



Universidade de Departamento de Língua e Cultura
Aveiro
Ano (2018)

ZHIWEI

A Cultura do Vinho na China e em

LI

Portugal: Breve estudo comparativo



Universidade de Departamento de Língua e Cultura
Aveiro
Ano (2018)

ZHIWEI

A Cultura do Vinho na China e em

LI

Portugal: Breve estudo comparativo

Tese apresentada à Universidade de Aveiro para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Mestre em Português Língua estrangeira/língua segunda, realizada sob a orientação científica do Doutor António Nuno Rosmaninho Rolo, Professor Associado com Agregação do Departamento de Línguas e Culturas da Universidade de Aveiro

Aos meus Pais, sempre.

o júri

presidente

Prof. Doutor Carlos Manuel Ferreira Morais

Professor Auxiliar da Universidade de Aveiro

Prof. Doutor Manuel Fernando Ferreira Rodrigues

Professor Auxiliar da Universidade de Aveiro (arguente)

Prof. Doutor António Nuno Rosmaninho Rolo

Professor Associado com Agregação da Universidade de Aveiro (orientador)

agradecimentos

Queria agradecer sinceramente ao Professor Nuno Rosmaninho, orientador da minha dissertação, pela sua orientação na correção da minha dissertação e pela sua paciência e sinceridade em ajudar-me a desobstruir as dificuldades na escrita da dissertação.

palavras-chave

Vinho, produção vinícola, história, tradições, China, Portugal, cultura, arte.

resumo

O presente trabalho propõe-se analisar as principais diferenças culturais entre Portugal e China no setor vinícola. Esta dissertação está dividida em quatro capítulos. O primeiro capítulo apresenta a história do vinho nos dois países e enumera as várias qualidades de vinho. O segundo capítulo estabelece um paralelo entre as principais técnicas de produção vinícola de ambos os países. O terceiro capítulo foca-se nas tradições e ritos associados ao consumo de vinho pelas principais etnias chinesas e numa breve reflexão da influência desta bebida na poesia clássica chinesa. Por fim, o quarto capítulo analisa a presença do vinho nas várias formas de arte em Portugal, onde se evidencia a importância do vinho para o país, finalizando com a propaganda do Estado Novo ao consumo de vinho e o posterior surgimento de confrarias que estimulam as tradições relacionadas com a produção e o consumo de vinho.

keywords

Wine, wine-producing production, history, traditions, China, Portugal, culture, art.

abstract

The present work analyses the main cultural differences between Portugal and China, in the context of the wine-producing sector. This dissertation is divided in four chapters. The first chapter is based on the wine history between these two countries, as well as the enumeration of several wine qualities. The second chapter, establishes a parallel between the main differences of wine production in both countries. The third chapter, focuses essentially in the traditions and rites associated to the consumption of wine by the majority of Chinese ethnic, and a short reflection of the influence of this drink in the Chinese classic poetry. At last, the fourth chapter is based in the analysis of several forms of art in Portugal, which reflect the importance of Portuguese wine for cultural traditions, and the importance of the propaganda of the “Estado Novo” regime to the wine consumption, and the subsequent appearance of fraternities, which stimulate the traditions, in the wine producing field.

Índice

Introdução-----	1
1. Vinho chinês-----	4
1.1 Categorias do vinho chinês-----	5
1.1.1 <i>Bai Jiu</i> à base de grãos (bebidas destiladas)-----	5
1.1.2 <i>Huang Jiu</i> e <i>Chou Jiu</i> à base de grãos (bebidas fermentadas)-----	5
1.1.3 <i>Yao Jiu</i> -----	6
1.1.4 <i>Guo Jiu</i> -----	6
1.1.1.2. Quatro vinhos mais famosos da China-----	7
1.1.1.2.1 <i>Maotai Jiu</i> -----	7
1.1.1.2.2 <i>Fen Jiu</i> -----	8
1.1.1.2.3 <i>Luzhou Laojiao</i> -----	8
1.1.1.2.4 <i>Xifeng Jiu</i> -----	8
1.1.1.3 Origem do vinho chinês-----	9
1.1.1.3.1 <i>Du Kang</i> inventou o vinho-----	9
1.1.1.3.2 <i>Yi Di</i> inventou o vinho-----	10
1.2 Origem do vinho português e as suas raízes no Médio Oriente e Europa-----	11
1.2.1 Origem do vinho do Médio Oriente-----	11
1.2.2 Origem do vinho na Europa-----	13
1.2.3 Origem do vinho nas lendas-----	14
1.2.4. Origem do vinho na Bíblia-----	15
1.3 Vinho português-----	15
1.3.1. Principais regiões vinícolas portuguesas-----	18
1.3.1.1 Minho-----	18
1.3.1.2 Douro-----	19
1.3.1.4 Bairrada-----	20
1.3.1.5 Valpaços-----	20
1.3.1.6 Alentejo-----	21
1.3.1.8 Bucelas-----	21
1.3.1.9 Setúbal-----	22
1.3.1.10 Algarve-----	22

