirso, fizeram-se enxertos de várias qualidades, além de se terem plantado e mergulhado nos passais 605 vides. No triénio seguinte mergulharam-se 350 vides de numerosas castas. Verifica-se, na esmagadora maioria dos casos, que o número de mergulhias é superior ao de novas varas plantadas no solo já que uma vara consolidada podia proporcionar vários mergulhões no solo o que, sublinhe-se, permitia fazer crescer a planta sem grandes custos que não fossem os da poda.

Relativamente ao Mosteiro de Bustelo, em 1653-55 *“mergulharam-se cento e noventa vides fora as que secaram”*. Neste caso, já não foi possível aproveitar as vides que, entretanto, se encontravam secas. Outro dos termos usados para definir esta técnica de mergulhia é o de *“abaixar”* as vides. Curioso verificar que os Estados do Mosteiro de Carvoeiro nos dão uma interessante descrição do processo técnico da mergulhia que ocorre numa época (1668-70) em que *“reformatão-se as vinhas com todo o cuidado”*. Diz o texto que *“mergularão-se muitas de cabeça acodindo-lhe a seu tempo com as cavas e matto necessario com que serão muito melhoradas”*. Quer isto dizer que o pé de vide era mergulhado “de cabeça” para baixo (e assim integrado na área de cultivo) estando já preparado o terreno com cavas e mato para fomentar o seu desenvolvimento harmonioso. A este processo não era alheia, estamos certos, a vontade de investir permanentemente nas estruturas produtivas, registando o Estado de Carvoeiro de 1737-39 que se *“derrubarão vides”* e *“fizeram enxertos”*.

Outra das técnicas de plantio usadas nos Mosteiros de Entre Douro e Minho – esta inovadora e afirmativa – é a aplicação na terra de bacelos, ou seja, varas de vide que, em ambiente próprio (com calor, luz e humidade, para além de água), desenvolvem um grelo que resulta no crescimento de novos ramos de videira. O Bacelo pode também resultar da aplicação de enxertos e exige, segundo descrição encontrada no Mosteiro de Rendufe, grande quantidade de homens para a sua correcta implementação. Diz o Estado de Rendufe de 1644-46 que *“plantou-se um bacelo grande que levou a por duzentos e quarenta homens”*. Esta referência merece-nos muita atenção: perante um número tão elevado de homens, podemos imaginar que o número de varas de vide – e a extensão da área de cultivo – mostram por si só o interesse desta comunidade religiosa beneditina de Amares na produção vinícola (quer para consumo, quer para comercialização – ainda que nos pareça que as quantidades de mão-de-obra envolvidas justificariam uma aposta mais ousada que o simples intento autárquico). Por outro lado, os Estados distinguem, claramente, na maioria das casas monásticas beneditinas estudadas, o plantio de bacelos e de mergulhões. Veja-se, a título de exemplo, o triénio de 1806-08, em que, no Mosteiro de Carvoeiro *“houve particular cuidado em reformar a vinha chamada de Santa Anna, que se achava de todo arruinada, metendo-se-lhe coatrocentas e cincoenta e tres vides de bacello e mais de sinco mil pontas de mergulhia e pondo-se em estado de produzir dentro de pouco tempo abundante colheita”*. Neste caso, a aposta na produtividade em grande escala e num espaço de tempo menos dilatado parecem ser as razões fundamentais para a aposta nos bacelos. Os mergulhões, apesar de exigirem menos investimento material, eram mais morosos no seu desenvolvimento e, por isso, exigiriam mais tempo e, por conseguinte, lucros mais

protelados. Ainda no mesmo Mosteiro, mas no triénio de 1764-66, conseguimos perceber que o plantio correspondia, não apenas, a um desígnio de cada Mosteiro, mas a uma política concertada e, até, centralizada de gestão agronómica, já que *“na vinha de Santa Anna se completou entre mergulhos, e vides, que se puzerão o numero de novecentas para satisfação do capítulo das visitas desta caza”*.

A análise de outra casa minhota – Ganfei – permite descortinar, igualmente, um desígnio de importante empreendedorismo agronómico alicerçado, sobretudo, no experimentalismo e na combinação de várias formas de plantio alternadas. Isso mesmo ocorre em 1656-58 quando *“puseram-se nas vinhas seiscentas cepas com raiz e mergulharam-se grande quantidade de provajes”*. No mesmo sentido, os religiosos de Palme, em 1644-46, anotam que *“reformou-sse a vinha com alguns bacellos novos e muitas provagens”*. Ainda no mesmo mosteiro, registamos uma curiosa referência a estes autênticos laboratórios de vinificação – sendo o exemplo mais feliz descrito em 1662-64 quando *“fez-se uma vinha da parte de fora do Bacelo que terá três mil pés, murada de parede, que tem cento e vinte braças de comprido e na vinha velha se puzerão setenta e cinco esteios de pedra”*. Veja-se que a vinha nova, feita junto dos bacelos beneficiou, num único triénio, da excepcional quantia de 3.000 pés de vide (á razão de 1.000 pés plantados por triénio), montante verdadeiramente apreciável e que denota uma aposta na produtividade e na eficiência qualitativa.

6.3 As castas e os consumos

Por outro lado, houve um cuidado das diversas casas da Congregação Beneditina Portuguesa na escolha das castas e na aplicação parcimoniosa dos enxertos. Veja-se, a título de exemplo, a realidade do Mosteiro de Tibães em 1791-93: *“actualmente se anda plantando bacelo no pomar (...) e levara para cima de dois mil bacelos que se mandaram vir de Cima do Douro das qualidades mais bem reputadas como são Alvarilhão”*. Começamos por apresentar esta referência porque se trata, em nosso entender, de um trecho curioso: a casta alvarilhão é aqui referida como sendo das “mais bem reputadas” da região Duriense. Porém, uma rápida pesquisa em algumas plataformas de vitivinicultura, permitiu-nos perceber que se trata, também – e na actualidade contemporânea – de uma casta tinta, da sub-região de Monção, famosa pelo seu distinto “Alvarinho”. Com efeito, a associação do Alvarilhão ao Douro também é feita nas páginas de Camilo Castelo Branco *“ha trinta e cinco annos que um bretão anonymo lavrou na Westminster Review a condemnação do vinho do Porto como*

deleterio e empeçonhado por acetato de chumbo e outros toxicos anglicidas. O homem, pelas rábidas violencias do estylo, parece ter redigido a calumnia depois de jantar, n'uma exaltação capitosa do tannino do alvarilhão que elle confundiu com as afflicções dos venenos metallicos”¹²⁹⁹. A toada irónica da prosa Camiliana aparece misturada de algo fundamental: Alvarilhão, foi, pelo menos até ao início do século XX, uma casta usada na Região Duriense e de que os religiosos beneditinos fizeram uso no final do século XVIII. Sabemos também, através dos trabalhos de Célia Taborda¹³⁰⁰ que a casta Alvarinho foi maioritária nas terras do Mosteiro de Ganfei, apesar dos monges preferirem, para seu consumo, o vinho maduro da região duriense. Ainda assim, Célia Taborda não tem dúvidas em afirmar o grande interesse dos religiosos valencianos na promoção do plantio junto das suas vastas propriedades nas freguesias de Valença e Paredes de Coura. Relativamente a outras castas de vinho, não encontramos menção específica e rigorosa, pelo que nos podemos interrogar se a actual classificação de castas já existiria nesta época...

Também a extensão dos vinhedos é alvo da atenção fiscalizadora dos Estadistas. No Mosteiro de Alpendurada, corria o triénio de 1635-37 é referida a organização de 6 parreiras de vinho com a extensão de 20 braças. Se tivermos em conta que, nos nossos dias, cada braça terá 2 metros, estamos a falar de 40 metros de parreiras em extensão. Além disso os estadistas frisam que as parreiras “*dão muito vinho e tudo de casta*”, procurando valorizar a qualidade do produto final.

De qualquer modo, é possível perceber que havia um cuidado dos Mosteiros na implantação de castas regionais, adaptadas às realidades edafo-climáticas. Isto porque se refere, repetidas vezes, a intenção de produzir “*vinhos bons e de casta*”, verdadeiramente adaptados ao contexto local e regional. Caso exemplar desta gestão cuidada dos vinhedos, no sentido da sua qualificação, é o Mosteiro de Carvoeiro, no qual, em 1737-39, se referencia o derrube de vinhas e a implantação de enxertos de diversas castas. Não sendo possível avaliar qual a intenção dos religiosos carvoeirenses – ainda que haja duas grandes hipóteses: ou a implantação de castas de maior produtividade ou a enxertia de castas com maior identificação no contexto regional – parece-nos prudente não excluir a hipótese de se tratar de uma reconversão das vinhas na base da produção de vinhos mais qualificados e vendáveis, com efectiva possibilidade de criação de mais-valias. Dentro da mesma região geográfica – onde os “*vinhos de Viana*” alcançaram uma categoria de apreciação notável no Antigo Regime –

¹²⁹⁹ BRANCO, Camillo Castello – *O vinho do Porto: processo d'uma bestialidade ingleza (exposição a Thomaz Ribeiro)*. 2ª Edição. Porto: Livraria Chardron, 1903, p. 8.

¹³⁰⁰ TABORDA, Célia – *O Mosteiro de Ganfei (...)*, p. 350. Já referida na página 79 deste estudo.

cite-se o caso do Mosteiro arcuense de Miranda onde, em 1782-84, se procede a uma implantação consistente de vinhas (por imposição da Câmara dos Arcos) características da região, sendo essa determinação extensiva, de igual forma, aos moradores do respectivo concelho. Teremos de enquadrar esta medida na tentativa, consubstanciada neste e noutros instrumentos, de alcançar vinhos cuja qualidade permitisse lançar a região num caminho de progresso vitivinícola, motivado, em grande parte, pela subalternização a que havia sido votada pela afirmação gradual e constante da Companhia das Vinhas do Alto Douro e pela dificuldade de alcançar, junto da Rainha Dona Maria I, instituição idêntica que aglomerasse vontades e convergissem esforços, tantas vezes difíceis de obter por factores como o minifúndio, o retalhamento do território, as idiossincrasias sub-regionais e a dificuldade dos lavradores e produtores se terem mostrado incapazes de alcançar uma solução regional, mais forte e una.

Mas se as premissas anteriores são verdadeiras, não é menos verdade que os Mosteiros Beneditinos de Entre Douro e Minho mostraram um grande interesse e empenho na tentativa de implantação de castas maduras – mormente durienses – em terras vocacionadas, identitariamente, para a produção de vinho verde. Neste particular o Mosteiro de Tibães é uma referência no quadro beneditino. Tratando-se de um mosteiro vizinho da cidade de Braga, implantado nas cercanias dos vales do Cávado e do Homem, refere nos seus Estados que, em 1782-84, procede a uma empresa de grande dimensão: o plantio de “(...) *muita quantidade de vides de varias castas* [de vinho verde] *e junto ao muro da calçada que vay para S. Gens se principiou hua vinha de vides do Douro*”. Esta campanha intensiva vai prolongar-se durante uma década, já que em 1791-93, se fala na contínua introdução de milhares de bacelos provenientes do Douro. Também no Mosteiro de Pombeiro são visíveis e detectáveis estas experiências de elevado senso agronómico. Em 1818-20, os Estados do Mosteiro recordam que “*cultivou-se um grande pedaço de terra junto da Eira e nele se plantou uma vinha de vides do Douro*”. A localização estratégica desta vinha junto da Eira não parece oferecer dúvidas quanto à importância que os monges lhe destinavam. Como já foi referido nesta dissertação, esta intenção dos monges de Tibães e Pombeiro visava a poupança nos custos com os carros do transporte do vinho desde a região duriense e a maior acessibilidade (e mais baixo preço) ao vinho maduro eleito para figurar na mesa dos monges. Recorde-se a paixão dos religiosos por um vinho que, não sendo comparável aos padrões de pureza e qualidade que obtém nos nossos dias, era mais seguro, menos ácido e menos propenso a “*toldar-se*” que o verde produzido na granja monástica, tido pelos discípulos de São Bento como mais agreste para o estômago e o palato. Com

efeito, este *vinho de Deus*, destinado a alimentar a comunidade religiosa rivalizou, constantemente, com o vinho verde – essencialmente para os *Homens* da terra, para o incansável trabalhador minhoto desejoso da bebida que brotava das entranhas do seu trabalho e da sua generosa e intensiva labuta.

Parece-nos que a criação de um padrão de consumo essencialmente ligado ao vinho maduro poderá, também, estar relacionada com o estatuto social de alguns dos religiosos que ingressavam nos Mosteiros Beneditinos de Entre Douro e Minho. Num estudo importante, Margarida Durães concluiu que, entre 1608 e 1816, os monges beneditinos repartidos pelos 23 mosteiros da província beneditina portuguesa tinham uma origem social maioritariamente aristocrática¹³⁰¹. Num total de 926 indivíduos, 175 apresentam origem fidalga e nobre, 125 têm familiares “letrados” e 26 descendem de uma família com eclesiásticos¹³⁰². Aliás, algumas das condições para se ser beneditino eram “*saber latim, ser de sangue ilustre, ter dotes para o canto e para a música*”¹³⁰³. Será possível estabelecer uma relação de causa-efeito entre este “berço” social dos monges beneditinos e a preferência mais ou menos denunciada pelo consumo de vinho maduro? Parece-nos que a generalização ou a afirmação peremptória e exclusiva são arriscadas e, talvez, não representem toda a verdade histórica. Como tivemos ocasião de ver, muitos beneditinos tinham apreço pelo consumo de vinho verde – casos de Carvoeiro, Palme, Tibães, Refojos de Basto e Rendufe, por exemplo – pelo que promoveram a sua melhoria qualitativa de forma contínua. Será, por isso, exagerado afirmar que os monges não apreciavam, **de todo**, o vinho verde na sua mesa. Apesar de ser certo que, num quadro mais geral, a grande maioria dos religiosos consumia, diariamente, vinho duriense a documentação revela-nos algumas indicações de sinal contrário a esta tendência geral que muito importa conhecer. Tal sucede, por exemplo, em 1710-12, no Mosteiro de Bustelo quando se diz que “*alem de tudo o sobredito deixa o Mto. R. Pe. D. Abbe [...] hum tonel e hua pipa de vinho verde por ser grande conveniencia para a caza*”. Será que esta *grande conveniência* se resumia, apenas, ao consumo dos criados? Não poderemos encontrar nesta dádiva do Abade à comunidade um sinal que os religiosos penafidelenses apreciavam o vinho regional? Mais clara ainda é a indicação deixada pelos Estados de Refojos de Basto na qual, em 1629-31, se consumiu uma cuba grande de vinho “das vinhas da casa” e outra com 40 almudes “*de que bebe o Sancto Convento*”.

¹³⁰¹ DURÃES, Margarida – *Para uma análise sociológica dos monges negros da ordem de São Bento (XVI-XIX séculos)*. In “Cadernos do Noroeste, Série 3 – História, 20 (1-2). Braga: Instituto de Ciências Sociais da Universidade do Minho, p. 282.

¹³⁰² Idem ibidem, p. 282.

¹³⁰³ Idem ibidem, p. 281.

Situação paradigmática de apreciação do vinho verde na mesa monástica encontramos no Mosteiro de Carvoeiro onde, no triénio de 1809-11, encontramos uma clara distinção entre “*vinho verde bom*” – exclusivamente para consumo da comunidade religiosa – e aquilo que poderemos considerar vinho verde de “segunda” – cujo consumo era canalizado, antes de mais, para os moços e restante pessoal de apoio à lavoura. Em Tibães, o Mosteiro – sabemos-lo através da consulta dos *Livros de Gasto do Capítulo* no período relativo ao século XVII – fazia vir vinho de Ponte da Barca (41 pipas), Moreira do Lima (10 pipas), Ponte de Lima (9 pipas), Varziela (2 pipas), Travanca (2 pipas) – interrogamo-nos se, neste último caso, o vinho não teria como proveniência geográfica o Mosteiro local, também Beneditino, dando corpo aos princípios de solidariedade e de “*res publica*” monástica (espírito federativo e solidário de entreatajuda) definidos por Bento de Núrsia na sua “Regra”. Curioso verificar que o Mosteiro de Tibães apresenta uma preferência clara para o vinho da Ribeira Lima, num sinal claro que, já nesta época, as casas beneditinas tinham um conhecimento profundo das cambiantes regionais que o vinho verde possuía, num claro prenúncio da perspectiva sub-regional actualmente presente na Região Demarcada. Quem sabe se este tipo de conhecimento e percepção territorial não influenciou – e tantas vezes determinou – a aquisição e permuta de vinhos?

Curiosamente, encontramos no Mosteiro de Santo André de Rendufe o mesmo apreço pelo vinho verde que se verifica em Tibães. Os vinhos da Ribeira Lima também são preferidos pelos religiosos rendufenhos. Esta mesma ideia é sublinhada pela encomenda de uma pipa de vinho em Ponte da Barca, como regista o triénio de 1638-40. Ao mesmo tempo, este Mosteiro distingue muito bem qual o verde dos religiosos e o verde dos criados. Entre 1626 e 1646 encontramos referências contínuas à distribuição do vinho retirado das uveiras e latadas para os criados.

Estes relatórios trienais revelam também um escrúpulo bastante significativo no registo das quantidades de vinho produzidas (com preferência para o uso duma metrologia em que se destacam a pipa e o almude como unidades de referência) e na descrição do estado da pipa (aberta, por abrir e quantidade de líquido – muitas vezes aproximado: “*que deverá ter*”, “*que terá ... almudes*”). Este cuidado dos monges não nos deve surpreender, já que a Congregação Beneditina Portuguesa nomeava dois monges (conhecidos como “*Estadistas*”) que tinham como função redigir os relatórios e “fiscalizar” toda a actividade económica e, mesmo, espiritual do Mosteiro. Para além disso, o religioso que exercesse o cargo de Mordomo também detinha o poder fiscalizador sobre estes actos de administração económica do Mosteiro. Apesar de não

ser possível fazer grandes leituras quanto às quantidades efectivamente apuradas – dada a diferente metragem das pipas, as dissonâncias no apuramento das quantidades efectivas, para todos os triénios, em almudes, canadas, cabaços e outras unidades de medida – é, porém, reconfortante e compensador para futuros trabalhos de investigação compreender a grande diversidade local e regional de pesos e medidas, consistente com os trabalhos que, nesta área, a historiografia vem produzindo. Este “mosaico” só permite dar dimensão histórica e espessura identitária ao actual quadro sub-regional que a Região Demarcada do Vinho Verde apresenta. Com efeito, a História exerce, mais uma vez, a grande e importante função de enquadramento e interpretação de uma herança cultural fértil e significativa na definição de uma identidade vinícola.

6.3 As estruturas vinárias

Em seguida, frisamos as descrições – por vezes completas – das diversas estruturas de vinificação que os Mosteiros Minhotos tinham à sua disposição: começando pela adega, enquanto espaço primordial de produção de vinho, suas cubas, seus tonéis, suas pipas – bem como as oficinas de tanoaria que os Mosteiros tinham a funcionar no seu interior ou a compra destes instrumentos ao exterior. No que diz respeito ao fabrico de água ardente – produto precioso no quadro da produção vinária destes cenóbios e cuja utilidade no funcionamento de dependências como a Enfermaria e a Botica era essencial – encontramos, no Mosteiro de Pombeiro, nos meados do século XVIII (1758-60), a seguinte referência: *“fez-se um forno para fabricar aguas ardentes com toda a magnificência”*.

Em 1668-70, o Mosteiro de Alpendurada procede à renovação dos seus recipientes de armazenamento de vinho. Refere o texto que *“compraram-se tres pipas novas para o vinho maduro porque não as havia e se concertaram as mais cubas por todas estarem corruptas e perdidas de mau cheiro”*. Não há dúvida que o uso frequente dos vasilhames e as dificuldades associadas ao processo de limpeza foram constantes e a documentação faz-se eco destas realidades. O facto de os Mosteiros possuírem oficinas próprias e técnicos de tanoaria internos foi outro elemento essencial na qualificação das estruturas de vinificação e envasilhamento. Em 1629-31, o mosteiro de Miranda regista essa mesma realidade dizendo que *“na Adega hua pipa nova consertou hum tonel em que se lançarão seis leivas novas e duas duzias de arcos, consertou hua pipa em que se lançarão seis leivas novas e alguns arcos”*.

Por outro lado, os lagares também são, naturalmente, mencionados. Sobressai o domínio claríssimo dos lagares feitos em pedra, mas também é possível encontrar em 1653-55, no Mosteiro de Bustelo referência a “*um lagar novo de vinho de madeira, grande e bem feito*”. Longe de ser caso único na província beneditina portuguesa, encontramos mais referências a outro lagar de madeira no Mosteiro barcelense de Palme, onde fica dito que “*concertou-se o lagar de novo por se não fazer nelle vinho por estar a madeira podre*” (notícia de 1647-49). A referência deixa perceber que o lagar mantinha um uso continuado, facto que leva os beneditinos minhotos a apostar na sua manutenção. Na verdade, foi para nós surpreendente perceber a importância que este tipo de estruturas apresentava nesta altura.

No caso dos lagares de pedra os registos são mais abundantes e descritivos, sendo possível alcançar conclusões mais ambiciosas. Em 1800-02, no Mosteiro de Alpendurada, o lagar é mudado para “*a loja que fica por baixo da sacristia*”. Esta mudança topográfica teve na sua origem, certamente, questões de temperatura e humidade, sendo ainda hoje possível perceber que o espaço que é referido neste trecho documental – hoje ocupado por uma sala de eventos do renovado convento – apresenta uma temperatura menos elevada que a anterior adega, situada numa ala mais exposta e menos climatizada. Ainda sobre esta mudança diz-se que “*se fez outro [lagar] novo de pedras inteiriças que leva cinco para seis pipas e ambas ficam bem acabadas*”.

Outro cuidado essencial dos religiosos é a manutenção dos vinhedos, constantemente beneficiados e ampliados com vista à sua maior rentabilidade e durabilidade. Tantas referências idênticas a estes processos poderão ser encontradas nos textos estadísticos. Notas como a de 1659-61 – do Mosteiro de Alpendurada – a indicar que “*reformaram-se as latadas de madeira nova. Puseram-se muitas vides e carvalhos*” são encontradas em grande quantidade.

O custo do trabalho associado à manutenção dos vinhedos é outra das informações preciosas que sobressaem da análise destes inquéritos. Apesar do número de homens que trabalhavam nestes processos agrícolas não ser mencionado, as despesas são criteriosamente definidas nas listagens dos “Estados”. Refira-se como exemplo a nota de 1725-27 do Mosteiro de Alpendurada, onde é dito que “*deu para os galegos que taparam a vinha nova e varias obras mais que se fizeram na cerca seis mil seis centos e noventa réis*”. Além do trabalho manual, os Mosteiros também beneficiavam da força de tracção animal para maximizarem os lucros da colheita e pouparem nos custos com pessoal. Por isso mesmo, em Alpendurada, no triénio de 1780-82 fica registado que “*fica uma junta de bois na vinha (para o trabalho da vinha)*”. Já no Mosteiro de Moreira da Maia, no princípio do século XIX (1807-1809) gastaram-se 35.000 réis com

a “*côngrua dos colhedores*” dos frutos da vindima. Infelizmente quer um, quer outro registo não nos deixam nota da extensão de vinhedo ou do número de homens envolvidos na operação. A prosa descritiva dos “*Estados*” reflecte, igualmente, a situação dos alambiques e o investimento no fabrico da aguardente, produto de grande utilidade na vida quotidiana do Mosteiro, prestador de cuidados de saúde, hospitalário por excelência, além de produzir este líquido para uso da comunidade e intuítos de comercialização. Por outro lado, havia Mosteiros que aproveitavam ao máximo todas as estruturas que tinham à sua disposição, reutilizando alambiques de azeite para a produção de aguardentes, com substancial aproveitamento das alfaías existentes – caso de Refojos de Basto onde, em 1743-45, “*comprou-se um alambique que se pos no engenho do azeite para destilar água ardente*”.

6.4 Os monges e o comércio vinícola

Quanto às ligações dos Mosteiros com a realidade envolvente – essencialmente estruturadas em relações de permuta e, até, numa vertente económica que consubstancia prática comercial, poderemos avançar que a documentação reforça que o intercâmbio de vinho entre as diversas casas monásticas, contribuiu para a definição de um sistema proto-comercial, num quadro eminentemente regional.

Um aspecto que nos parece também muito importante sublinhar é o princípio de solidariedade e cooperação mútua que existia entre as casas monásticas beneditinas e agostinhas no sentido da obtenção de vinho e outros proventos da actividade vitícola. Como casos mais proeminentes, destacamos a Abadia de Tibães, cabeça da Ordem Beneditina em Portugal, que se abasteceu de vinho nas “irmãs” abadias de Rendufe, Travanca e Refojos de Basto. Já o Mosteiro de Moreira da Maia, casa pertencente à Congregação dos Cónegos Regrantes de Santa Cruz de Coimbra (ou crúzios), obteve vinho nos seus colegas mosteiros de Landim e Vilarinho. Apesar de haver uma preferência para a escolha de casas religiosas pertencentes à mesma Congregação, é importante frisar que estas transacções se fizeram à custa de investimento monetário – e não graciosamente, como se poderia pensar num primeiro momento. A título de exemplo, o Estado do Mosteiro de Alpendurada relativo ao triénio de 1626-28 regista que houve “*cousas que se foram vender ao Porto*”. Estamos, naturalmente, perante a afirmação daquele que era o mercado preferencial para a venda das “*cousas*” que os Mosteiros Beneditinos do Entre Douro e Minho produziam. O vinho verde foi uma dessas “*cousas*” e, na cidade do Porto, cabeça de um vasto “*hinterland*” agrícola que

abrangia todo o norte do Reino, o vinho verde dos Mosteiros passou a ser apreciado por uma gama mais vasta de consumidores.

Também verificamos que, em maior ou menor escala, os mosteiros beneditinos se abasteciam de vinho maduro, para consumo dos religiosos, na Região do Douro. Para que estes vinhos chegassem em condições aceitáveis aos Mosteiros, estas instituições fretavam barcos e pagavam a carreiros que se encarregavam de fazer chegar o vinho até à mesa monástica. Concluimos que era proveniente de localidades como Provesende, freguesia do concelho de Sabrosa – que era couto da Sé de Braga desde a Idade Média, condição que manterá até 1834. No século XVIII esta localidade promove “o desenvolvimento económico da cultura vinícola [...] com a fixação de famílias aristocratas no núcleo”¹³⁰⁴. Repare-se que, em 1758, o pároco da freguesia, Francisco Xavier Teixeira de Magalhães regista, na memória paroquial que o vinho era o fruto mais abundante da região – com destaque para o branco – que o sacerdote classifica de “doce, claro, activo e generoso”¹³⁰⁵. Havia também vinho proveniente da freguesia de Sabrosa (que abastecia Pombeiro), sendo de notar que Vilarinho de São Romão, pertencente ao mesmo concelho, dominada pelos padres lóios da cidade do Porto, era outro importante centro de produção vinícola no século XVIII¹³⁰⁶. Ainda dentro dos centros produtivos, seguem-se Penaguião e Riba Douro (que abastecia o Mosteiro de Travanca); *Vinho da Pala* (vale da Corça, margens do Tua – que fornecia o Mosteiro de Alpendurada – note-se que esta estirpe de vinho ainda hoje se produz e com grande sucesso comercial); Barrô (caso de Paço de Sousa) e Régua (para Arnoia) entre outras proveniências¹³⁰⁷. Com maior ou menor custo – em função dos anos agrícolas, das condições de mercado e do próprio custo do transporte – o vinho chegava até às refeições dos monges que, segundo a regra beneditina, não deveriam beber mais de um quarto de vinho (terçado com água) por dia.

O envolvimento do Clero no negócio do vinho é um elemento que deve ser assinalado. A secular condenação da usura, muito advogada por autores como São Tomás de Aquino e os demais representantes da “*Patrística*”, é afirmada pela totalidade das Constituições Sinodais portuguesas da época moderna (22), sendo que é o pecado a que dedicam maior número de páginas¹³⁰⁸. As *Constituições Sinodais do Bispado do*

¹³⁰⁴ BARROS, Márcia Alexandra Santos – *O valor patrimonial de Celeirós, Provesende e Vilarinho de São Romão (Sabrosa)*. Porto: Dissertação de Mestrado em História da Arte em Portugal apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2007, p. 59.

¹³⁰⁵ Idem *ibidem*, p. 60.

¹³⁰⁶ Idem *ibidem*, p. 67.

¹³⁰⁷ Triénios em que são referidas estas proveniências: *Vinho da Pala* (1644-46), Barrô (1626-28), Provesende (1629-31), Ribadouro (1626-28) e Régua (1644-46).

¹³⁰⁸ SAMPAIO, Manuel dos Anjos Lopes – *O pecado nas constituições sinodais da Época Moderna*. Porto: Dissertação de Mestrado em História da Cultura apresentada à Faculdade de Letras da

Porto, de 1690, afirmam que “*é a usura um inonesto, doloso e injusto lucro, iníqua e inumana negociação, roubo e latrocínio manifesto, injusta eversão e destruição de bens alheios, que redundam em grande dano da república e prejudica não somente ao bem espiritual da alma, mas também ao temporal do comércio humano*”¹³⁰⁹. Esta imagem canónica acaba, no entanto, por se esbater nestes séculos de Antigo Regime, em que a Igreja – através das Ordens Religiosas – percebe o potencial de uma economia agrícola virada para o usufruto da mais-valia. Com efeito, os livros de manifesto do subsídio literário registam diversos párocos como manifestantes de pipas, demonstrando bem a importância dos passais paroquiais para a activação da economia vínica regional. De acordo com Jorge Araújo – que estudou o comércio de vinho em Ponte de Lima entre 1680 e 1720 através dos livros de vereação – os membros do clero foram, mesmo, o grupo sócio-económico mais representativo envolvido na venda de vinhos. Neste estudo são registados 40 padres e 6 abades, cujas prerrogativas certamente abriram o caminho do exercício comercial. Segundo o autor do texto “*todos eles eram produtores de vinho e apresentavam as suas pipas para vender em suas casas, não sendo despreciando o facto de grande parte das adegas lhes pertencerem*”¹³¹⁰. Este estudo possibilita, portanto, o conhecimento de alguns dados que se revestem de grande interesse numa confirmação directa do que nesta dissertação temos vindo a abordar:

- a presença de numerosos clérigos (tanto regulares, como seculares) na actividade vinícola, tanto na produção, como na comercialização – dando tradução ao desígnio de natureza divinizante de fabrico do vinho
- o exercício de actividade de venda de vinhos nas próprias casas – privilégio devido, sobretudo na cidade do Porto, aos produtores de “vinhos de cutelo”
- o domínio das estruturas de vinificação, devidamente preparadas e qualificadas, que constituía uma grande vantagem sobre os demais senhorios laicos

Estamos convictos que as referências que encontramos, nos vários mosteiros, à venda de vinho verde (e ao pecúlio financeiro daí decorrente) mostram que este sistema – como lhe chamamos – proto-comercial, teve como grande finalidade a colocação dos excedentes da produção essencialmente destinada ao consumo da casa, no cumprimento de uma das maiores preocupações da Regra Beneditina: o fomento da independência e

Universidade do Porto, 1997, p. 110. Também disponível em [URL: <http://repositorio-aberto.up.pt/handle/10216/13029>], consultado em 20 de Maio de 2011.

¹³⁰⁹ SOUSA, D. João de – *Constituições Sinodais do Bispado do Porto* (1687). Coimbra: Imprensa de Bernardo dos Santos, 1690, p. 514.

¹³¹⁰ ARAÚJO, Jorge – *O comércio de vinhos em Ponte de Lima (1680-1720)*. In “Vinho Verde: História, Economia, Sociedade e Património” – actas do Congresso Internacional. Porto: APHVIN/GEHVID e Confraria do Vinho Verde, 2010, p. 228.

da capacidade auto-gestionária de cada mosteiro. Neste sentido, o uso dos próprios mosteiros como local de venda e plataforma comercial foi uma realidade, já que as populações viviam em harmonia com os religiosos e a eles recorriam com frequência para cuidarem do corpo – usando os fármacos da botica, recorrendo aos cuidados da enfermaria monástica – e da alma. Esta proximidade e envolvimento junto das populações poderá bem ter sido determinante na criação de trocas comerciais e na formação de uma economia produtora.

Curioso também referir que o mesmo esforço e investimento foram feitos por muitos Mosteiros para obterem vinho verde de qualidade, normalmente recolhido na região da Ribeira Lima, como já vimos. Também o Mosteiro de Palme se envolve, nos triénios de 1632-34, 1650-52 e 1653-55 na encomenda de 2 pipas de vinho de Ponte de Lima para consumo exclusivo dos religiosos. Já São Bento da Vitória, sendo um mosteiro urbano e sem uma produção (que se registe nestes “Estados”) na sua cerca, trazia o vinho da sua paróquia anexa de Santa Cristina do Couto, Santo Tirso, onde possuíam os direitos sobre as vinhas da paróquia e uma quinta com exploração de um rendeiro.

As quantias que apuramos da venda de vinho ao exterior não mostram uma predisposição estratégica clara para o negócio em larga escala e o lucro. De qualquer forma, a intermediação da figura dos rendeiros e a referência a vendeiros de vinho associados aos Mosteiros, demonstram com limpidez que havia uma vontade de posicionar os excedentes de vinho nas feiras e mercados próximos. O caso de Palme é, nesta matéria, exemplar registando o triénio de 1647-49 que o arrendamento do vinho da igreja paroquial de Santa Marinha de Forjães, no ano de 1649, rendeu 20 000 réis ao Mosteiro de Palme. Entretanto, em 1635-37, a vendeira de Fão consegue vender 926 réis de vinho produzido em Terras do Mosteiro. A situação estratégica de Palme no vale do Cávado e no cruzamento de importantes vias de comunicação (quer fluviais, quer terrestres) para Barcelos, Braga e Viana do Castelo, foi certamente positiva para a criação desta dinâmica comercial. Estratégia notável, sem qualquer dúvida e que revela um grande senso pragmático da parte desta casa beneditina em particular.

Também em Refojos de Basto houve uma preocupação clara de colocação do vinho junto dos seus consumidores. A localização da adega bem perto do recinto da feira – que se realizava no *Rossio* do Mosteiro – evidencia bem a proximidade entre a produção e o consumo, com resultados proveitosos. Isto mesmo fica comprovado no triénio de 1773-75 quando *“fez-se uma casa para recolher a renda desta freguesia excelente a cancela do seco na entrada da feira que consta de uma grande adega para o vinho”*, sendo significativamente reforçada em 1788-90 em que *“fizeram-se estes de*

novo com uma lagarice no meio com facilidade de os carros se despejarem nos mesmos lagares: um deles anda em doze pipas e o outro de dez para cima e a lagarice há de passar de cinco, e dentro na adega se fez a dorna em que se recebem as tres bicas, tudo de pedra grande e bem acabada". Poderá o leitor imaginar, pelos sucessivos investimentos – e pela própria cronologia, num “século do vinho” – que não se trataria de uma tão grande estrutura apenas para consumo doméstico.

Apesar de todos os esforços desenvolvidos por estes cenóbios, a qualidade do vinho produzido então não era comparável ao que hoje bebemos. Para além das técnicas de fabrico não serem as mesmas (não existiam cubas de inox, mas sim de madeira, tantas vezes sujeitas a desenvolverem agentes que, se não controlados, deterioravam o vinho), os processos de conservação, envasilhamento e engarrafamento, não obedeciam a processos mecânicos e ao fabrico industrial para o mercado, mas sim, antes de tudo o mais, para suprir necessidades internas e, em seguida, criar mais-valias para as comunidades, tanto no plano material, como no plano da contemplação e adoração a Deus, facto que não nos parece nada despiciendo. Não nos admiremos por isso que certos estados falem – como o do Mosteiro de Arnoia em 1755-57 – em “*vinho verde limpo*” (referência que mostra bem um triénio de excepcional produção qualitativa, que mereceu nota distinta face aos restantes, tal como a nota encontrada em 1758-60, que fala em vinho verde “*capaz e são*”). Os monges do Entre Douro e Minho, através da promoção da viticultura, transformaram esta região numa bela horta, como escreveu o vimaranense Mestre António, num magnífico jardim divino que encantou memorialistas como o Padre Manoel Pereira de Novais e viajantes que, ao permanecerem nestas paragens, se deixaram encantar por uma região sempre adolescente, alegre e emotiva, em que até a “verdura” do vinho demonstra bem um carácter festivo, sempre acompanhado de uma intensa e profunda religiosidade. Como se pode depreender da leitura destas páginas, as casas religiosas minhotas – mormente as beneditinas – deram um contributo decisivo para a formação desta identidade entre douro-minhota em que o vinho e a riqueza do solo são elementos preponderantes.

Um dos aspectos mais centrais para o nosso trabalho era a aferição das quantidades de produção, sua variação e a localização geográfica das áreas de vinhedo. Concluímos que, olhando para a adega dos vários mosteiros e para o número de pipas nela depositadas, a segunda metade do século XVIII é um período de boa produção, no plano quantitativo, (que acompanha a já referida campanha de plantio de vides dinamizada pelo *Capítulo Geral da Ordem Beneditina*) com um reforço claro relativamente aos dados da primeira metade. Assim sendo, na segunda metade, os

mosteiros que apresentam contabilidade de vinho em pipas, apresentam uma média de 12 pipas, enquanto na primeira metade (os dados que temos são apenas para o segundo quartel) apresenta uma produção média de 8,5 pipas¹³¹¹. Quanto ao triénio de maior produtividade vinícola nas adegas, refira-se que 1815-17 regista uma média global de 15,4 pipas, acompanhando a tendência de grande produção que as primeiras décadas do século XIX manifestam.

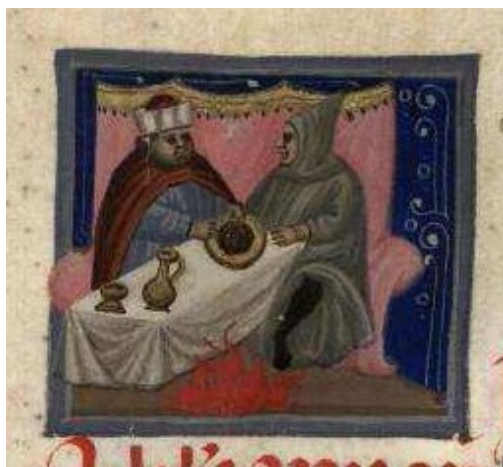
Apesar dos “*Estados*” se preocuparem, sobretudo, com a definição dos quantitativos finais e do usufruto que daí adviria para a comunidade, é possível compreender quais as áreas geográficas onde o vinho verde monástico proliferava. Rapidamente percebemos que as terras foreiras e as dizimarias das várias igrejas paroquiais em que os mosteiros tinham direitos de apresentação e padroado – ou seja, nomeação do pároco e gestão material da paróquia – eram os principais centros dos vinhedos mais frutíferos para cada uma das casas monásticas. O domínio directo do Mosteiro – ou seja, o perímetro da sua cerca e as terras dos passais, próximas daquela primeira área administrativa – foi sempre uma área de produção irregular e, portanto, com a qual os religiosos não poderiam contar tanto. Já as terras sujeitas ao pagamento de foros pelos caseiros, estavam obrigadas ao pagamento desta prestação senhorial fixa que os obrigava a velar por uma boa colheita e pelo pagamento ao Mosteiro do chamado domínio útil, ou usufruto da terra. Também encontramos bons indicadores sobre os mecanismos de formação de preços para o vinho – sobretudo nos Mosteiros de Cete e Moreira da Maia – e a forma como estes eram fixados.

Concluimos esta dissertação com uma certeza: à sombra protectora dos mosteiros minhotos, as vinhas cresceram e desenvolveram-se. Os monges viram o vinho como um verdadeiro dom divino, uma dádiva sagrada e um elemento com forte pendor ritualístico no quadro da sua religião e costumes. Os Mosteiros – até pela sua vocação de serviço comunitário e assistencial – foram os grandes promotores do crescimento do vinho verde em toda a Província Minhota, dado o seu papel preponderante no quadro fundiário da província. Através do seu cuidadoso e fervoroso labor, o *vinho de Deus* tornou-se *vinho dos Homens*, galgando as fronteiras das cidadelas monásticas.

Heródoto de Halicarnasso costumava dizer que a civilização egípcia foi “*um dom do Nilo*”. Não estaremos muito longe da verdade se dissermos que o vinho verde é credor de todo o esforço dos homens que, à sombra dos Mosteiros, sofreram e suaram no seu esforçado labor para que o vinho seja hoje uma “marca” única no Mundo.

¹³¹¹ Desta contabilidade temos que exceptuar os mosteiros de Miranda, Pombeiro, Refojos de Basto e Travanca (cuja contabilidade de vinho entre 1728-1820 é feita em almudes).

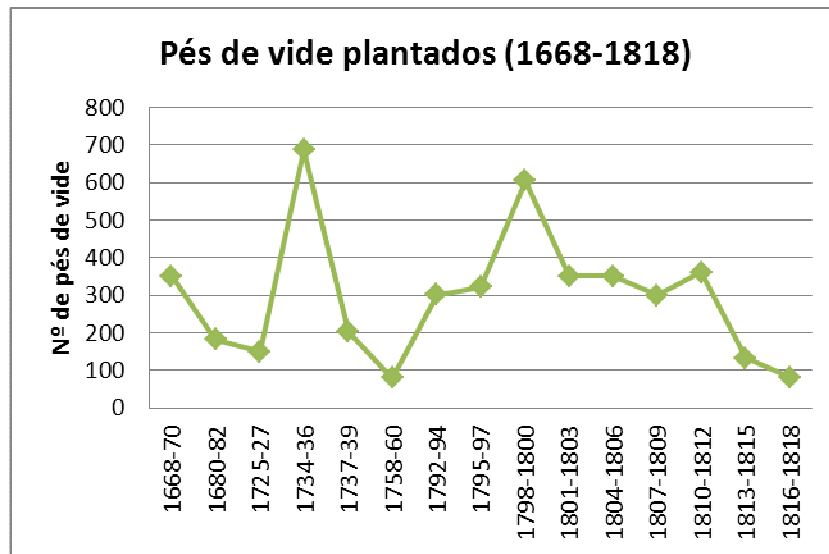
ANEXOS



Fonte: ANTT – Missal do Mosteiro de Lorvão (séc. XV)

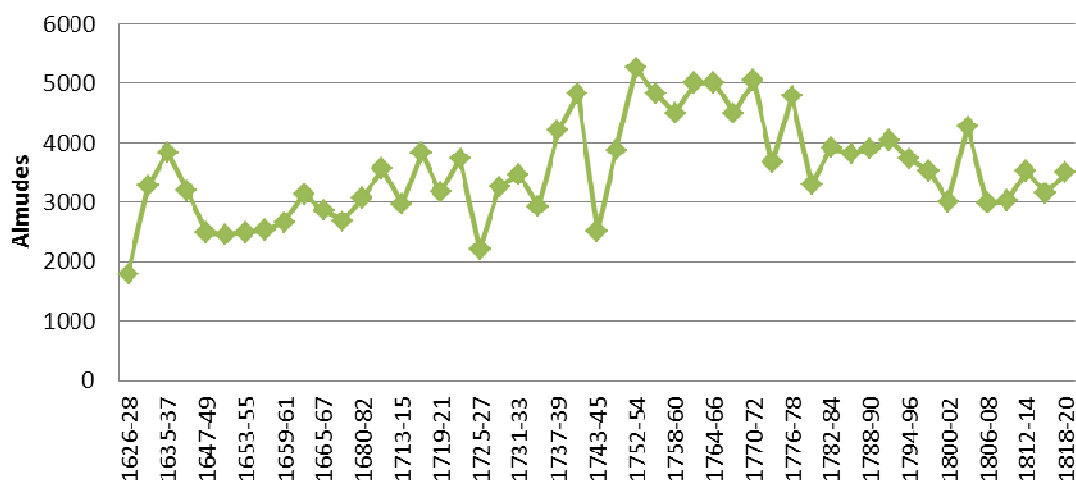
NOTA: O critério de apresentação dos anexos resulta no aparecimento do gráfico em primeiro lugar, seguido da tabela que lhe dá origem.

Mosteiro de Santo Tirso



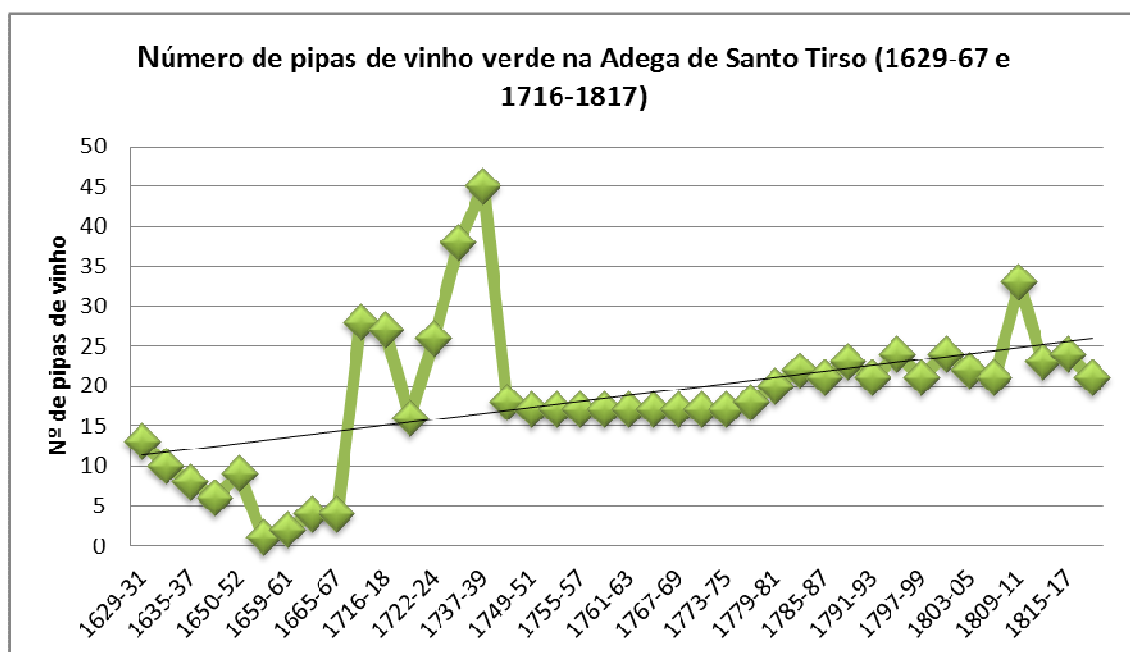
Triénio	Nº de Vides
1668-70	350
1680-82	181
1725-27	150
1734-36	687
1737-39	202
1758-60	80
1792-94	302
1795-97	322
1798-1800	605
1801-1803	350
1804-1806	350
1807-1809	300
1810-1812	360
1813-1815	132
1816-1818	82

PRODUÇÃO DE VINHO NO DOMÍNIO DIRECTO DO MOSTEIRO DE SANTO TIRSO



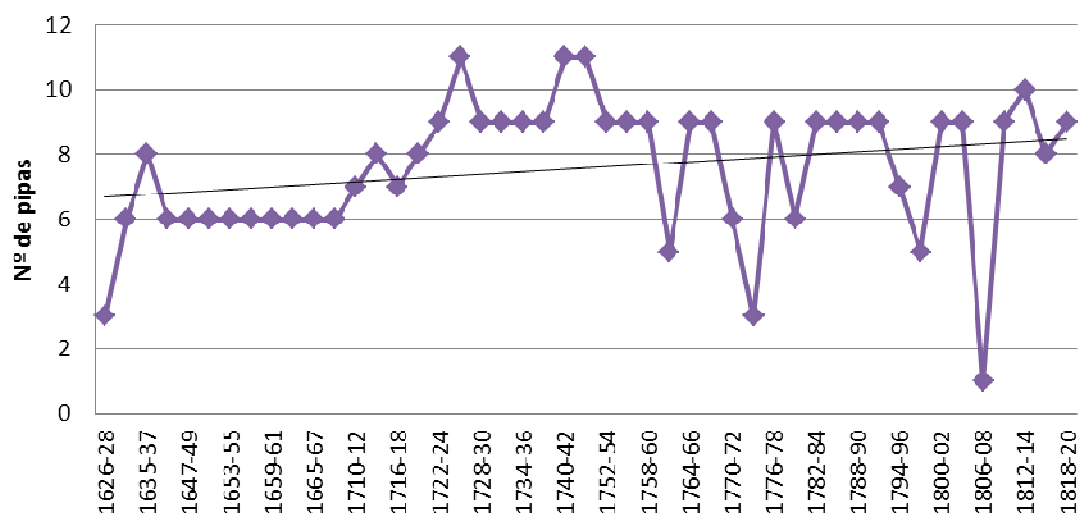
Estado (Triénio)	Vinho da Casa (almudes)
1626-28	1794
1629-31	3270
1635-37	3840
1644-46	3202,5
1647-49	2487
1650-52	2457,5
1653-55	2500
1656-58	2532
1659-61	2662
1662-64	3136
1665-67	2860
1668-70	2679
1680-82	3070
1710-12	3561
1713-15	2962
1716-18	3830
1719-21	3167
1722-24	3732
1725-27	2203
1728-30	3256
1731-33	3471
1734-36	2926
1737-39	4195
1740-42	4818
1743-45	2512
1749-51	3880
1752-54	5249
1755-57	4829
1758-60	4489
1761-63	5008
1764-66	5009
1767-69	4489
1770-72	5049
1773-75	3664
1776-78	4783

1779-81	3297
1782-84	3905
1785-87	3817
1788-90	3887
1791-93	4045
1794-96	3727
1797-99	3525
1800-02	2997
1803-05	4269
1806-08	2977
1809-11	3020
1812-14	3517
1815-17	3161
1818-20	3497
média	3534,959184



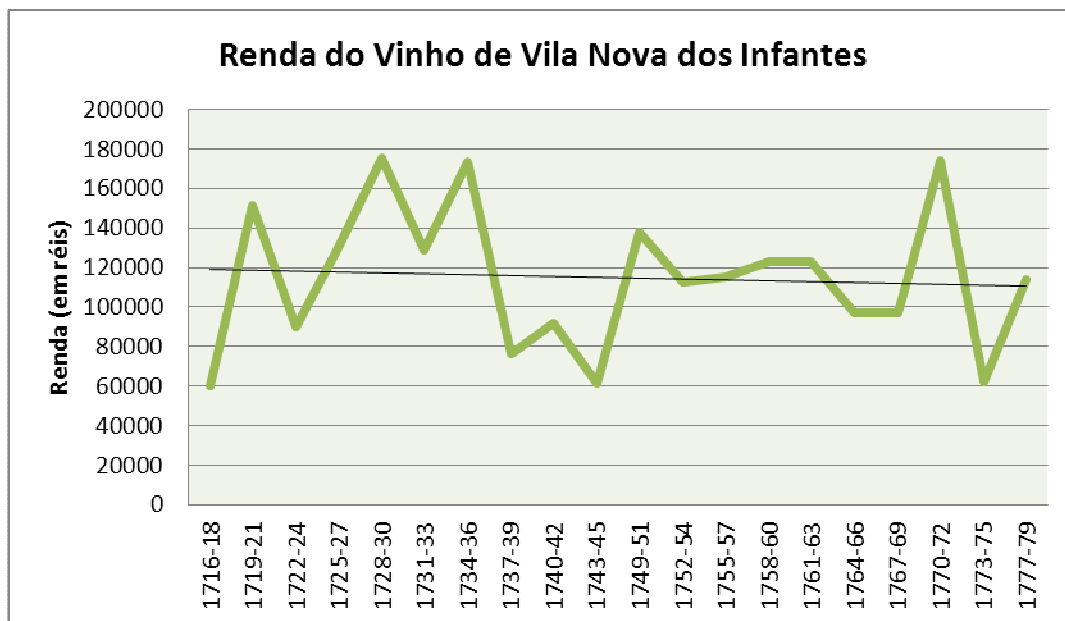
Triênio	Almudes	Equivalente em nº de Pipas (de 20 almudes)
1629-31	120 al	6
1713-15	220 al	11
1716-18	220 al	11
1722-24	220 al	11
1728-30	370 al	18,5
1737-39	280 al	14

Pipas de vinho maduro na adega de Santo Tirso (1626-1820)



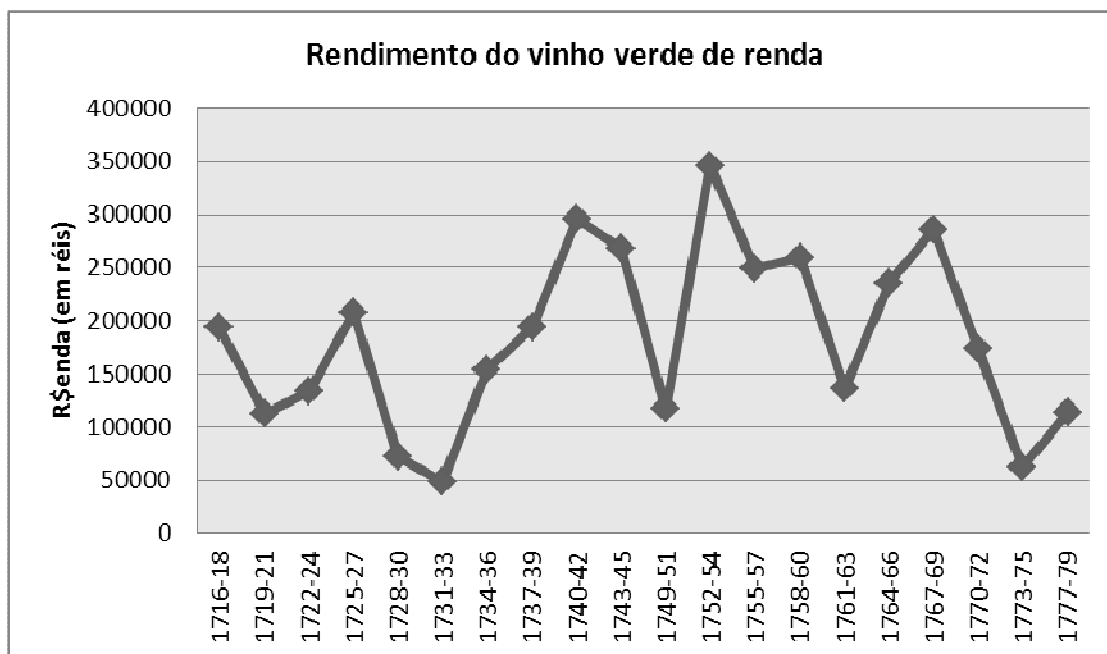
Estado (Triénio)	Vinho Maduro
1626-28	3
1632-34	6
1635-37	8
1644-46	6
1647-49	6
1650-52	6
1653-55	6
1656-58	6
1659-61	6
1662-64	6
1665-67	6
1668-70	6
1710-12	7
1713-15	8
1716-18	7
1719-21	8
1722-24	9
1725-27	11
1728-30	9
1731-33	9
1734-36	9
1737-39	9
1740-42	11
1749-51	11
1752-54	9
1755-57	9
1758-60	9
1761-63	5
1764-66	9
1767-69	9
1770-72	6
1773-75	3
1776-78	9
1779-81	6
1782-84	9
1785-87	9

1788-90	9
1791-93	9
1794-96	7
1797-99	5
1800-02	9
1803-05	9
1806-08	1
1809-11	9
1812-14	10
1815-17	8
1818-20	9
média	7,574468085



TRIÊNIO	RENDA (em réis)
1716-18	60200
1719-21	151200
1722-24	89820
1725-27	130020
1728-30	175700
1731-33	129000
1734-36	173580
1737-39	76300
1740-42	92070
1743-45	61380
1749-51	138105
1752-54	112530
1755-57	115087
1758-60	122760
1761-63	122760

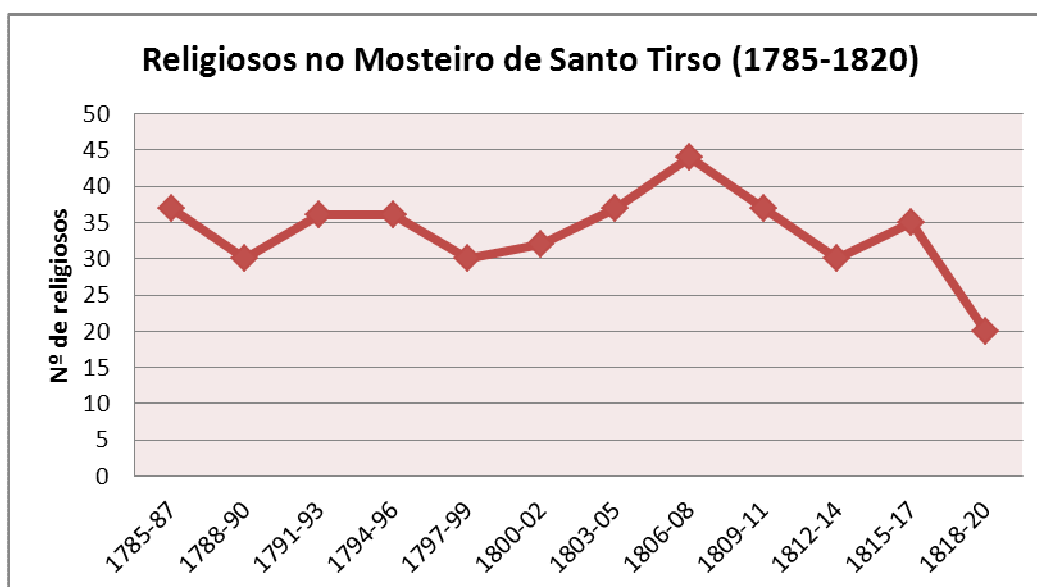
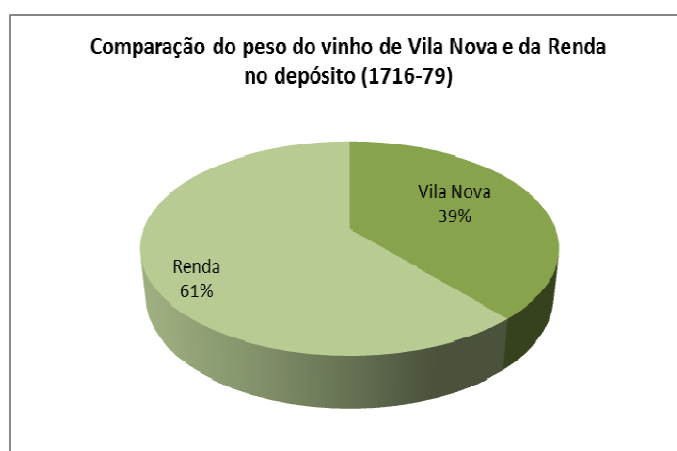
1764-66	97185
1767-69	97185
1770-72	174115
1773-75	62320
1777-79	113796
SOMA	2295113



TRIÊNIO	RENTA (em réis)
1716-18	194240
1719-21	112800
1722-24	133700
1725-27	208010
1728-30	72500
1731-33	48533
1734-36	154185
1737-39	193780
1740-42	295810
1743-45	268067
1749-51	117855
1752-54	346145
1755-57	249820
1758-60	259729
1761-63	136010
1764-66	234800
1767-69	285395

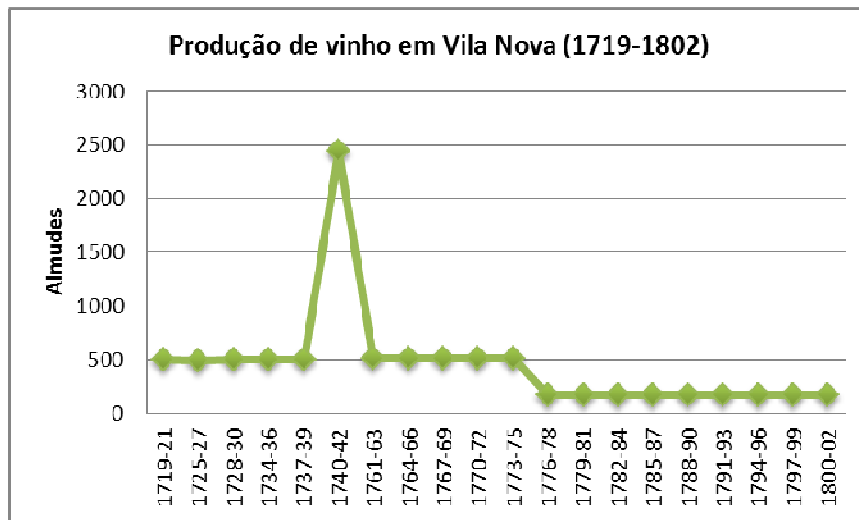
1770-72	174115
1773-75	62320
1777-79	113796
SOMA	3661610

LOCALIDADE	Total (em réis)
Vila Nova	2295113
Renda	3661610
TOTAL	5956723

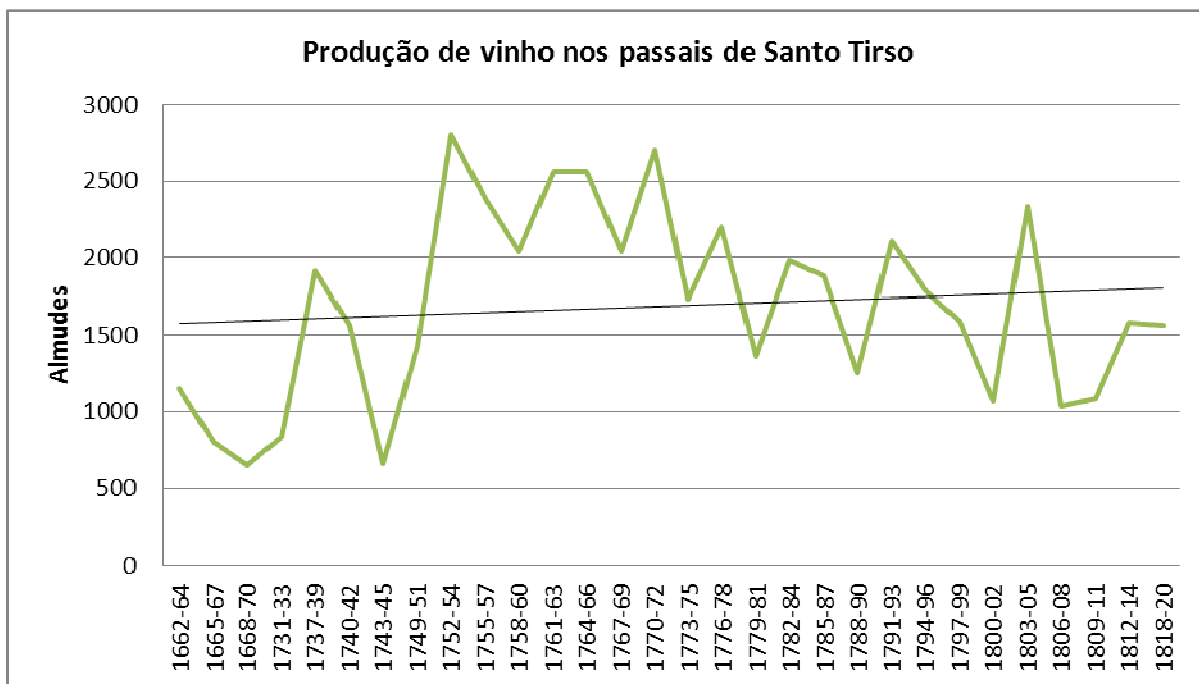


Triênio	Nº de Religiosos
1785-87	37

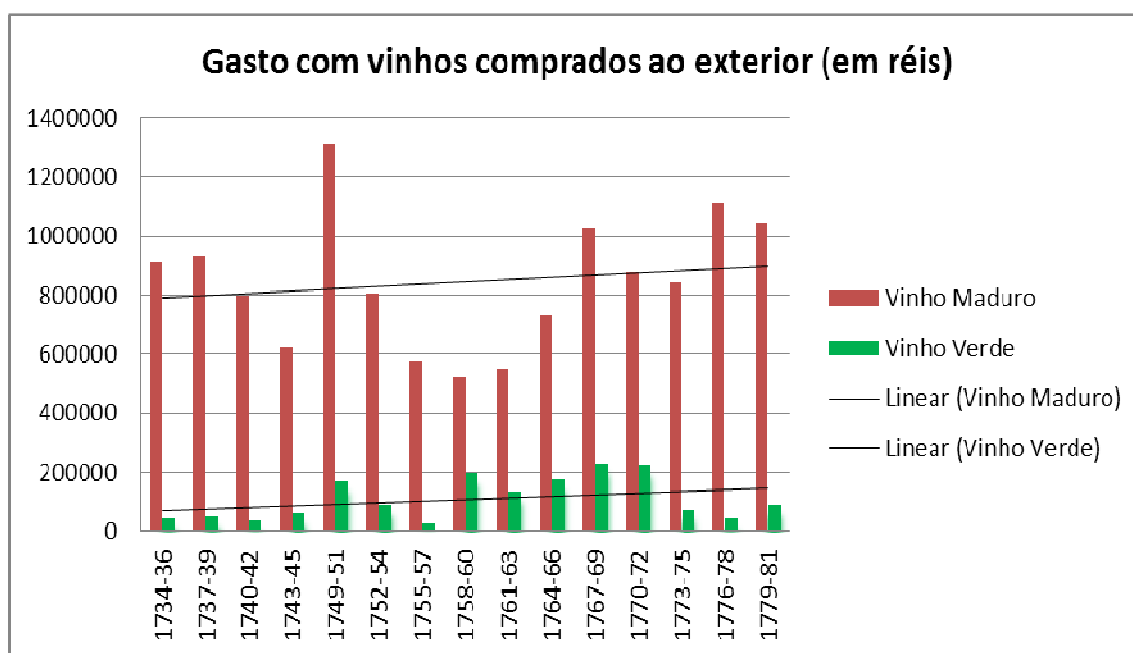
1788-90	30
1791-93	36
1794-96	36
1797-99	30
1800-02	32
1803-05	37
1806-08	44
1809-11	37
1812-14	30
1815-17	35
1818-20	20
média	33,66666667



Triénio	Almudes
1719-21	499,5
1725-27	487,5
1728-30	499,5
1734-36	499,5
1737-39	499,5
1740-42	2448
1761-63	511,5
1764-66	511,5
1767-69	511
1770-72	513,5
1773-75	511
1776-78	170
1779-81	170
1782-84	170,5
1785-87	170,5
1788-90	170,5
1791-93	170,5
1794-96	170,5
1797-99	170,5
1800-02	170,5
média	451,275

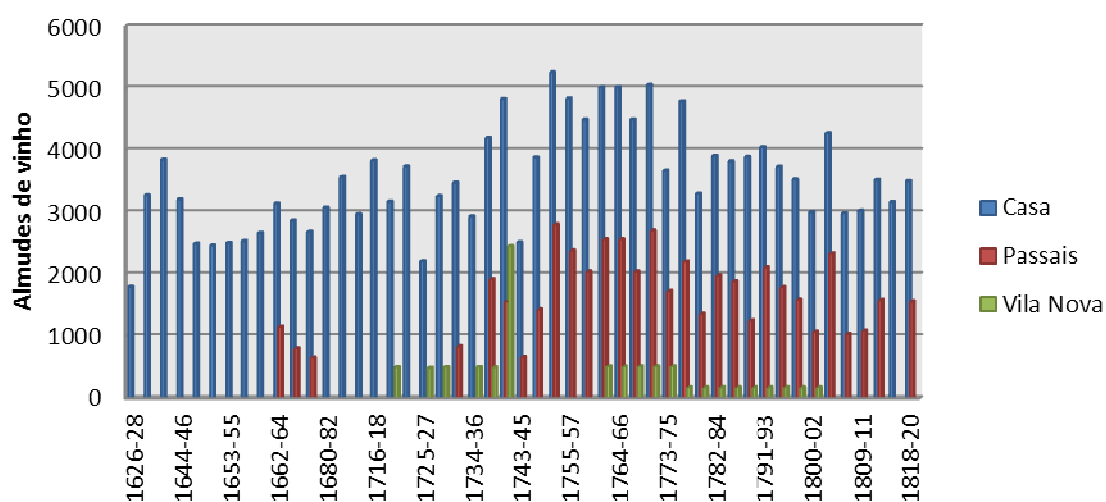


Triénio	Almudes
1662-64	1150
1665-67	800
1668-70	650
1731-33	834
1737-39	1917
1740-42	1560
1743-45	660
1749-51	1431
1752-54	2800
1755-57	2380
1758-60	2040
1761-63	2560
1764-66	2560
1767-69	2040
1770-72	2700
1773-75	1727
1776-78	2200
1779-81	1360
1782-84	1978
1785-87	1880
1788-90	1250
1791-93	2108
1794-96	1790
1797-99	1588
1800-02	1070
1803-05	2332
1806-08	1035
1809-11	1083
1812-14	1580
1818-20	1560
média	1687,433



Triénio	Vinho Maduro	Vinho Verde
1734-36	913987	43490
1737-39	929680	48180
1740-42	799322	33340
1743-45	622455	58440
1749-51	1311800	167755
1752-54	806628	88595
1755-57	576675	23400
1758-60	521070	194800
1761-63	549467,5	132150
1764-66	730575	171010
1767-69	1027087	228127
1770-72	877892	220725
1773-75	843286	71310
1776-78	1111460	40520
1779-81	1042192	88200
médias	844238,4333	107336,1333

Produção de vinho no Mosteiro de Santo Tirso (1626-1820)



Estado (Triénio)	Casa	Passais	Vila Nova
1626-28	1794		
1629-31	3270		
1635-37	3840		
1644-46	3202,5		
1647-49	2487		
1650-52	2457,5		
1653-55	2500		
1656-58	2532		
1659-61	2662		
1662-64	3136	1150	
1665-67	2860	800	
1668-70	2679	650	
1680-82	3070		
1710-12	3561		
1713-15	2962		
1716-18	3830		
1719-21	3167		499,5
1722-24	3732		
1725-27	2203		487,5
1728-30	3256		499,5
1731-33	3471	834	
1734-36	2926		499,5
1737-39	4195	1917	499,5
1740-42	4818	1560	2448
1743-45	2512	660	
1749-51	3880	1431	
1752-54	5249	2800	
1755-57	4829	2380	
1758-60	4489	2040	
1761-63	5008	2560	511,5

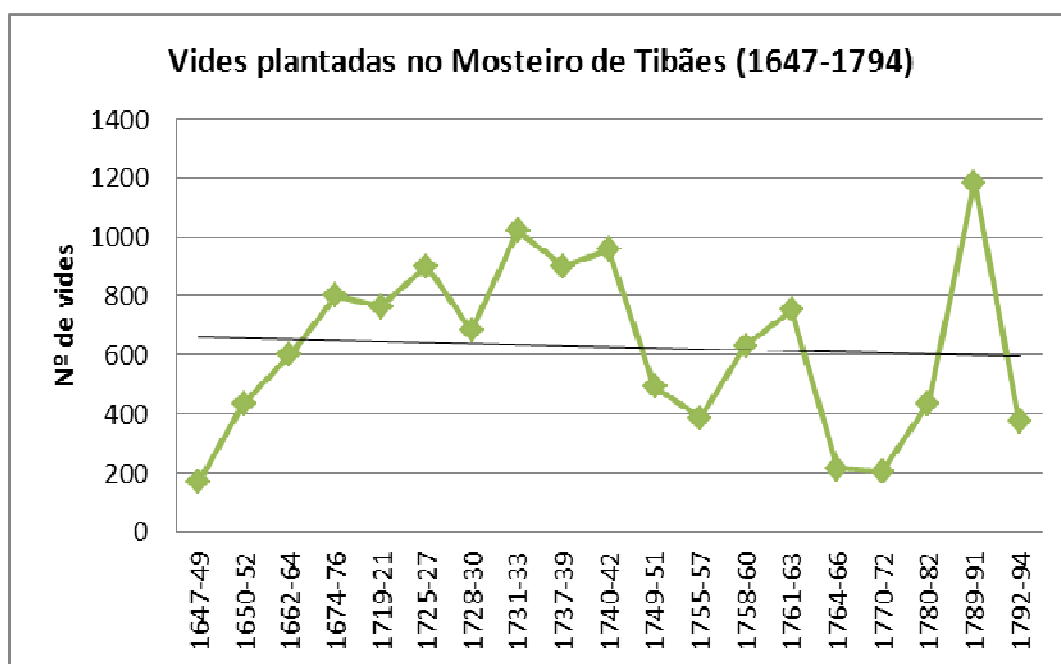
1764-66	5009	2560	511,5
1767-69	4489	2040	511
1770-72	5049	2700	513,5
1773-75	3664	1727	511
1776-78	4783	2200	170
1779-81	3297	1360	170
1782-84	3905	1978	170,5
1785-87	3817	1880	170,5
1788-90	3887	1250	170,5
1791-93	4045	2108	170,5
1794-96	3727	1790	170,5
1797-99	3525	1588	170,5
1800-02	2997	1070	170,5
1803-05	4269	2332	
1806-08	2977	1035	
1809-11	3020	1083	
1812-14	3517	1580	
1815-17	3161		
1818-20	3497	1560	
médias	3535	1687,433	451,275

Lista de Abades¹³¹² do Mosteiro de Santo Tirso (1629–1820)

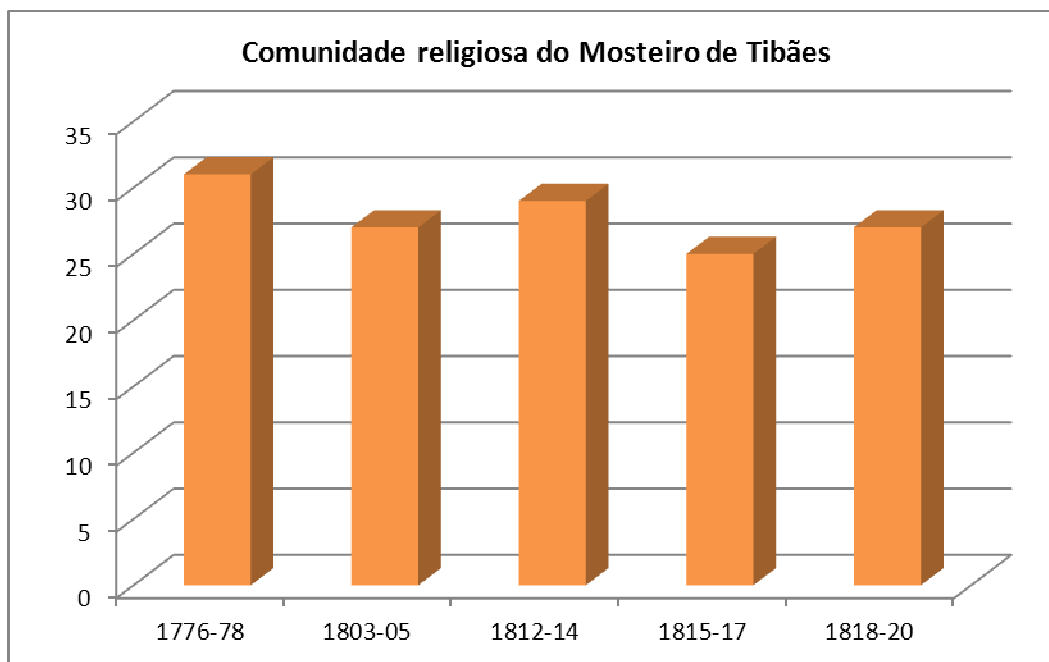
Período	Dom Abade
1629-31	Padre Frei Plácido dos Anjos
1635-37	Padre Frei Bento da Esperança
1644-46	Padre Frei Manoel dos Reis
1647-49	Padre Frei Bento da Madre de Deus
1650-52	Padre Frei António Carneiro
1653-55	Padre Frei Mateus da Assunção
1656-58	Padre Frei Anselmo Alvo
1659-61	Padre Frei Mestre Doutor Luís de Moura
1662-64	Padre Frei Pregador Geral Bento da Glória
1665-67	Padre Frei Dâmaso da Silva
1668-70	Padre Frei Cristóvão de Azeredo
1680-82	Padre Frei Pregador Luís Baptista
1710-12	Padre Frei Doutor António de São Bento
1713-15	Padre Pregador (Jubilado) Frei Pedro dos Mártires
1716-18	Doutor Frei José da Cruz (Jubilado na Sagrada Teologia)
1719-21	Padre Pregador Frei Roque da Conceição
1722-24	Padre Pregador Frei Paulo da Assunção
1725-27	Padre Doutor Frei Manoel da Trindade
1728-30	Padre Pregador Frei Manoel da Assunção
1731-33	Padre Pregador (Jubilado) Frei Virgílio da Ascensão
1734-36	Padre Pregador Frei Lucas de São José
1737-39	Padre Frei Plácido de São Bento
1740-42	Padre Frei Plácido de São Bento
1743-45	Padre Pregador Frei Plácido de São Bento
1749-51	Padre Frei Lucas de São José
1752-54	Padre Frei Manoel de Ascensão
1755-57	Padre Frei José de Santa Maria da Vitória
1758-60	Padre Doutor Frei Francisco da Graça
1761-63	Padre Geral Frei João Baptista da Gama
1764-66	Padre Frei Francisco de Santa Cecília Lobo
1767-69	Padre Frei Alexandre de São Tomás
1770-72	Padre Frei José de Santa Maria Maior
1773-75	Padre Frei José de São Jerónimo
1776-78	Padre Frei Manoel de São Tomás
1779-81	Padre Frei José de Santa Maria
1782-84	Padre Geral Frei Manoel José do Rosário
1785-87	Padre Frei José de Santa Maria
1788-90	Padre Frei Manoel de Santa Teresa
1791-93	Padre Frei Manoel de São Joaquim
1794-96	Padre Frei José de Santa Rosa e Vasconcellos
1797-99	Padre Frei Bento de Santo António Vieira Guedes
1800-02	Padre Frei Manoel de São Joaquim
1803-05	Padre Frei Luís dos Serafins
1806-08	Padre Frei Bernardo de São Joaquim Leite
1809-11	Padre Frei Bento de Santo António Vieira Guedes
1812-14	Padre Frei Sebastião de Santa Rita
1815-17	Padre Frei Luís dos Serafins
1818-20	Padre Frei Tomé de Santo António Queirós

¹³¹² A fonte para todas as listagens que doravante se apresentam é: ADB – *Congregação de São Bento* (CSB) – *Estados dos Mosteiros* (1626-1820)

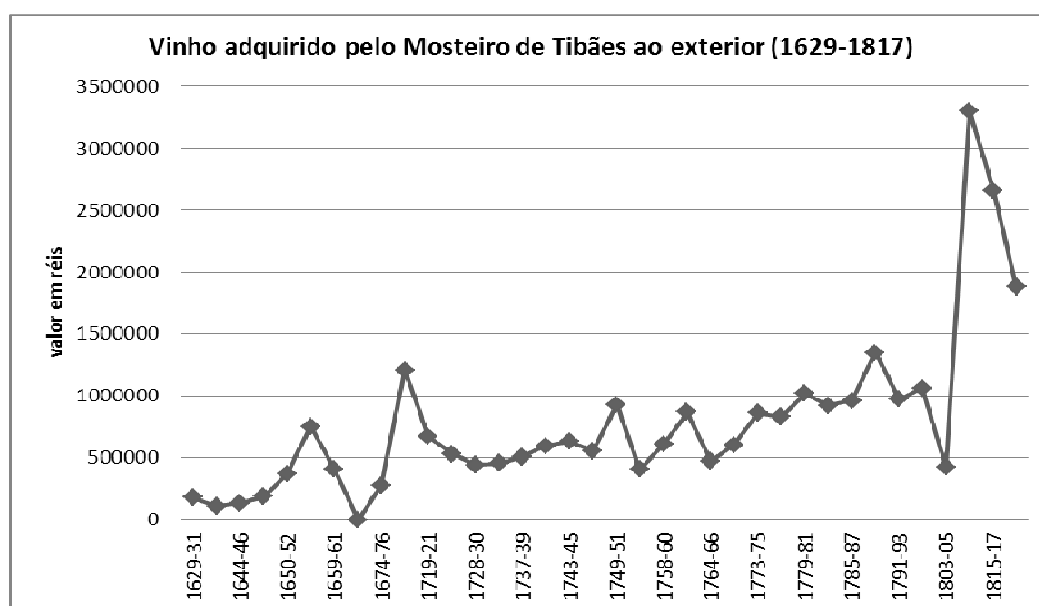
Mosteiro de Tibães



Triénio	Nº de Vides
1647-49	170
1650-52	436
1662-64	600
1674-76	800
1719-21	765
1725-27	900
1728-30	682
1731-33	1020
1737-39	902
1740-42	957
1749-51	493
1755-57	386
1758-60	631
1761-63	752
1764-66	214
1770-72	205
1780-82	435
1789-91	1184
1792-94	375

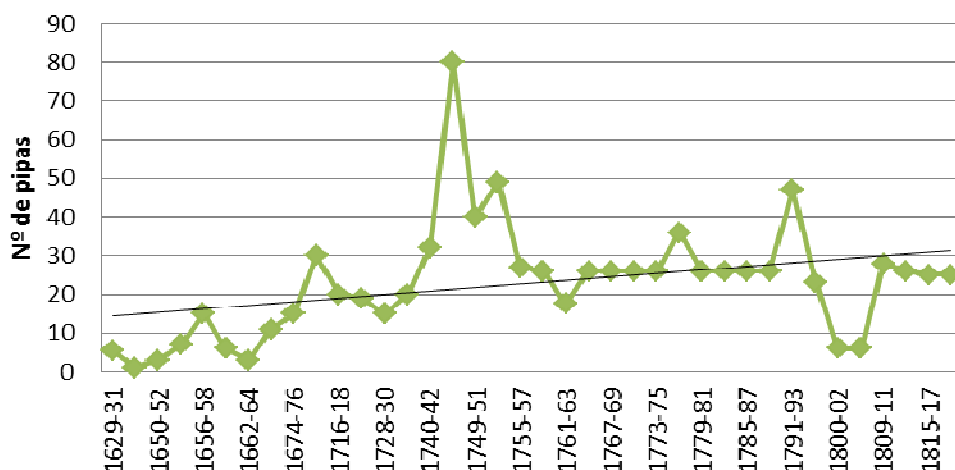


Triênio	Nº de Religiosos
1776-78	31
1803-05	27
1812-14	29
1815-17	25
1818-20	27
média	27,8



Estado (Triênio)	Contas do Gastador em vinho (em réis)
1629-31	177466
1635-37	110300
1644-46	136347
1647-49	186890
1650-52	368045
1653-55	754860
1659-61	408850
1662-64	340
1674-76	275302
1710-12	1205999
1719-21	669261
1725-27	530165
1728-30	446605
1731-33	455198
1737-39	509022,5
1740-42	596042
1743-45	631855,5
1745-48	555672
1749-51	928152
1755-57	409900
1758-60	606478
1761-63	867933
1764-66	473092
1770-72	602438
1773-75	862054
1776-78	830818
1779-81	1019789
1782-84	922736
1785-87	959857
1788-90	1348169
1791-93	973339
1794-96	1065420
1803-05	429670
1812-14	3298050
1815-17	2659825
1818-20	1883105

Pipas de vinho verde na adega de Tibães (1629-1817)

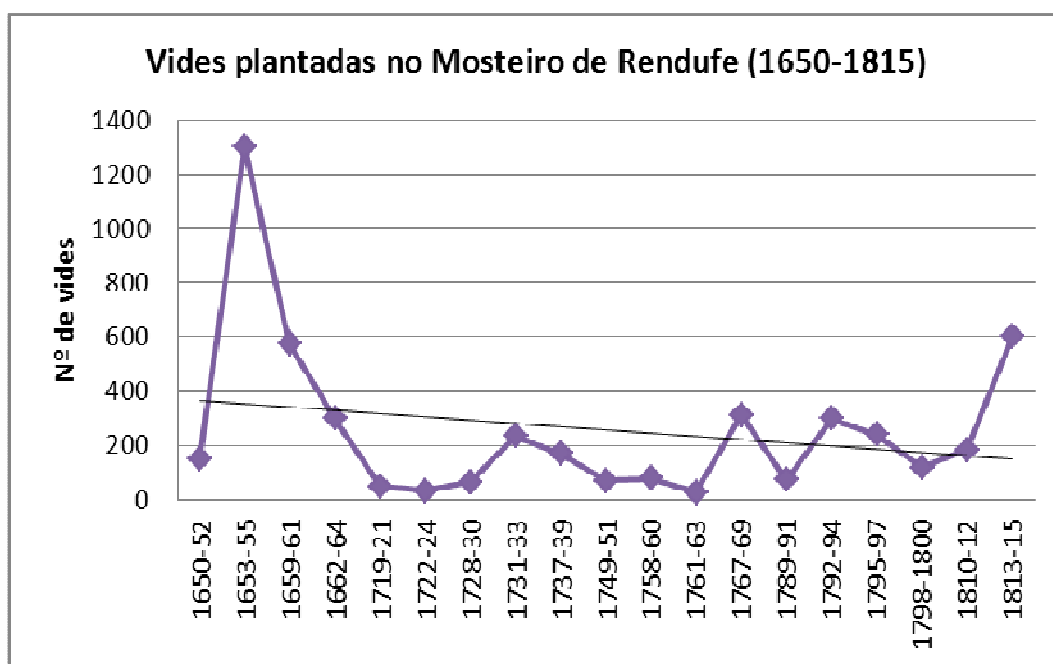


Estado (Triénio)	Pipas de Vinho Verde na Adega
1629-31	5,5
1647-49	1
1650-52	3
1653-55	7
1656-58	15
1659-61	6
1662-64	3
1668-70	11
1674-76	15
1710-12	30
1716-18	20
1725-27	19
1728-30	15
1737-39	20
1740-42	32
1745-48	80
1749-51	40
1752-54	49
1755-57	27
1758-60	26
1761-63	17,5
1764-66	26
1767-69	26
1770-72	26
1773-75	26
1776-78	36
1779-81	26
1782-84	26
1785-87	26
1788-90	26
1791-93	47
1794-96	23
1800-02	6
1803-05	6
1809-11	28
1812-14	26
1815-17	25
1818-20	25

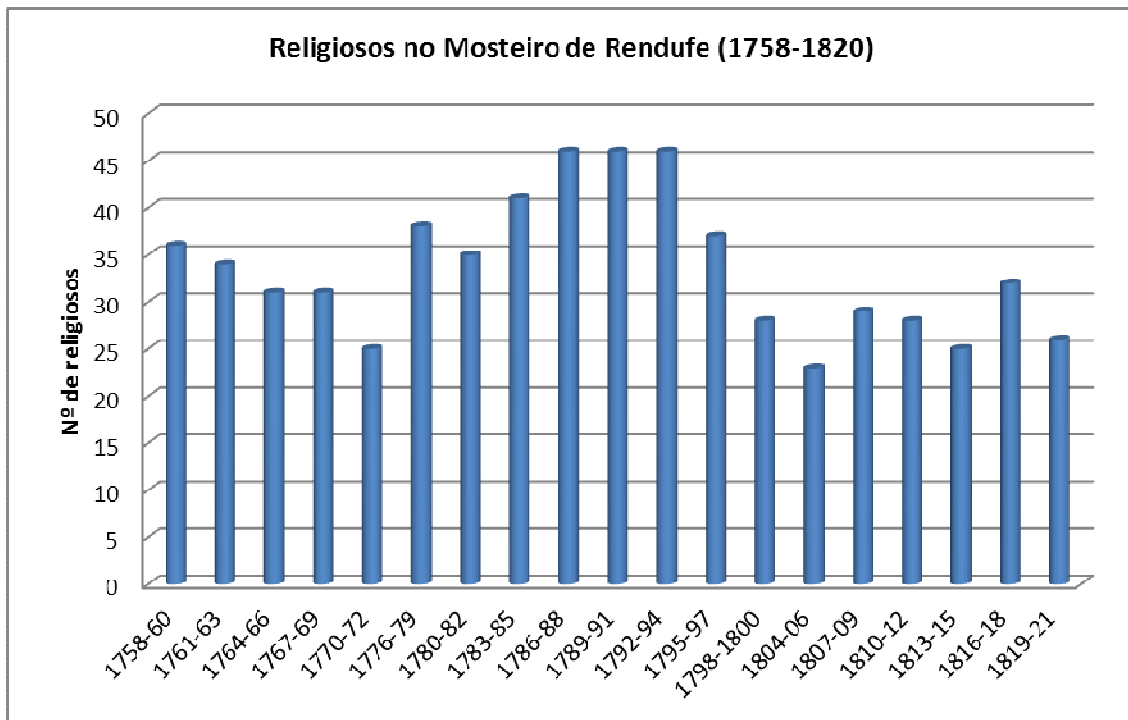
Lista de Abades do Mosteiro de Tibães (1629–1820)