1.3.1.11 Madeira	22
1.3.1.12 Açores	23
1.4 Categorias do vinho português	24
1.4.1 Vinho tinto	24
1.4.2 Vinho branco	24
1.4.3 Vinho rosé	25
1.4.4 Vinho generoso	25
1.4.5 Vinho espumante	25
1.5 Vinhos mais famosos de Portugal	26
1.5.1 O vinho do Porto (Douro)	26
1.5.2 O vinho da Madeira	26
1.5.3 O vinho Moscatel de Setúbal	26
1.5.4 O vinho de Bairrada	27
2. Fabrico do Vinho Chinês	28
2.1. Ingredientes	28
2.1.1 Grãos	28
2.1.2 Água	29
2.1.3 Iniciador de bebidas alcoólicas (<i>Jiu Qu</i>)	29
2.2 Processo de produção do Vinho Chinês	30
2.2.1. Preparação do puré de sementes	30
2.2.2. Fabricar o principal puré	31
2.2.3 Fermentação	31
2.2.4 Destilação	32
2.3 Fabrico do Vinho Português	32
2.3.1 Categorias do vinho português	33
2.3.2 Processo de produção do Vinho Português	34
2.3.2.1 Preparação para a produção de vinho	34
2.3.2.2 Solo	34
2.3.2.3 A Videira	34
2.3.2.4 Vindima	36
2.3.2.5 Ir para o Lagar - Desengace e esmagamento	38
2.3.2.6 Prensagem	38

2.3.3.6 Fermentação-----	38
2.3.3.7 Fermentação malo-láctica-----	39
2.3.3.8 Classificação e Estabilização-----	39
2.3.3.9 Amadurecimento-----	40
2.3.3.10 Engarrafamento-----	40
2.4 Melhoria das técnicas no processo de fabrico dos vinhos portugueses-----	41
3. Costumes do Vinho Chinês-----	42
3.1 Costumes do Vinho da Etnia <i>Han</i> -----	43
3.1.1 <i>Jiu Xi</i> (酒席)-----	43
3.1.2 Vinho do sacrifício aos falecidos-----	43
3.1.3 Jogos e o Vinho-----	44
3.1.4 Lenda do vinho <i>Xiong Huang</i> -----	45
3.1.5 Vinho da Filha “女儿红”-----	46
3.2 Costumes de beber vinho nas minorias-----	47
3.2.1 Etnia Mongol-----	47
3.2.2 Etnia <i>Man</i> -----	48
3.2.3 Etnia <i>Zang</i> -----	48
3.2.4 Etnia <i>Yi</i> -----	49
3.2.5 Etnia Coreana-----	49
3.2.6 Etnia <i>Zhuang</i> -----	50
3.2.7 Etnia <i>Hani</i> -----	51
3.3 Cortesia de beber vinho-----	52
3.3.1 Vinho na literatura (Poesia chinesa)-----	53
3.3.1.1 <i>Li Bai</i> -----	53
3.3.1.2 <i>Du Fu</i> -----	56
3.4 Reflexão sobre o vinho na poesia chinesa-----	59
4. O vinho em Portugal-----	63
4.1 O vinho na produção artística-----	64
4.1.1 Iluminuras Medievais-----	65
4.1.2 Escultura-----	67
4.1.3 Azulejo-----	68
4.1.4 Provérbios-----	70

4.2 O vinho como um ícone nacional-----	71
4.2.1 A propaganda do vinho durante o Estado Novo-----	72
4.2.2 Confrarias Báquicas Portuguesas-----	74
Conclusão-----	77
Bibliografia-----	79