Período	Dom Abade
1629-31	Frei Tomás do Salvador
1644-46	Frei Bento Carneiro
1647-49	Frei Miguel de S. Boaventura
1650-52	Frei Francisco dos Reis
1653-55	Mestre Doutor Frei António de S. Bento
1656-58	NÃO HÁ ESTADO
1659-61	Frei Vicente Rangel
1662-64	Padre Doutor Frei Gregório de Magalhães
1665-67	NÃO HÁ ESTADO
1674-76	Padre Mestre Doutor Frei Cipriano de Mendonça
1710-12	Padre Mestre Jubilado Doutor Frei Antão de Faria
1713-15	NÃO HÁ ESTADO
1716-18	NÃO HÁ ESTADO
1719-21	Padre Mestre Frei José de Santa Maria
1722-24	NÃO HÁ ESTADO
1725-27	Padre Pregador Frei Paulo da Assunção
1728-30	Padre Mestre Jubilado Frei José de Santa Maria
1731-33	Padre Mestre Jubilado Doutor Frei Manoel dos Serafins
1734-36	NÃO HÁ ESTADO
1737-39	Padre Mestre Jubilado Doutor Frei João Baptista
1740-42	Padre Pregador Geral Frei Tomás do Sacramento
1743-45	Padre Frei Sebastião de S. Plácido
1746-48	Padre Frei Sebastião de S. Plácido
1749-51	Padre Mestre Jubilado Doutor Frei João Baptista
1752-54	NÃO HÁ ESTADO
1755-57	Frei António de Santa Clara
1758-60	Frei Francisco de S. José
1761-63	Padre Mestre Doutor Frei Fernando de Jesus Maria José
1764-66	Padre Geral Frei João Baptista da Gama
1767-69	NÃO HÁ ESTADO
1770-72	Padre Mestre Doutor Frei Fernando de Jesus Maria José
1773-75	Frei Pantaleão de São Tomás
1776-79	Padre Mestre Jubilado Doutor Frei Manoel dos Serafins
1780-82	Padre Mestre Jubilado Doutor Frei Bento do Pilar
1783-85	Padre Mestre Doutor Frei José Joaquim de Santa Teresa
1786-88	Padre Mestre Doutor Frei José Joaquim de Santa Teresa
1789-91	Padre Frei Manoel dos Prazeres
1792-94	Padre Mestre Doutor Frei Manoel Caetano de Loreto
1795-97	Padre Frei Sebastião de S. José
1798-1800	NÃO HÁ ESTADO
1801-03	NÃO HÁ ESTADO
1804-06	Padre Procurador Frei João do Rosário Castro
1807-09	NÃO HÁ ESTADO
1810-12	NÃO HÁ ESTADO
1813-15	Padre Frei Bento de Santo António Vieira
1816-18	Padre Frei João do Rosário e Castro
1819-21	Padre Mestre Jubilado Frei Francisco de S. João Baptista

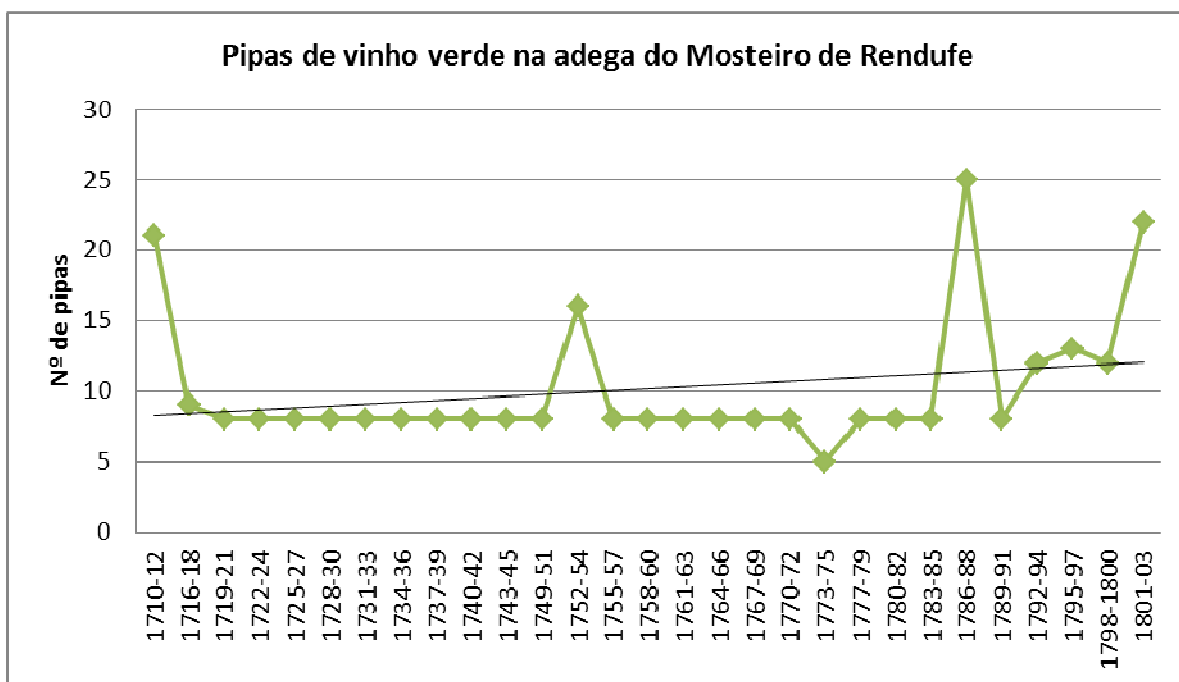
Mosteiro de Rendufe



Triénio	Nº de Vides
1650-52	150
1653-55	1300
1659-61	575
1662-64	300
1719-21	50
1722-24	32
1728-30	64
1731-33	236
1737-39	169
1749-51	70
1758-60	78
1761-63	28
1767-69	312
1789-91	72
1792-94	300
1795-97	240
1798-1800	120
1810-12	184
1813-15	600



Triénio	Nº de Religiosos
1758-60	36
1761-63	34
1764-66	31
1767-69	31
1770-72	25
1776-79	38
1780-82	35
1783-85	41
1786-88	46
1789-91	46
1792-94	46
1795-97	37
1798-1800	28
1804-06	23
1807-09	29
1810-12	28
1813-15	25
1816-18	32
1819-21	26
média	33,52631579



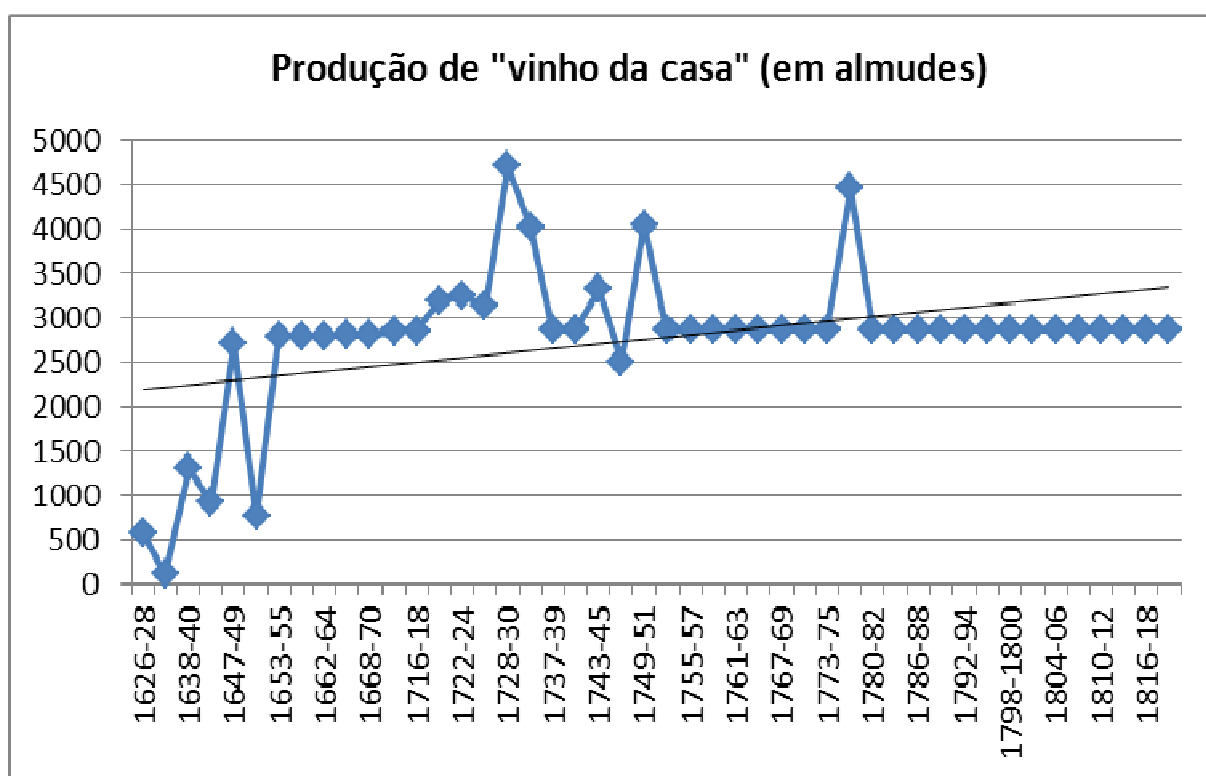
Triénio	Pipas
1710-12	21
1716-18	9
1719-21	8
1722-24	8
1725-27	8
1728-30	8
1731-33	8
1734-36	8
1737-39	8
1740-42	8
1743-45	8
1749-51	8
1752-54	16
1755-57	8
1758-60	8
1761-63	8
1764-66	8
1767-69	8
1770-72	8
1773-75	5
1777-79	8
1780-82	8
1783-85	8
1786-88	25
1789-91	8
1792-94	12
1795-97	13
1798-1800	12
1801-03	22

Alguns preços de vinho no Mosteiro de Rendufe

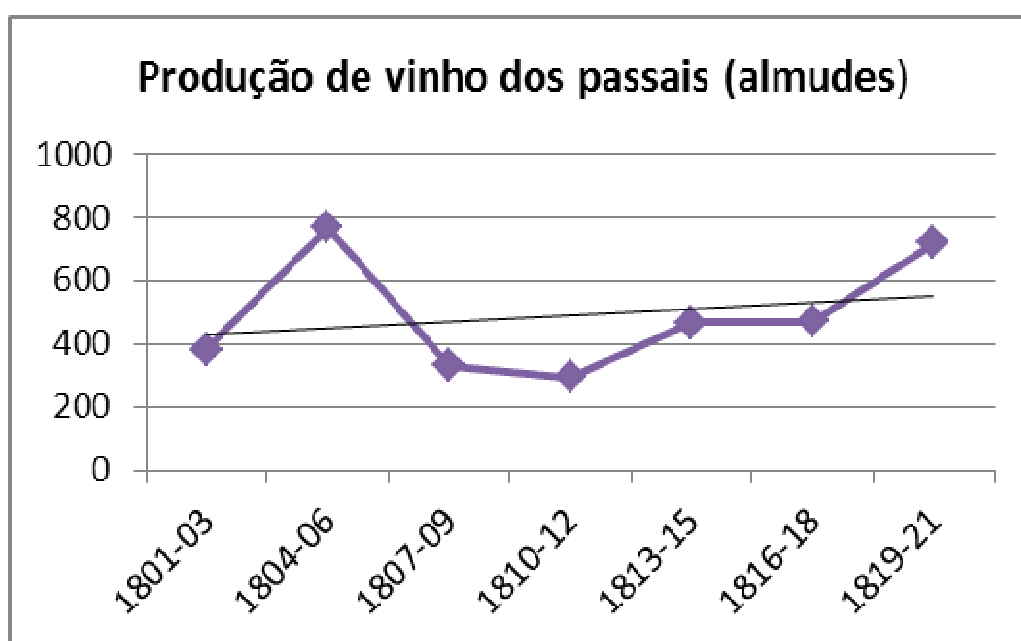
Período	Preço p/almude (Réis)
1631	180
1642	200
1649	240
1655	140
1659	160
1660	150
1661	400
1663	130
1664	95
1665	100
1666	95
1667	120
1668	125
1669	115
1670	105
1702	400
1706	100
1728	400
1729	480
1747	700
1748	360
1749	480
1758	300
1759	400
1764	240
1765	200
1766	480
1767	480
1768	300
1769	440
1770	200
1771	300
1773	400
1774	900
1792	600
1793	240
1794	300
1795	550

1796	480
1797	120
1798	720
1799	960
1800	1200
1810	1200
1811	2400
1812	960
1813	1200
1814	600
1815	720
1828	480
1829	1200
1830	960
1831	1680
1832	600
1833	240

Fonte: Cecília ENCABO Y VALENCIANO – *Op. Cit*



Triénio	Vinho da Casa (almudes)
1626-28	575
1629-31	111
1638-40	1297
1644-46	917
1647-49	2709
1650-52	762
1653-55	2787
1659-61	2787
1662-64	2788
1665-67	2799
1668-70	2799
1710-12	2853
1716-18	2853
1719-21	3186,5
1722-24	3248
1725-27	3124
1728-30	4704
1731-33	4023
1737-39	2859,5
1740-42	2861
1743-45	3318
1745-48	2501
1749-51	4044
1752-54	2860,5
1755-57	2860,5
1758-60	2860,5
1761-63	2860,5
1764-66	2860,5
1767-69	2860,5
1770-72	2860,5
1773-75	2860,5
1777-79	4454
1780-82	2862
1783-85	2862
1786-88	2862
1789-91	2862
1792-94	2862
1795-97	2862
1798-1800	2862
1801-03	2862
1804-06	2862
1807-09	2862
1810-12	2862
1813-15	2862
1816-18	2862
1819-21	2862

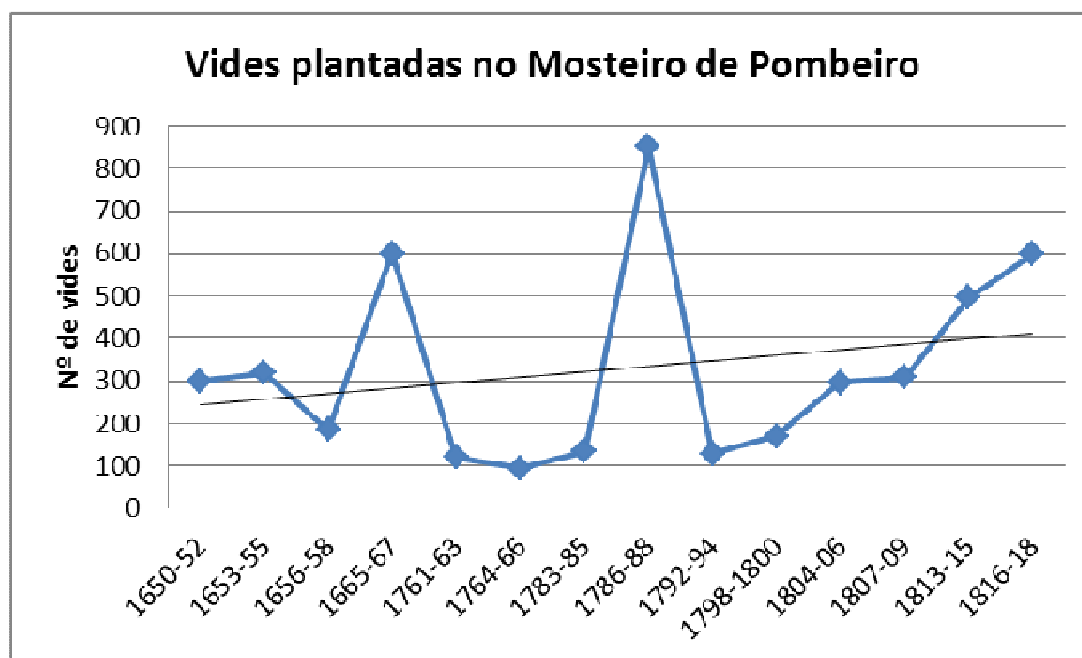


Triénio	Passais (almudes)
1801-03	383
1804-06	766
1807-09	330
1810-12	294
1813-15	466
1816-18	470
1819-21	720

Lista de Abades do Mosteiro de Rendufe (1626–1820)

Período	Dom Abade
1626-28	Frei Roberto de Jesus
1629-31	Frei Jerónimo de Azevedo
1632-34	NÃO HÁ ESTADO
1635-37	NÃO HÁ ESTADO
1638-40	Frei Antão da Conceição
1641-43	NÃO HÁ ESTADO
1644-46	Frei Anselmo Alvo
1647-49	Padre Pregador Geral Frei Gaspar Pessoa
1650-52	Frei Manoel dos Reis
1653-55	Frei Vicente Rangel
1656-58	Padre Pregador Geral Frei Bento da Glória
1659-61	Frei Constantino do Amparo
1662-64	Padre Pregador Frei António da Paz
1665-67	Padre Pregador Frei Matias de Santa Maria
1668-70	Padre Pregador Frei João de Novaes
1680-82	NÃO HÁ ESTADO
1710-12	Padre Doutor Frei Francisco de S. Bento
1713-15	NÃO HÁ ESTADO
1716-18	Frei Manoel das Neves
1719-21	Padre Doutor Frei João de S. Bento
1722-24	Frei Manoel de Macedo
1725-27	Padre Doutor Frei Lopo de Ataíde
1728-30	Padre Geral Frei Tomás do Sacramento
1731-33	Padre Pregador Frei Plácido de S. Bento
1734-36	NÃO HÁ ESTADO
1737-39	Frei Jerónimo de S. Bento
1740-42	Padre Geral Frei José do Desterro
1743-45	Frei António de S. Boaventura
1746-48	Padre Pregador Frei Manoel dos Anjos
1749-51	Frei Jerónimo de S. Bento
1752-54	Frei João de S. Veríssimo
1755-57	Padre Pregador Frei Jerónimo de S. Bento
1758-60	Frei Fernando de Jesus
1761-63	Padre Doutor Manoel dos Serafins
1764-66	Padre Pregador Frei João de Santa Gertrudes
1767-69	Frei Matias da Conceição
1770-72	Frei João de Santa Gertrudes
1773-75	Frei Alexandre de S. Tomás
1776-79	Frei António da Ressurreição
1780-82	Frei Sebastião de S. José
1783-85	Frei António da Ressurreição
1786-88	Frei Sebastião de S. José
1789-91	Frei António da Ressurreição
1792-94	Frei Sebastião do Pilar
1795-97	Frei José de Santo António
1798-1800	Frei Pedro dos Mártires
1801-03	Padre Jubilado Frei João do Coração de Jesus
1804-06	Padre Geral Frei Rodrigo de Santo Inácio de Loiola
1807-09	Frei Sebastião de Santa Rita
1810-12	Frei Luís dos Serafins
1813-15	Frei José do Pilar
1816-18	Padre Mestre (de Teologia) Frei António de Nossa Senhora
1819-21	Frei Sebastião de Santa Rita

Mosteiro de Pombeiro

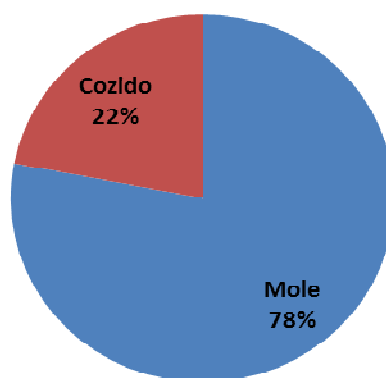


Triénio	Nº de Vides
1650-52	300
1653-55	319
1656-58	185
1665-67	600
1761-63	121
1764-66	94
1783-85	134
1786-88	851
1792-94	129
1798-1800	170
1804-06	296
1807-09	309
1813-15	496
1816-18	598

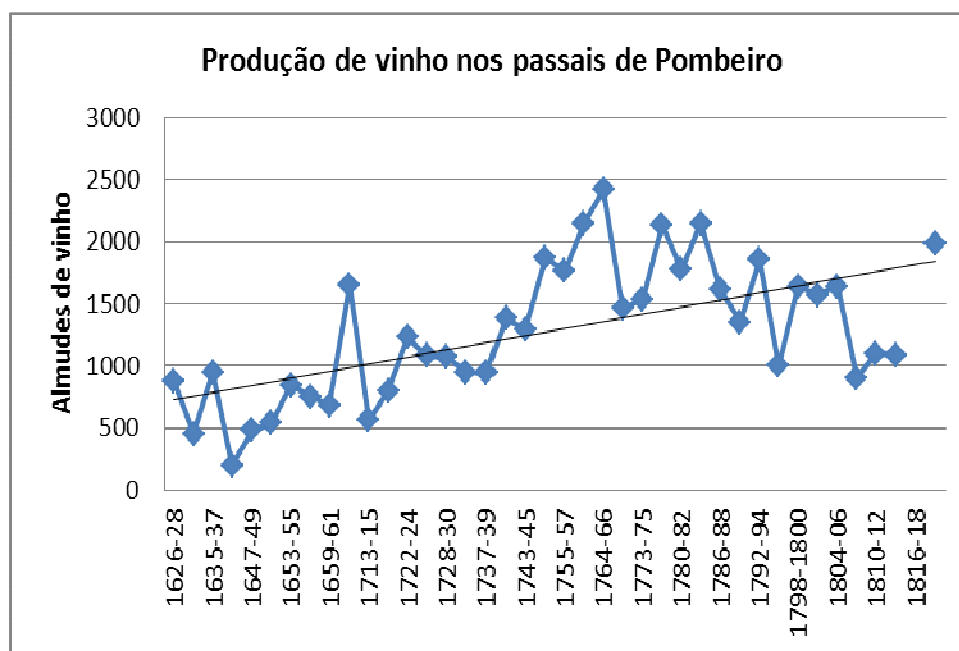
PRODUÇÃO DE VINHO MOLE E VINHO COZIDO (em almudes)

Triênio	Mole	Cozido
1725-27	129	48
1728-30	130,5	48
1731-33	130,5	48
1734-36	130,5	48
1737-39	130,5	48
1740-42	130,5	48
1743-45	130,5	48
1746-48	87	32
1749-51	174	64
1752-54	130,5	48
1755-57	130,5	48
1758-60	130,5	48
1761-63	130,5	48
1764-66	130,5	48
1767-69	130,5	48
1770-72	1145	48
1773-75	130,5	48
1776-78	174	64
1779-81	130,5	48
1782-84	130,5	48
1785-87	130,5	48
1788-90	130,5	48
1791-93	130,5	48
1794-96	130,5	48
1797-99	130,5	48
TOTAIS	4319	1216

Peso global do vinho mole e cozido

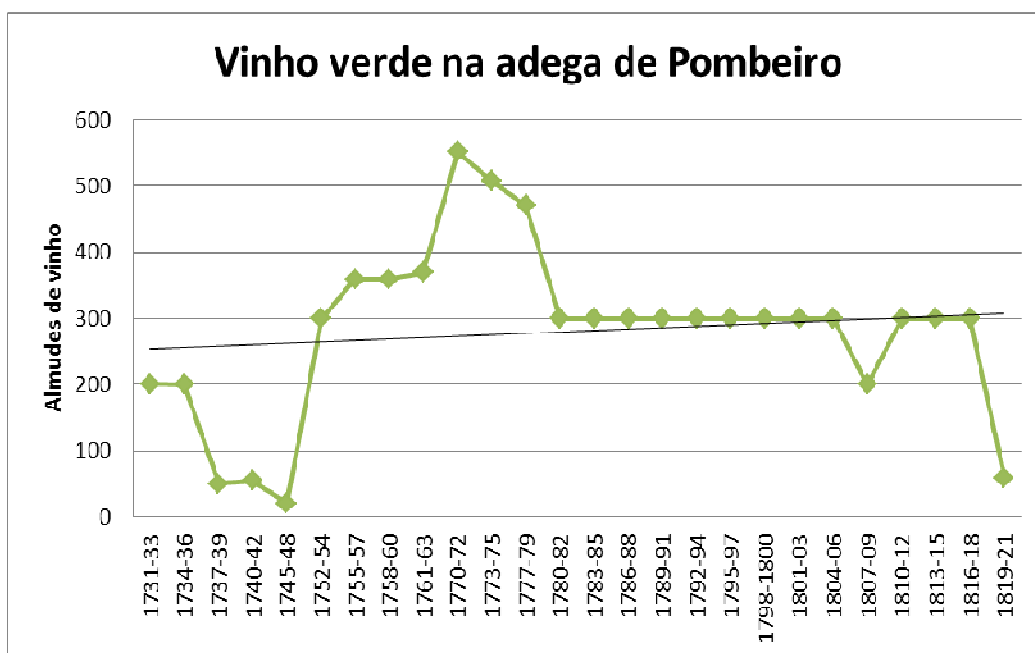


Vinho	Quantidade
Mole	4319
Cozido	1216



Triênio	Vinho dos Passais (almudes)
1626-28	870
1629-31	449
1635-37	950
1644-46	200
1647-49	480
1650-52	538
1653-55	845
1656-58	750
1659-61	680
1668-70	1650
1713-15	560
1719-21	800
1722-24	1230
1725-27	1080
1728-30	1067
1731-33	950
1737-39	940
1740-42	1380
1743-45	1291
1752-54	1872
1755-57	1760
1758-60	2150
1764-66	2420
1767-69	1460
1773-75	1538
1777-79	2137
1780-82	1775
1783-85	2150
1786-88	1618
1789-91	1350
1792-94	1851
1795-97	1000
1798-1800	1640

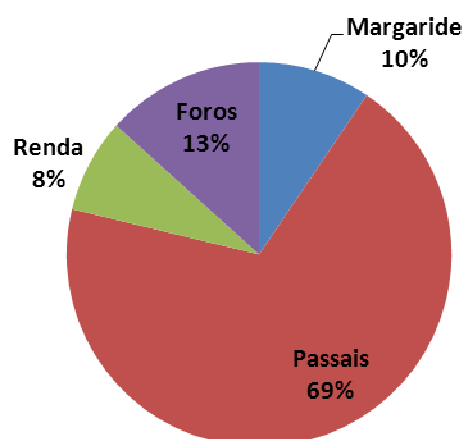
1801-03	1570,5
1804-06	1640
1807-09	900
1810-12	1100
1813-15	1087
1819-21	1980



Estado (Triênio)	Vinho Verde (almudes)
1641-43	50
1644-46	60
1647-49	50
1659-61	50
1662-64	110
1665-67	130
1668-70	60
1710-12	380
1719-21	135
1722-24	120
1725-27	120
1728-30	125, 5
1731-33	201,5
1734-36	200
1737-39	50
1740-42	55
1745-48	21
1752-54	300
1755-57	360
1758-60	360
1761-63	370
1770-72	552
1773-75	508
1777-79	471
1780-82	300
1783-85	300

1786-88	300
1789-91	300
1792-94	300
1795-97	300
1798-1800	300
1801-03	300
1804-06	300
1807-09	200
1810-12	300
1813-15	300
1816-18	300
1819-21	60

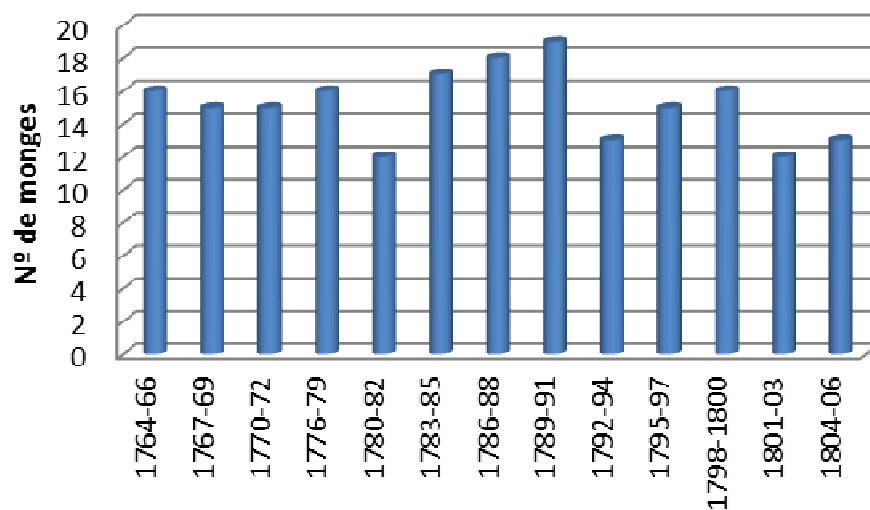
Produção de vinho no Mosteiro de Pombeiro



Localidade	Quantidade
Margaride	420
Passais	3080
Renda	351
Foros	591

Triénio	Margaride	Passais	Renda	Foros
1626-28		556	135	
1629-31			135	
1632-34			135	
1635-37		950	135	
1638-40			135	
1641-43			135	
1644-46			135	
1647-49		480	135	
1650-52		538	135	
1653-55		845	135	
1656-58	60	750	175,5	
1659-61	180	680	175,5	
1662-64	60			177
1665-67	60			237
1668-70	60	1650		177
TOTAIS	420	3080	351	591

Comunidade religiosa no Mosteiro de Pombeiro

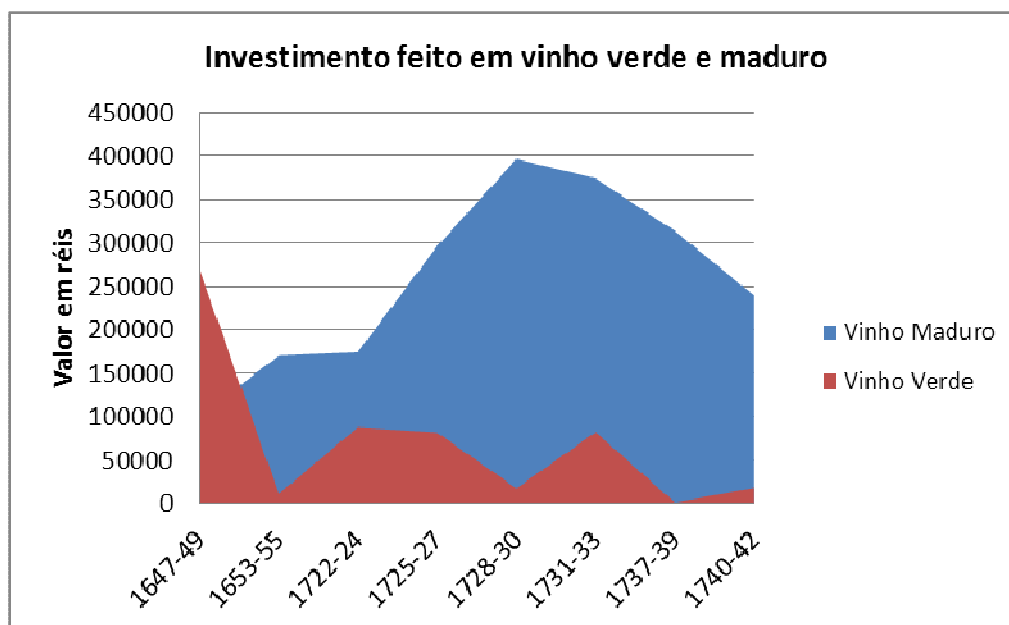


Triénio	Nº de Religiosos
1764-66	16
1767-69	15
1770-72	15
1776-79	16
1780-82	12
1783-85	17
1786-88	18
1789-91	19
1792-94	13
1795-97	15
1798-1800	16
1801-03	12
1804-06	13
média	15,15384615

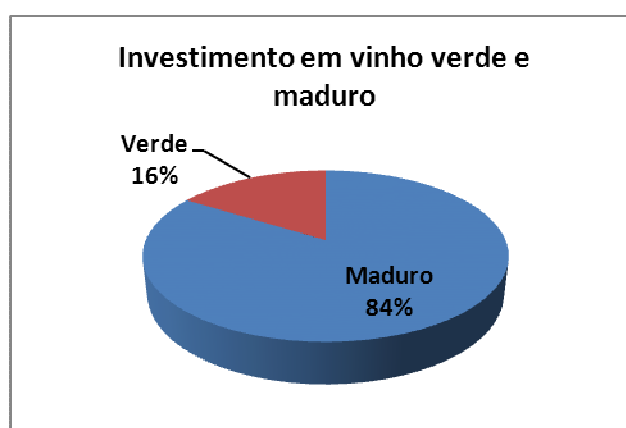
Lista de Abades do Mosteiro de Pombeiro (1626–1820)

Período	Dom Abade
1626-28	?
1629-31	?
1632-34	NÃO HÁ ESTADO
1635-37	Frei António dos Anjos
1644-46	Frei Frutuoso Ferreira
1647-49	Padre Pregador Geral Frei Zacarias Osório
1650-52	Padre Pregador Geral Frei António Sanhudo
1653-55	Padre Pregador Frei Bernardo de S. Tiago
1656-58	Frei Roberto de Roiz
1659-61	Doutor Frei Gregório de Magalhães
1662-64	Doutor Frei Baltazar da Cunha
1665-67	Padre Pregador Frei Matias Cirne
1668-70	Padre Pregador Frei Amadeu de Santa Maria
1680-82	NÃO HÁ ESTADO
1710-12	Padre Pregador Frei Roque da Conceição
1713-15	Frei Luís da Conceição
1716-18	NÃO HÁ ESTADO
1719-21	Doutor Frei Bento da Ascensão
1722-24	Frei Pregador Bartolomeu de São Jerónimo
1725-27	Padre Doutor Frei Francisco de São Tomás
1728-30	Frei Manoel de S. José
1731-33	Padre Jubilado Frei Doutor Luís da Conceição
1734-36	NÃO HÁ ESTADO
1737-39	Frei João do Rosário
1740-42	Padre Pregador Frei Ricardo da Conceição
1743-45	Frei João da Ascensão
1746-48	Frei João da Ascensão
1749-51	Frei Manoel das Neves
1752-54	Frei Bento de S. Luís
1755-57	Doutor Frei Manoel de Santo António
1758-60	Padre Geral Frei Pedro de Nazaré
1761-63	Frei José de S. Caetano
1764-66	Frei Francisco Xavier Trindade
1767-69	Padre Pregador Frei Francisco da Esperança
1770-72	Padre Geral Frei Pedro de Nazaré
1773-75	Frei Francisco da Esperança
1776-79	Padre Jubilado Frei Bento do Pilar
1780-82	Padre Pregador Frei Francisco de Jesus Maria
1783-85	Frei Jacinto de S. Paulo
1786-88	Frei José Xavier da Conceição
1789-91	Padre Doutor Frei Manoel da Conceição
1792-94	Frei Luís da Conceição
1795-97	Pregador Frei António do Rosário Baptista
1798-1800	Frei António das Neves
1801-03	Frei Francisco de S. Bento
1804-06	Padre Jubilado Frei Tomé de Santo António
1807-09	Padre Geral Frei Tomé de Santo António
1810-12	Padre Geral Frei Tomé de Santo António
1813-15	Frei João do Rosário
1816-18	Padre Jubilado Frei António de Jesus Maria Amorim
1819-21	Frei José da Conceição

Mosteiro de Alpendurada



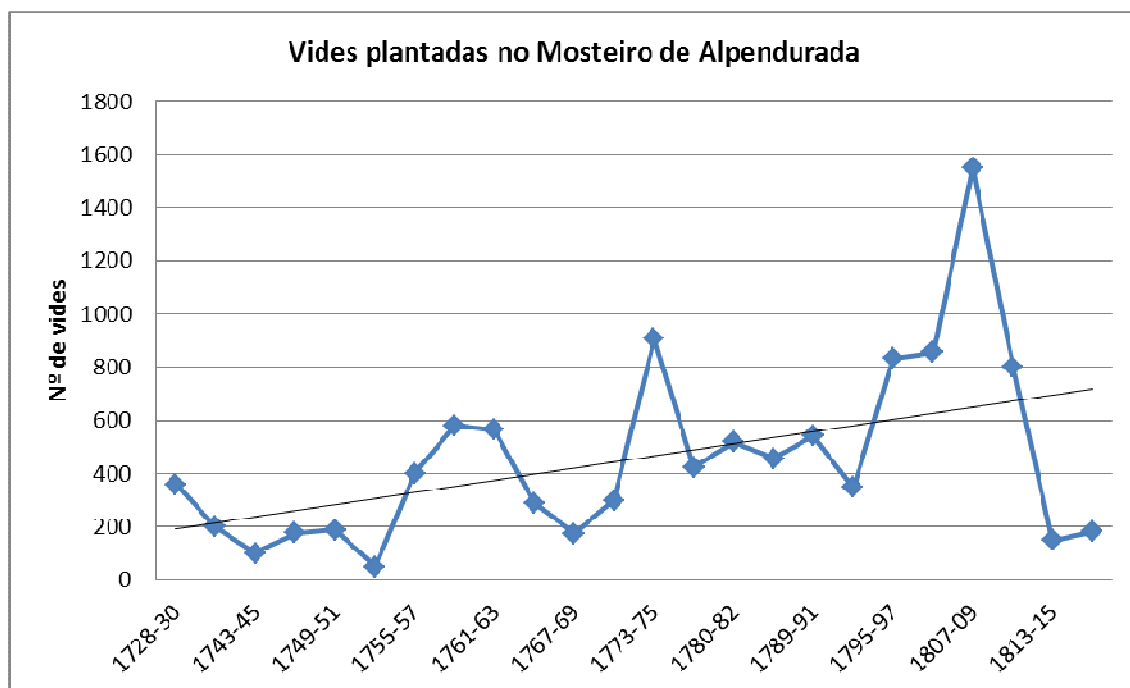
Estado (Triénio)	Vinho Maduro ¹³¹³	Vinho Verde ¹³¹⁴
1647-49	100800	270000
1653-55	170470	11450
1722-24	174740	88235
1725-27	296680	81900
1728-30	396660	18000
1731-33	374380	82480
1737-39	314000	1480
1740-42	239580	18500
1745-48	324195	
1752-54	291457	
1755-57	299356	
TOTAIS	2982318	572045



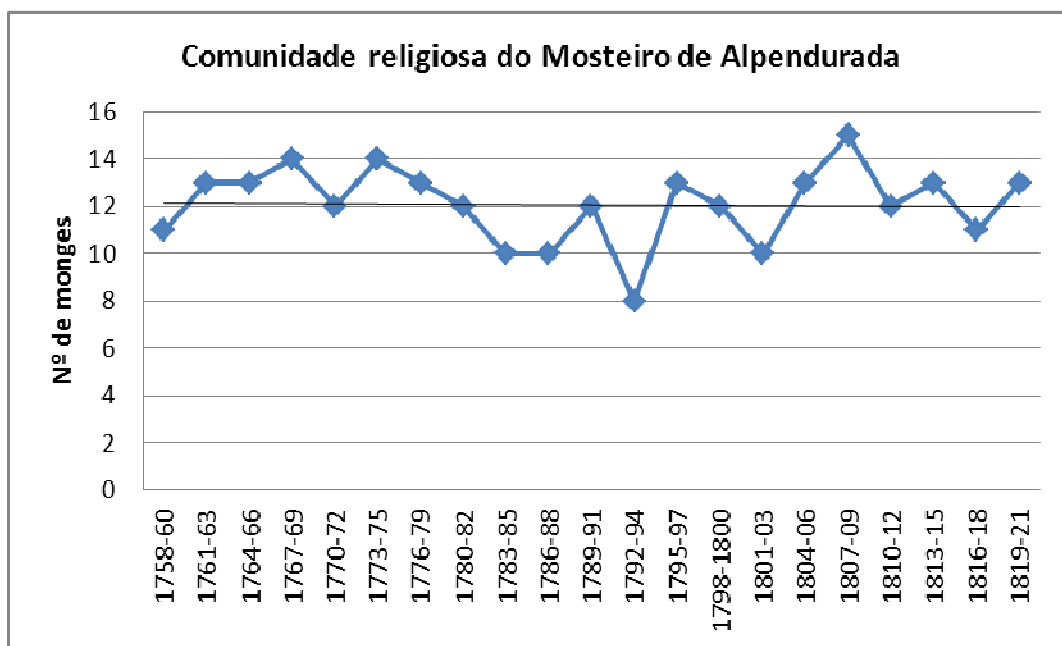
¹³¹³ Quantidades em almudes

¹³¹⁴ Quantidades em almudes

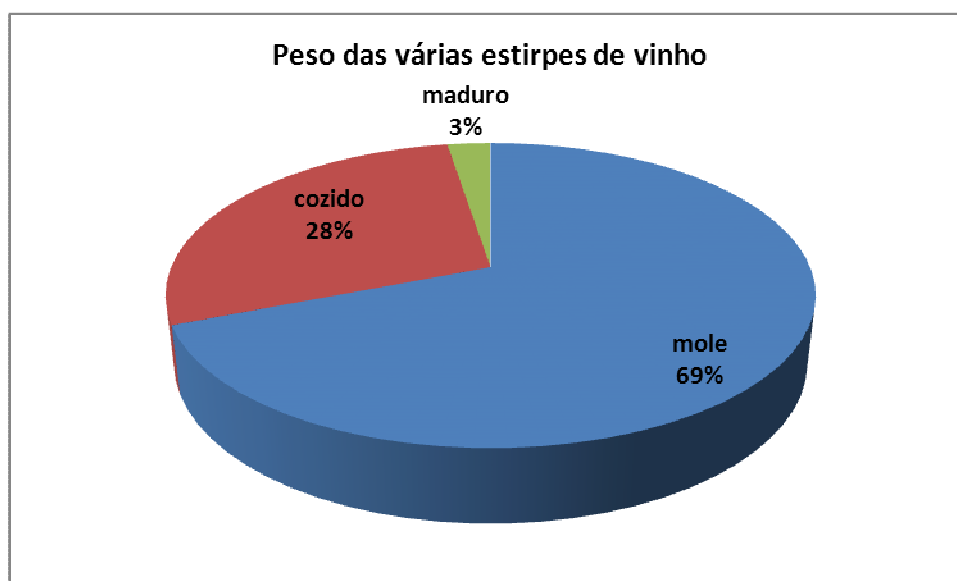
Vinho	Custo
Maduro	2982318
Verde	572045



Estado (Triénio)	Nº de vides
1728-30	360
1731-33	200
1743-45	100
1745-48	177
1749-51	188
1752-54	50
1755-57	400
1758-60	582
1761-63	566
1764-66	291
1767-69	175
1770-72	300
1773-75	906
1777-79	425
1780-82	520
1783-85	456
1789-91	543
1792-94	347
1795-97	834
1804-06	857
1807-09	1548
1810-12	802
1813-15	150
1816-18	182



Triénio	Nº de Religiosos
1758-60	11
1761-63	13
1764-66	13
1767-69	14
1770-72	12
1773-75	14
1776-79	13
1780-82	12
1783-85	10
1786-88	10
1789-91	12
1792-94	8
1795-97	13
1798-1800	12
1801-03	10
1804-06	13
1807-09	15
1810-12	12
1813-15	13
1816-18	11
1819-21	13
média	12,0952381



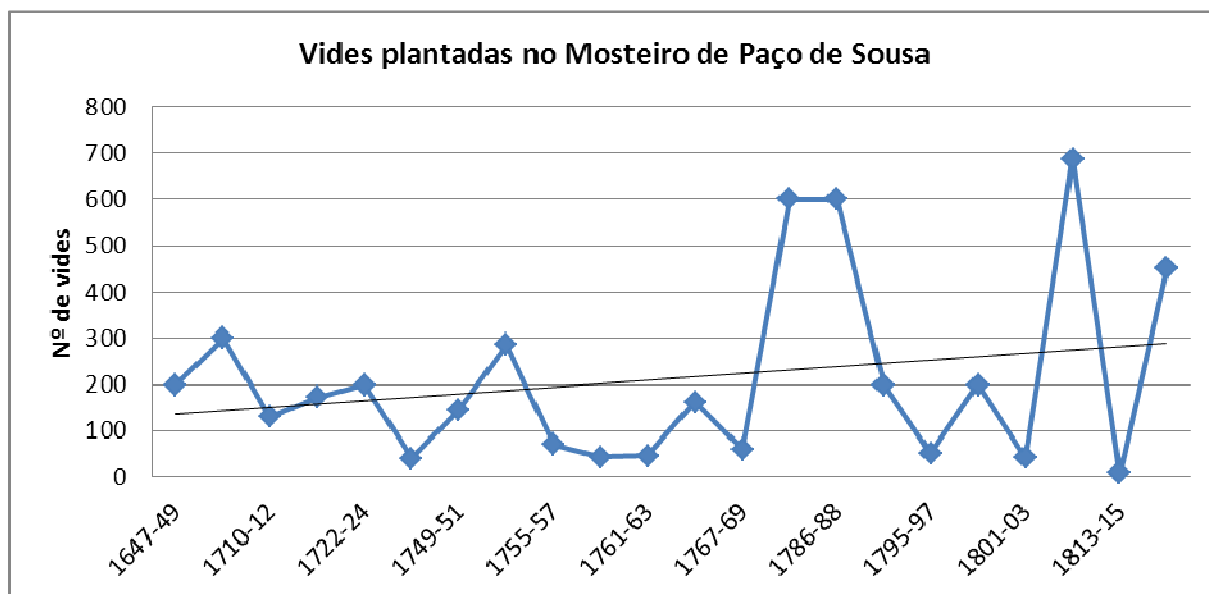
Quantidades de vinho em almudes

mole	50974,9
cozido	20990,5
maduro	1900

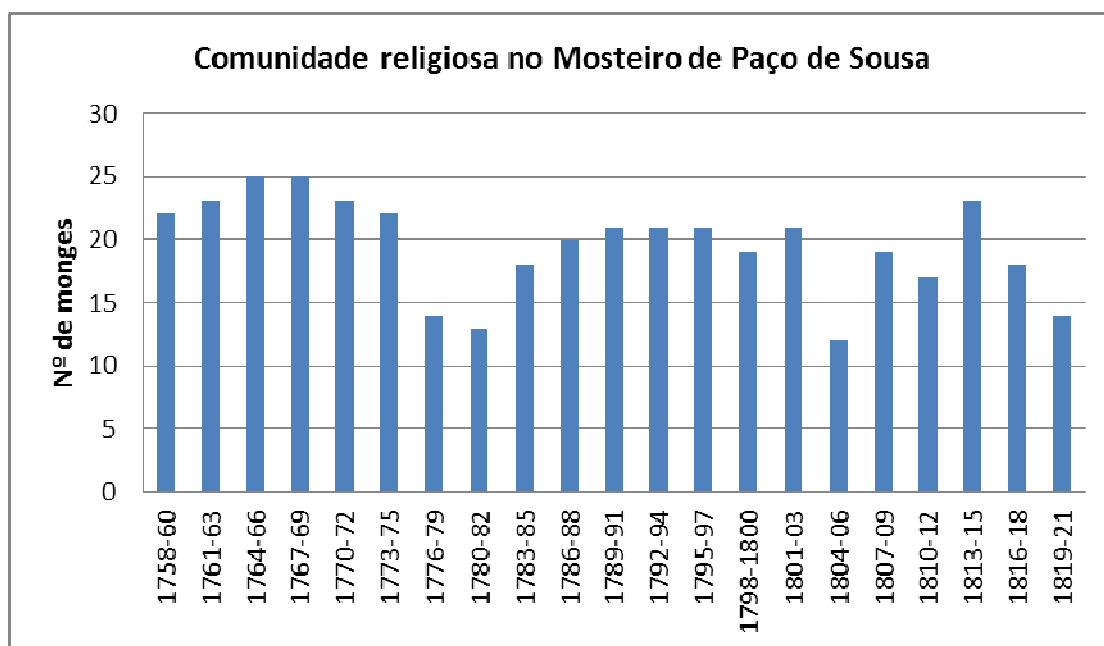
Lista de Abades do Mosteiro de Alpendurada (1626–1820)

Período	Dom Abade
1626-28	Frei Tomás do Salvador
1629-31	Frei Simão Borges
1632-34	NÃO HÁ ESTADO
1635-37	Frei Simão Borges
1638-40	Frei Vicente Rangel
1644-46	Frei Pedro de Cristo
1647-49	Frei Gaspar da Cruz
1650-52	Padre Pregador Frei Simão Toscano
1653-55	Padre Pregador Frei Sebastião Carneiro
1656-58	Frei António de S. Bento
1659-61	Frei João Osório
1662-64	Frei Luís Baptista
1665-67	Padre Pregador Frei Mateus da Assunção
1668-70	Frei Salvador de Jesus
1680-82	NÃO HÁ ESTADO
1710-12	NÃO HÁ ESTADO
1713-15	Padre Doutor Frei Gabriel de S. Francisco
1716-18	Padre Pregador Frei Plácido de S. Jerónimo
1719-21	Frei Jorge da Conceição
1722-24	Frei Manoel de S. Boaventura
1725-27	Padre Pregador Frei João da Encarnação
1728-30	Frei Tomás da Purificação
1731-33	Frei Apolinário de S. Boaventura
1734-36	NÃO HÁ ESTADO
1737-39	Frei Caetano de Santa Escolástica Maria Leite
1740-42	Frei António da Purificação
1743-45	Frei António de Santa Clara
1746-48	Frei António de Santa Clara
1749-51	Frei José de S. Domingos
1752-54	Frei Tomás de S. José
1755-57	Frei João Baptista da Gama
1758-60	Frei Tomás de S. José
1761-63	Padre Pregador Frei Miguel da Conceição Baptista
1764-66	Frei Tomás de S. José
1767-69	Frei Miguel da Conceição Baptista
1770-72	Frei Tomás de S. José Brandão
1773-75	Padre Geral Jubilado Frei Luís de Santa Teresa
1776-79	Frei Manoel dos Prazeres
1780-82	Frei Luís de S. Caetano
1783-85	Padre Pregador Frei Inácio de S. Paulo
1786-88	Frei José Caetano de S. Bento
1789-91	Padre Pregador Frei Francisco de S. Bento
1792-94	Frei Joaquim de S. Bento
1795-97	Frei Francisco de S. Bento
1798-1800	Padre Doutor Jubilado Frei Joaquim de S. Bento
1801-03	Frei José Caetano de S. Bento
1804-06	Frei José Xavier da Conceição de Veras
1807-09	F. Manoel de Jesus Maria; F. Francisco de Sta Maria e F. José Caetano de S. Bento
1810-12	Frei José Caetano de S. Bento
1813-15	Frei João dos Prazeres Abreu
1816-18	Frei André de Santa Teresa Leite
1819-21	Padre Jubilado Frei Miguel do Sacramento e Mello

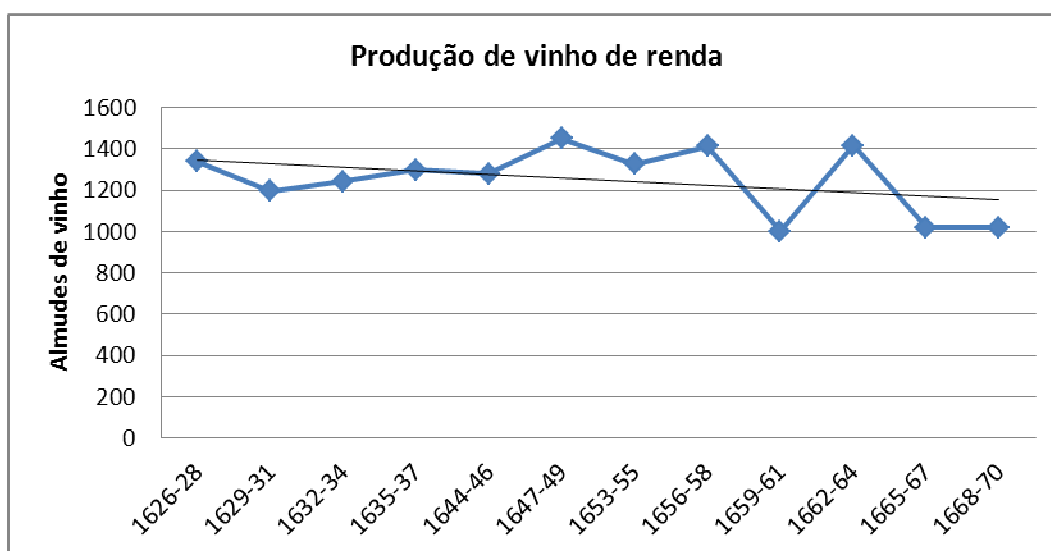
Mosteiro de Paço de Sousa



Triénio	Nº de Vides
1647-49	200
1662-64	300
1710-12	130
1719-21	173
1722-24	200
1740-42	40
1749-51	146
1752-54	286
1755-57	70
1758-60	44
1761-63	46
1764-66	162
1767-69	60
1783-85	600
1786-88	600
1792-94	198
1795-97	52
1798-1800	200
1801-03	43
1807-09	686
1813-15	10
1816-18	450

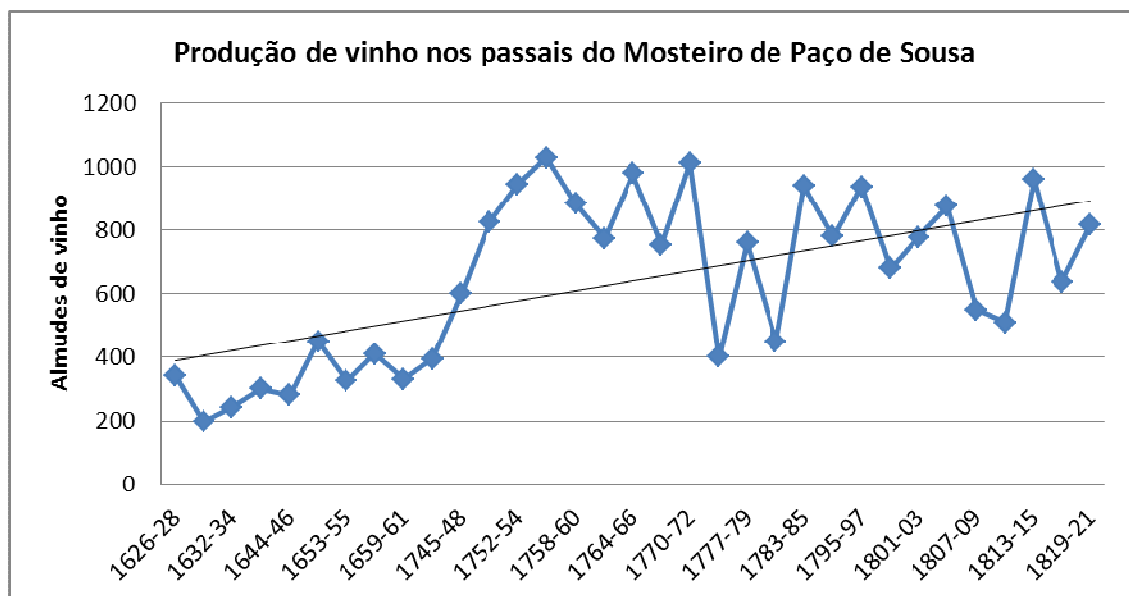


Triénio	Nº de Religiosos
1758-60	22
1761-63	23
1764-66	25
1767-69	25
1770-72	23
1773-75	22
1776-79	14
1780-82	13
1783-85	18
1786-88	20
1789-91	21
1792-94	21
1795-97	21
1798-1800	19
1801-03	21
1804-06	12
1807-09	19
1810-12	17
1813-15	23
1816-18	18
1819-21	14
média	19,57142857



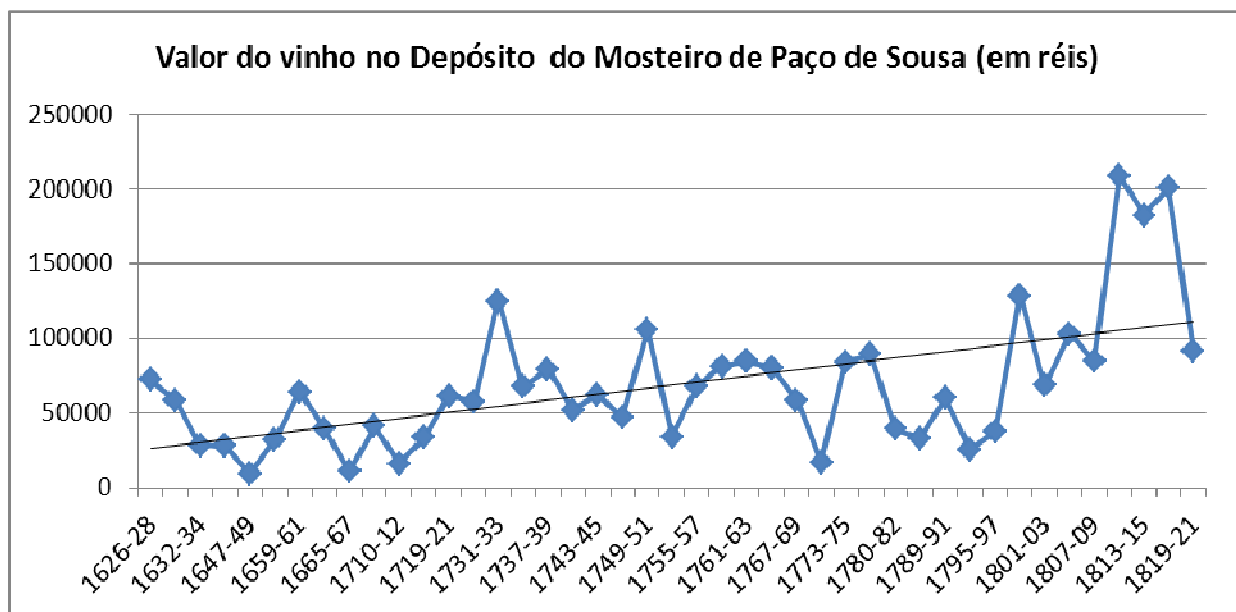
Triênio	Renda de Vinho (em almudes)
1626-28	1339
1629-31	1197
1632-34	1243
1635-37	1299
1644-46	1279
1647-49	1449
1653-55	1324
1656-58	1412
1659-61	1002
1662-64	1414
1665-67	1020
1668-70	1020
1710-12	1209
1713-15	1125,5
1719-21	1125,5
1722-24	1125,5
1725-27	1125 almudes e 9 canadas
1731-33	1125 almudes e 9 canadas
1734-36	1125 almudes e 9 canadas
1737-39	1125 almudes e 9 canadas
1740-42	1125 almudes e 1,5 canadas
1743-45	1125 almudes e 1,5 canadas
1745-48	752
1749-51	1505,5
1752-54	1129 almudes e 3 canadas
1755-57	1129 almudes e 4,5 canadas
1758-60	1129 almudes e 4,5 canadas
1761-63	1129 almudes e 4,5 canadas
1764-66	1013 almudes e 4 canadas
1767-69	1129 almudes e 4,5 canadas
1770-72	1129 e 4,5 canadas (Sabido)
1773-75	1131 almudes
1777-79	1508 almudes
1780-82	1131 almudes

1783-85	1131 almudes
1786-88	1131 almudes
1789-91	1131 almudes
1792-94	1131 almudes
1795-97	1131 almudes
1798-1800	1131 almudes
1801-03	1131
1804-06	1131
1807-09	1131
1810-12	1131
1813-15	1131
1816-18	1131
1819-21	1131



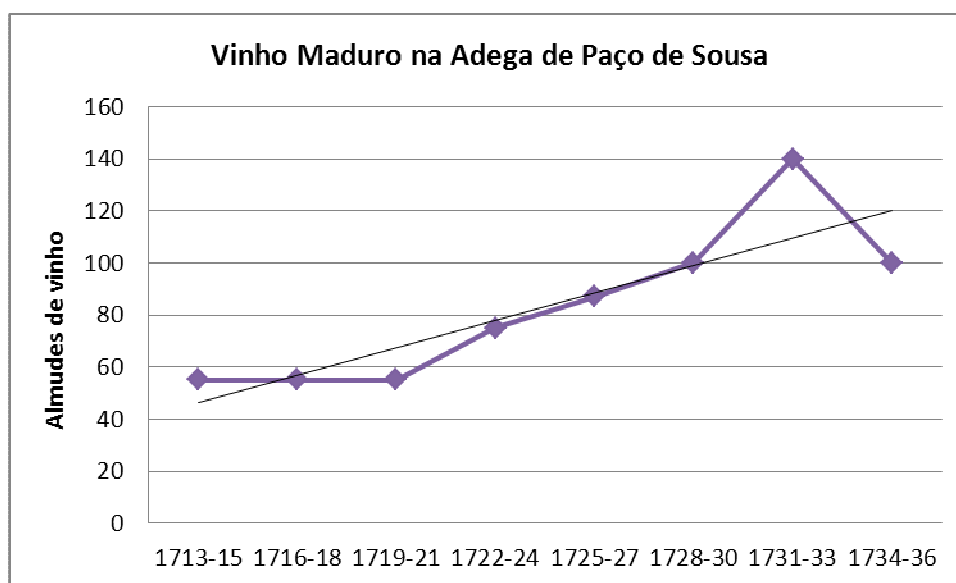
Triénio	Passais (amudes)
1626-28	340
1629-31	198
1632-34	243
1635-37	300
1644-46	280
1647-49	450
1653-55	325
1656-58	410
1659-61	330
1662-64	394
1745-48	601
1749-51	824,5
1752-54	945
1755-57	1030
1758-60	883
1761-63	773,5
1764-66	979,5
1767-69	753
1770-72	1012
1773-75	400
1777-79	760

1780-82	450
1783-85	940
1786-88	780
1795-97	937
1798-1800	679
1801-03	778
1804-06	876
1807-09	550
1810-12	511
1813-15	960
1816-18	638
1819-21	817



Estado (Triênio)	Contas do Depósito (em réis)
1626-28	72050
1629-31	58604
1632-34	28420
1644-46	27820
1647-49	9600
1653-55	32130
1659-61	64126
1662-64	39165
1665-67	10600
1668-70	41050
1710-12	15860
1713-15	33320
1719-21	61540
1722-24	57700
1731-33	124700
1734-36	67238
1737-39	79464
1740-42	51677
1743-45	62477,5
1745-48	46670
1749-51	105631

1752-54	33955
1755-57	67843
1758-60	81137,5
1761-63	84429
1764-66	80155
1767-69	58525
1770-72	16920
1773-75	84060
1777-79	89180
1780-82	39000
1783-85	33120
1789-91	60000
1792-94	25500
1795-97	37200
1798-1800	128300
1801-03	68260
1804-06	102915
1807-09	84240
1810-12	208440
1813-15	181950
1816-18	200380
1819-21	90953

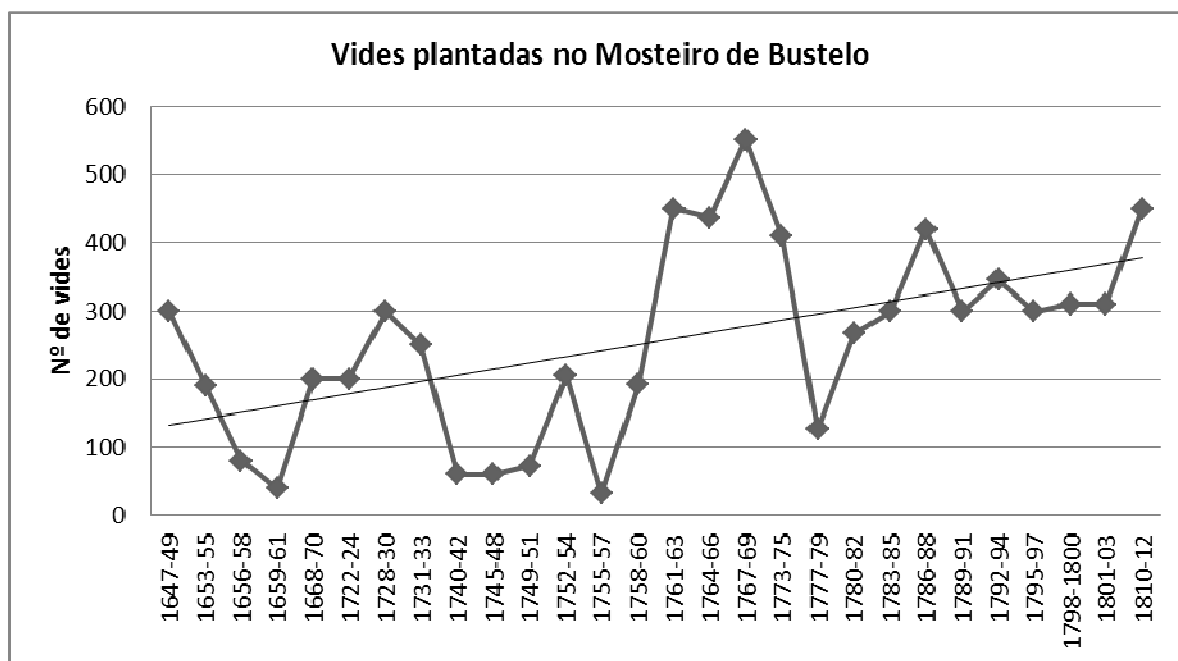


Triénio	Vinho Maduro
1713-15	55
1716-18	55
1719-21	55
1722-24	75
1725-27	87
1728-30	100
1731-33	140
1734-36	100

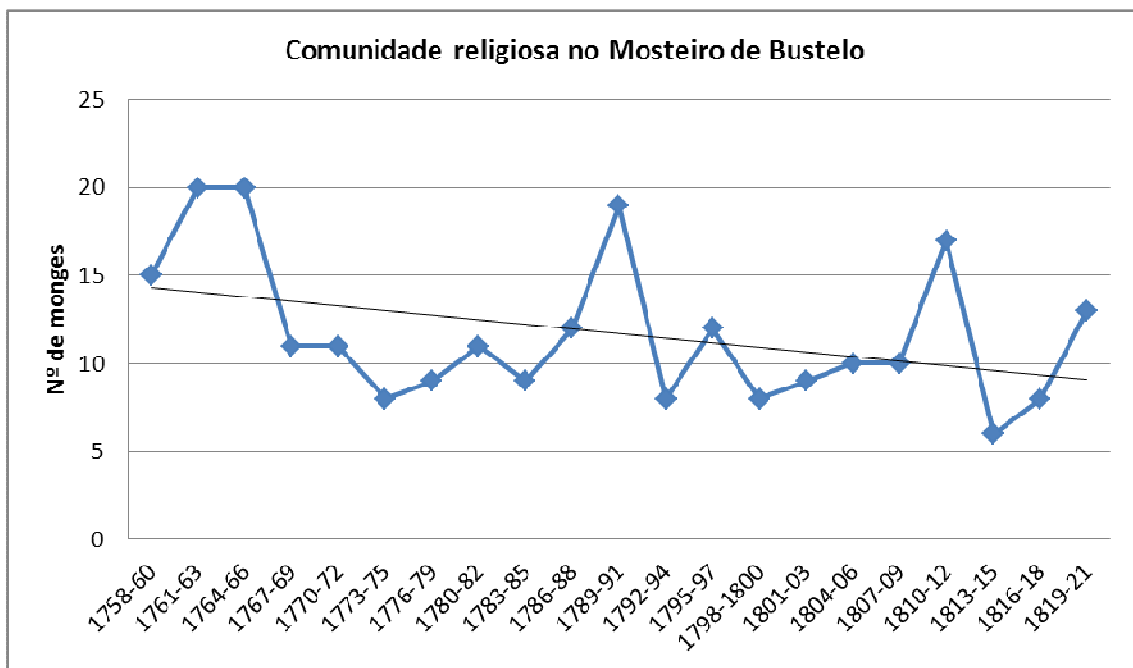
Lista de Abades do Mosteiro de Paço de Sousa (1626–1820)

Período	Dom Abade
1626-28	Frei Boaventura de S. Bento
1629-31	Frei Diogo da Encarnação
1632-34	Frei Anselmo Alvo
1635-37	Frei António de Guimarães
1644-46	Frei Bernardo de S. Tiago
1647-49	Frei Plácido da Cruz
1650-52	NÃO HÁ ESTADO
1653-55	?
1656-58	Frei Miguel Pessoa
1659-61	Frei Mateus
1662-64	Frei Salvador de Jesus
1665-67	Frei João Osório
1668-70	Frei Luís Baptista
1680-82	NÃO HÁ ESTADO
1710-12	Frei Jubilado Doutor Frei André de Cristo
1713-15	Frei Leão de Santa Escolástica
1716-18	NÃO HÁ ESTADO
1719-21	Frei António de São Lourenço
1722-24	Frei Jubilado Doutor Francisco António de Queirós
1725-27	Pregador Geral Frei Veríssimo da Ascensão
1728-30	NÃO HÁ ESTADO
1731-33	Pregador Geral Frei João da Encarnação
1734-36	Frei João de Santa Clara
1737-39	Frei António da Natividade
1740-42	Frei Manoel das Naves
1743-45	Frei João do Rosário
1746-48	Frei João do Rosário
1749-51	Frei Fulgêncio do Espírito Santo
1752-54	Frei Matias da Conceição
1755-57	Frei Fulgêncio do Espírito Santo
1758-60	Frei Francisco de Santo António
1761-63	Frei Melchior de S. Gregório
1764-66	Frei Francisco de Santo António
1767-69	Frei Sebastião de S. José
1770-72	Frei Francisco de Santa Ana
1773-75	Frei Sebastião de S. José
1776-79	Frei Fernando de S. José Cirne
1780-82	Frei José de Santa Ana Tavares
1783-85	Frei Manoel de S. Tomás
1786-88	Frei Jacinto de S. Paulo
1789-91	Frei Luís de S. Caetano
1792-94	Frei José Caetano de S. Bento
1795-97	Frei Manoel de Santa Gertrudes
1798-1800	Frei Francisco de S. José
1801-03	Frei Custódio de S. José Barbosa
1804-06	Frei Francisco de Santa Maria Maior Pacheco
1807-09	Frei Francisco da Santa Rosa Machado
1810-12	Padre Geral Jubilado Frei Rodrigo de Santo Inácio de Loiola
1813-15	Frei João da Trindade
1816-18	Padre Mestre Jubilado Frei Custódio de S. José Barbosa
1819-21	Frei Francisco da Esperança

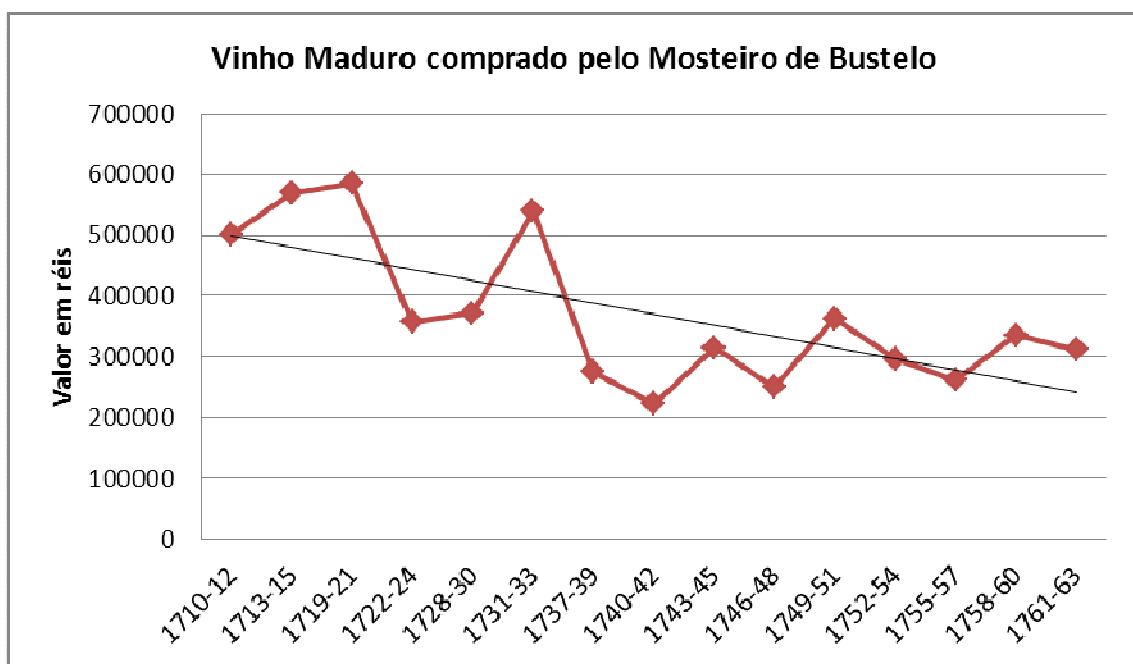
Mosteiro de Bustelo



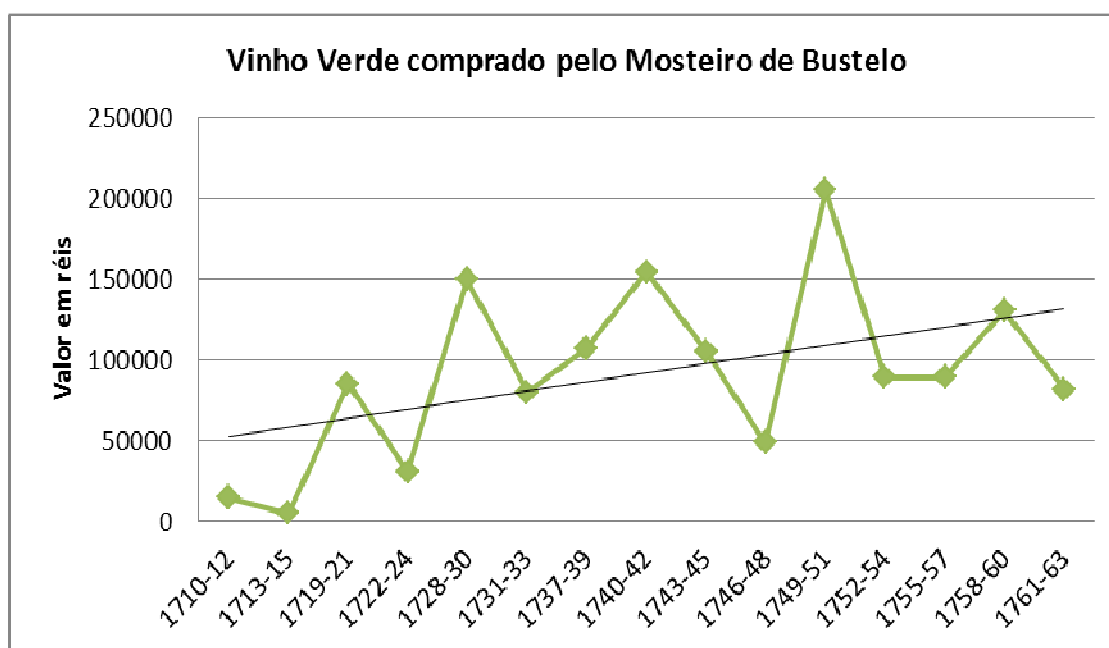
Triénio	Nº de Vides
1647-49	300
1653-55	190
1656-58	80
1659-61	40
1668-70	200
1722-24	200
1728-30	300
1731-33	250
1740-42	60
1745-48	60
1749-51	73
1752-54	205
1755-57	32
1758-60	191
1761-63	450
1764-66	437
1767-69	550
1773-75	410
1777-79	127
1780-82	267
1783-85	300
1786-88	420
1789-91	300
1792-94	345
1795-97	300
1798-1800	310
1801-03	310
1810-12	450



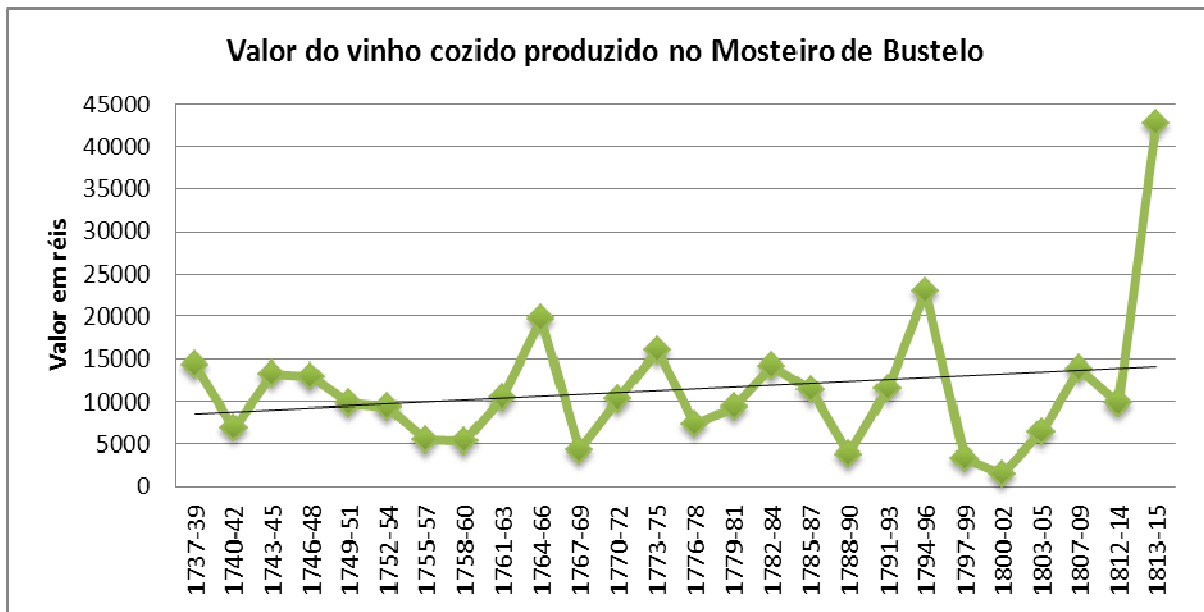
Triénio	Nº de Religiosos
1758-60	15
1761-63	20
1764-66	20
1767-69	11
1770-72	11
1773-75	8
1776-79	9
1780-82	11
1783-85	9
1786-88	12
1789-91	19
1792-94	8
1795-97	12
1798-1800	8
1801-03	9
1804-06	10
1807-09	10
1810-12	17
1813-15	6
1816-18	8
1819-21	13



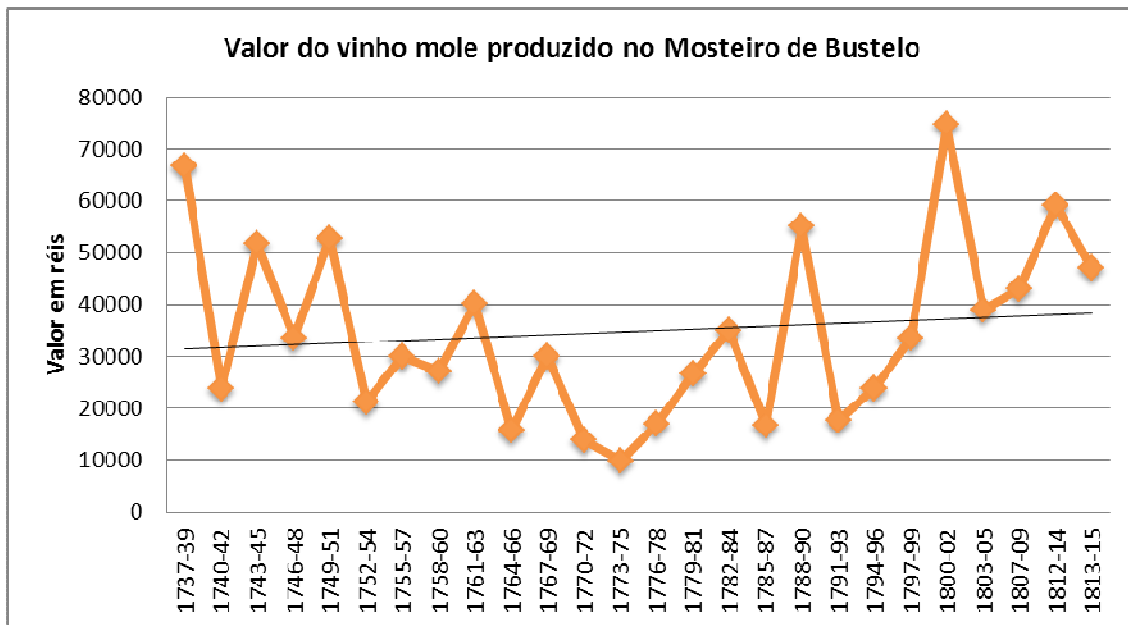
Triênio	Vinho Maduro (réis)
1710-12	501200
1713-15	569705
1719-21	585730
1722-24	357245
1728-30	371777
1731-33	539051
1737-39	274695
1740-42	222079
1743-45	314545
1746-48	249822
1749-51	362299
1752-54	296632
1755-57	261810
1758-60	335600
1761-63	312108



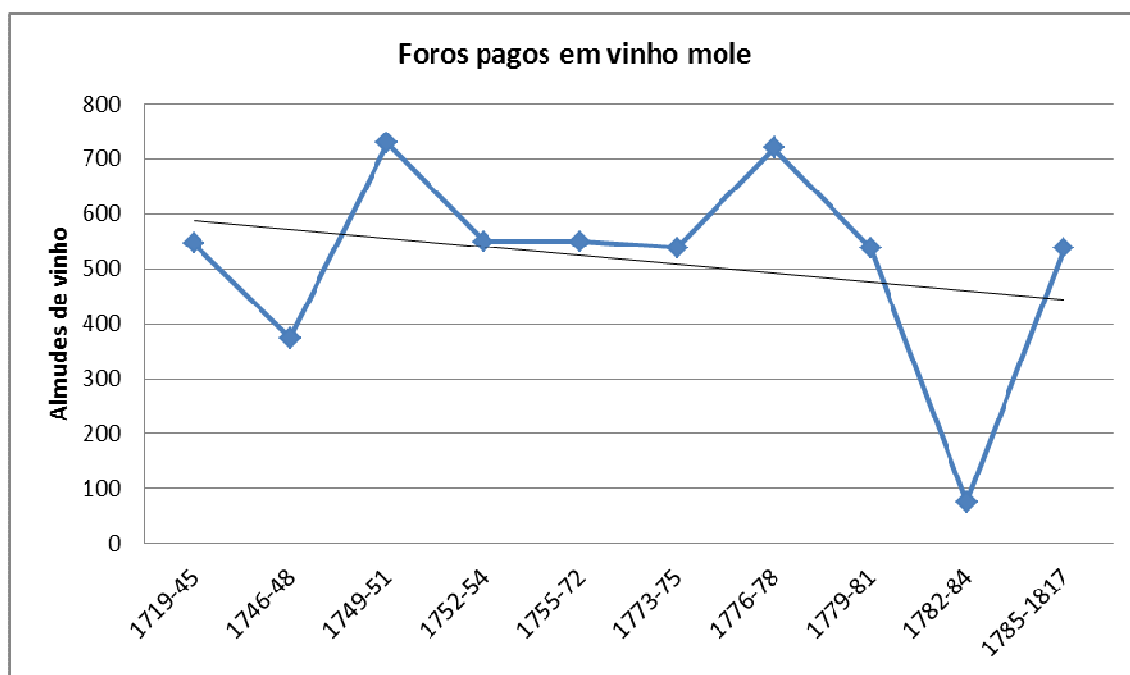
Triénio	Vinho Verde (réis)
1710-12	14580
1713-15	5080
1719-21	85460
1722-24	31030
1728-30	149725
1731-33	80120
1737-39	107235
1740-42	154744
1743-45	105445
1746-48	48940
1749-51	204775
1752-54	89150
1755-57	89340
1758-60	130245
1761-63	81910



Triênio	Vinho Cozido
1737-39	14280
1740-42	6906
1743-45	13320
1746-48	12960
1749-51	9800
1752-54	9330
1755-57	5570
1758-60	5400
1761-63	10420
1764-66	19800
1767-69	4215
1770-72	10380
1773-75	16100
1776-78	7440
1779-81	9400
1782-84	14100
1785-87	11420
1788-90	3860
1791-93	11500
1794-96	23040
1797-99	3360
1800-02	1440
1803-05	6360
1807-09	13810
1812-14	9900
1813-15	42600
média	11411,96154



Triênio	Vinho Mole
1737-39	66700
1740-42	23930
1743-45	51880
1746-48	33600
1749-51	52800
1752-54	21280
1755-57	29960
1758-60	27120
1761-63	40068
1764-66	15810
1767-69	29881
1770-72	13975
1773-75	9905
1776-78	17040
1779-81	26700
1782-84	34900
1785-87	16800
1788-90	54992
1791-93	17595
1794-96	23812
1797-99	33502,5
1800-02	74750
1803-05	38915
1807-09	43119
1812-14	59210
1813-15	47100
média	34820,94231

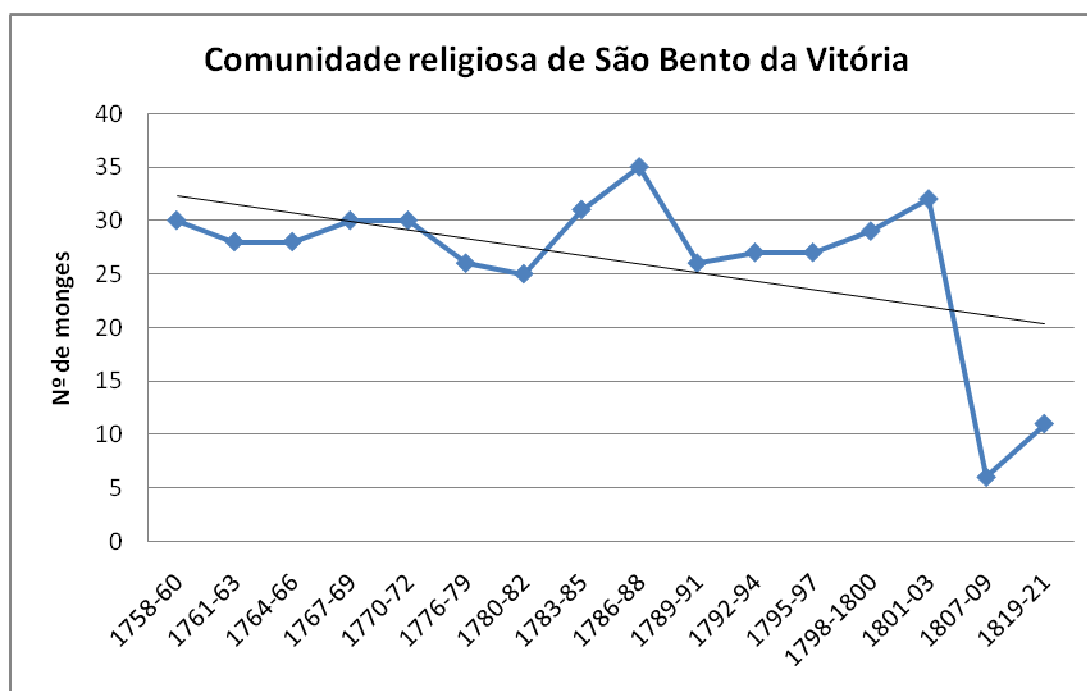


Intervalo	Foro pago em Vinho Mole
1719-45	546
1746-48	374,5
1749-51	729
1752-54	550
1755-72	550
1773-75	539
1776-78	719
1779-81	539
1782-84	76,5
1785-1817	539

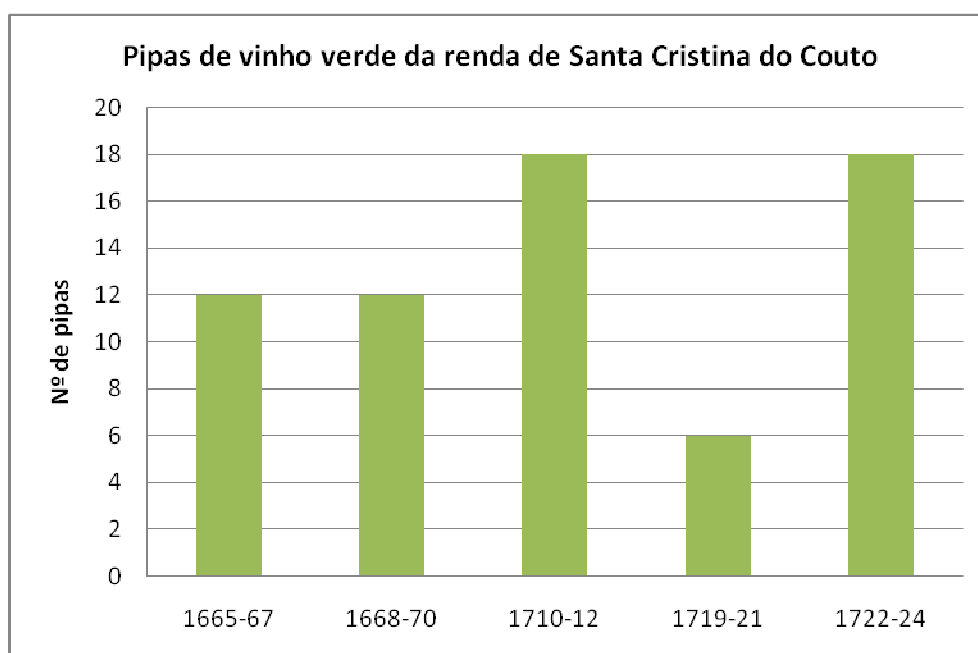
Lista de Abades do Mosteiro de Paço de Sousa (1626–1820)

Período	Dom Abade
1626-28	Frei Manuel de Santa Cruz
1629-31	Frei Urbano de S. Paulo
1632-34	NÃO HÁ ESTADO
1635-37	Frei Tomás do Salvador
1638-40	Frei Frutuoso do Espírito Santo
1641-43	NÃO HÁ ESTADO
1644-46	Frei José dos Reis
1647-49	Frei João de Portugal
1650-52	Frei António Carneiro
1653-55	Padre Pregador Geral Frei António dos Anjos
1656-58	Padre Pregador Frei Amado de Santa Maria
1659-61	Frei Matias Cirne
1662-64	Padre Pregador Frei Roque da Natividade
1665-67	Frei Manoel Pessoa
1668-70	Padre Pregador Frei Vicente dos Santos
1680-82	NÃO HÁ ESTADO
1710-12	Frei Manoel de Macedo
1713-15	Doutor Frei José de Santa Maria
1716-18	NÃO HÁ ESTADO
1719-21	Frei João Gualberto
1722-24	Padre Pregador Frei João de S. Lourenço
1725-27	Frei Luís da Conceição
1728-30	Padre Doutor Francisco de S. Tomás
1731-33	Padre Mestre Jubilado Frei Lopo de Ataíde
1734-36	NÃO HÁ ESTADO
1737-39	Frei António dos Anjos
1740-42	Padre Mestre Jubilado Doutor Frei João Baptista
1743-45	Padre Frei João de S. Veríssimo
1746-48	Padre Frei João de S. Veríssimo
1749-51	Frei António de Santa Ana
1752-54	Frei Manoel de S. Tomás
1755-57	Frei Manoel dos Santos/Frei Manoel de S. Jacinto
1758-60	Frei Jerónimo de Santa Teresa de Jesus
1761-63	Frei Luís de S. Caetano
1764-66	Frei Manoel de S. Tomás
1767-69	Mestre Doutor Frei Manoel de Santo António
1770-72	Frei Sebastião de S. Paulo
1773-75	Frei António de Santo Inácio
1776-79	Frei Manoel de Santa Teresa
1780-82	Frei António de S. José
1783-85	Frei António de Santa Quitéria
1786-88	Frei Hipólito de Santa Ana
1789-91	Frei António de Santa Escolástica
1792-94	Frei Hipólito de Santa Ana
1795-97	Frei Luís de S. José
1798-1800	Frei José Xavier da Conceição
1801-03	Frei Rodrigo de Santa Escolástica e Menezes
1804-06	Frei António das Neves
1807-09	Frei Rodrigo de Santa Escolástica e Menezes
1810-12	Frei Tadeu António de Santa Ana
1813-15	Frei Rodrigo de Santa Clara
1816-18	Frei José de S. Lourenço Justiniano
1819-21	Frei José Alexandre do Santíssimo Sacramento