Índice de Figuras

Figura 1 . - Fresco de Tebas, produção do vinho no Egito-----	12
Figura 2 - Trocas comerciais no mar Mediterrâneo entre gregos, fenícios e cartagineses-----	14
Figura 3 - Le Portugal Vinicole, B.C Cincinnato da Costa, 1900-----	17
Figura 4 - Jiu Qiu, Iniciadores de bebidas alcoólicas chinesas-----	30
Figura 5 - Constituintes da videira-----	35
Figura 6 - Bacelos de videira plantados-----	36
Figura 7 - Culto Dionísio na Antiga Grécia, 440 a.C.-----	65
Figura 8 - Iluminura Apocalipse do Lorvão, a Vindima, séc. XII-----	66
Figura 9 - Vindimas, Livro das horas de D. Manuel I, séc. XVI-----	67
Figura 10 - Pia Batismal, Mosteiro dos Jerónimos em Lisboa-----	68
Figura 11 - Painel de Azulejo da Estação de Comboio em Pinhão, Douro, séc. XX-----	69
Figura 12 - Propaganda salazarista para consumo nacional do vinho, anos 30-----	73
Figura 13 - Confrades do Vinho de Verdelho dos Biscoitos, dos Enófilos do Alentejo, da Colegiada de S. Vicente e dos Enófilos da Estremadura.-----	75

Introdução

As relações entre Portugal e a China estão evidentemente mais estreitas, não só no âmbito do ensino da Língua Portuguesa e do Mandarim, mas também a nível económico e comercial. Esta dissertação surge com o objetivo de analisar duas realidades culturais diferentes e analisá-las a partir de um elemento comum. Atualmente, o investimento português de vinhos de qualidade no mercado chinês encontra-se em expansão, tornando-os cada vez mais populares. Neste âmbito, surgiu o interesse de realizar um paralelismo entre as origens e a história do vinho de ambos os países, e perceber a forma como o setor vinícola evoluiu, como este se manifestou ao longo da história, as suas marcas na arte e o simbolismo atribuído ao vinho, e o que este representa para duas culturas tão díspares.

As culturas ocidentais e orientais são o resultado de acontecimentos históricos muito diversos. A cultura ocidental atribui um significado mais moralista e divino ao vinho, enquanto na cultura oriental o vinho está mais associado ao ócio, aos encontros sociais e a festividades.

Os métodos de produção de vinho também são distintos. Na cultura oriental há uma predominância de outro tipo de ingredientes, que permite a fabricação de outro tipo de vinhos e de bebidas que não são tão populares no Mediterrâneo. O vinho português foi influenciado pelas tradições e costumes dos povos que habitaram a Península Ibérica e desenvolveram o cultivo da vinha.

Todas estas transformações e influências culturais culminam atualmente em hábitos sociais diferenciados relativamente ao consumo do vinho. As culturas asiáticas são conhecidas pelo seu grande consumo de álcool destilado, enquanto na Europa, e mais concretamente em Portugal, o vinho continua a representar um ícone nacional e um elemento de afirmação cultural.

Através dos quatro capítulos presentes nesta dissertação realiza-se uma comparação dos dois países a nível dos vinhos existentes, tipos de produção, tradições e presença na arte.

O primeiro capítulo centra-se essencialmente numa descrição das principais categorias dos vinhos chineses, e sua origem nas lendas, apresentando também as características diferenciadoras das bebidas alcoólicas chinesas. Neste capítulo é realizado um percurso pela história do vinho na Europa e no Mediterrâneo, para explicar o seu surgimento em Portugal, e a forma como foi introduzido pelas civilizações clássicas. Após uma contextualização histórica são apresentados os vários vinhos portugueses, de acordo com a sua demarcação regional e tipologia.

O segundo capítulo incide nos processos de fabrico do vinho em Portugal e na China, pois estes diferem não só na utilização de ingredientes diversos, como também de rituais distintos. Na China é frequente a utilização de iniciadores de bebidas para facilitar a fermentação, pelo que em Portugal o processo de fermentação não necessita de produtos adicionais. Os ingredientes utilizados na China são à base de sorgo, arroz e grãos, enquanto em Portugal todo o processo gira em torno das uvas, e a arte de vindimar. É referida também a importância da plantação das vinhas e das castas para a produção do vinho.

No terceiro capítulo, procura-se explorar de que forma o vinho num território tão vasto como o chinês se desdobra em várias tradições. Cada etnia atua de forma diferente, no que diz respeito a receber os seus convidados em casa e os rituais de servir o vinho. Além disso, explora uma cultura partilhada por vários países asiáticos, que é o gosto pelos encontros sociais para beber álcool, facto que é evidenciado por alguns poetas da antiguidade, após se proceder a uma breve análise de alguns poemas da época.