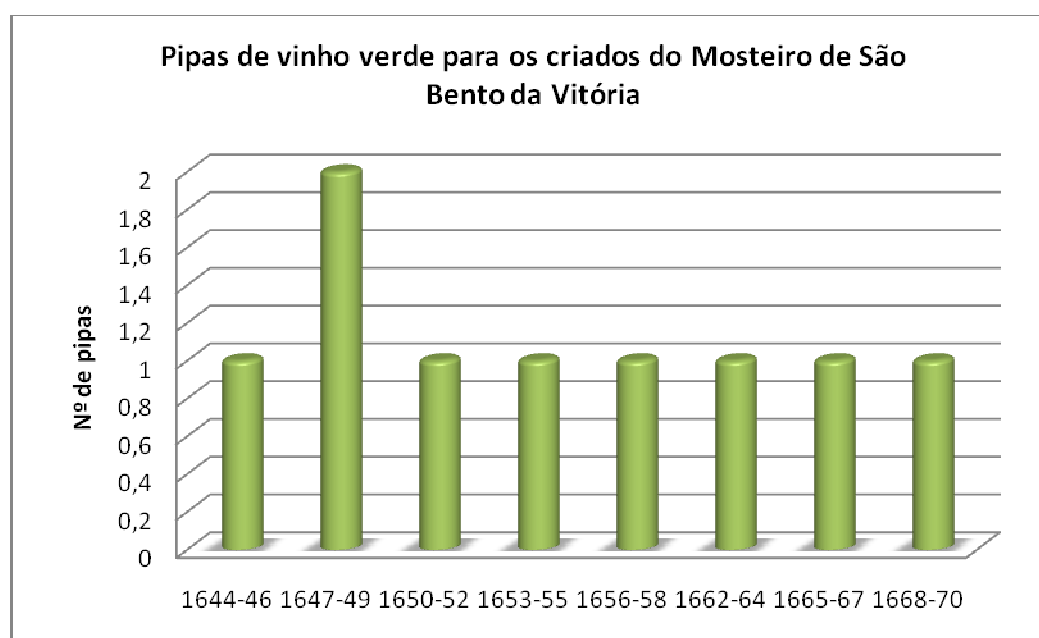
Mosteiro da Vitória



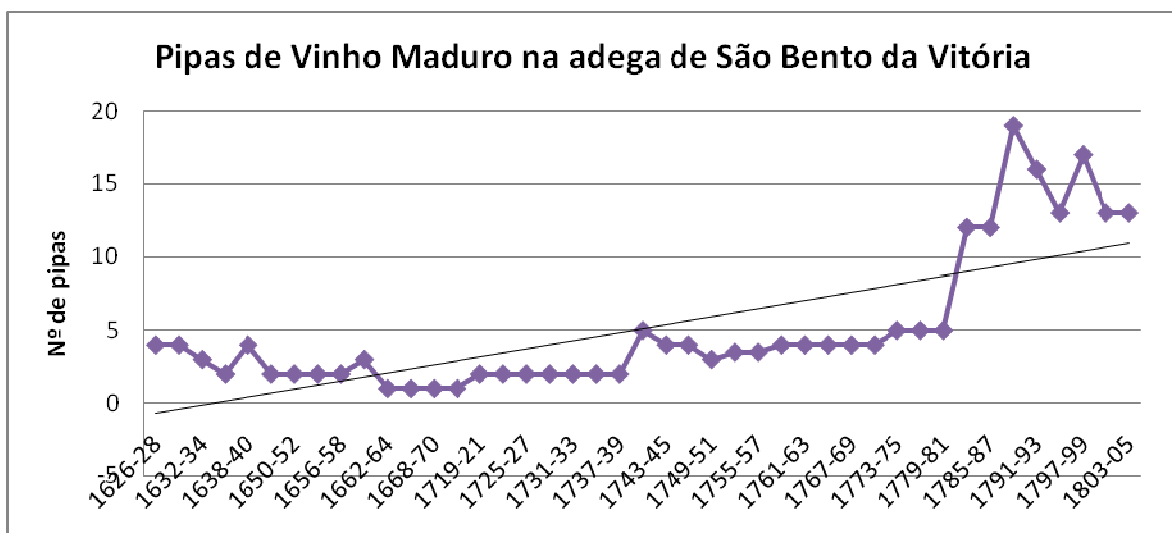
Triénio	Nº de Religiosos
1758-60	30
1761-63	28
1764-66	28
1767-69	30
1770-72	30
1776-79	26
1780-82	25
1783-85	31
1786-88	35
1789-91	26
1792-94	27
1795-97	27
1798-1800	29
1801-03	32
1807-09	6
1819-21	11
média	26,3125



Triénio	Nº de pipas de vinho verde
1665-67	12
1668-70	12
1710-12	18
1719-21	6
1722-24	18

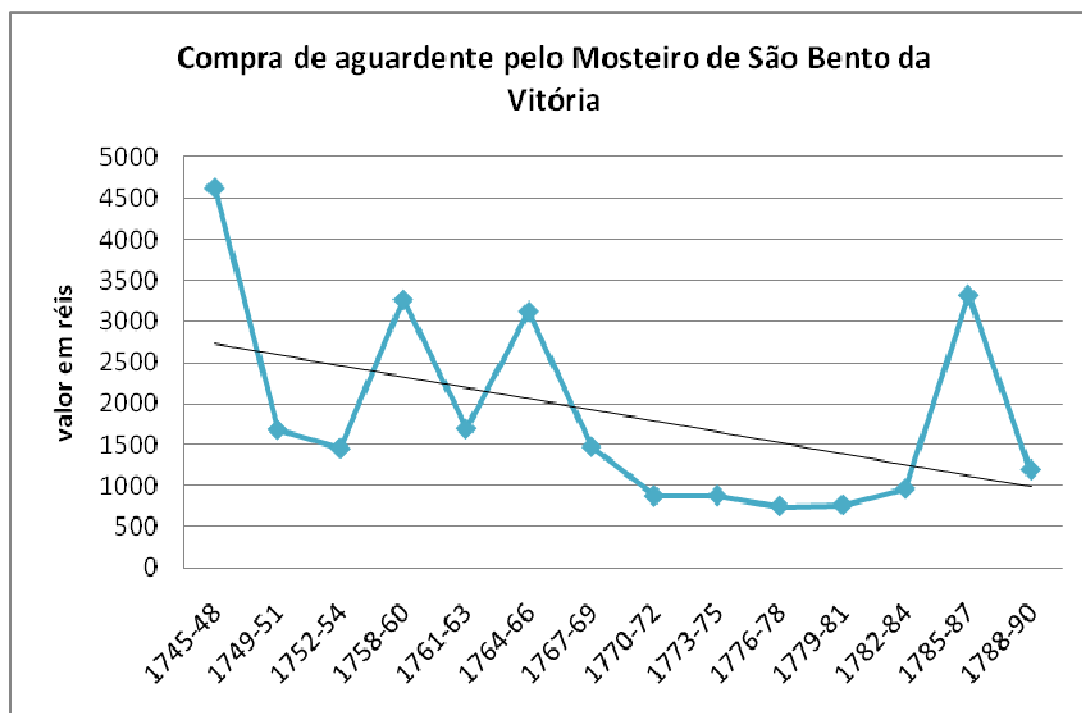


Triénio	Pipas para os criados
1644-46	1
1647-49	2
1650-52	1
1653-55	1
1656-58	1
1662-64	1
1665-67	1
1668-70	1



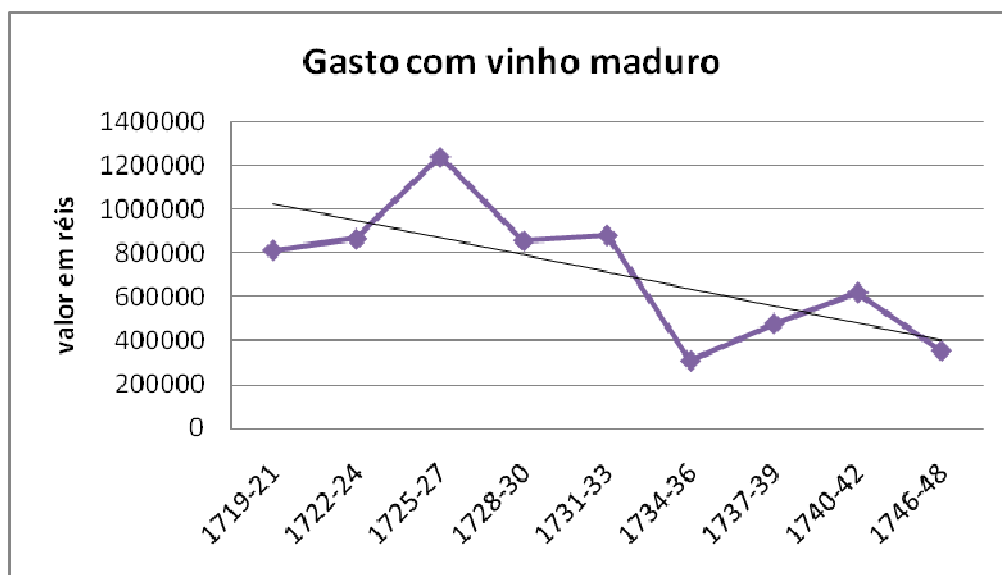
Triénio	Pipas de Vinho Maduro
1626-28	4
1629-31	4
1632-34	3
1635-37	2
1638-40	4
1647-49	2
1650-52	2
1653-55	2
1656-58	2
1659-61	3
1662-64	1
1665-67	1
1668-70	1
1680-82	1
1719-21	2
1722-24	2
1725-27	2
1728-30	2
1731-33	2
1734-36	2
1737-39	2
1740-42	5

1743-45	4
1745-48	4
1749-51	3
1752-54	3,5
1755-57	3,5
1758-60	4
1761-63	4
1764-66	4
1767-69	4
1770-72	4
1773-75	5
1776-78	5
1779-81	5
1782-84	12
1785-87	12
1788-90	19
1791-93	16
1794-96	13
1797-99	17
1800-02	13
1803-05	13

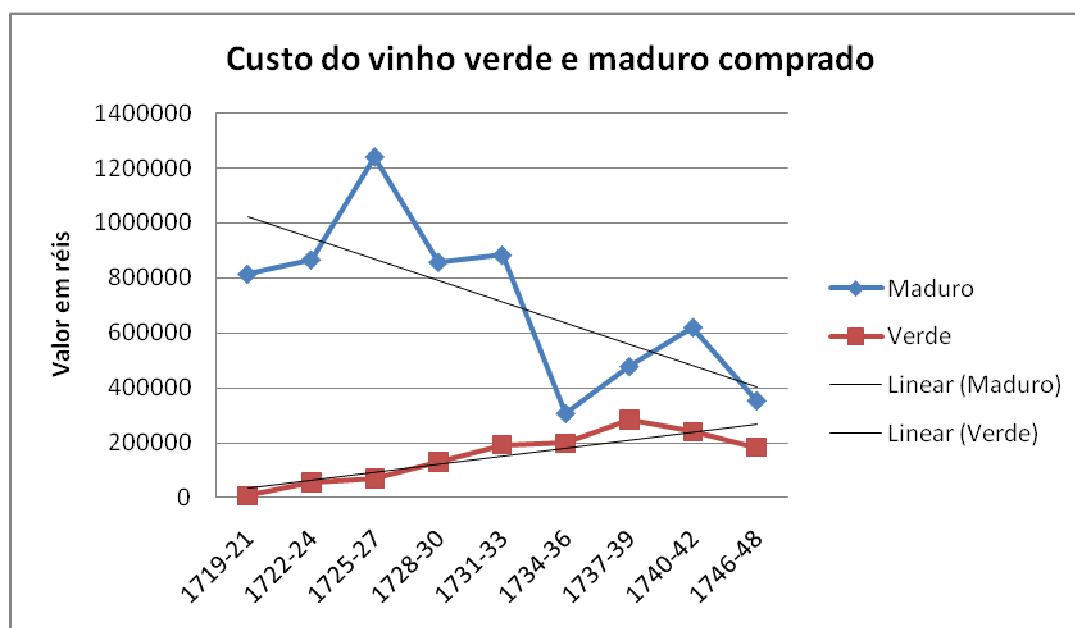


Triênio	Custo (em réis)
1745-48	4630
1749-51	1680
1752-54	1450
1758-60	3265
1761-63	1690
1764-66	3120
1767-69	1470
1770-72	870
1773-75	875

1776-78	745
1779-81	760
1782-84	960
1785-87	3320
1788-90	1190



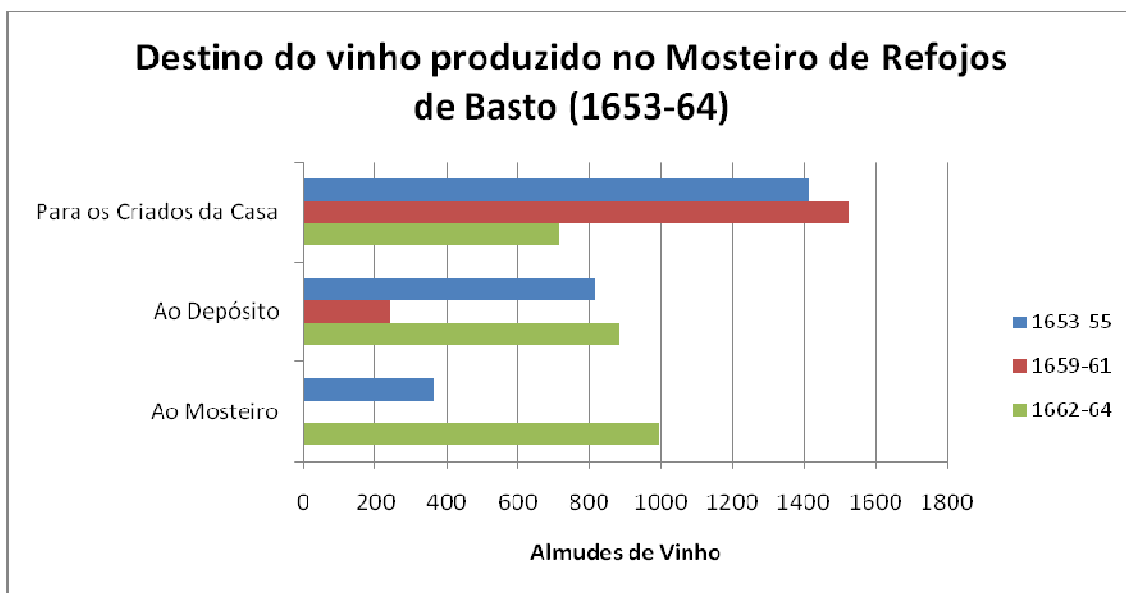
Triénio	Maduro	Verde
1719-21	814136	6890
1722-24	866533	55800
1725-27	1240400	69905
1728-30	857900	130467
1731-33	883083	192680
1734-36	308080	198245
1737-39	478587	284630
1740-42	620716	240633
1746-48	354620	183480



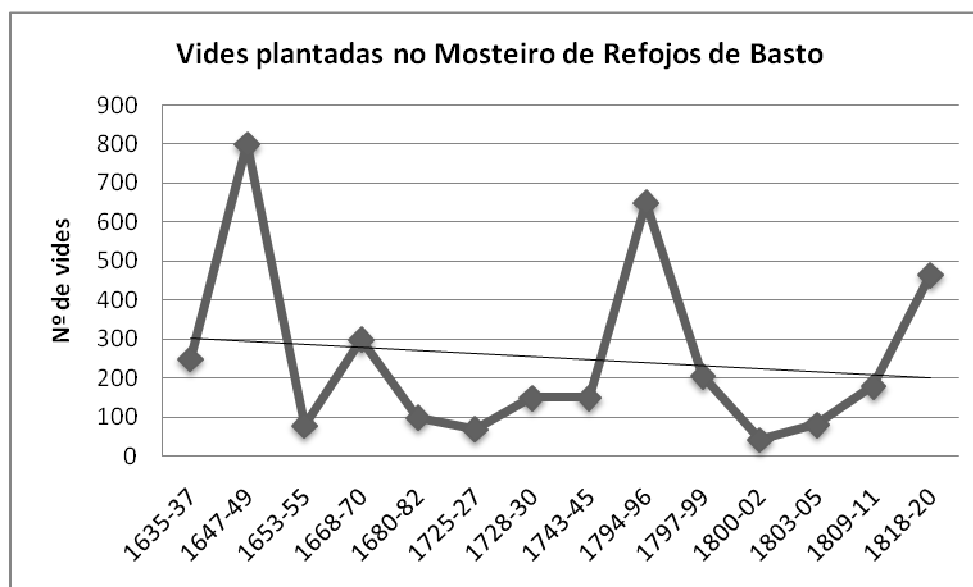
Lista de Abades do Mosteiro de São Bento da Vitória (1626–1820)

Período	Dom Abade
1626-28	Frei Martinho Golias
1629-31	Frei Paulo de S. Miguel
1632-34	NÃO HÁ ESTADO
1635-37	Frei Ângelo de Azevedo
1638-40	NÃO HÁ ESTADO
1641-43	NÃO HÁ ESTADO
1644-46	Frei Francisco dos Reis
1647-49	Frei Paulo do Rosário
1650-52	NÃO HÁ ESTADO
1653-55	Frei João de Portugal
1656-58	Frei António Sanhudo
1659-61	Frei Dâmaso da Silva
1662-64	Doutor Frei Jorge de Carvalho
1665-67	Frei Jacinto Pacheco
1668-70	Frei Manoel? das Chagas
1680-82	NÃO HÁ ESTADO
1710-12	Padre Pregador Frei Isidoro de Santo Ana
1713-15	Padre Pregador Frei Isidoro de Santo Ana
1716-18	Padre Pregador Jubilado Frei Pedro dos Mártires
1719-21	Padre Jubilado Frei Inácio de Jesus
1722-24	Padre Pregador Frei Cipriano de S. Francisco
1725-27	Padre Mestre Frei Gabriel de S. Francisco
1728-30	Padre Mestre Doutor Frei João Baptista
1731-33	Padre Pregador Frei Plácido de Jesus Maria
1734-36	Frei Constantino de S. Luís
1737-39	Frei João de Santa Ana e Frei Manoel da Trindade
1740-42	Frei Manoel de S. Tomás
1743-45	Padre Doutor Frei Bento de S. José
1746-48	Padre Doutor Frei Bento de S. José
1749-51	Padre Doutor Frei António da Natividade
1752-54	Padre Doutor Frei Paulo de S. José
1755-57	NÃO HÁ ESTADO
1758-60	Padre Mestre Jubilado Frei Rodrigo de S. José
1761-63	Frei José de S. Francisco
1764-66	Frei José de S. Francisco
1767-69	Frei Lourenço de S. José
1770-72	Frei Francisco de Santa Luzia?
1773-75	Frei António de S. Tomás de Cantuária
1776-79	Padre Geral Jubilado Frei Manoel José do Rosário
1780-82	Padre Pregador Jubilado Frei Francisco de S. José
1783-85	Frei Manoel dos Prazeres
1786-88	Frei Manoel dos Prazeres
1789-91	Frei António de S. Tomás de Cantuária
1792-94	Padre Jubilado Frei Francisco de S. José
1795-97	Frei Francisco da Natividade
1798-1800	Padre Geral Jubilado Frei António de Santa Ana Vale
1801-03	Padre Jubilado Frei Manoel de S. Joaquim Menezes
1804-06	NÃO HÁ ESTADO
1807-09	Frei Roque de S. Plácido
1810-12	Padre Jubilado Frei Custódio de S. José Barbosa
1813-15	Padre Jubilado Frei Tomé de Santo António
1816-18	Frei Bento de Santa Gertrudes
1819-21	Padre Pregador Geral Frei Agostinho dos Prazeres

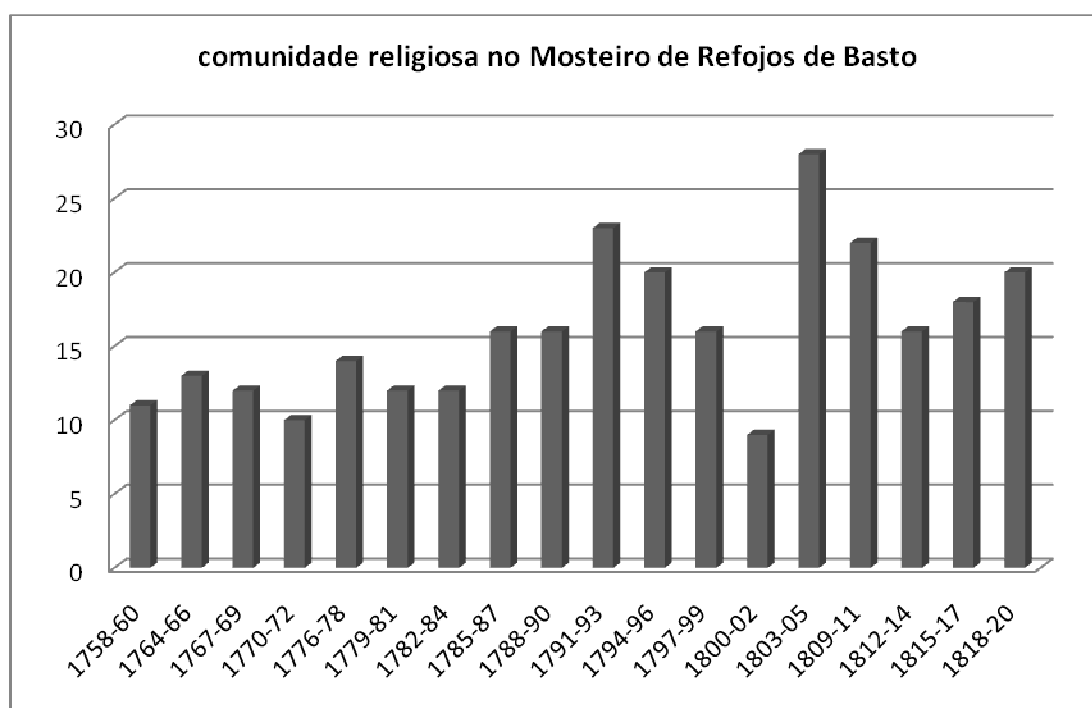
Mosteiro de Refojos de Basto



Triénio	Ao Mosteiro	Ao Depósito	Para os Criados da Casa	TOTAL (Almudes)
1653-55	365	814	1416	2595
1659-61		240	1526	1766
1662-64	993	882	714,5	2589,5
Somas	1358	1936	3656,5	6950,5

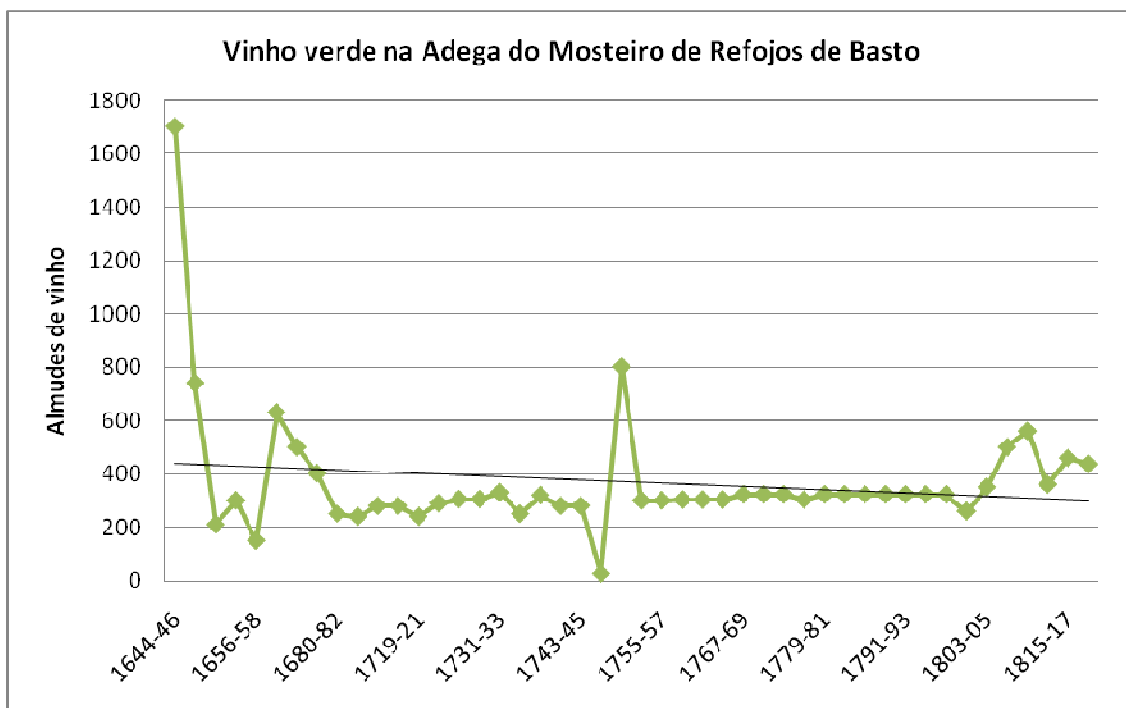


Triénio	Nº de vides
1635-37	250
1647-49	800
1653-55	80
1668-70	300
1680-82	100
1725-27	70
1728-30	150
1743-45	150
1794-96	651
1797-99	206
1800-02	43
1803-05	82
1809-11	180
1818-20	466



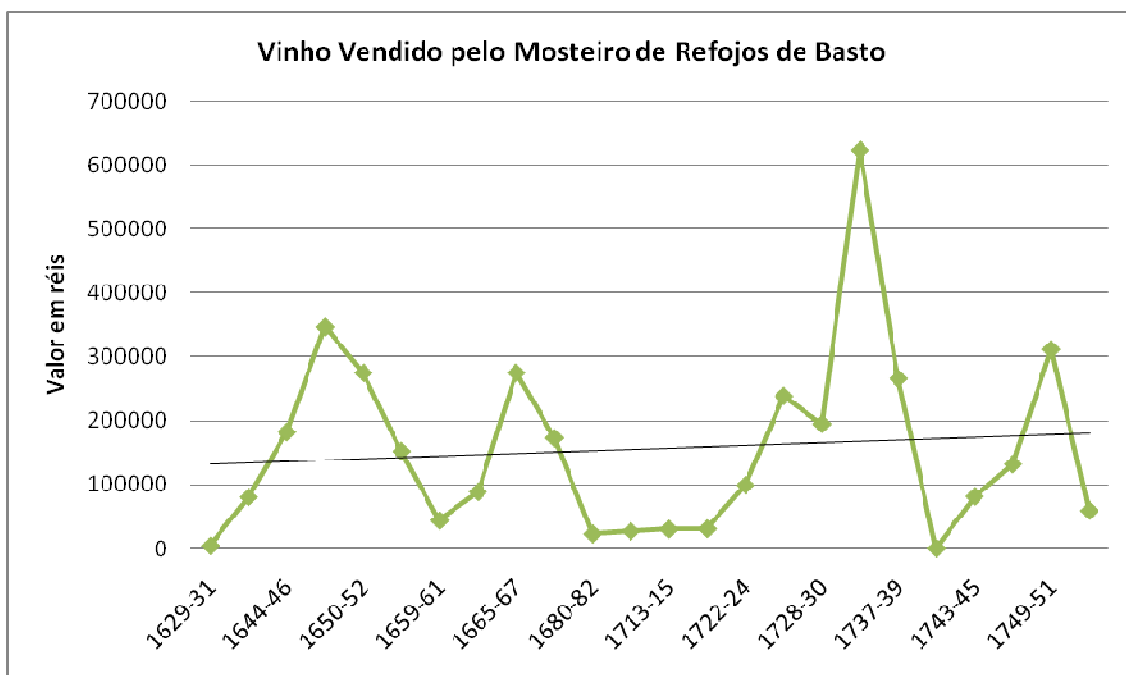
triénio	nº de religiosos
1758-60	11
1764-66	13
1767-69	12
1770-72	10
1776-78	14
1779-81	12
1782-84	12
1785-87	16
1788-90	16
1791-93	23
1794-96	20
1797-99	16
1800-02	9

1803-05	28
1809-11	22
1812-14	16
1815-17	18
1818-20	20
média	16



Triênio	Almudes de vinho verde na Adega
1644-46	1700
1647-49	740
1650-52	210
1653-55	300
1656-58	150
1662-64	630
1665-67	500
1668-70	402
1680-82	250
1710-12	240
1713-15	280
1716-18	280
1719-21	240
1722-24	290
1725-27	305
1728-30	305
1731-33	330
1734-36	250
1737-39	320
1740-42	280
1743-45	280
1745-48	26

1749-51	800
1752-54	300
1755-57	300
1758-60	303
1761-63	303
1764-66	303
1767-69	323
1770-72	323
1773-75	323
1776-78	303
1779-81	323
1782-84	323
1785-87	323
1788-90	323
1791-93	323
1794-96	323
1797-99	323
1800-02	260
1803-05	350
1806-08	500
1809-11	560
1812-14	360
1815-17	459
1818-20	436
média	371,1956522



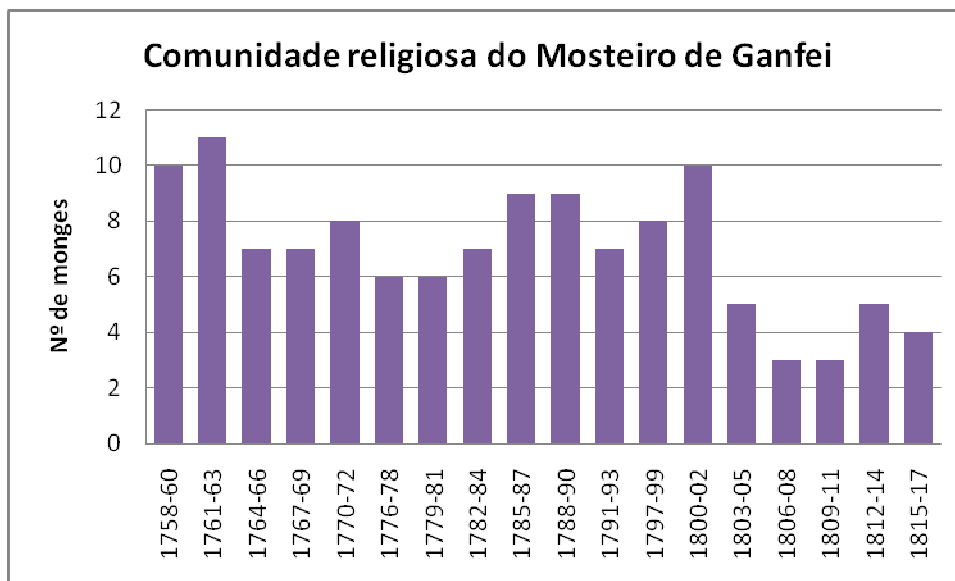
Triênio	Vinho Vendido (em réis)
1629-31	4640
1635-37	80825
1644-46	182430
1647-49	346986
1650-52	275426

1653-55	152720
1659-61	44245
1662-64	89150
1665-67	275580
1668-70	173580
1680-82	23430
1710-12	27520
1713-15	30680
1716-18	31300
1722-24	99787
1725-27	239210
1728-30	195320
1731-33	623310
1737-39	266530
1740-42	700
1743-45	82000
1745-48	132330
1749-51	312060
1752-54	59646
média	156225,2083

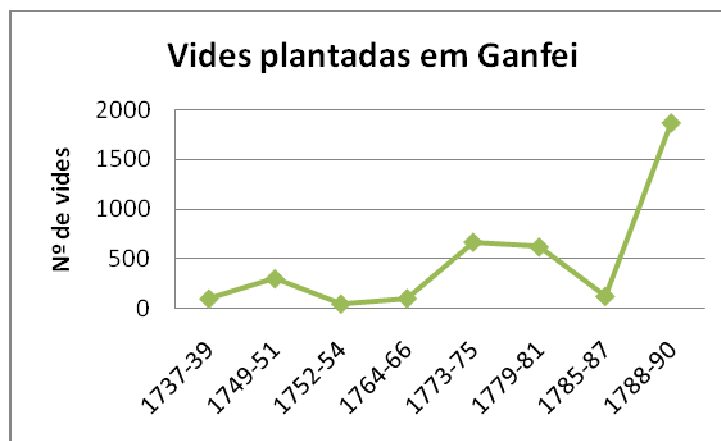
Lista de Abades do Mosteiro de Refojos de Basto (1626–1820)

Período	Dom Abade
1626-28	Frei Feliciano da Graça
1629-31	Frei Luís Peixoto
1632-34	NÃO HÁ ESTADO
1635-37	Frei Baltazar da Apresentação
1638-40	Frei Zacarias Osório
1641-43	NÃO HÁ ESTADO
1644-46	Frei António Carneiro
1647-49	Frei Mateus de S. Miguel
1650-52	Frei André Pereira
1653-55	Frei Agostinho da Trindade
1656-58	NÃO HÁ ESTADO
1659-61	Padre Pregador Geral Frei Clemente da Assunção
1662-64	Frei Amadeu de Santa Maria
1665-67	Padre Pregador Geral Frei Clemente da Assunção
1668-70	Padre Doutor Frei Jorge de Carvalho
1680-82	Padre Pregador Geral Frei Mauro da Costa
1710-12	Padre Doutor Frei Miguel de Coimbra
1713-15	Padre Doutor Frei Lopo de Ataíde
1716-18	Padre Pregador Frei Cipriano de S. Francisco
1719-21	Frei João de Monte Cassino
1722-24	Padre Doutor Frei Francisco da Trindade
1725-27	Frei António do Espírito Santo
1728-30	Frei Manoel do Rosário
1731-33	Padre Pregador Frei Jorge da Conceição
1734-36	NÃO HÁ ESTADO
1737-39	Padre Pregador Frei António de S. José
1740-42	Frei Alexandre da Ascensão
1743-45	Frei João de S. José
1746-48	Frei João de S. José
1749-51	Frei Alexandre da Ascensão
1752-54	Frei João do Rosário
1755-57	Frei Francisco de S. José
1758-60	Frei Manoel de S. Jacinto
1761-63	Padre Pregador Frei Francisco da Esperança
1764-66	Frei Francisco de Santa Ana
1767-69	Frei Luís de S. Caetano
1770-72	Frei Pantaleão de S. Tomás
1773-75	Frei Luís de S. Caetano
1776-78	Frei Manoel de Santa Gertrudes
1779-81	Frei Henrique de S. Paulo
1782-84	Frei Francisco dos Prazeres
1785-87	Frei Sebastião do Pilar
1788-90	Padre Geral Jubilado Frei Manoel José do Rosário
1791-93	Frei Sebastião de S. José
1794-96	Frei José de S. Bernardo
1797-99	Frei José de S. Bernardo
1800-02	Padre Pregador Frei José de Santo António
1803-05	Frei Plácido de Santa Ana
1806-08	NÃO HÁ ESTADO
1809-11	Frei António das Neves
1812-14	Frei Estevão do Carmo
1815-17	Frei Manoel de Santo António
1818-20	Frei João da Trindade

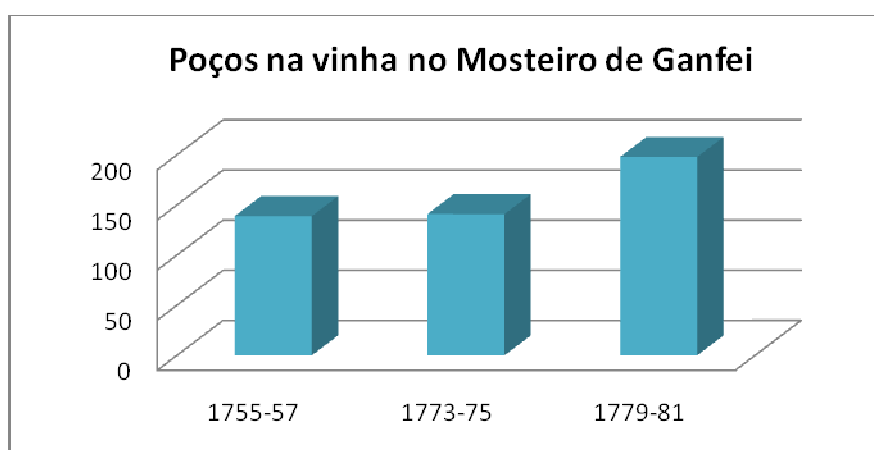
Mosteiro de Ganfei



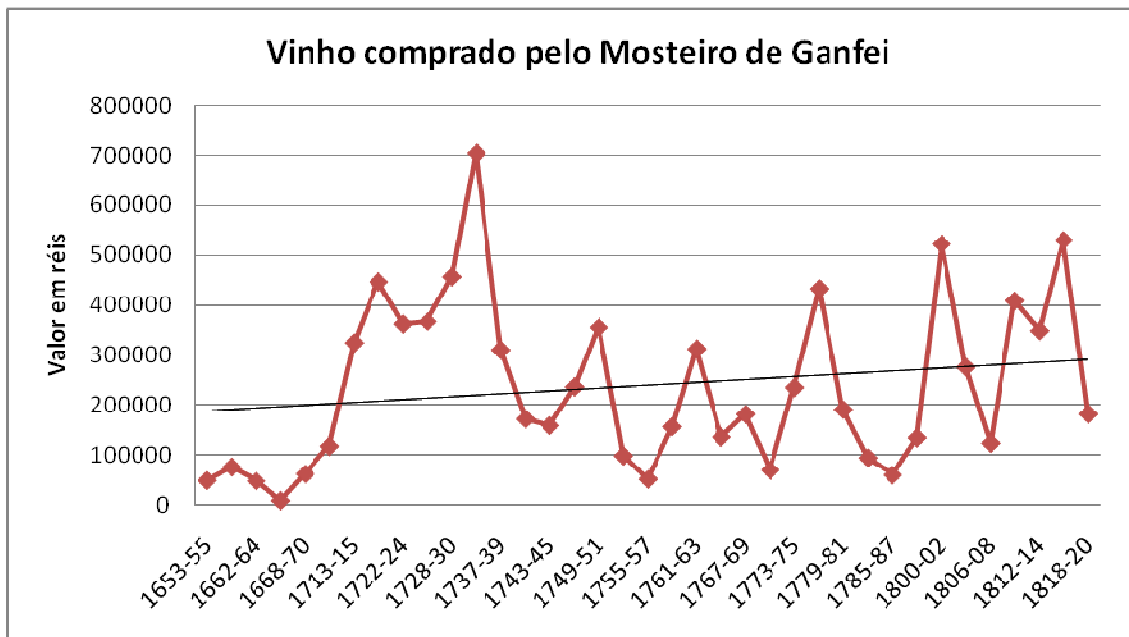
Triénio	Nº de Religiosos
1758-60	10
1761-63	11
1764-66	7
1767-69	7
1770-72	8
1776-78	6
1779-81	6
1782-84	7
1785-87	9
1788-90	9
1791-93	7
1797-99	8
1800-02	10
1803-05	5
1806-08	3
1809-11	3
1812-14	5
1815-17	4
média	6,944444444



Triénio	Nº de pés/varas de vide
1737-39	100
1749-51	302
1752-54	48
1764-66	103
1773-75	669
1779-81	621
1785-87	125
1788-90	1867
média	479,375



Triénio	Poços na vinha
1755-57	139
1773-75	141
1779-81	198
média	159,3333333



Estado (Triénio)	Compra de Vinho, em réis
1626-28	8000
1635-37	12100
1638-40	33088
1647-49	20000
1650-52	38 780
1653-55	50110
1656-58	77090
1662-64	48827
1665-67	9925
1668-70	63301
1680-82	118850
1713-15	325905
1719-21	447640
1722-24	363225
1725-27	367950
1728-30	457950
1731-33	704622
1737-39	311418
1740-42	173342
1743-45	160038
1745-48	237574
1749-51	356427
1752-54	99680
1755-57	52825
1758-60	157642
1761-63	313583
1764-66	137095
1767-69	182928
1770-72	70925
1773-75	236240

1776-78	433860
1779-81	191975
1782-84	95507
1785-87	60981
1797-99	135790
1800-02	522827
1803-05	277060
1806-08	124970
1809-11	409640
1812-14	349675
1815-17	530720
1818-20	183270
média	238956,4054



Estado (Triênio)	Contas do Depósito (em réis)
1629-31	18400
1638-40	25150
1641-43	94056
1647-49	11560
1653-55	21480
1656-58	25190
1662-64	2400
1665-67	42160
1680-82	16050
1713-15	19200
1719-21	73292
1722-24	28124
1725-27	31800
1728-30	25040
1731-33	43503
1737-39	84980
1740-42	63409

1743-45	24684
1745-48	18060
1749-51	19986
1752-54	4200
1755-57	13833
1758-60	4427
1761-63	4840
1764-66	2500
1770-72	360
1773-75	3475
1776-78	6345
1779-81	13680
1782-84	7117
1785-87	4250
1788-90	43860
1791-93	8975
1797-99	51560
1800-02	81400
1803-05	31645
1806-08	60765
1809-11	125290
1812-14	102330
1815-17	65370
1818-20	19950

Lista de Abades do Mosteiro de Ganfei (1626–1820)

1626-28	?
1629-31	Frei Francisco dos Reis
1632-34	NÃO HÁ ESTADO
1635-37	Frei Francisco dos Reis
1638-40	Frei Bernardo de S. Tiago
1641-43	?
1644-46	NÃO HÁ ESTADO
1647-49	Frei Manoel de Figueiredo
1650-52	Frei João da Esperança
1653-55	Frei António de S. Tomás
1656-58	Frei António da Paz
1659-61	NÃO HÁ ESTADO
1662-64	Padre Mestre Frei André da Cruz
1665-67	Frei Tomé da Esperança
1668-70	Padre Pregador Frei Domingos da Assunção
1680-82	Padre Pregador Frei Rafael de S. Luís
1710-12	NÃO HÁ ESTADO
1713-15	Padre Pregador Frei Manoel de Santo António
1716-18	NÃO HÁ ESTADO
1719-21	Padre Jubilado Frei Doutor Lopo de Ataíde
1722-24	Padre Pregador Frei Plácido de Jesus Maria
1725-27	Padre Frei António de Santa Maria
1728-30	Padre Pregador Frei Baltazar de S. Bento
1731-33	Padre Pregador Frei António da Ascensão
1734-36	NÃO HÁ ESTADO
1737-39	Padre Mestre Frei Tomás de S. Boaventura
1740-42	Padre Pregador Frei Manoel de Santa Teresa de Jesus
1743-45	Padre Doutor Frei José de S. Boaventura
1746-48	Padre Doutor Frei José de S. Boaventura
1749-51	Frei Domingos de S. José
1752-54	Frei José de Santa Maria da Esperança
1755-57	Padre Pregador Frei José de S. Caetano
1758-60	Padre Pregador Frei Francisco de Jesus Maria José
1761-63	Padre Pregador Frei Manoel de Santa Maria
1764-66	Padre Pregador Frei Ângelo dos Serafins
1767-69	Padre Frei Melchior de S. Gregório
1770-72	Padre Geral Frei Filipe de Santiago
1773-75	Frei Alexandre de Santo António
1776-78	Frei Agostinho do Rosário
1779-81	Frei Francisco da Assunção
1782-84	Padre Geral Frei João de Deus
1785-87	Frei Luís Caetano de S. José
1788-90	Padre Doutor Jubilado Frei Joaquim de S. Bento
1791-93	Frei Luís Caetano de S. José
1794-96	NÃO HÁ ESTADO
1797-99	Padre Pregador Frei Manoel de S. Félix
1800-02	Frei Manoel de S. Félix Vasconcellos
1803-05	Frei Francisco dos Serafins Queirós
1806-08	Frei José Joaquim de Santa Escolástica
1809-11	Frei Domingos do Resgate
1812-14	Frei Luís dos Serafins
1815-17	Frei Domingos do Resgate
1818-20	Frei Domingos do Resgate

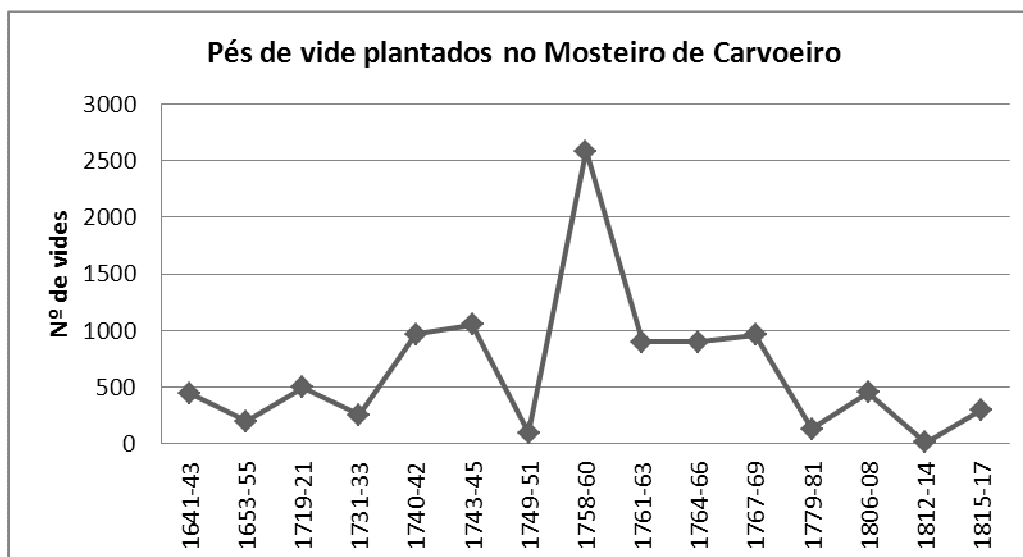
Lista de Abades do Mosteiro de Cabanas

Período	Dom Abade
1626-28	Frei João Baptista
1656-58	Frei Salvador de Jesus
1659-61	Padre Pregador Frei Bernardo Soares
1662-64	Frei Leandro do Socorro
1668-70	Padre Frei Geraldo da Apresentação
1716-18	Padre Pregador Frei Damião do Espírito Santo
1719-21	Frei António de Santa Maria
1722-24	Frei Domingos da Conceição
1725-27	Padre Pregador Frei Manoel de Jesus
1728-30	Padre Pregador Frei Constantino de São Luís
1731-33	Frei Fernando de S. Plácido
1740-42	Padre Pregador Frei Manoel da Ascensão
1743-45	Padre Pregador Frei Roque de Ascensão
1746-48	Padre Pregador Frei Roque de Ascensão
1749-51	Padre Pregador Geral Frei Pedro de Nazaré
1752-54	Padre Pregador Geral Frei Filipe de Santiago
1755-57	Frei Luís de S. José
1758-60	Frei Luís de S. José
1761-63	Frei Sebastião de S. Boaventura
1764-66	Padre Pregador Frei Fernando de S. Plácido
1767-69	Frei José da Anunciação
1773-75	Frei Bernardo de Santa Roza
1776-79	Frei Manoel da Natividade
1780-82	Frei Luís dos Serafins
1783-85	Frei Alexandre de Santo António
1786-88	Frei João Marcos de São José
1789-91	Frei Manoel de Santa Gertrudes
1792-94	Frei Manoel Bruno da Natividade
1795-97	Frei Gonçalo de S. Plácido
1798-1800	Frei Francisco Custódio de Nossa Senhora da Graça
1801-03	Frei André de Santa Teresa
1804-06	Frei António da Estrela
1807-09	Frei André de Santa Teresa
1810-12	Frei António de Santa Ana
1813-15	Frei José da Conceição Guedes
1816-18	Frei José de Santa Maria
1819-21	Frei António de Jesus Maria

Lista de Abades do Mosteiro de Miranda

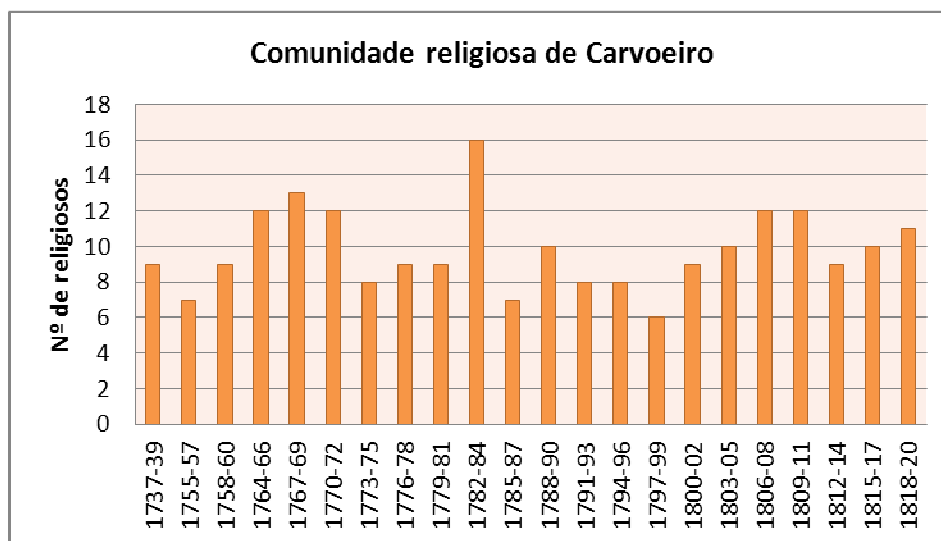
Período	Dom Abade
1626-28	D. Martinho de Almada
1629-31	Frei Frutuoso do Espírito Santo
1635-37	Frei Bento de Macedo
1638-40	Frei Roberto dos Reis
1644-46	Frei Roberto dos Reis
1647-49	Frei Sebastião Carvalho
1650-52	Frei Baltazar dos Reis
1653-55	Frei Mauro da Costa
1656-58	Padre Pregador Frei Jacinto da Cunha
1659-61	Padre Pregador Frei Sebastião Carneiro
1662-64	Padre Pregador Frei João de Santa Maria
1665-67	Frei José do Desterro
1668-70	Padre Pregador Frei Manoel Frances
1710-12	Padre Pregador Frei Gregório dos Anjos
1713-15	Padre Frei Gabriel da Silva
1716-18	Frei Pedro da Conceição
1719-21	Frei António da Piedade
1722-24	Padre Pregador Frei Anselmo de S. Gonçalo
1725-27	Padre Pregador Frei António da Ascensão
1728-30	Padre Pregador Frei Manoel de Santo António
1731-33	Padre Pregador Frei João do Rosário
1737-39	Frei Manoel dos Anjos
1740-42	Padre Pregador Frei António de Santa Ana
1743-45	Frei Manoel de S. Francisco
1746-48	Padre Pregador Frei António de Santa Ana
1749-51	Frei Manoel da Graça
1752-54	Frei Manoel da Graça
1755-57	Frei Plácido de Santa Teresa
1758-60	Frei Domingos S. José
1761-63	Frei João de S. José
1764-66	Frei Manoel de Santa Gertrudes
1767-69	Frei Manoel de Santo Agostinho
1770-72	Frei António das Chagas
1773-75	Frei José da Anunciação
1776-79	Frei Francisco Xavier de S. Bento
1780-82	Frei Luís Caetano de S. José
1783-85	Frei Francisco de Santa Maria José
1786-88	Frei Manoel de S. Bernardo
1789-91	Frei Feliciano da Conceição
1792-94	Frei Francisco de S. José
1795-97	Frei João das Chagas
1798-1800	Frei Bento de Santa Gertrudes
1801-03	Frei Manoel de Santa Clara
1804-06	Frei Pedro da Conceição
1807-09	Frei Manoel de S. Félix Vasconcelos
1810-12	Frei António dos Reis
1813-15	Frei Francisco da Esperança
1816-18	Frei António de Santa Ana
1819-21	Frei António dos Humildes

Mosteiro de Carvoeiro



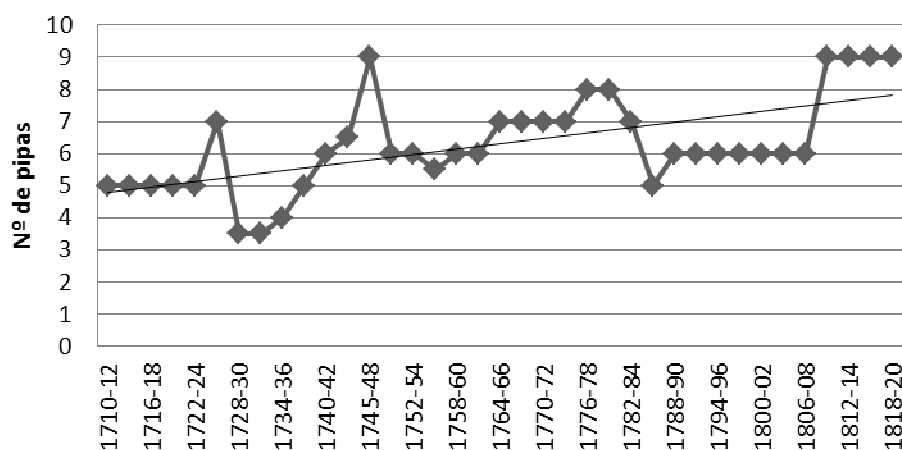
Triénio	Nº de vides
1641-43	450
1653-55	200
1719-21	500
1731-33	255
1740-42	966
1743-45	1050
1749-51	100
1758-60	2581
1761-63	900
1764-66	900
1767-69	962
1779-81	132
1806-08	453
1812-14	15
1815-17	300

Triénio	Renda	Passais	Santa Ana	Portela Susã
1629-31	321	430,5		
1635-37	229			
1641-43	229			
1647-49	249	320		
1650-52	249	11 pipas	13 pipas	
1653-55	249	216	250	
1656-58	249	449		
1659-61	220,5	380		120
1662-64	220,5	686		

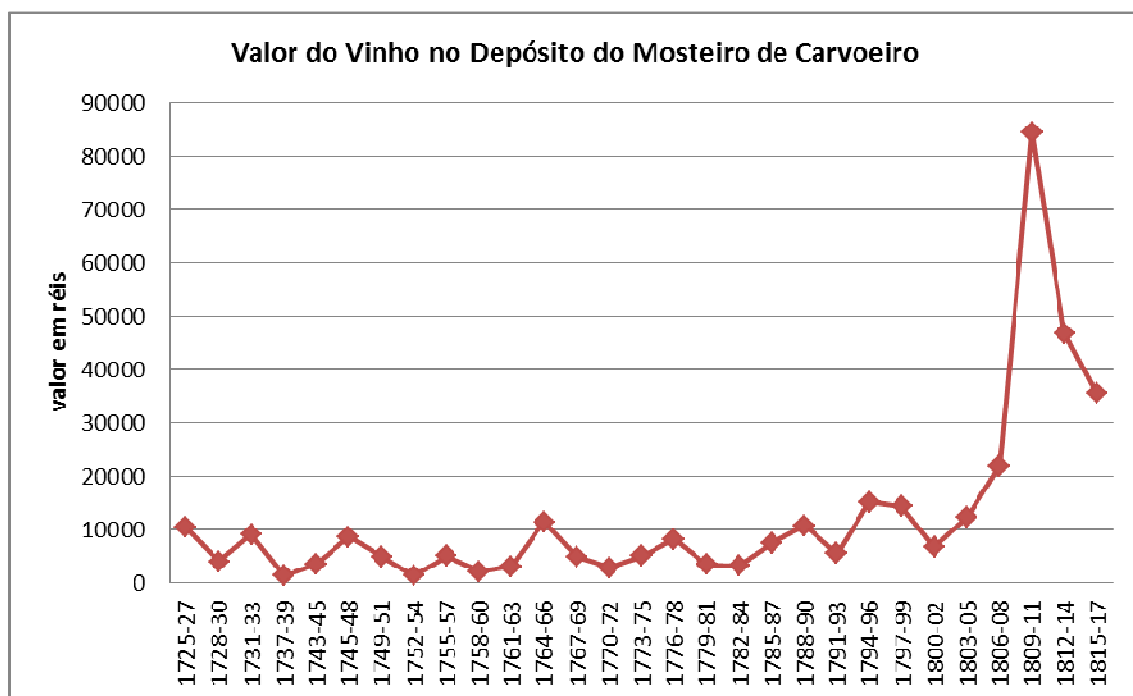


Triénio	Nº de Religiosos
1737-39	9
1755-57	7
1758-60	9
1764-66	12
1767-69	13
1770-72	12
1773-75	8
1776-78	9
1779-81	9
1782-84	16
1785-87	7
1788-90	10
1791-93	8
1794-96	8
1797-99	6
1800-02	9
1803-05	10
1806-08	12
1809-11	12
1812-14	9
1815-17	10
1818-20	11
média	9,818181818

Pipas de Vinho Verde na Adega do Mosteiro de Carvoeiro



Triénio	Pipas de Vinho Verde na Adega
1710-12	5
1713-15	5
1716-18	5
1719-21	5
1722-24	5
1725-27	7
1728-30	3,5
1731-33	3,5
1734-36	4
1737-39	5
1740-42	6
1743-45	6,5
1745-48	9
1749-51	6
1752-54	6
1755-57	5,5
1758-60	6
1761-63	6
1764-66	7
1767-69	7
1770-72	7
1773-75	7
1776-78	8
1779-81	8
1782-84	7
1785-87	5
1788-90	6
1791-93	6
1794-96	6
1797-99	6
1800-02	6
1803-05	6
1806-08	6
1809-11	9
1812-14	9
1815-17	9
1818-20	9

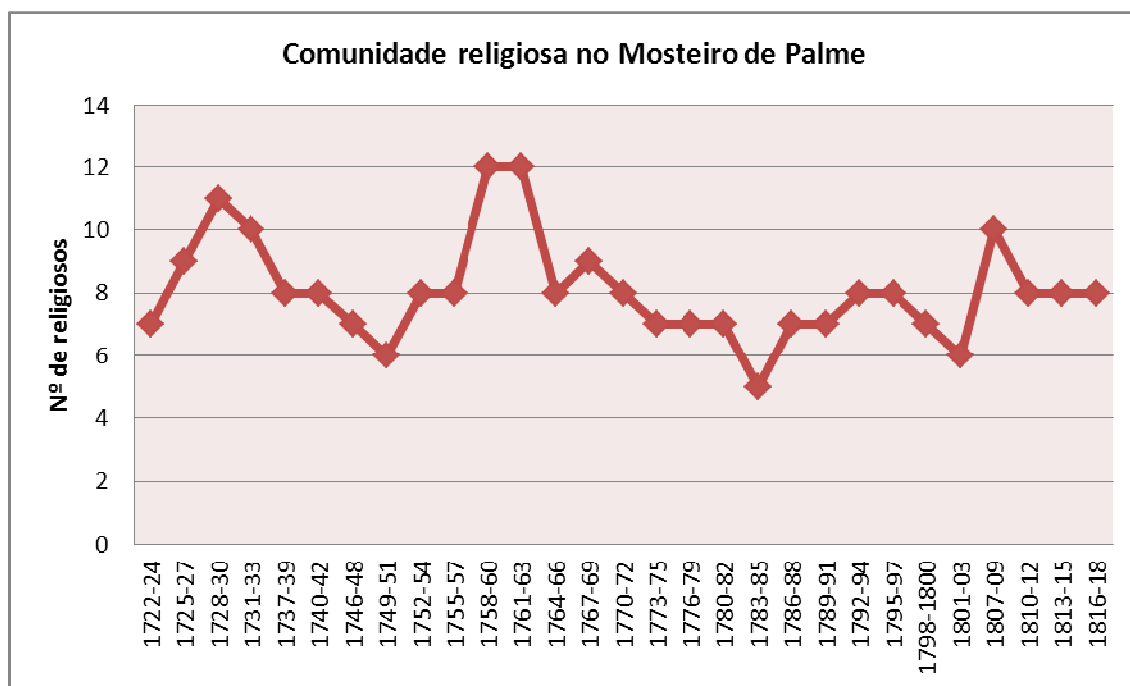


Triênio	Vinho no Depósito
1725-27	10396
1728-30	4100
1731-33	9125,5
1737-39	1400
1743-45	3550
1745-48	8733
1749-51	4957
1752-54	1360
1755-57	5075
1758-60	2160
1761-63	3160
1764-66	11530
1767-69	5020
1770-72	2887,5
1773-75	5074
1776-78	8295
1779-81	3452,5
1782-84	3250
1785-87	7550
1788-90	10855
1791-93	5600
1794-96	15180
1797-99	14400
1800-02	6720
1803-05	12400
1806-08	22000
1809-11	84480
1812-14	46800
1815-17	35560

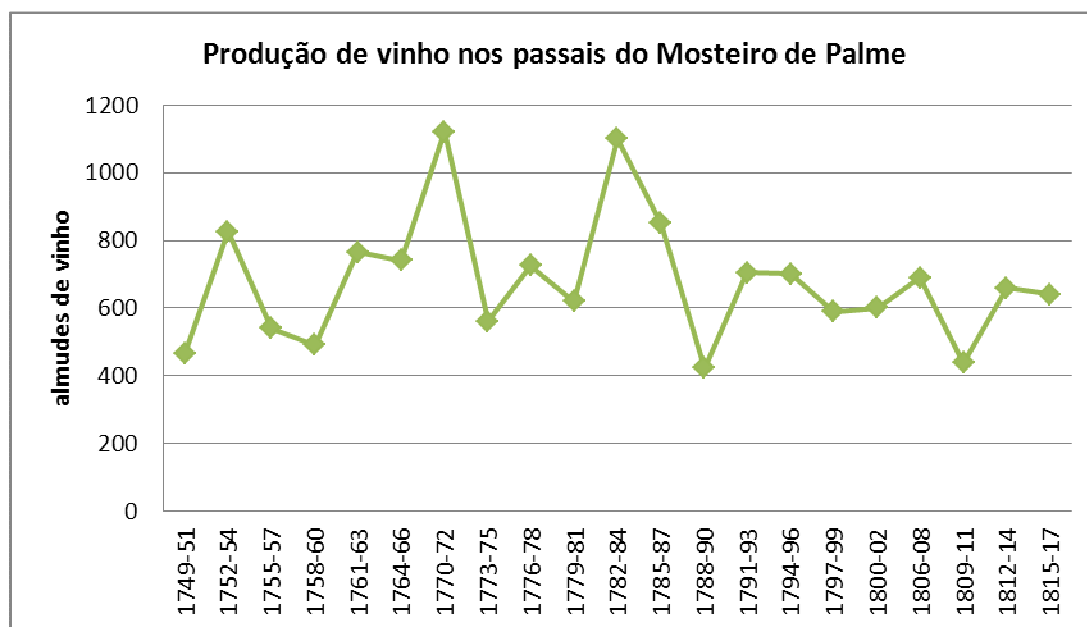
Lista de Abades do Mosteiro de Carvoeiro (1626–1820)

Período	Dom Abade
1626-28	NÃO HÁ ESTADO
1629-31	Frei Bento de São Tiago
1632-34	NÃO HÁ ESTADO
1635-37	Frei Tomás do Socorro
1638-40	NÃO HÁ ESTADO
1641-43	?
1644-46	
1647-49	Frei Francisco do Santíssimo Sacramento
1650-52	Frei José dos Reis
1653-55	Frei António das Chagas
1656-58	Padre Pregador Frei João Carneiro
1659-61	Padre Pregador Frei Jerónimo da Trindade
1662-64	Padre Pregador Frei António Carneiro
1665-67	Padre Pregador Frei Jerónimo da Trindade
1668-70	Frei André da Cruz
1674-76	NÃO HÁ ESTADO
1710-12	NÃO HÁ ESTADO
1713-15	Padre Pregador Frei Jerónimo de Sampaio
1716-18	NÃO HÁ ESTADO
1719-21	Pregador Geral Jubilado Frei Cristóvão de Jesus Maria
1722-24	Frei Damião do Santíssimo Sacramento
1725-27	Padre Pregador Frei Baltazar de S. Tiago
1728-30	Padre Mestre Jubilado Doutor Frei Manoel da Graça
1731-33	
1734-36	NÃO HÁ ESTADO
1737-39	Frei António de S. Boaventura
1740-42	Padre Pregador Frei Domingos da Trindade
1743-45	Frei Manoel dos Anjos
1746-48	Frei Miguel de Santo Antão
1749-51	Frei João de Santa Maria
1752-54	Frei Francisco de Santa Cecília
1755-57	Frei Jerónimo de S. Miguel
1758-60	Frei Francisco de Santa Ana
1761-63	Frei José de S. Jerónimo
1764-66	Frei Pantaleão de S. Tomás
1767-69	Frei Caetano de S. José
1770-72	Frei Caetano de S. José
1773-75	Frei Lourenço de S. José
1776-79	Frei Francisco de Santa Maria José
1780-82	Frei Lourenço de S. José
1783-85	Frei Francisco Xavier de S. Bento
1786-88	Frei José de Santa Maria Maior
1789-91	Padre Pregador Frei Francisco Xavier de S. Bento
1792-94	Frei Bernardo de Santa Rosa
1795-97	Frei Luís de S. Caetano
1798-1800	Frei José de Loreto
1801-03	Frei João das Chagas
1804-06	Frei Manoel dos Prazeres
1807-09	Frei José da Conceição
1810-12	Frei Domingos de S. José
1813-15	Frei Custódio do Pilar
1816-18	Frei António de Santo Agostinho
1819-21	Frei António Joaquim da Assunção

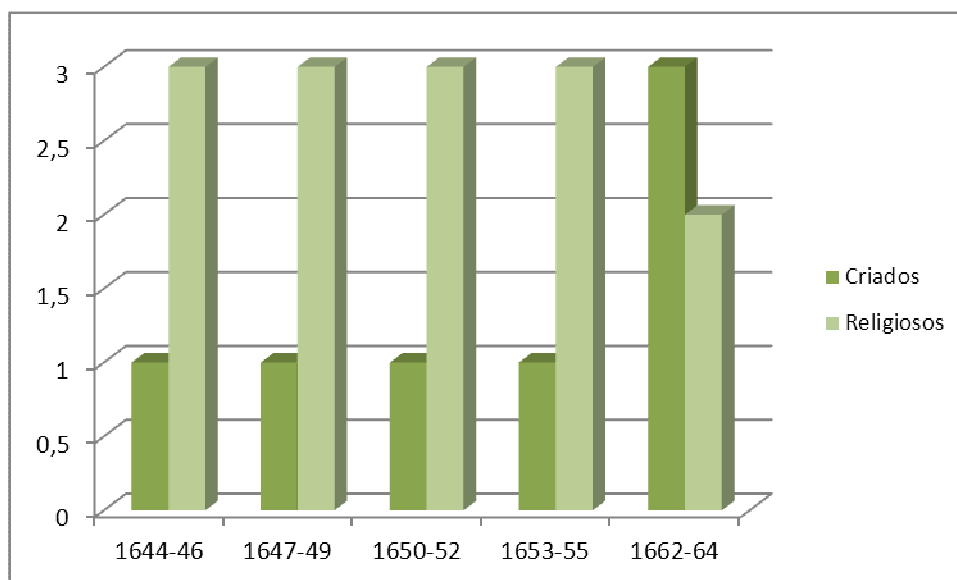
Mosteiro de Palme



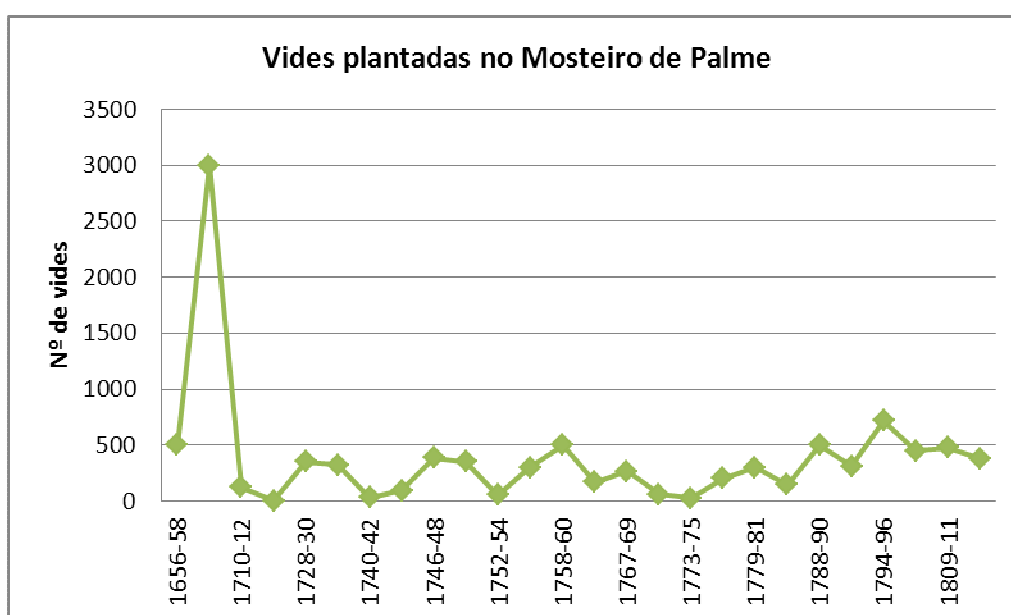
Triénio	Nº de Monges
1722-24	7
1725-27	9
1728-30	11
1731-33	10
1737-39	8
1740-42	8
1746-48	7
1749-51	6
1752-54	8
1755-57	8
1758-60	12
1761-63	12
1764-66	8
1767-69	9
1770-72	8
1773-75	7
1776-79	7
1780-82	7
1783-85	5
1786-88	7
1789-91	7
1792-94	8
1795-97	8
1798-1800	7
1801-03	6
1807-09	10
1810-12	8
1813-15	8
1816-18	8
média	8,068965517



Triênio	Almudes de vinho dos Passais
1749-51	465
1752-54	826
1755-57	540
1758-60	490
1761-63	766
1764-66	741
1770-72	1122
1773-75	561
1776-78	725
1779-81	620
1782-84	1100
1785-87	850
1788-90	422
1791-93	704
1794-96	700
1797-99	590
1800-02	600
1806-08	690
1809-11	437
1812-14	660
1815-17	640
média	678,5238095



Triênio	Criados	Religiosos
1644-46	1	3
1647-49	1	3
1650-52	1	3
1653-55	1	3
1662-64	3	2



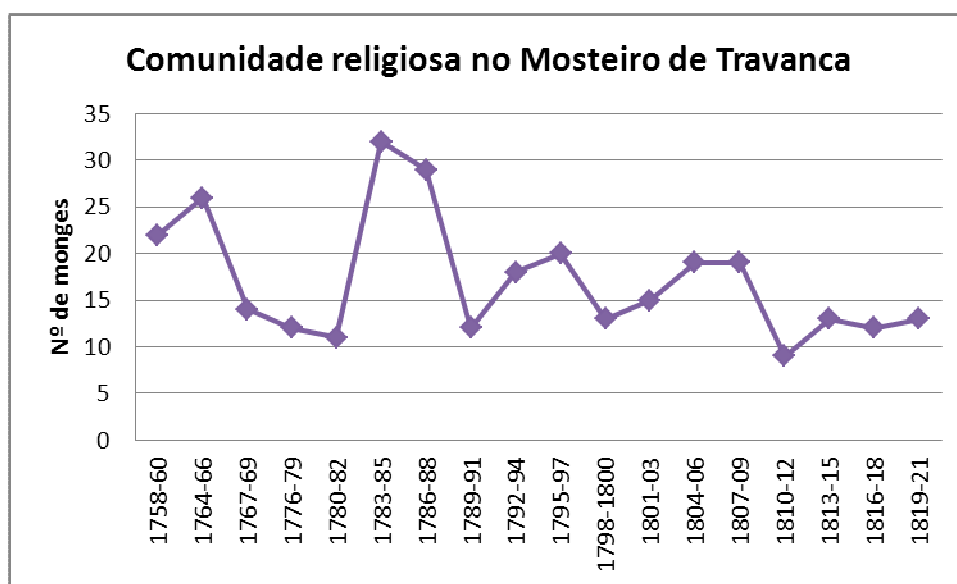
Triênio	Nº de vides
1656-58	500
1662-64	3000
1710-12	120
1725-27	3
1728-30	350

1731-33	321
1740-42	30
1743-45	97
1746-48	384
1749-51	350
1752-54	55
1755-57	299
1758-60	500
1761-63	170
1767-69	263
1770-72	58
1773-75	25
1776-78	200
1779-81	300
1782-84	144
1788-90	498
1791-93	312
1794-96	720
1800-02	450
1809-11	480
1815-17	380

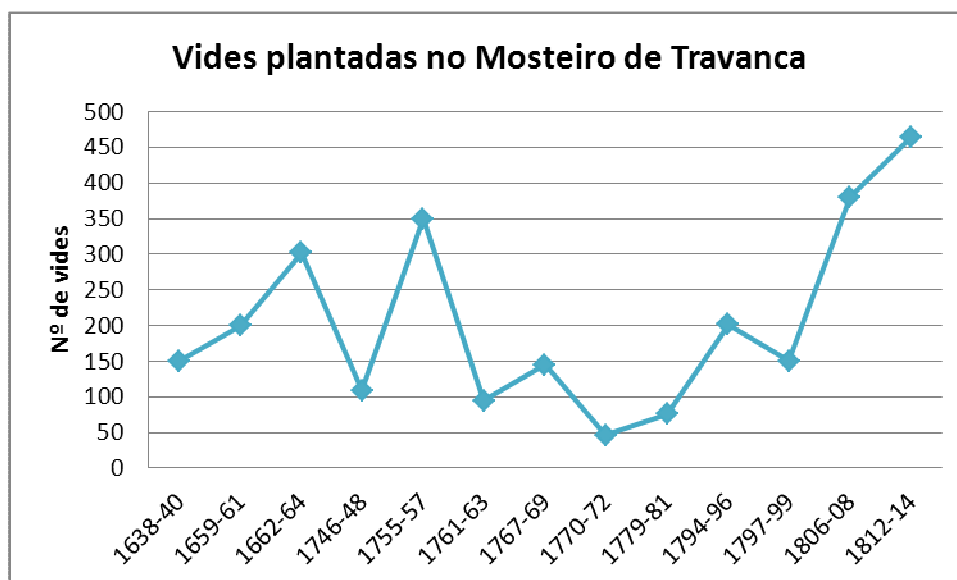
Lista de Abades do Mosteiro de Palme (1626–1820)

Período	Dom Abade
1626-28	Frei Baltazar Carneiro e Frei Rogério dos Santos
1629-31	Frei Martinho Moreira
1632-34	NÃO HÁ ESTADO
1635-37	Frei Crisóstomo da Cruz
1638-40	NÃO HÁ ESTADO
1641-43	NÃO HÁ ESTADO
1644-46	Frei Bento da Glória
1647-49	Frei Vicente Rangel
1650-52	Frei Bento da Santa Cruz
1653-55	Frei Clemente da Assunção
1656-58	Padre Pregador Frei António da Silva
1659-61	Padre Pregador Frei Mauro da Costa
1662-64	Padre Pregador Frei João de Novaes
1665-67	Padre Pregador Frei Bento dos Reis da Cunha
1668-70	Padre Pregador Frei João do Espírito Santo
1680-82	Padre Mestre Doutor Frei Francisco Bezerra
1710-12	Padre Pregador Jubilado Frei Manoel de Santiago
1713-15	NÃO HÁ ESTADO
1716-18	NÃO HÁ ESTADO
1719-21	Padre Pregador Frei João das Chagas
1722-24	Padre Pregador Frei Bento de S. Tomás
1725-27	Padre Pregador Frei António da Piedade
1728-30	Padre Pregador Frei Domingos da Conceição
1731-33	Padre Pregador Frei Luís do Espírito Santo
1734-36	NÃO HÁ ESTADO
1737-39	Padre Pregador Frei Francisco dos Santos
1740-42	Mestre Padre Frei João de Santa Maria
1743-45	Padre Mestre Frei Francisco de S. Plácido
1746-48	Padre Mestre Frei Francisco de S. Plácido
1749-51	Padre Mestre Jubilado Doutor Frei Manoel de S. António
1752-54	Padre Mestre Jubilado Doutor Frei João de S. Bento
1755-57	Padre Pregador Frei João de Santa Maria
1758-60	Frei Félix dos Mártires
1761-63	Padre Geral Frei João dos Reis
1764-66	Frei Manoel da Conceição
1767-69	Frei Felisberto da Encarnação
1770-72	Mestre Jubilado Frei Gaspar de Jesus Maria
1773-75	Frei João de Santa Gertrudes
1776-79	Frei António de Santa Quitéria
1780-82	Frei João de S. Plácido
1783-85	Frei António de Nossa Senhora de Monserrate
1786-88	Frei Bernardo de Santa Rosa
1789-91	Padre Pregador Frei Luís de Jesus Maria
1792-94	Frei Luís de Jesus Maria
1795-97	Padre Pregador Frei Manuel da Rainha dos Anjos
1798-1800	Frei Bernardo de Santa Rosa
1801-03	Frei Roque de S. Plácido
1804-06	NÃO HÁ ESTADO
1807-09	Frei José do Pilar
1810-12	Frei Custódio do Pilar
1813-15	Frei Manoel dos Prazeres
1816-18	Frei António dos Reis
1819-21	NÃO HÁ ESTADO

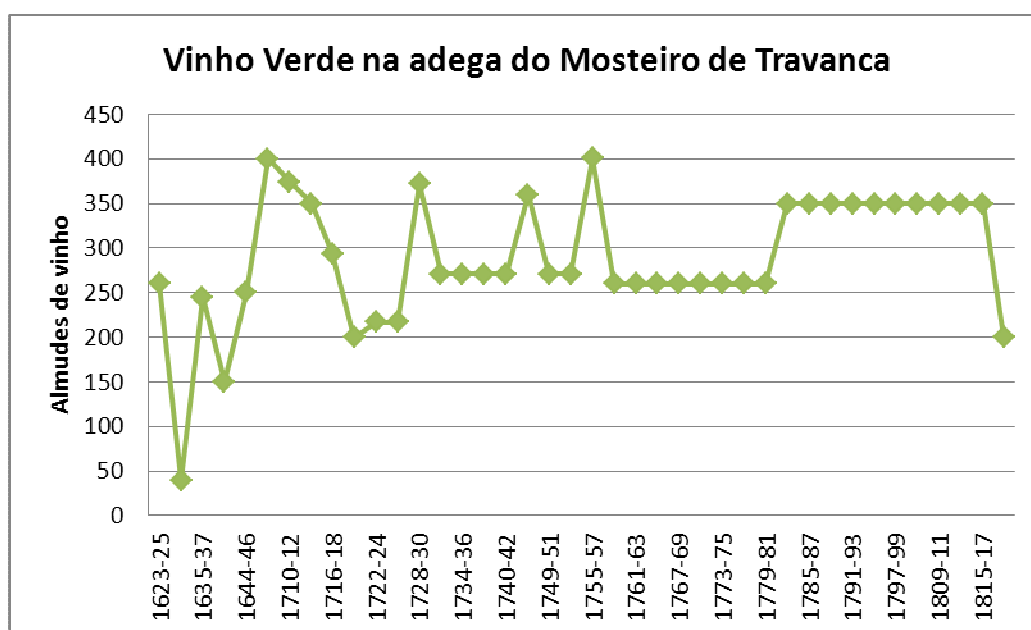
Mosteiro de Travanca



Triénio	Nº de Religiosos
1758-60	22
1764-66	26
1767-69	14
1776-79	12
1780-82	11
1783-85	32
1786-88	29
1789-91	12
1792-94	18
1795-97	20
1798-1800	13
1801-03	15
1804-06	19
1807-09	19
1810-12	9
1813-15	13
1816-18	12
1819-21	13
média	17,16666667



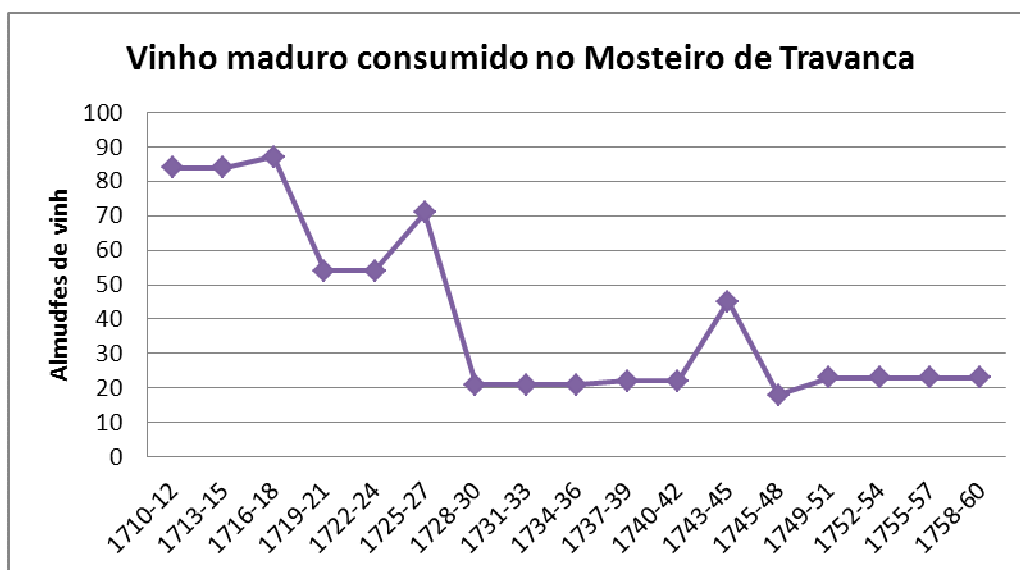
Triénio	Nº de Vides
1638-40	150
1659-61	200
1662-64	302
1746-48	109
1755-57	350
1761-63	95
1767-69	145
1770-72	46
1779-81	76
1794-96	201
1797-99	150
1806-08	380
1812-14	464



Estado (Triénio)	Vinho Verde
1623-25	260
1629-31	40
1635-37	245
1638-40	150
1644-46	250
1662-64	400
1710-12	374
1713-15	350
1716-18	294
1719-21	200
1722-24	217
1725-27	217
1728-30	372
1731-33	271
1734-36	271
1737-39	271
1740-42	271
1743-45	360
1749-51	271
1752-54	271
1755-57	401
1758-60	260
1761-63	260
1764-66	260
1767-69	260
1770-72	260
1773-75	260
1776-78	260
1779-81	260
1782-84	350
1785-87	350
1788-90	350
1791-93	350
1794-96	350
1797-99	350
1806-08	350
1809-11	350
1812-14	350
1815-17	350
1818-20	200

Triénio	VV (Renda)	VV (Passais)	VM (Casa)	VM (Passais)	Maduro Mole
1626-28	1120	1930	109,5	444	2
1629-31	616	1170	616		
1635-37	1159	626	124,5	470	6
1638-40	1159	910	124,5	430	6
1644-46	1159	626	124,5	190	
1647-49	1125	910	124,5	240	
1653-55	1171		121		

1659-61	1171	617	121,5	260	
1662-64	1170,5	583,5	121,5		
1710-12	1237	900	108 e can e 1/2 quart		
1713-15	1237	640	110,5 e 4 can e 1/2 quart		
1716-18	1237	1120	110 e 1/2 quart		
1719-21	1238	738	109,5 e 1 can e 1/2 quart		
1722-24	1237,5	840	109,5 e 3 can		
1725-27	1237	826	109 e 9 can		
1728-30	1237	796	100 e 9 can e 3 quart		
1731-33	271	730	103 e 9 can e 3 quart		



Triénio	Almudes
1710-12	84
1713-15	84
1716-18	87
1719-21	54
1722-24	54
1725-27	71
1728-30	21
1731-33	21
1734-36	21
1737-39	22
1740-42	22
1743-45	45
1745-48	18
1749-51	23
1752-54	23
1755-57	23
1758-60	23

Lista de Abades do Mosteiro de Travanca

Período	Dom Abade
1626-28	Frei Romano Cerveira
1629-31	Frei Crisóstomo da Cruz
1632-34	NÃO HÁ ESTADO
1635-37	Frei Jerónimo Pessoa
1638-40	Frei Brás Soares
1641-43	NÃO HÁ ESTADO
1644-46	Frei António Sanhudo
1647-49	Padre Mestre Frei Luís Pereira
1650-52	NÃO HÁ ESTADO
1653-55	Padre Pregador Frei Dâmaso da Silva
1656-58	NÃO HÁ ESTADO
1659-61	Padre Pregador Frei António Pinto
1662-64	Padre Pregador Frei António de S. Bento
1665-67	NÃO HÁ ESTADO
1674-76	NÃO HÁ ESTADO
1710-12	Padre Mestre Jubilado Doutor Frei Martinho da Assunção
1713-15	Padre Mestre Jubilado Doutor Frei João de S. Bento
1716-18	Padre Pregador Frei João de S. Lourenço
1719-21	Padre Pregador Frei Jerónimo de S. Paio
1722-24	Padre Pregador Frei Bento do Espírito Santo
1725-27	Padre Frei Jorge da Conceição
1728-30	Padre Jubilado Frei Manoel das Neves
1731-33	Padre Frei António da Piedade
1734-36	NÃO HÁ ESTADO
1737-39	Padre Pregador Frei Manoel de Jesus
1740-42	Padre Frei Damião de Cristo
1743-45	Padre Mestre Jubilado Doutor Frei Manoel dos Santos
1746-48	Doutor Frei Manoel dos Serafins
1749-51	Mestre Jubilado Doutor Frei José de São Boaventura
1752-54	Padre Pregador Frei Manoel de S. Bento
1755-57	Mestre Pregador Frei Francisco de Jesus Maria
1758-60	Padre Mestre Doutor Frei João de S. Bento
1761-63	Padre Pregador Frei Matias da Conceição
1764-66	Frei Luís de S. Bernardo
1767-69	Frei José de Santa Maria
1770-72	Frei Fernando de S. José
1773-75	Frei José de Santa Ana Tavares
1776-79	Frei Jacinto de S. Paulo
1780-82	Frei José do Desterro
1783-85	Padre Mestre Doutor Frei Manoel da Conceição
1786-88	Padre Pregador Frei António de S. José
1789-91	Frei Francisco de Santa Maria
1792-94	Frei José Xavier da Conceição
1795-97	Frei Bernardo da Conceição Beltrão
1798-1800	Frei Tomás do Sacramento
1801-03	Frei António de Santa Escolástica
1804-06	Doutor Frei Manoel da Conceição
1807-09	Frei João da Trindade
1810-12	Frei Manoel António de S. José
1813-15	Frei Francisco de Santa Rosa
1816-18	Frei João do Coração de Jesus
1819-21	Frei Sebastião dos Remédios

Número de vides plantadas nos Mosteiros Beneditinos (por triénio) – I

Estado (Triénio)	Alpendurada	Arnoia	Bustelo	Carvoeiro	Ganfei	Paço de Sousa	Palme
1728-30	360	52	300				350
1731-33	200	160	250	255			321
1734-36							
1737-39					100		
1740-42		235	60	966		40	30
1743-45	100	800		1050			97
1746-48	177		60				384
1749-51	188	355	73	100	302	146	350
1752-54	50	305	205		48	286	55
1755-57	400	200	32			70	299
1758-60	582		191	2581		44	500
1761-63	566	400	450	900		46	170
1764-66	291		437	900	103	162	
1767-69	175		550	962		60	263
1770-72	300		410				58
1773-75	906		127		669		25
1776-78	425	158	267				200
1779-81	520		300	132	621		300
1782-84	456	211	420		125	600	144
1785-87					1867	600	
1788-90	543	925	300				498
1791-93	347	750	345			198	312
1794-96	834	918	300			52	720
1797-99			310			200	
1800-02			310			43	450
1803-05	857	200					
1806-08	1548			453		686	
1809-11	802		450				480
1812-14	150			15		10	
1815-17	182			300		450	380
1818-20							
totais	10959	5669	6147	8614	3835	3693	6386
médias	456,625	404,9285714	279,4091	717,8333	479,375	217,2352941	290,2727273

Número de vides plantadas nos Mosteiros Beneditinos (por triénio) – II

Estado (Triénio)	Pombeiro	Refojos de Basto	Rendufe	Santo Tirso	Tibães	Travanca
1728-30		150	64		682	
1731-33			236		1020	
1734-36				687		
1737-39			169	202	902	
1740-42					957	
1743-45		150				
1746-48						109
1749-51			70		493	
1752-54						
1755-57					386	350
1758-60			78	80	631	
1761-63	121		28		752	95
1764-66	94				214	
1767-69			312			145
1770-72					205	46
1773-75						
1776-78						
1779-81					435	76
1782-84	134					
1785-87	851					
1788-90			72		1184	
1791-93	129		300	302	375	
1794-96		651	240	322		201
1797-99	170	206	120	605		150
1800-02		43		350		
1803-05	296	82		350		
1806-08	309			300		380
1809-11		180	184	360		
1812-14	496		600	132		464
1815-17	598			82		
1818-20		466				
totais	3198	1928	2473	3772	8236	2016
médias	319,8	241	190,2307692	314,3333333	633,5385	201,6

Número de pipas na adegas nos Mosteiros Beneditinos (por triénio) – I

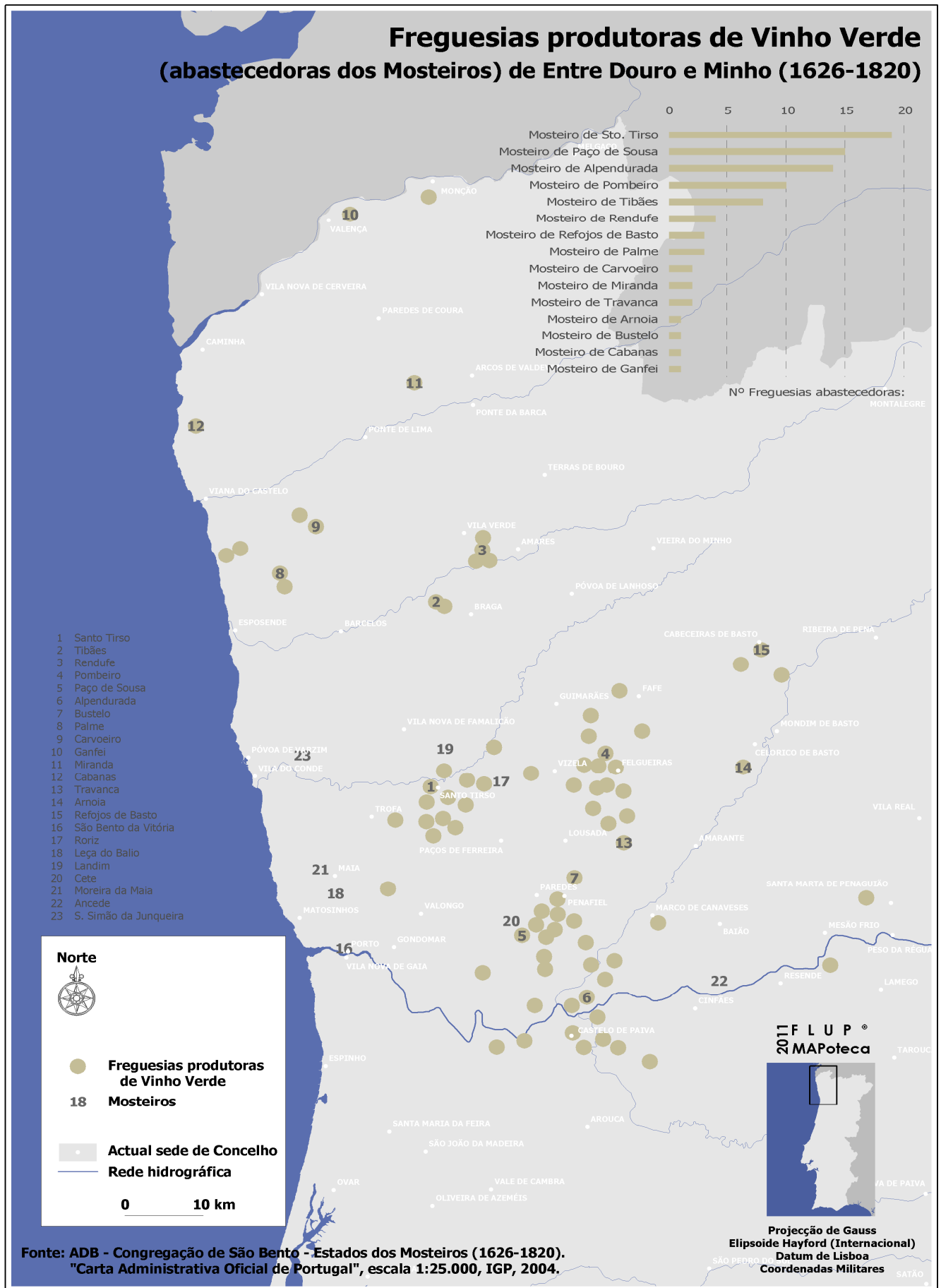
Estado (Triénio)	Alpendurada	Arnoia	Bustelo	Cabanas	Carvoeiro	Ganfei
1728-30	5,5	9		1	3,5	1
1731-33	2	9		2	3,5	1
1734-36	7	9	4	1	4	
1737-39	10	11	4	1	5	4
1740-42	7	14	4	2,5	6	5,5
1743-45	12	11	4	2,5	6,5	6
1746-48	4			1,5	9	
1749-51		11	4	3	6	
1752-54	5	16	4	2,5	6	4
1755-57	6	12,5	7	2,5	5,5	10
1758-60	9	12,5	7	2,5	6	10
1761-63	10	12,5	7	2,5	6	9
1764-66	11	12,5	7	1,5	7	9
1767-69	10	12,5	7	1	7	9
1770-72	10	12,5	15	2,5	7	9
1773-75	9	12,5	13	2,5	7	9
1776-78	7,5	12,5	14	2,5	8	9
1779-81	8	12,5	13	2,5	8	10,5
1782-84	9	12,5	11	2	7	9
1785-87	9		11	2,5	5	10
1788-90	9		11	2,5	6	5
1791-93	9	3	11	2,5	6	10
1794-96	9,5	10	10		6	8
1797-99	15	8	10		6	5
1800-02	15	10	9		6	8
1803-05	19	10	10		6	11
1806-08	15	10	8		6	
1809-11	15	10	10		9	8
1812-14	15	10			9	6,5
1815-17	15	10			9	11
1818-20	15	10			9	5
médias	10,08333333	10,92857	8,6	2,113636	6,483871	7,5
totais	302,5	306	215	46,5	201	202,5

Número de pipas na adega nos Mosteiros Beneditinos (por triénio) – II

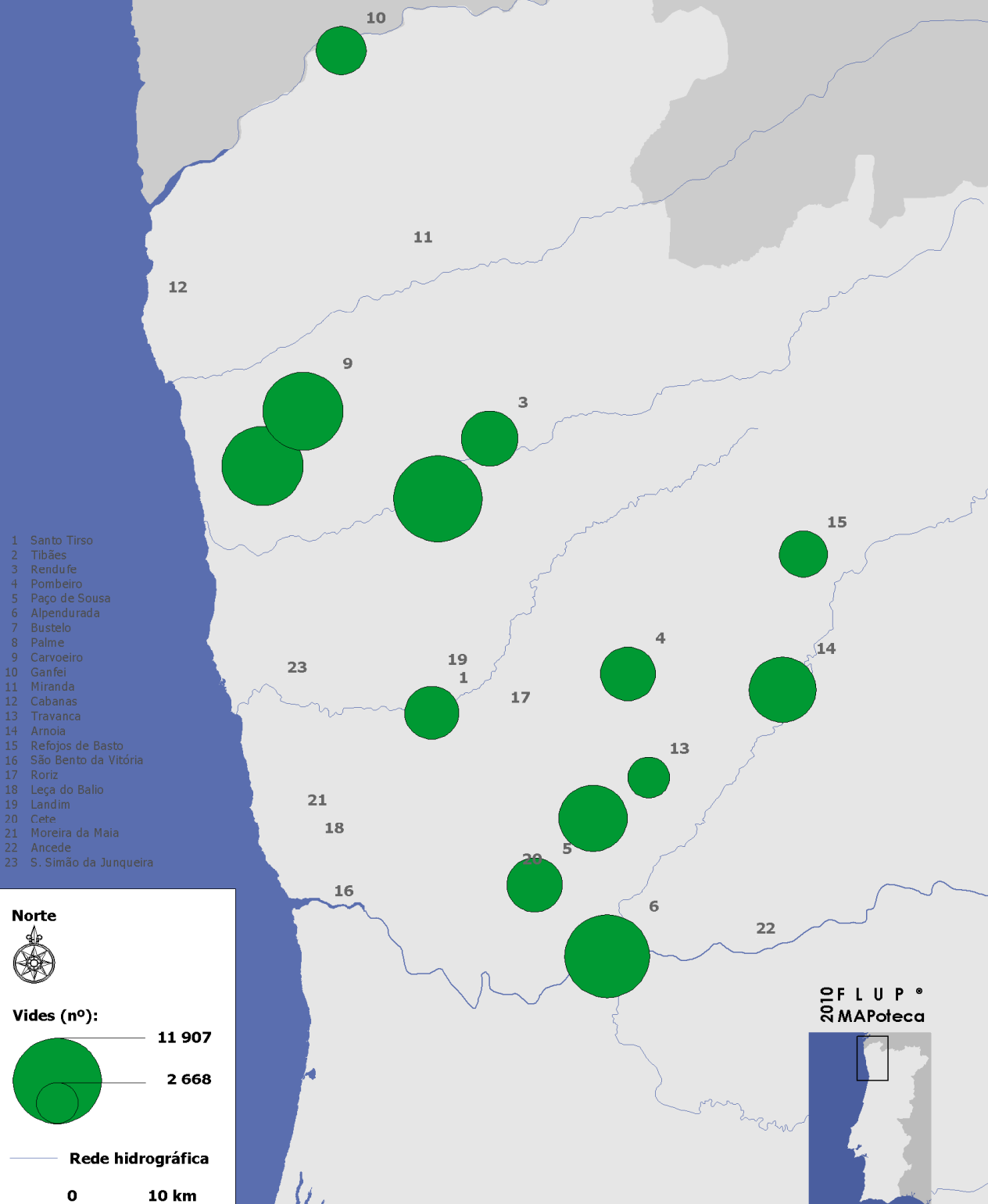
Estado (Triénio)	Paço de Sousa	Palme	Rendufe	Santo Tirso	Tibães
1728-30		3	8		15
1731-33		4	8		
1734-36		4	8		
1737-39		4	8		20
1740-42		4	8	18	32
1743-45		6	8		
1746-48		5			80
1749-51	16	3,5	8	17	40
1752-54	16		16	17	49
1755-57	16		8	17	27
1758-60	16		8	17	26
1761-63	16		8	17	17,5
1764-66	16		8	17	26
1767-69	15	5	8	17	26
1770-72	21	8	8	17	26
1773-75	16	6	5	17	26
1776-78	16	6	8	18	36
1779-81	16	6	8	20	26
1782-84	16	5	8	22	26
1785-87	16	8	25	21	26
1788-90	16	5	8		26
1791-93	16	10	12	21	47
1794-96	16	5	13	23	23
1797-99	15	6	12	21	
1800-02	14	6	22	24	6
1803-05	14	6		23	6
1806-08	14	6		21	
1809-11	14	7		33	28
1812-14	14	6		23	26
1815-17	14			24	25
1818-20				21	25
médias	15,60869565	5,604167	10,04167	20,25	28,32692
totais	359	134,5	241	486	736,5

Vinho (em almudes) nas adegas de alguns mosteiros beneditinos

Estado (Triénio)	Miranda	Pombeiro	Refojos de Basto	Travanca	Médias
1728-30	21	125,5	305	271	233,83
1731-33		201,5	330	271	267,50
1734-36	25	180	250	271	233,67
1737-39	25	50	320	271	213,67
1740-42	32	55	280	271	202,00
1743-45	80		280	360	320,00
1746-48		21			21,00
1749-51	25		800	271	535,50
1752-54	50	300	300	271	290,33
1755-57	40	360	300	401	353,67
1758-60	40	360	303	260	307,67
1761-63	40	370	303	260	311,00
1764-66	40		303	260	281,50
1767-69	40		323	260	291,50
1770-72	80	552	323	260	378,33
1773-75	60	508	323	260	363,67
1776-78	80	300	303	260	287,67
1779-81	80	300	323	260	294,33
1782-84		300	323	350	324,33
1785-87	80	300	323	350	324,33
1788-90	80	300	323	350	324,33
1791-93	80	300	323	350	324,33
1794-96	80	300	323	350	324,33
1797-99	80	300	323	350	324,33
1800-02	80	300	260		280,00
1803-05	80	300	350		325,00
1806-08	80	200	500	350	350,00
1809-11	80	300	560	350	403,33
1812-14	80	300	360	350	336,67
1815-17	80	300	459	350	369,67
1818-20	80	60	436	200	232,00
médias	61,3571	268,2593	351,066667	301,3571	

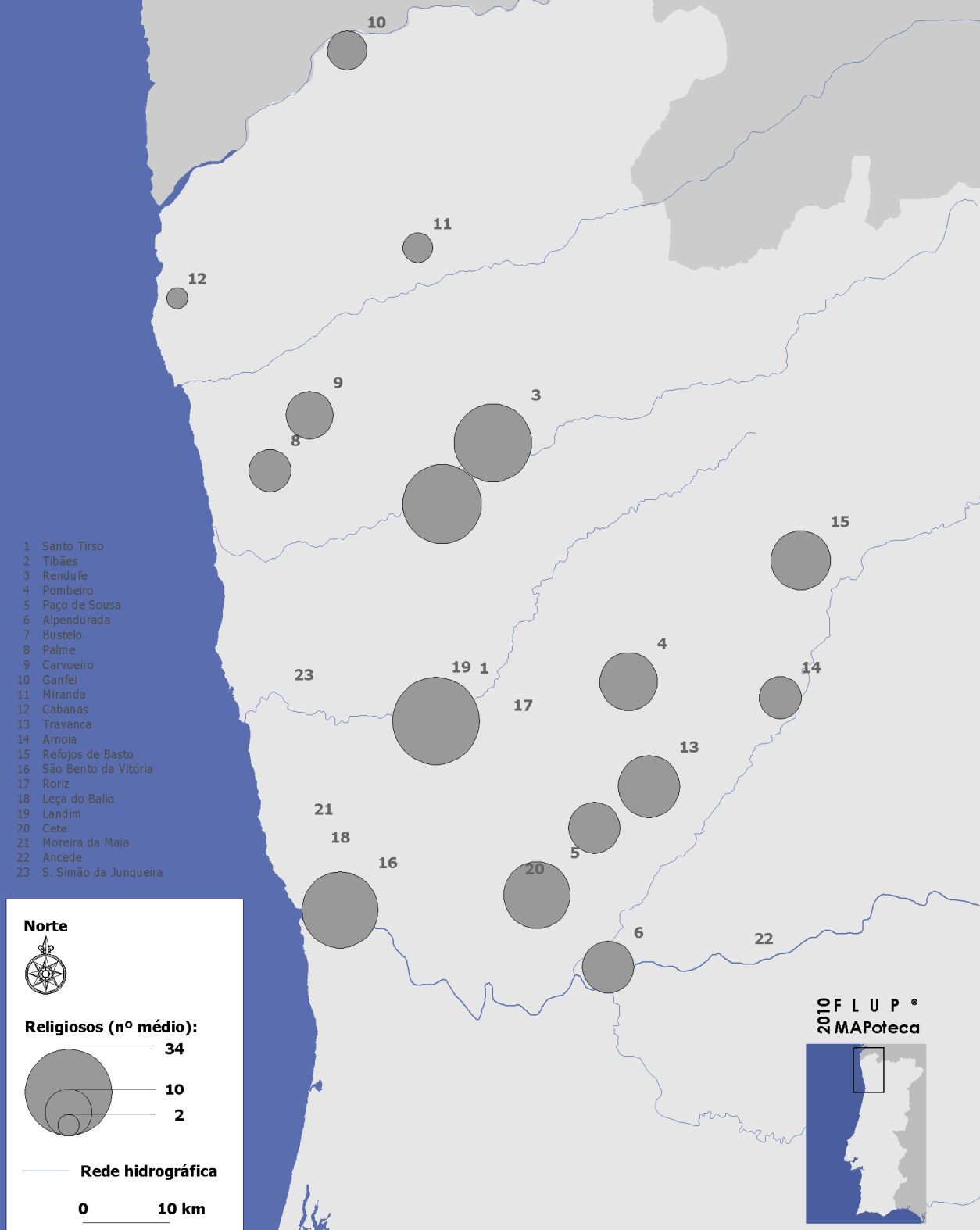


Plantio de vides nos Mosteiros Beneditinos de Entre Douro e Minho (1626-1820)



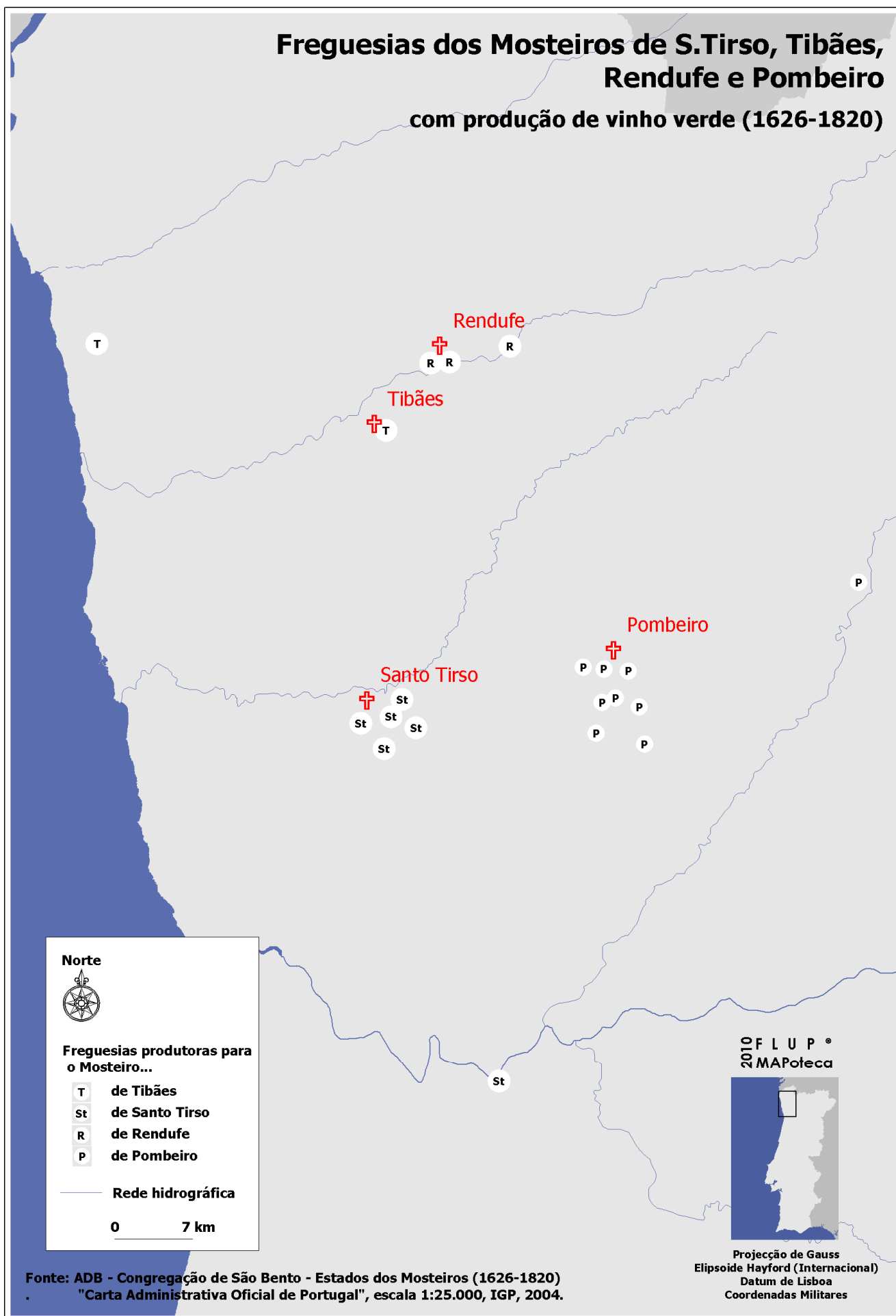
Fonte: ADB - Congregação de São Bento - Estados dos Mosteiros (1626-1820).
 "Carta Administrativa Oficial de Portugal", escala 1:25.000, IGP, 2004.

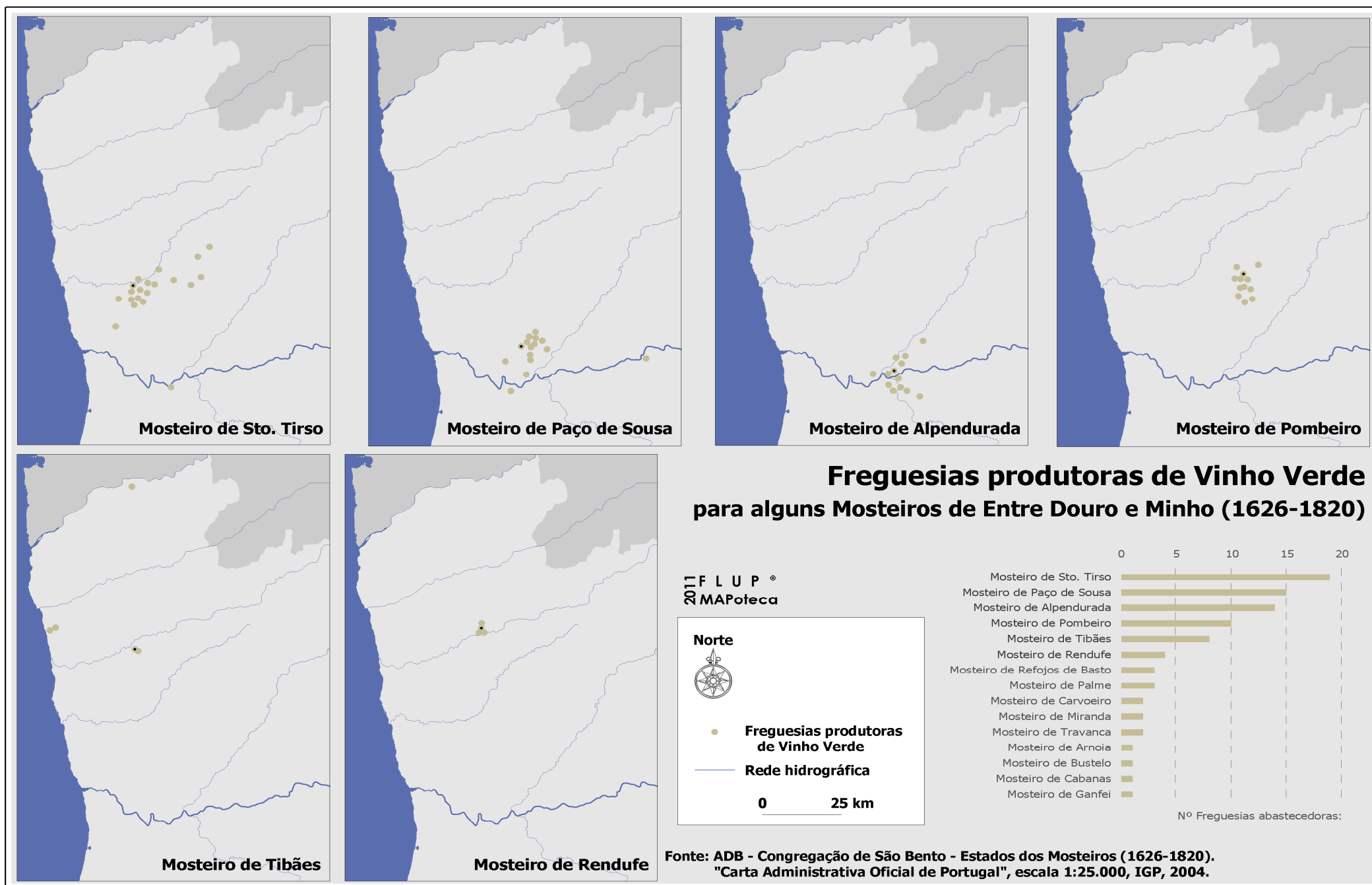
Nº médio de religiosos nos Mosteiros Beneditinos de Entre Douro e Minho (1626-1820)



Fonte: ADB - Congregação de São Bento - Estados dos Mosteiros (1626-1820)
 "Carta Administrativa Oficial de Portugal", escala 1:25.000, IGP, 2004.

Freguesias dos Mosteiros de S.Tirso, Tibães, Rendufe e Pombeiro com produção de vinho verde (1626-1820)





Arquivo Distrital do Porto (ADP)

Convento de São João Baptista de Alpendurada

- *Índice Geral de Prazos*, 2 vols. (1800)
- *Livro do Costumeyro* (1799)

Convento de São Salvador de Paço de Sousa

- *Livro de Recibo dos Foros* (1801-1803)
- *Memórias do Mosteiro de S. Salvador de Paço de Sousa feitas por Frei António da Assunção Meireles, Professor Jubilado em Filosofia e Matemática e Cartorário-Mor da Congregação de São Bento em 1799.*
- *Provas das memórias do Mosteiro de S. Salvador de Paço de Sousa copiadas dos docum^{tos} do Arquivo pelo M^e. Jubilado Fr. António da Assunção Meireles em 1799.*
- *Extracto do Livro do Mostrador de Prazos da Meza Abacial* (1813)

Convento de Santa Maria da Baliagem de Leça

- *Livro de Prazos* (1566)
- *Livro de Prazos* (1663)
- *Livro de Visitações* (séc. XVIII)
- *Livro de Visitações* (1745)

Convento de Santa Maria de Landim

- *Inventário do Mosteiro de Landim* (1770)

Convento de Santa Maria de Pombeiro

- *Livro de Foros de Pombeiro*
- *Livro de Foros de Margaride*

Convento de Santo André de Ancede

- *Epítome de Fazenda* (séc. XIX)

Convento de Santo Tirso

- *Livro de Prazos do Mosteiro de Santo Tirso* (1524-1570)
- *Livro de Recibo dos Foros* (1607)
- *Livro de Recibo dos Foros* (1640)
- *Livro de Recibo dos Foros* (1686)
- *Livro de Recibo dos Foros* (1786-88)
- *Livro de Recibo dos Foros* (1798-1804)
- *Livro de Recibo dos Foros* (1803)
- *Livro de Recibo dos Foros* (1805-1809)

Convento de São Pedro de Cete

- *Livro de Foros e Pensões*
- *Livro dos Caseiros*
- *Tombo de Propriedades (1668-1676)*

Convento de São Pedro de Roriz

- *Livro de Recibo dos Foros (1730-58)*

Convento de São Salvador de Moreira da Maia

- *Livro de Receita e Despesa dos Conventos Agostinhos Extintos (1775-84)*
- *Livro de receita e despesa das Quintas de Moreira e Lavra (1787-1828)*
- *Livro de Recibo de Foros (1770-71)*
- *Livro de Recibo de Foros (1772-74)*
- *Livro de Recibo de Foros (1774-78)*
- *Livro de Recibo de Foros (1780-82)*
- *Livro de Recibo de Foros (1782-84)*
- *Livro de Recibo de Foros (1786-88)*
- *Livro de Recibo de Foros (1788-89)*
- *Livro de Recibo de Foros (1790-91)*
- *Livro de Recibo de Foros (1792-93)*
- *Livro de Recibo de Foros (1796-97)*
- *Livro de Recibo de Foros (1790-99)*
- *Livro de Recibo de Foros (1800-05)*
- *Livro de Recibo de Foros (1820-28)*
- *Inventário de bens móveis (1770)*

Convento de São Simão da Junqueira

- *Livro de Assento de Visitas (1756-1833)*
- *Inventário e sequestro de bens móveis (1770-71)*
- *Recibo de Foros (1709)*
- *Recibo de Foros (1711)*
- *Recibo de Foros (1714)*
- *Recibo de Foros (1716-17)*
- *Recibo de Foros (1719)*
- *Recibo de Foros (1720)*
- *Recibo de Foros (1728)*
- *Recibo de Foros (1733)*
- *Recibo de Foros (1749)*
- *Recibo de Foros (1750)*
- *Recibo de Foros (1753)*
- *Recibo de Foros (1754)*
- *Recibo de Foros (1755)*
- *Recibo de Foros (1756)*

- *Recibo de Foros* (1758-59)
- *Recibo de Foros* (1762-63)
- *Recibo de Foros* (1830-33)

Arquivo Distrital de Braga (ADB)

Conventos e Mosteiros – Congregação de São Bento – Estados dos Mosteiros (1626-1820)
(ver listagem de Estados e cotas consultadas na página 400).

Arquivo do Mosteiro de Singeverga (AMS)

- Caixa 5, nº 5C, 097; nº IB, 084; IC, 085
- *Dietario principiado no triennio do Nosso Reverendissimo Padre Pregador Geral Jubilado Frei Manoel de Santa Rita Vasconcellos por Frei Francisco de S. Luiz actual secretario da Congregação* (1798)
- *Livro das Alfayas de todas officinas e quintas deste Mosteiro de S. Martinho de Tibães feito no anno de 1750 – sendo 2º ves Geral N. R.mo. P. Me. Jubillado o Dr. Fr. João Baptista*
- *Cartório de Bustelo – Gavetas*

Arquivo Distrital de Viana do Castelo (ADVC)

Misericórdia de Viana do Castelo

- *Declarações*: 3.22.4.Cx. 2-12; 3.27.4.Cx. 3-1
- *Tombos*: 3.24.6.1

Arquivo da Universidade de Coimbra (AUC)

Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra

- *Actas dos Capítulos Gerais*

Biblioteca da Ajuda (BA)

Provincia Dantre Douro he Minho copillada por mestre Hantonio fisiquo he solorgiam morador na na Villa de Guymaraees he naturall dela (1512). In *Miscellanea histórica de Portugal*, séc. XVI (Cod. Ms 51-X-22)

Actas do I Congresso Internacional sobre el Cister en Galicia y Portugal. Ourense: Ediciones Monte Cassino, 1998.

“Agostinhos” in “*Dicionário de História Religiosa de Portugal*”, dir. de Carlos Moreira de AZEVEDO, vol. 1 (A-C), artigo de Carlos ALONSO. Lisboa: Círculo de Leitores, 2000, pp. 27-32.

AGUSTIN, (Frei) Miguel – *Libro de los secretos de agricultura, casa de campo y pastoril*. Barcelona: Imprensa Juan Piferrer, 1722.

ALMEIDA, Carlos Alberto Ferreira de – *Arquitectura Românica de Entre Douro e Minho*. Dissertação de Doutoramento em História de Arte apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto. II vols. Porto: Faculdade de Letras, 1978.

Idem – *O Alto Minho*. “*Colecção Novos Guias de Portugal*”, nº 5. Lisboa: Presença, 1987.

ALMEIDA, Miguel Vale de – *Bebendo com os homens: álcool e sociabilidades*. In *Actas do Congresso “O Vinho, a História e a Cultura Popular”*. Lisboa: Edição do Instituto Superior de Agronomia, 2001, pp. 293-300.

ALMEIDA, (Pe.) Teodoro de – *Recreação filozofica ou dialogo sobre a Filozofia Natural, para instrução de pessoas curiosas, que não frequentarão as aulas, tomo V: trata dos brutos e das plantas*. Lisboa: Regia Oficina Typografica, 1781.

AMARAL, Luís Carlos – *São Salvador de Grijó na segunda metade do século XIV: Estudo de Gestão Agrária*. Porto: Dissertação de Doutoramento em História Medieval apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1987.

AMORIM, Maria Inês – *Conventos de Grijó e de S. Agostinho da Serra: sua importância na Geografia Económica da Época Moderna*. In “*Gaya*”, vol. II. Gaia: Gabinete de História e Arqueologia da Câmara Municipal, 1984, pp. 175-186.
Idem – *Mosteiro de Grijó: senhorio e propriedade (1560-1720) – formação, estrutura e exploração do seu domínio*. In *Revista “Dária”*, nº 1 a 3. Braga, 1997 [Provas de Capacidade Científica e Aptidão Pedagógica apresentadas à FLUP].

ANDRADE, Maria Filomena – *Entre Braga e Tui: uma fronteira diocesana de duzentos (o testemunho das Inquirições)*. In “*Estudos de Homenagem ao Professor Doutor José Marques*”, vol. I. Porto: Faculdade de Letras do Porto, 2007

ARAÚJO, António Sousa e SILVA, Armando B. Malheiro – *Inventário do fundo monástico conventual*. Braga: Arquivo Distrital de Braga – Universidade do Minho, 1985.

ASSUNÇÃO, Ana Paula e SERRÃO, Vítor (coord.) – “*Mosteiro de S. Miguel de Refojos: um despertar de memórias*”. Cabeceiras de Basto: Câmara Municipal, 2008.

AURORA, Conde d’ – *Itinerário do primeiro vinho exportado de Portugal para a Grã Bretanha*. Porto: Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, 1962. [Separata das Jornadas Vinícolas].

- AZEVEDO, Carlos Moreira de (dir.)** – *História Religiosa de Portugal*, vol. 2 (*Humanismos e Reformas*), coord. de João Francisco MARQUES e António Camões GOUVEIA. Lisboa: Círculo de Leitores, 2000.
- BAIÃO, António** – *O Vinho Verde na História e na Literatura*. Separata de “*Estudos, Notas e Relatórios*”, nº 4, Julho de 1953. Porto: Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes.
- BANDEIRA, Miguel Melo** – *A vinha e o vinho, património paisagístico do minho. A transformação da paisagem rural noroestina com a reestruturação / reconversão da vinha*. Braga: ASPA, 1994.
- BARBOSA, Pedro Gomes** – *A vinha e o vinho na paisagem e economia de Santa Maria de Alcobaça (séculos XII e XIII)*. In *Actas do Congresso “O Vinho, a História e a Cultura Popular”*. Lisboa: Edição do Instituto Superior de Agronomia, 2001, pp. 161-63.
- BARROS, Amândio Jorge Morais** – “*Por ser de sua lavra e cutelo*”: questões entre o Porto e o Mosteiro de Ancede relativas à venda de vinhos na Idade Média. in *Revista Douro – Estudos e Documentos*, vol. 5. Porto: GEHVID, 1998, pp. 49 – 87.
- BARROS, Henrique da Gama** – *História da Administração Pública em Portugal*. 2ª Ed. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1885-1934, 5 vols.
- BARROS, João de** – *Geographia d’Entre Douro e Minho e Tras-os-Monte*. Porto: Câmara Municipal, 1919.
- BARROS, Márcia Alexandra Santos** – *O valor patrimonial de Celeirós, Provesende e Vilarinho de São Romão (Sabrosa)*. Porto: Dissertação de Mestrado em História da Arte em Portugal apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2007.
- “*Benedictinos*” in “*Dicionário de História Religiosa de Portugal*”, dir. de Carlos Moreira de AZEVEDO, vol. 1 (A-C), artigo de Geraldo Coelho DIAS. Lisboa: Círculo de Leitores, 2000, pp. 202-209.
- BEZERRA, Manuel Gomes de Lima** – *Os estrangeiros no Lima: ou conversações eruditas sobre varios pontos de historia (...)*. Coimbra: Real Officina da Universidade, 1785.
- BRANDÃO, Mário** — *Actas dos Capítulos do Mosteiro de Santa Cruz*. Coimbra: A.U.C, 1946.
- BRITO, Pedro de** – *O Comércio portuense de vinho no século XVI através do Livro A da Imposição do Vinho*. In *Boletim Cultural da Câmara Municipal do Porto*, II Série, Vol. 7/8. Porto: Câmara Municipal, 1989, pp. 139-208.
- CAPELA, José Viriato Eiras** – *Viana na Segunda metade do século XVIII: em torno de um processo de decadência e subalternização comercial*. Braga: Edição do Autor, 1984.
- Idem** – *Os vinhos da Ribeira Lima sob a tutela da companhia: análise das vicissitudes do seu comércio externo* in *Actas das 1ªs jornadas do Centro de Estudos Norte de Portugal Aquitânia (CENPA)*. Porto: CENPA, 1986, pp. 197-210.

Idem – *O Minho e os seus municípios: estudos económico administrativos sobre o município português nos horizontes da Reforma Liberal*. Braga: Universidade do Minho, 1995.

Idem – *O Minho e os seus municípios: estudos económico administrativos sobre o município português nos horizontes da Reforma Liberal*. Braga: Universidade do Minho, 1995.

Idem – *As freguesias do distrito de Braga nas memórias paroquiais de 1758: a construção do imaginário minhoto setecentista*. Braga: Universidade do Minho, 2003 [disponível em <http://www.hist.ics.uminho.pt/membros/capela.htm>].

Idem – *As freguesias do distrito de Viana do Castelo nas memórias paroquiais de 1758: a construção do imaginário minhoto setecentista*. Braga: Universidade do Minho, 2005 [disponível em <http://www.hist.ics.uminho.pt/membros/capela.htm>].

Idem – *A Paróquia Rural Portuguesa in As freguesias do Distrito de Vila Real nas Memórias Paroquiais de 1758. Memórias, História e Património*, (Estudo Introdutório), Braga, 2006 [disponível em <http://www.hist.ics.uminho.pt/membros/capela.htm>].

CARDOSO, António Manuel de Barros – *Baco e Hermes: o comércio interno e externo dos vinhos do Douro (1700-56)*. Porto: Edição do GEHVID, FCT e Fundação Engenheiro António de Almeida, 2003 (2 vols).

Idem – *Vinho e Fiscalidade na Época Moderna*. In *Actas do I Encontro Internacional de História da Vinha e do Vinho no Vale do Douro*. Revista Douro – Estudos e Documentos, vol. 3. Porto: GEHVID, 1997, pp. 71 – 83.

Idem e SILVA, Francisco Ribeiro da – *Intercâmbios comerciais entre o norte de Portugal e a Galiza na viragem do século XVII para o século XVIII*. In *Revista Douro – Estudos e Documentos*, vol. 4. Porto: GEHVID, 1997, pp. 173 – 213.

Idem e SILVA, Francisco Ribeiro da – *O Porto do Vinho*. Porto: Livraria Civilização Editora, 2007.

Idem e VILAS BOAS, Cláudia – *Porque é que a Sociedade pública d'Agricultura e Comércio da Província do Minho não chegou a crescer?* In *Revista da Faculdade de Letras – História*. Porto, III Série, vol. 8, 2007, pp. 49-94.

Idem e OLIVEIRA, Aurélio de (coord) – *Vinho Verde: História, Economia, Sociedade e Património* (Actas do Congresso). Porto: APHVIN/GEHVID e Confraria do Vinho Verde, 2010.

Idem – *Les Vins du Douro et les Maisons Religieuses do Porto (XVIIIe Siècle)*, in “*Faire Vivre le Terroir- AOC, terroirs et territoires du vin*”. Bordeaux: Presses Universitaires de Bordeaux, 2010.

Idem – *O ciclo do vinho: um negócio de exportação que transformou a cidade*. In “*História do Porto*” (distribuição com o *Jornal de Notícias ao domingo*), vol. 7. Matosinhos: QUIDNOVI, 2010.

CARREIRA, Ceferino – *Vinhos de Portugal: da vinha ao vinho – variedades e regiões*. Sintra: Colares Editores, 1999, 2ª Edição.

Catálogo das Castas - Região Demarcada dos Vinhos Verdes. Lisboa: Edição conjunta do MAPA, IGEF e CVRVV¹³¹⁵, 1986.

CARVALHO, António – *Lagares de vinho e seus correspondentes nas villae romanas do território português*. In *Actas do Congresso “O Vinho, a História e a Cultura Popular”*. Lisboa: Edição do Instituto Superior de Agronomia, 2001, pp. 39-72.

¹³¹⁵ Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes

CARVALHO, Isabel Fátima da Conceição – *O Mosteiro de Arnoia: Património e Rendas (1629-1822)*. Porto: Dissertação de Mestrado em História Moderna apresentada à Faculdade de Letras do Porto, 1996.

CASTRO, Rogério de e ARANTES, Joaquim – *A bordadura nos “vinhos verdes”: das “vinea integra” medievais às cruzetas do século XX*. In *Actas do Congresso “O Vinho, a História e a Cultura Popular”*. Lisboa: Edição do Instituto Superior de Agronomia, 2001, pp. 525-27.

Cîteaux (1098-1998): 990 ans de l’abbay de Cîteaux. Dijon : Association Cîteaux 98, 1998.

COELHO, Maria Helena da Cruz – *O Mosteiro de Arouca: do século X ao XIII*. Arouca: Edição da Câmara Municipal e da Real Confraria de Santa Mafalda, 1988.

CORREIA, Francisco Carvalho – *O Mosteiro de Roriz*. Santo Tirso: Câmara Municipal, 1997.

Idem – *O Mosteiro de Santo Tirso de 978 a 1588: a silhueta de uma entidade projectada no chão de uma história milenária* (dissertação de Doutoramento apresentada à Faculdade de Geografia, História e Arte da Universidade de Santiago de Compostela), 2 vols. Santo Tirso: Câmara Municipal, 2009.

COSTA, (Pe.) Agostinho Rebelo da – *Descrição Topográfica e Histórica da Cidade do Porto*. 3ª Ed. Lisboa: Frenesi, 2001.

COSTA, (Padre) António Carvalho da – *Corografia portuguesa e descripçam topográfica*. Braga: Alcalá, 2006. (Prefácio de Luís António de Oliveira RAMOS).

COSTA, Avelino de Jesus da – *O Bispo D. Pedro e a organização da diocese de Braga*. Dissertação de Doutoramento em História da Idade Média (2 vols.). Braga: Irmandade de S. Bento da Porta Aberta, 1997.

Idem e MARQUES, Maria Alegria Fernandes – *Bulário Português – Inocêncio III (1198-1216)*. Coimbra: Instituto Nacional de Investigação Científica e Centro de História da Sociedade e Cultura da Universidade de Coimbra, 1989.

COSTA, José Manuel Ferreira de Lima e – *Mosteiros e Conventos: um passeio pela ribeira Lima*. in “Estudos Regionais” (Revista do Centro de Estudos Regionais). Viana do Castelo: CER, 2004.

COSTA, Paula Maria de Carvalho Pinto – *A Ordem Militar do Hospital em Portugal: dos finais da Idade Média à Modernidade* (Dissertação de Doutoramento em História apresentada à Faculdade de Letras do Porto). In “*Militarium Ordinum Analecta*” (Revista especializada no estudo das Ordens Religiosas Militares), nº 3/4 (1999/2000). Porto: Fundação Engenheiro António de Almeida, 2000.

COUTO, Joaquim Leitão – *Os Mosteiros e o Vinho*. Penacova: Câmara Municipal, 2007.

CRAESBEECK, Francisco Xavier da Serra – *Memorias resucitadas da província de entre douro e Minho*. Lisboa: Real Academia da História, 1726 (edição fac-similada por Ponte de Lima: Carvalhos de Basto, 1992).

CRUZ, António Marques da – *Alguns aspectos técnicos da viticultura romana*. In *Actas do Congresso “O Vinho, a História e a Cultura Popular”*. Lisboa: Edição do Instituto Superior de Agronomia, 2001, pp. 23-26.

CRUZ, António Augusto Ferreira da – *Geografia e Economia da província do Minho nos fins do século XVIII*. Porto: Centro de Estudos Humanísticos, 1970.

Idem – *Notas sobre a cultura da vinha no Vale do Ave durante a Idade Média*. In “*O Vinho e a História Portuguesa – séc. XIII-XIX*”. Porto: Fundação Engº António de Almeida e Academia Portuguesa da História, 1983, pp. 7-21.

CUNHA, (D.) Luís da – *Testamento Político*. Lisboa: Seara Nova, 1943.

DIAS, (Geraldo) José Amadeu Coelho Dias – *O Mosteiro de Pombeiro e os Beneditinos nas origens de Felgueiras*. In “*Felgueiras – Cidade*” (edição do Pelouro da Cultura da Câmara Municipal de Felgueiras), Ano 1, nº 1, Junho de 1993.

Idem – *O vinho alegra o coração do homem: o apreço do vinho na bíblia*. In *Actas do I Encontro Internacional de História da Vinha e do Vinho no Vale do Douro* in *Revista Douro – Estudos e Documentos*, vol. 3. Porto: GEHVID, 1997, pp. 217 – 222.

Idem (et alii) – *Cister no Vale do Douro*. Porto: GEHVID, 1999.

Idem – *Um senhor vinho para Vinho do Senhor. O Fabrico e comercialização dos vinhos de missa* in *Revista Douro – Estudos e Documentos*, vol. 13. Porto: GEHVID, 2002, pp. 175 – 183.

Idem – *O mar e os portos como catalisadores de religiosidade*. In *Litoral em perspectiva histórica (sécs. XVI – XVIII) – ponto de situação historiográfico: actas do colóquio*. Porto: Instituto de História Moderna da FLUP, 2002, pp. 275-84.

Idem – *A Regra de S. Bento, Norma de Vida Monástica: sua problemática moderna e edições em Português*. In “*Revista da Faculdade de Letras – História*”, III Série, vol. 3. Porto: FLUP, 2002.

Idem – *O Mosteiro de Refojos de Basto: história do monumento emblemático de Cabeceiras de Basto*. In “*Mínia*”, III Série, 10. Braga: ASPA, 2003, pp. 59-84.

Idem – *A marca de São Bernardo na espiritualidade e cultura cistercienses*. In “*Tarouca e Cister – Espaço, Espírito e Poder*” (Actas do Colóquio). Tarouca: Câmara Municipal, 2004.

Idem – *A Importância dos mosteiros no mundo do vinho*. In *Revista Douro: Estudos e Documentos*, vol 20. Porto: GEHVID, 2005, pp. 123-132.

Idem – *O Capítulo Geral de Tibães, a alternativa dos DD. Abades Gerais, os “galopins eleitorais” de Camilo Castelo Branco*. In “*Em torno dos espaços religiosos – monásticos e eclesiásticos (actas do colóquio de homenagem a Frei Geraldo Coelho Dias)*”. Porto: Instituto de História Moderna – Universidade do Porto, 2005.

Idem – *Glossário monástico beneditino*. In “*Em torno dos espaços religiosos – monásticos e eclesiásticos (actas do colóquio de homenagem a Frei Geraldo Coelho Dias)*”. Porto: Instituto de História Moderna – Universidade do Porto, 2005, p. 199.

Idem – *O Vinho Verde no Entre Douro e Minho quando não havia Adeas Cooperativas, mas Mosteiros*. In “*Vinho Verde: História, Sociedade, Economia e Património*” (Actas do Congresso). Porto: APHVIN/GEHVID e Confraria do Vinho Verde, 2010.

Idem – *Tibães: o Encanto da Cerca, o Silêncio dos Monges e os Últimos Abades Gerais Beneditinos*. Braga: Museu de de São Martinho de Tibães e Mosteiro de S. Bento da Vitória, 2010.

DURÃES, Margarida – *O Minho no pensamento histórico-geográfico do Portugal moderno e contemporâneo*. In “*Cadernos do Noroeste*”, vol. 7 (2), 1994

ENCABO Y VALENCIANO, Cecilia – *O mosteiro de Rendufe: propriedade e produção agrícola (1629-1674 e 1713-1822)* Porto: Dissertação de Mestrado em Historia Moderna apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1993.

FEIJÓ, Rui Graça – *Vinho Verde* [Enciclopédia dos Vinhos de Portugal], fotografia de António Homem Cardoso. Lisboa: Chaves Ferreira Publicações S.A., 1990.

FERREIRA, António Justino – *Rudimentos de Agricultura*. Porto: Livraria António Figueirinhas Editora, 1903.

FERREIRA, J. A. Pinto – *Preços de géneros alimentícios comerciados nos mercados do Porto no séc. XIX (1844-1899) – subsídios estatísticos para a história económica da cidade*. Série “*Documentos e Memórias para a História da Cidade*”, vol. 38. Porto: Edição da Câmara Municipal do Porto e do Gabinete de História da Cidade, 1972.

FIGUEIRAS, Paulo de Passos – *O Couto de Carvoeiro*. Carvoeiro, Junta de Freguesia, 2000.

FONSECA, Luís Falcão da – *Vitivinicultura no Antigo e Novo Testamento (recolha iconográfica)*, 5ª Edição. Lisboa: Edições Cosmos, 2006.\

FOUCAULT, Michel – *As palavras e as coisas*. Lisboa: Edições 70, 1998 (reeditado).

GALHANO, Amândio Barbedo – *O Vinho Verde. Uma Região Demarcada. Uma denominação de origem*. Porto: Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, 1986.

GARRIER, Gilbert – *Histoire Sociale et Culturelle du Vin*. Paris: Larousse, 2005.

GAUTIER, Jean François – *Histoire du Vin*. Paris : PUF, 1996.

GERTRUDES, (Frei) Bento de Santa – *Noticia de Gueda Mendes, Padroeiro do antigo Mosteiro de São Miguel de Refoios de Basto e a sua descendência*. Lisboa: Bibliotheca Nacional, 1807.

GODINHO, Vitorino Magalhães – *A Estrutura da Antiga Sociedade Portuguesa*. Lisboa: Arcádia, 1980

GONÇALVES, Iria – *À mesa com o Rei de Portugal (sécs. XII-XIII)*. In “*Revista da Faculdade de Letras – História*”, II Série, vol. XIV. Porto: Faculdade de Letras, 1997.

GUICHARD, François – *Amarante: structures socio-economiques et liens de dependance dans un "concelho" du nord-ouest portugais*. Lisboa: INIC e Centro de Estudos Geográficos da Universidade de Lisboa, 1980.

GODINHO, Vitorino Magalhães – *Prix et monnaies au Portugal: 1750-1850*. Paris : École des Hautes Études en Sciences Sociales, 1955.

Idem – *Estrutura da Antiga Sociedade Portuguesa*. Lisboa: Arcádia, 1977 (reeditado).

GOMES, Saúl António – *Visitações a Mosteiros Cistercienses em Portugal (séculos XV e XVI)*. Lisboa: IPPAR, 1998.

Idem – *Cónegos Regulares de Santa Cruz de Coimbra*. In “*Dicionário de História Religiosa de Portugal*” (dir. de Carlos AZEVEDO), vol. 1. Lisboa: Círculo de Leitores, 2000.

Idem – *A relevância do monaquismo vilacondense na História das Ordens Religiosas em Portugal*. In *Actas do II Encontro de História*. Vila do Conde: Edição da Câmara Municipal, 2004, pp. 113-145.

História da Rega em Portugal. Lisboa: Edição do Instituto da Água, 1994.

HYAMS, Edward – *Dyonisius : a social histoy of the wine and vine*. Londres: Sidgwick and Jackson, 1987.

ITURRA, Raul – *A economia deriva da religião. Ensaio de Antropologia do Económico*. Porto: Afrontamento, 2002.

JOHNSON, Hugh – *Vintage: the story of wine*. New York: Simon and Schuster, 1989.

Idem – *História Universal do Vinho*. Lisboa: Litexa, 1999.

JÚNIOR, Joaquim Rodrigues dos Santos – *Contribuição para o estudo do culto do vinho no leste de Trás-os-Montes*. Porto: Instituto de Antropologia Dr. Mendes Correa, 1964.

LADURIE, Emmanuel Le Roy – *Histoire humaine et comparée du climat*. Paris: Fayard, 2004.

Idem; LE GOFF, Jacques e DUBY, Georges – *A Nova História*. 3ª Edição. Lisboa: Edições 70, 1991.

LAPA, João Ignacio Ferreira – *Artes chímicas, agrícolas e florestaes ou technologia rural*. Lisboa: Typographia da Academia, 1865.

LEAL, Pinho – *Portugal Antigo e Moderno: diccionario geographico, estatistico, chorographico, heraldico, archeologico, histórico, biographico e etymologico de todas as cidades, villas e freguezias de Portugal e de grande numero de aldeias (...)*, vol. 5. Lisboa: Livraria Editora de Mattos Moreira e Companhia, 1875.

LENCART, Joana – *O costumeiro de Pombeiro: uma comunidade beneditina no século XIII*. Lisboa: Estampa, 1997.

LIMA, Fernando de Castro Pires de – *O vinho verde e as suas virtudes*. In *Actas das Jornadas Vitivinícolas* (separata). Porto: Edição da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, 1962, V Volume.

Idem – *O vinho verde na Etnografia*. In *Revista de Etnografia*, vol. 2, tomo 1, nº 3. Porto: Museu de Etnografia e História, 1964, pp. 10-24.

Idem e LIMA, Maria Clementina Pires de – *O vinho verde na cantiga popular*. Barcelos: Companhia Editora do Minho, 1939.

LIRA, SÉRGIO – *O Mosteiro de São Simão da Junqueira: dos primórdios a 1300*. 2 vols. Vila do Conde: Edição da Câmara Municipal, (Cadernos de História Local), 2001 [Dissertação de Mestrado em História Medieval apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto].

LOBO, Constantino Botelho de Lacerda – *Memória sobre a cultura das vinhas de Portugal*. In “*Memórias Económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa (1789-1815)*”. Lisboa: Banco de Portugal, 1991.

LOBO, Francisco Miranda da Costa – *Questão vinícola: projecto de lei apresentado na Câmara dos Senhores Deputados na Sessão de 6 de Outubro de 1906*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1906.

LOPES, José da Cruz – *A Serra da Padela e os lugares habitados de Carvoeiro*. In *Actas do III Congresso da Geografia Portuguesa* (realizada no Porto, em Setembro de 1997). Lisboa: Edições Colibri, 1999.

- LOPES, Luís Seabra** – *A cultura da medição em Portugal ao longo da história*. In “*Educação e Matemática*”, nº 84. Lisboa: Associação de Professores de Matemática, 2005, pp. 42-48.
- MACHADO, José Cerqueira** – *A crise vinícola: causas legislativas económicas e culturais do descrédito dos Vinhos do Pôrto e de Pasto*. Porto: Imprensa Moderna, 1928.
- MADURO, António Valério** – *A cultura do olival e da vinha, motor do desenvolvimento agrário alcobacense (séculos XVIII-XIX)*. In “*Revista de História da Sociedade e Cultura*”, nº 7. Coimbra: Centro de História da Sociedade e Cultura da Universidade de Coimbra, 2007.
- MAIA, Fernanda Paula Sousa Oliveira** – *O Mosteiro de Bustelo: propriedade e produção agrícola no Antigo Regime (1638-1670 e 1710-1821)*. Porto: Universidade Portucalense, 1991.
- Idem** – *A vitivinicultura no Mosteiro de Bustelo – produção e rendas (1638-1821)*. In “*Municipalismo e Desenvolvimento do Noroeste Peninsular*” Actas do Congresso. Marco de Canaveses: Câmara Municipal, 1992, vol. 2, pp. 63-87.
- Idem** – *À mesa com os monges de Bustelo: algumas regras de conduta*. In “*Humanística e Teologia*”, Tomo XIV, Fascículo 13. Porto: Faculdade de Teologia da Universidade Católica Portuguesa, 1993.
- MARQUES, A. H. de Oliveira** – *Introdução à História da Agricultura em Portugal*. Lisboa: Cosmos, 1968.
- Idem** – “*Pesos e Medidas*”, in Dicionário de História de Portugal (dirigido por Joel SERRÃO), vol. 5 (Paróquia-Sintra). Porto: Figueirinhas, 1992 (reed.)
- MARQUES, Hélder** – *A importância da vitivinicultura na agricultura do noroeste de Portugal*. in *Actas das 1^{as} jornadas do Centro de Estudos Norte de Portugal Aquitânia (CENPA)*. Porto: CENPA, 1986, pp. 211-24.
- Idem** – *A região demarcada dos vinhos verdes*. in *Revista da Faculdade de Letras – Geografia*, 1^a série, vol. 3. Porto: FLUP, 1987, pp.135-224 [disponível em <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/1504.pdf>].
- Idem** – *Modernidade e inovação na ruralidade no noroeste de Portugal*. Porto: Dissertação de Doutoramento em Geografia apresentado à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2000 (policopiada).
- MARQUES, Maria Alegria Fernandes** – *Estudos sobre a Ordem de Cister em Portugal*. Lisboa: Colibri, 1998.
- Idem** – *A Ordem de Cister em Portugal na transição da idade média aos tempos modernos* in *Estudos de Homenagem ao Professor Doutor José Amadeu Coelho Dias*, vol. 2. Porto, FLUP, 2006, pp. 123-37.
- MARTINS, Alcina Manuela de Oliveira** – *O Mosteiro de São Salvador de Vairão na Idade Média: o percurso de uma comunidade feminina*. Porto: Edições da Universidade Portucalense, 2001.
- MARTINS, Ana Maria Ferreira Tavares** – *Espaço monástico: da cidade de Deus à cidade do Homem*. in *Estudos de Homenagem ao Professor Doutor José Amadeu Coelho Dias*, vol. 2. Porto, FLUP, 2006, pp. 85-107.
- MARTINS, João Paulo** – *O vinho em Portugal: saberes de ontem e de hoje*. Lisboa: CTT, 2006.

MARQUES, Gonçalo Maia – *Para uma rota do vinho verde nos Mosteiros do Entre Douro e Minho*. In “*Dinâmicas de rede no turismo cultural e religioso*” – Actas das II Jornadas Internacionais de Turismo, vol. 1. Maia: ISMAI, 2010, pp. 75-88.

Idem – *Um itinerário pelo “cursus honorum” do vinho monástico de Entre Douro e Minho no Antigo Regime (sécs. XVII-XIX)*. In *Estudos Regionais*. II Série, nº IV. Viana do Castelo: CER, 2010, pp. 207-211.

MARQUES, João Francisco – *Ordenar o Litoral: ordenamento religioso: nótulas metodológicas*. In *Litoral em perspectiva histórica (sécs. XVI – XVIII) – ponto de situação historiográfico: actas do colóquio*. Porto: Instituto de História Moderna da FLUP, 2002, pp. 177-84.

Idem – *Os Franciscanos no Entre Douro e Minho*. In *Actas do II Encontro de História*. Vila do Conde: Edição da Câmara Municipal, 2004, pp. 89-110.

MARQUES, José – *Aspectos da vida interna do Mosteiro de Santo Tirso, segundo a visitação de 1437*. In “*Actas do Colóquio de História Regional e Local*”. Santo Tirso: Câmara Municipal, 1979.

Idem – *A Arquidiocese de Braga no século XV*. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1988.

Idem – *A botica do Mosteiro de Santa Maria de Landim – 1770*. In “*Mosteiro e Saúde – cerca, botica e enfermaria*” (Actas do III Encontro Cultural de São Cristóvão de Lafões). Lafões: Mosteiro de São Cristóvão, 2008.

MARQUES, José Augusto Maia; DIAS, Geraldo Coelho; TEIXEIRA, Vitor Gomes; JANN, Georg e MELO, António Mendes – *O Mosteiro Crúzio de Moreira: História, Arte e Música*. Maia: Paróquia de Moreira da Maia e CCDR-N, 2000.

MATTOSO, José – *Apresentação*. In **MONTEIRO, Maria Teresa e SOUSA, João José Rigaud de** – *Livro dos Testamentos do Mosteiro de Paço de Sousa*. Separata de “*Bracara Augusta*”, vol. XXIV, fasc. 57-58 (69-70). Braga: Câmara Municipal, 1970.

Idem – *O Monaquismo Ibérico e Cluny*. In “*Religião e Cultura na Idade Média Portuguesa*”. Rio de Mouro: Círculo de Leitores, 2002, pp. 35-44.

Idem – *A introdução da Regra de São Bento na Península Ibérica*. In “*Religião e Cultura na Idade Média Portuguesa*”. Rio de Mouro: Círculo de Leitores, 2002, pp. 45-54.

Idem – *O Mosteiro de Santo Tirso e a cultura medieval portuguesa*. In “*Religião e Cultura na Idade Média Portuguesa*”. Rio de Mouro: Círculo de Leitores, 2002, pp. 259-275.

Idem – *O Mosteiro de Rendufe (1090-1570)*. In “*Religião e Cultura na Idade Média Portuguesa*”. Rio de Mouro: Círculo de Leitores, 2002, pp. 120-166.

Idem – *A Abadia de Pendorada das origens a 1160*. Rio de Mouro: Círculo de Leitores, 2002.

Idem – *O monaquismo ibérico e Cluny*. Rio de Mouro: Círculo de Leitores, 2002.

Idem e KRUS, Luís; BETTENCOURT, Olga – *As Inquirições de 1258 como fonte da história da nobreza - o julgado de Aguiar de Sousa*. In *Revista de História Económica e Social*, nº 9, 1982. Lisboa: Sá da Costa Editora, pp. 17-74.

Idem e FARINHA, Maria do Carmo Jasmins Dias (coord.) – “*Ordens monástico-conventuais: inventário: Ordem de São Bento, Ordem do Carmo, Ordem dos Carmelitas Descalços, Ordem dos Frades Menores, Ordem da Conceição de Maria*”. Lisboa: IAN/TT, 2002.

MOREIRA, Manuel Fernandes – *O porto de Viana do Castelo na época dos descobrimentos: abordagem das fontes*. In *Litoral em perspectiva histórica (sécs. XVI – XVIII) – ponto de situação historiográfico: actas do colóquio*. Porto: Instituto de História Moderna da FLUP, 2002, pp. 41-46.

MORENO, Humberto Baquero – *A acção dos Almocreves no desenvolvimento das comunicações inter-regionais portuguesas nos fins da Idade Média*. Separata das actas do colóquio “*Papel das áreas regionais na formação histórica de Portugal*”. Lisboa: Academia Portuguesa da História, 1975, pp. 185-239.

MONTEIRO, Isilda – *A administração jesuíta do Mosteiro de Pedroso (de 1560 aos finais do século XVII)*. Porto: Universidade Portucalense, 1993.

MOTA, Salvador Magalhães – *Cistercienses, camponeses e economia rural no Minho na época do Antigo Regime: o Mosteiro de Santa Maria do Bouro e o seu domínio* (2 vols). Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 2006.

O Vinho na História Portuguesa (séculos XIII a XIX). Actas do Ciclo de Conferências. Porto: Fundação Engenheiro António de Almeida, 1983.

NETO, Margarida Sobral – *O ordenamento dos recursos nas áreas litorâneas e fluviais: a problemática do regime de propriedade*. In *Litoral em perspectiva histórica (sécs. XVI – XVIII) – ponto de situação historiográfico: actas do colóquio*. Porto: Instituto de História Moderna da FLUP, 2002, pp. 177-84.

NEVES, João César das – *A Economia de Deus*. Lisboa: Principia, 2001.

Norma Portuguesa 405-1 (Informação e Documentação). Lisboa: Instituto Português da Qualidade, 1995. Homologado em *Diário da República*, III Série, Nº 128 de 3 de Junho de 1994. Disponível em [URL: <http://194.79.88.139/rbep/source/np405-1.pdf>].

NOVAES, (Pe.) Manuel Pereira de – *Anacrisis historial del origen y fundacion y antiguidad de la mui noble y siempre leal ciudad de O Porto*, tomos III e IV (IV vols.). Porto: Bibliotheca Publica, 1911-15.

OLIVEIRA, Aurélio de – *Elementos para a história dos preços na região bracarense (1680-1830)*. In (Separata da) “*Bracara Augusta*”, vol. XXV-XXVI – Fasc. 59-62 (71-74). Braga, 1971-72.

Idem – *A Abadia de Tibães (1630-1813): propriedade e exploração agrícola no Vale do Cávado no Antigo Regime*. Dissertação de Doutoramento em História apresentada à Faculdade de Letras do Porto. Porto: FLUP, 1979.

Idem – *A Renda agrícola em Portugal durante o Antigo Regime*. In “*Revista de História Económica e Social*”, nº 6, Jul-Dez 80. Lisboa: Sá da Costa Editora, 1980, pp. 1-56.

Idem – *Contabilidades monásticas e produção agrícola durante o Antigo Regime: os dízimos do Mosteiro de Santo Tirso (1626-1821)*. In Actas do Colóquio de História Regional e Local. Santo Tirso: Câmara Municipal, 1982, pp. 131-172.

Idem – *Mercados a Norte do Douro: Algumas considerações sobre a história dos preços em Portugal e a importância dos mercados regionais (séculos XVII-XVIII)*. In *Revista da Faculdade de Letras – História*, II Série, vol. 2. Porto: FLUP, 1985, pp. 97-160.

Idem – *Níveis de produção vinícola no Entre Douro e Minho: 1629 – 1822*. in *Actas das 1^{as} jornadas do Centro de Estudos Norte de Portugal Aquitânia* (CENPA). Porto: CENPA, 1986, pp. 325-41.

Idem – *A Ordem de São Bento na promoção das terras de Entre Douro e Minho no Antigo Regime: dos índices e indicadores de produção aos seus comportamentos*. In *Revista de História*. Vol. VII. Porto: Centro de História da UP, 1987, pp. 173-207.

Idem – *Economia e Conjuntura Agrícola no Portugal de seiscentos: o exemplo de Entre Douro e Minho – 1600-1650*, in Penélope (Fazer e Desfazer a História), nº 3, 1989, pp. 130 – 147.

Idem – *As crises agrícolas de Entre Douro e Minho nos finais de Antigo Regime*. In Actas das III Jornadas do Centro de Estudos Norte de Portugal-Aquitânia. Porto: CENPA, 1996, pp. 249-278.

Idem – *Os vinhos no Porto: 1600-1700 (política e administração municipais)*, in Revista Douro – Estudos e Documentos, vol. 3. Porto: GEHVID, 1997, pp. 45 – 70.

Idem – *Da prática agronómica ao fisiocratismo nos Mosteiros de São Bento*. In Actas do Ciclo de Conferências “4º Centenário do Mosteiro de São Bento da Vitória”. Porto: OSB, 1998, pp. 97-133.

Idem – *Real Companhia da Agricultura e Comércio das províncias do Minho e Trás-os-Montes* in Revista Douro – Estudos e Documentos, vol. 8. Porto: GEHVID, 1999, pp. 143 – 152.

Idem – *O Clero em Portugal: Património e Bens na Época Moderna*. In Actas do Twelfth International Economic History Congress. Madrid: Twelfth, 1999, pp. 201-233.

Idem – *Mestre Gil, Resende e Miranda com os vinhos em bolanda*. In “Douro – Estudos e Documentos”, vol. VI (11). Porto: GEHVID, 2001, pp. 49-66.

Idem – *Os vinhos em Portugal (1300-1820): um sector de sucesso na agricultura bloqueada de Antigo Regime*. In “Douro – Estudos e Documentos”, vol. 22. Porto: GEHVID, 2007, pp. 255-272.

Idem – *O País dos Verdes: de um prometedor início a uma menoridade historiográfica*. In “Vinho Verde: História, Economia, Sociedade e Património” (Actas do Congresso). Porto: APHVIN/GEHVID e Confraria do Vinho Verde, 2010.

OLIVEIRA, José Miguel Pereira dos Santos de – *A contabilidade do Mosteiro de Arouca: 1786-1825*. Arouca: Real Irmandade da Rainha Santa Mafalda, 2005.

Os Beneditinos na Europa – actas do I Congresso Internacional (Santo Tirso, 23 a 26 de Novembro de 1995). Santo Tirso: Museu Municipal Abade Pedrosa, 1998.

PEREIRA, Gaspar Martins – *As quintas do Oratório do Porto no Alto Douro*. In “Revista de História Económica e Social”, nº 13, 1984. Lisboa: Sá da Costa Editores, pp. 13-49.

Idem – *O Douro e o Vinho do Porto: de Pombal a João Franco*. Porto: Afrontamento, 1991.

Idem – *A evolução das técnicas vitivinícolas no Douro oitocentista*. In “Os vinhos licorosos e a história”. «Actas do Seminário Internacional «Os vinhos licorosos e a história»». Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, 1998, pp. 225-237.

Portugal, vinhos, cultura e tradição. O Portugal vitivinícola – dos fenícios ao século XXI. Do rio Minho ao rio Douro – as rotas dos vinhos da Região dos Vinhos Verdes, José António Salvador. Lisboa: Círculo de Leitores, 2006.

QUEIROZ, Jorge – *Viticultura na Região dos Vinhos Verdes*. In “Vinho Verde: História, Sociedade, Economia e Património” (Actas do Congresso). Porto: APHVIN/GEHVID e Confraria do Vinho Verde, 2010.

RADICH, Maria Carlos – *A vinha e o vinho no Portugal oitocentista: A ciência e a técnica*. In Actas do Congresso “O Vinho, a História e a Cultura Popular”. Lisboa: Edição do Instituto Superior de Agronomia, 2001, pp. 357-70.

- RAMOS, Luís António de Oliveira** – *Problemas e virtualidades da Congregação de São Bento nos fins do século XVIII*. In Actas do Colóquio de História Regional e Local. Santo Tirso: Câmara Municipal, 1982, pp. 115-130.
- Idem** – *Os beneditinos e a cultura: ressonâncias da ilustração*. In Revista da Faculdade de Letras – História, II Série, vol. 1. Porto: FLUP, 1984, pp. 159-186.
- RATZINGER, Joseph** – *Introdução ao espírito da liturgia*. Lisboa: Paulinas, 2001.
- RAU, Virgínia** – *Feiras Medievais Portuguesas: subsídios para o seu estudo*. 2ª edição. Lisboa: Presença, 1982.
- Regra de São Bento*. 2ª Edição. Singeverga: Edições Ora et Labora, 1992.
- REIS, António Matos** – *Vinho e vinhedos nas terras do Alto Minho da Idade Média*. In “Vinho Verde: História, Sociedade, Economia e Património” (Actas do Congresso). Porto: APHVIN/GEHVID e Confraria do Vinho Verde, 2010.
- RIBEIRO, Orlando** – “Entre Douro e Minho” in Revista da Faculdade de Letras – Geografia, I Série, vol. III, 1987, pp. 5-11.
- RODRIGUES, Ana Maria** – *A formação da rede paroquial no Portugal Medieval*. in *Estudos de Homenagem ao Professor Doutor José Amadeu Coelho Dias*, vol. 1. Porto, FLUP, 2006, pp. 71-83.
- RODRIGUES, Henrique Fernandes** – *Subsídios para a Ordem de Cister no Alto-Minho*, Separata de «Caminiana», vol. XIV, Caminha, 1987, pp. 193-214.
- RODRIGUES, José Carlos Meneses** – *Manifestações do barroco num continuum medieval*. In “Marco de Canaveses – Perspectivas”. Marco de Canaveses: Edição da Câmara Municipal, 2009.
- RODRIGUES, Teresa de Jesus** – *D. Afonso Henriques e o Alto Minho*. In “Revista de Guimarães”, nº 106. Guimarães: Fundação Martins Sarmiento, 1996, pp. 79-93.
- ROMÃO, (Visconde de) Vilarinho de** – *O Minho e as suas culturas*. Lisboa: Imprensa Nacional. 1902.
- ROSAS, Lúcia Maria Cardoso e PIZARRO, José Augusto de Sotto Mayor** – *Território, senhores e património na Idade Média*. In “Marco de Canaveses – Perspectivas”. Marco de Canaveses: Edição da Câmara Municipal, 2009.
- SANTOS, José Coelho dos** – *O Mosteiro de São Salvador de Travanca (estudo arqueológico-artístico)*. Porto: Dissertação de Licenciatura em História apresentada à Faculdade de Letras do Porto, 1969.
- SAMPAIO, Manuel dos Anjos Lopes** – *O pecado nas constituições sinodais da Época Moderna*. Porto: Dissertação de Mestrado em História da Cultura apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1997.
- SARAMAGO, Alfredo** – *Cozinha do Minho: enquadramento histórico e receitas*. Porto: Assírio e Alvim, 2000.
- Idem** – *Para uma história da alimentação do Minho*. In “Actas do XII Congresso de Gastronomia do Minho”. Viana do Castelo: Região de Turismo do Alto Minho, 2001.

SEMEDO, Alice; STOCKLER, Carla (dir.) e FAUVRELLE, Natália – *Roteiro do Centro Interpretativo da Vinha e do Vinho do Mosteiro de Santo André de Ancede*. 1ª Edição. Baião: Câmara Municipal, 2007.

SEQUEIRA, Maria Olga Portela Gonçalves de Paz – *A Igreja do Mosteiro de São Miguel de Refojos de Cabeceiras de Basto*. In “*Estudos em homenagem ao Professor Doutor José Amadeu Coelho Dias*”, vol. 2. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2006, pp. 223-232.

SEWARD, Desmond – *Monks and wine*. London: Mitchell Beazkley Publishers Limited, 1979.

SILVA, Francisco Ribeiro da – *O Porto e o seu Termo: os homens, as instituições e o poder*. Porto: Arquivo Histórico Municipal, 1982 (II vols).

Idem – *Absolutismo esclarecido e intervenção popular: os motins do Porto de 1757*. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1990.

Idem – *O Bispado do Porto à luz das constituições sinodais da época moderna: valores clericais e normas de comportamento*. In Actas do I Congresso sobre a Diocese do Porto “Tempos e Lugares de Memória”, vol. I. Porto: FLUP, 2002, p. 57-81.

Idem – *As Memórias Paroquiais de 1758: uma microfonte para a macro-história do vinho do Douro*. In Revista “População e Sociedade”, nº 10. Porto: CEPES, 2003, pp. 59-69.

Idem e CARDOSO, António Manuel de Barros – *As potencialidades dos fundos do arquivo histórico municipal do Porto para a história do vinho*. In Revista “População e Sociedade”, nº 9. Porto: CEPES, 2002, pp. 29-46 [disponível em <http://www.cepese.pt/pdf/9actas.pdf>].

SILVA, Célia Taborda da – *A exploração vinícola num mosteiro beneditino do Alto Minho: Ganfei*. In Actas do Congresso “*O Vinho, a História e a Cultura Popular*”. Lisboa: Edição do Instituto Superior de Agronomia, 2001, pp. 347-56.

Idem – *O Mosteiro de Ganfei. Propriedade, produção e rendas no Antigo Regime (1629-1683 e 1716-1822)*. Lisboa: Fragmentos, 1994.

SMITH, Robert C. – *S. Bento da Vitória, do Porto, à luz dos “Estados” de Tibães*. Porto: Livraria Fernando Machado, 1969.

SOUSA, Bernardo Vasconcelos e (dir.) – *Ordens Religiosas em Portugal: das origens a Trento – guia histórico*, 2ª Edição. Lisboa: Livros Horizonte e Centro de Estudos de História Religiosa da Universidade Católica Portuguesa, 2006.

SOUSA, (D.) Gabriel de – *O Mosteiro de Rendufe na Congregação Beneditina Portuguesa*. In “*Bracara Augusta*”, nº 35, 1981, pp. 171-218.

Idem – *Escritores beneditinos naturais da cidade do Porto*. Porto: Arquivo Distrital do Porto, 1997.

SOUSA, Gonçalo de Vasconcelos e – *Metodologia da investigação, redacção e apresentação de trabalhos científicos*. 2ª Edição. Porto: Livraria Civilização Editora, 2005.

Spiritualité Cistercienne: histoire et doctrine. Paris : Beauchesne, 1998.

TOMÁS, (Frei) Leão de São – *Benedictina Lusitana – tomo segundo oferecido ao nosso glorioso Patriarcha S. Bento*. Coimbra: Officina de Manoel Carvalho, 1651 (Edição fac-similada da Imprensa Nacional Casa da Moeda, de 1974).

TORRE RODRÍGUEZ, José Ignacio de la – *A viticultura nos mosteiros cistercienses do Vale do Douro* in *Revista Douro – Estudos e Documentos*, vol. 3. Porto: GEHVID, 1997, pp. 17 – 28.

TRINDADE, Maria José Lagos – *Condições de ocupação agrícola de Entre-Douro-e-Minho nos séculos XI a XIII: o mosteiro de S. Pedro de Cete*. In “*Livro de Homenagem a Orlando Ribeiro*”, vol. II. Lisboa: Centro de Estudos Geográficos, 1988.

Um documento histórico. Tentativa setecentista para a organização do mercado dos Vinhos Verdes. Porto: CVRVV, [s.d.].

VANDELLI, Domingos – *Memória sobre a Agricultura deste Reino, e das suas conquistas*. In “*Memórias Económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa (1789-1815)*” – Tomo I. Lisboa: Banco de Portugal, 1990.

VARETA, Nicole Devy – *Fomento e ordenamento florestal nas regiões litorais durante a época moderna*. In *Litoral em perspectiva histórica (sécs. XVI – XVIII) – ponto de situação historiográfico: actas do colóquio*. Porto: Instituto de História Moderna da FLUP, 2002, pp. 165-76.

Idem – *A floresta na memória e no espaço rural*. In *Geografia de Portugal* – direcção e coordenação de Carlos Alberto Medeiros, vol.3. Rio de Mouro: Edição do Círculo de Leitores, 2005.

VELOSO, Maria Teresa Nobre – *A importância do vinho na vida académica medieval*. In *Actas do Congresso “O Vinho, a História e a Cultura Popular”*. Lisboa: Edição do Instituto Superior de Agronomia, 2001, pp. 163-70.

VENTURA, Margarida Garcez – *Igreja e poder no século XV: dinastia de Avis e liberdades eclesiásticas (1383-1450)*. Lisboa: Colibri, 1997.

Idem – *O vinho e o estatuto de vizinhança de alguns abades do Bispado do Porto, ou como de facto económico se passa à História Política*. In *Actas do Congresso “O Vinho, a História e a Cultura Popular”*. Lisboa: Edição do Instituto Superior de Agronomia, 2001, pp. 183-86.

Vereações (anos de 1390-95): o mais antigo livro de vereações do município do Pôrto existente no seu Arquivo (comentários e notas de Artur de Magalhães BASTO). Porto: Câmara Municipal do Porto e Gabinete de História da Cidade, 1937.

VIEIRA, José Augusto – *O Minho Pitoresco*. 2 vols. Lisboa: Livraria António Maria Pereira, 1886.

VICENTE, Gil – *Obras completas*, vol. I. Lisboa: Sá da Costa Editora, 1942-44.

ANSELMO, Artur – *Alfarrábios, alfarrabistas e bibliófilos*. Conferência apresentada na 2ª Feira do Livro Antigo, em 1994 [disponível na seguinte ligação: <http://bibliomanias.no.sapo.pt/alfatext.htm>].

COSTA, Fernando Dores – “*Racionalidade económica*” e “*irracionalidades*” na gestão dos patrimónios monásticos. XXII Congresso da Associação Portuguesa de História Económica e Social. Aveiro: APHES, 2002, p. 3. [Disponível em www2.egi.ua.pt/xxiiaphes/Artigos/a%20FD%20Costa.PDF]

DUARTE, Luís Miguel – *Dos licores aos hospitais: as sugestões da Regra de São Bento*. Texto publicado no sítio da Editora Mandruvã (em linha), consultado a 29 de Março de 2010 [disponível em <http://www.hottopos.com/notand6/duarte.htm>].

FERREIRA, Sérgio Carlos – *Trutesendo Guterres, um infância portugalense do século XI*. In “*Mirabilia - Revista Eletrônica de História Antiga e Medieval*” (ISSN 1676-5818), Dezembro de 2008 [disponível em http://www.revistamirabilia.com/Numeros/Num8/numero8_8.htm].

POLÓNIA, Amélia – *Recepção do concílio de Trento em Portugal: as normas enviadas pelo Cardeal D. Henrique aos bispos do Reino, em 1553*. In “*Revista da Faculdade de Letras – História*”, II Série, Vol. 7. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1990, pp. 133-144 [disponível em <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/2228.pdf>].

RAMOS, Luís António de Oliveira – *Os Beneditinos e a cultura: ressonâncias da ilustração*. In “*Revista da Faculdade de Letras – História*”, II Série, vol. I. Porto: Faculdade de Letras, 1984, pp. 159-186 [também disponível em <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/artigo3831.pdf>].

TRINDADE, Maria José Lagos – *A propriedade das Ordens Militares nas Inquirições Gerais de 1220*. In “*Do Tempo e da História*” – Revista do Centro de História da Universidade Nova de Lisboa, vol. IV, 1971 [disponível na ligação: http://www.fl.ul.pt/unidades/centros/c_historia/Biblioteca/IV/VI-%20A%20propriedade%20das%20Ordens%20Militares.pdf].

SIGLAS E ABREVIATURAS.....	4
AGRADECIMENTOS	5
INTRÓITO	6
PERCURSO DE INVESTIGAÇÃO E FONTES	8
Os Estados da Ordem de São Bento	11
Outras fontes monásticas.....	14
Os escolhos da documentação: o(s) vinho(s) verde(s)	15
Organização interna da dissertação.....	21
I Capítulo.....	23
O TERRITÓRIO DOS “VERDES”	23
1.1. O Entre Douro e Minho: um chão milenar	24
1.2. As origens mais remotas da viticultura no Entre Douro e Minho ...	30
1.3. Da origem do nome vinho verde.....	36
1.4. O Vinho Verde: características e história possível.....	38
1.5. A regulamentação do sector na segunda metade do século XVIII..	45
1.6. A viticultura na Região dos Vinhos Verdes	53
1.7. Da Uva ao Lagar: um roteiro	62
1.8. Segredos da boa vinificação	63
1.9. O Vinho Verde e os estrangeiros	64
II Capítulo	67
VINHO VERDE: PREÇOS E MEDIDAS.....	67
2.1. As Vereações Portuenses e o Vinho (sécs. XVI–XVII)	71
2.2. Preços do vinho no século XVIII	77
III Capítulo	82
OS CIRCUITOS COMERCIAIS	82
3.1. Meios de transporte	82
3.2. A questão das aguardentes	87
IV Capítulo	90
O VINHO E OS MOSTEIROS DO ENTRE DOURO E MINHO.....	90
4.1. A Importância das Ordens Religiosas na consolidação de uma “Europa de Baco”	94
4.2. O Vinho Verde e o Clero Nortenho: uma relação de amor/ódio? ...	99
V Capítulo.....	107
AS VINHAS E OS VINHOS DOS MOSTEIROS BENEDITINOS.....	107
5.1. MOSTEIRO DE SANTO TIRSO	107
As vinhas medievais do Mosteiro de Santo Tirso	110
Foros com vinho no século XVI.....	111
Um olhar sobre os Livros de Recibo Tirsenses	112

A produção vinícola tirsense (1626–1822).....	113
Consumo de vinho no Mosteiro de Santo Tirso	120
Investimentos dos Monges Tirsenses nos Vinhedos da Abadia	122
Investimentos dos Monges Tirsenses noutras áreas de vinhedo	125
Plantio de vides.....	126
A Produção Vinícola do Mosteiro	127
Vasilhames	128
Preços da Pipa de Vinho Verde	128
Quadro de Religiosos	129
Vinho Maduro	130
Produção final comparativa (1626–1820)	131
5.2. MOSTEIRO DE TIBÃES	133
As vinhas dos Monges de Tibães	136
As técnicas vitícolas	138
As pipas e os cascos	140
Vinho adquirido pelo Mosteiro ao exterior.....	141
Notas sobre o gasto em vinho apresentado a Capítulo Geral	144
O vinho de foros	148
Comunidade religiosa em Tibães.....	149
5.3. MOSTEIRO DE RENDUFE.....	150
A labuta vínica em terras de Rendufe.....	156
A Adega e os Lagares.....	157
Recipientes e Unidades de Medida.....	158
Mobilidade.....	159
Preços	160
A vinha como elemento estético.....	162
Vides Plantadas.....	163
Produção de vinho nos passais do Mosteiro.....	163
Vinho de Foros (sécs. XVII–XIX).....	164
Os consumos	165
Proveniência do vinho verde próprio.....	166
Proveniência do vinho verde “importado”	167
Comunidade Religiosa de Rendufe	167
5.4. MOSTEIRO DE POMBEIRO	169
Um passeio pelas vinhas de Pombeiro	173
Técnicas de Viticultura em Pombeiro	174
A Adega.....	175
O Vinho de e para Pombeiro.....	175
Plantio de Vides	179
Vinho verde armazenado na Adega	180

Qualidades de Vinho	180
Vasilhames	182
Algumas propriedades vinhateiras foreiras ao Mosteiro	182
Comunidade Monástica de Pombeiro	185
Vinho vendido e valorização do vinho mole VS cozido	185
5.5. MOSTEIRO DE (AL)PENDURADA	187
A ligação ancestral de São João de Alpendurada à produção vinícola	190
Um itinerário pelas vides penduradenses.....	191
A Adega.....	194
A arte de lavrar as vinhas	196
Pipas e recipientes	197
Plantio de Vides	198
Produção de Vinho nas terras penduradenses.....	199
Preços do Vinho Mole e Maduro	202
Rendimento do vinho verde no depósito.....	203
A história do casal de “Villa Cetinho”	206
O vinho de Alpendurada para lá dos seus muros	207
Gastos da comunidade com vinho	208
A dimensão da comunidade	209
5.6. MOSTEIRO DE PAÇO DE SOUSA	210
O cuidado dos religiosos pacenses com os seus vinhedos	212
Áreas de vinhedo do Mosteiro de Paço de Sousa.....	214
Dízimos pagos à Companhia.....	216
Informações sobre a Adega.....	218
A “máquina” que sustenta do vinho monástico	218
A importação de vinho maduro	218
A gestão do domínio.....	219
Plantio de vides.....	220
Vasilhames de vinho	221
Produção de Vinho.....	221
Preços	223
A dimensão da comunidade	225
5.7. MOSTEIRO DE BUSTELO	226
Centros de produção vinícola no Mosteiro de Bustelo	227
Passeando por terras de Bustelo.....	227
A Adega de Bustelo	229
Vides plantadas	232
Quadro de Religiosos (1758–1821)	234
Vinho Comprado.....	234
Vinho Mole e Vinho Cozido	236

Vasilhames	239
5.8 MOSTEIRO DE S. BENTO DA VITÓRIA	240
A particularidade de S. Bento da Vitória	240
A Adega do Mosteiro da Vitória	243
A compra de aguardente e vinhos	244
5.9 MOSTEIRO DE REFOJOS DE BASTO	247
Origem do vinho entrado em S. Miguel de Refojos	250
Um périplo pelas belas vinhas de Basto	251
O destino do vinho verde produzido.....	252
Sociologia do consumo	252
Na Adega de S. Miguel de Refojos	253
Pés de videira plantados na cerca e passais	255
O Mercado	256
Corpo de religiosos do Mosteiro.....	257
Vinho Verde na Adega.....	257
Venda de vinho ao exterior	258
5.10 MOSTEIRO DE GANFEI.....	259
A lavoura vínica dos monges valencianos	261
Trabalhos na Adega de Ganfei.....	265
A comunidade religiosa de Ganfei (1758–1817).....	267
Videiras plantadas	267
A compra de vinhos	268
Vinho dos Passais	269
Valor do vinho no depósito	270
5.11 MOSTEIRO DE MIRANDA	272
Um passeio pelas terras arcuenses de Miranda	273
A Adega de Miranda.....	275
Vasilhames	276
Ingressos da Dizimaria.....	277
Compra de vinho para satisfação das necessidades do Mosteiro	277
5.12 MOSTEIRO DE CABANAS	278
Um périplo pelas terras de Afife	279
A Adega de Cabanas	282
Vasilhames	282
5.13 MOSTEIRO DE CARVOEIRO	283
Propriedades do Mosteiro de Carvoeiro onde se produzia vinho.....	285
As vinhas do Mosteiro Vianense	286
Plantação de novas videiras.....	290
Comunidade Religiosa Carvoeirense	291
Consumo de vinho	291

Gastos com vinho	293
Valorização do Vinho no Depósito	294
O contributo de Carvoeiro durante as Invasões Francesas	295
A Adega do Mosteiro de Carvoeiro	295
Pipas e recipientes	296
5.14 MOSTEIRO DE PALME.....	297
Origem do vinho bebido pelos monges de Palme.....	299
Passeando pelas vinhas de Palme	300
A Comunidade de Palme	303
Consumo de Vinho por Monges e Criados	303
Vasilhames	304
Vinhas plantadas.....	305
Vinho produzido nos Passais do Mosteiro (1749–1817)	306
Circuitos Comerciais do Vinho de Palme.....	307
A Adega de Palme	308
5.15 MOSTEIRO DE TRAVANCA.....	309
As vinhas de Travanca.....	311
Comunidade de Monges de Travanca	313
Plantio de Vides	314
Consumo de vinho verde.....	314
Vinho Maduro	316
A Quinta de Medrões	318
A(s) Adega(s) de Travanca	323
5.16 MOSTEIRO DE ARNOIA.....	324
As vinhas dos monges das Terras de Basto.....	327
Vasilhames	328
A Adega de Arnoia	328
A produção	330
5.17 MOSTEIRO DE RORIZ	331
Alguns campos de vinha em Roriz.....	332
Preços do vinho em Roriz.....	335
5.18 OUTRAS REALIDADES COMPARATIVAS	336
Santa Maria da Baliagem de Leça	336
Mosteiro de Cete.....	340
Mosteiro de Landim	345
5.19. A CONGREGAÇÃO DOS CÓNEGOS REGRANTES DE SANTA CRUZ DE COIMBRA	348
5.19.1. MOSTEIRO DE S. SIMÃO DA JUNQUEIRA.....	354
A produção vinícola no Mosteiro de S. Simão.....	357
Algumas notas sobre o mosteiro setecentista	358

O vinho de setecentos	359
A gestão das áreas de vinhedo	360
5.19.2 MOSTEIRO DE ANCEDE	362
O vinho de Ancede na Idade Média	364
O pagamento dos coutos anexos ao Mosteiro de Ancede	365
Os preços do vinho em Ancede	366
5.19.3 MOSTEIRO DE MOREIRA DA MAIA	369
A paisagem agrária moreirense	371
O Vinho no quotidiano do Mosteiro de Moreira da Maia	373
Produção vinícola na Quinta do Mosteiro	375
Investimentos nas estruturas de vinificação	377
VI Capítulo	381
CONCLUSÕES	381
6.2 Sistemas Vitícolas	382
6.3 As castas e os consumos	387
6.3 As estruturas vinárias	392
6.4 Os monges e o comércio vinícola	394
ANEXOS	400
Mosteiro de Santo Tirso	401
Lista de Abades do Mosteiro de Santo Tirso (1629–1820)	413
Mosteiro de Tibães	414
Lista de Abades do Mosteiro de Tibães (1629–1820)	418
Mosteiro de Rendufe	419
Alguns preços de vinho no Mosteiro de Rendufe	422
Lista de Abades do Mosteiro de Rendufe (1626–1820)	426
Mosteiro de Pombeiro	427
Lista de Abades do Mosteiro de Pombeiro (1626–1820)	433
Mosteiro de Alpendurada	434
Lista de Abades do Mosteiro de Alpendurada (1626–1820)	438
Mosteiro de Paço de Sousa	439
Lista de Abades do Mosteiro de Paço de Sousa (1626–1820)	445
Mosteiro de Bustelo	446
Lista de Abades do Mosteiro de Paço de Sousa (1626–1820)	453
Mosteiro da Vitória	454
Lista de Abades do Mosteiro de São Bento da Vitória (1626–1820) ...	460
Mosteiro de Refojos de Basto	461
Lista de Abades do Mosteiro de Refojos de Basto (1626–1820)	466
Mosteiro de Ganfei	467
Lista de Abades do Mosteiro de Ganfei (1626–1820)	472
Lista de Abades do Mosteiro de Cabanas	473

Lista de Abades do Mosteiro de Miranda	474
Mosteiro de Carvoeiro.....	475
Lista de Abades do Mosteiro de Carvoeiro (1626–1820).....	479
Mosteiro de Palme	480
Lista de Abades do Mosteiro de Palme (1626–1820)	484
Mosteiro de Travanca.....	485
Lista de Abades do Mosteiro de Travanca.....	489
Número de vides plantadas nos Mosteiros Beneditinos (por triénio) – I	490
Número de vides plantadas nos Mosteiros Beneditinos (por triénio) – II	491
Número de pipas na adega nos Mosteiros Beneditinos (por triénio) – I	492
Número de pipas na adega nos Mosteiros Beneditinos (por triénio) – II	493
Vinho (em almudes) nas adegas de alguns mosteiros beneditinos	494
MAPAS	495
FONTES PRIMÁRIAS CONSULTADAS	500
BIBLIOGRAFIA CONSULTADA.....	503
RECURSOS ELECTRÓNICOS	517
ÍNDICE	518