Por último, o quarto capítulo desta dissertação centra-se numa análise da presença do vinho na cultura portuguesa, desde a época medieval até à atualidade, passando pela análise das evidências do vinho nas iluminuras medievais, na escultura, nos provérbios populares e na pintura em azulejo. Refere-se também o vinho, como um ícone nacional,

explorando-se a sua difusão durante a propaganda do Estado Novo e a perpetuação de uma cultura vinícola, através das confrarias báquicas.

O vinho em Portugal e na China assume registos díspares, o que contribui para um estudo rico em pormenores culturais e tradicionais de cada um dos países.

As raízes da produção de vinho na China, Europa e Portugal

Introdução

Este capítulo encontra-se dividido em três partes: sendo que a primeira parte concentra-se na explicação das categorias principais dos vinhos chineses e portugueses, de seguida a segunda centra-se na enumeração de alguns vinhos mais famosos e a terceira na descrição da origem do vinho chinês e português. O objetivo principal deste capítulo foca-se em realizar uma contextualização e comparação das duas realidades vinícolas em ambos os países, oferecendo um conhecimento geral sobre o vinho chinês e português.

1. Vinho chinês

Na língua chinesa, o carácter Jiu () utiliza-se para designar a maioria das bebidas alcoólicas, tendo sido traduzida para a língua inglesa como *wine* e para português como *vinho*, no entanto na essência da língua chinesa o significado mais aproximado é *bebida alcoólica* ou *licor*.

A história vinícola chinesa é muito longa, sendo uma das tradições mais antigas chinesas, tendo sido descritas por poetas da antiguidade como *Li Bai*, *Bai Juyi* e *Du Fu*, que durante a Dinastia Shang (1766 A.C. - 1122 A.C.) já descreviam a cultura do fabrico e apreciação do vinho no quotidiano dos chineses. De acordo com Du Li (2004, p.4), nas Dinastia Han desenvolveu-se pela primeira vez o hábito de consumir *Bai Jiu* (licor branco), *Huang Jiu* (licor amarelo), *Yao Jiu* (licor medicinal) e *Guo Jiu* (licor de frutas), que se apresentam atualmente como bebidas famosas na cultura chinesa, especialmente o licor branco.

1.1 Categorias do vinho chinês

1.1.1 *Bai Jiu* à base de grãos (bebidas destiladas)

Bai Jiu é um dos licores destilados chineses (chinês: ; português: *licor branco* ou *vinho branco*). Os licores brancos também têm outros títulos, como (chinês: 烧 ; português: *licor quente* ou *licor queimado*), ou seja, quando as pessoas o consomem, provoca uma sensação de ardor na boca e no estômago. As pessoas geralmente aquecem este vinho antes de o beberem. Licores deste tipo geralmente contêm mais de 40% de volume de álcool, visto que foram submetidos ao processo de destilação. Existem muitas variedades de licores destilados com aromas distintos, podendo-se caracterizar os licores brancos numa gama mais reduzida, em relação aos tipos existentes, sendo agrupados principalmente pelo seu tipo de fragrância. Salienta-se que os ingredientes principais utilizados para fabricar *Bai Jiu* são geralmente à base de sorgo e arroz.

1.1.2 *Huang Jiu* e *Chou Jiu* à base de grãos (bebidas fermentadas)

Outro dos vinhos fermentados chineses designa-se por *Huang Jiu* (黄 vinho amarelo ou *licor amarelo*). Este tipo de vinho é classificado tendo em conta um variado número de factores, tais como: secura do licor, ingredientes e método de produção, sendo os seus ingredientes principais o arroz e o trigo. Na categoria dos licores amarelos denota-se uma diminuição do volume de álcool, que ronda os cerca de 20%, devido à inibição da fermentação com etanol.

De acordo com Yang Naiji (1994, P.24.), o processo de produção dos licores amarelos e brancos assume-se como longo e delicado. Relativamente ao primeiro grupo de licores, inicialmente necessitam de passar por uma fase de pasteurização, seguido de um envelhecimento do licor e por fim a filtração, para que seja possível o engarrafamento, com o objetivo de venda final para os consumidores. Quanto aos licores brancos, estes podem ser produzidos através de *Huang Jiu*, ou seja, produzidos

através de licores amarelos recorrendo ao processo de destilação, pois este termo (*Huang Jiu*) é recorrentemente utilizado para designar o grupo de bebidas alcoólicas fermentadas chinesas. No entanto, os termos podem variar tendo em conta as matérias-primas utilizadas na sua produção, o contexto regional, bem como as tradições e hábitos do local de produção associado.

1.1.3 Yao Jiu

Dos vários vinhos existentes na cultura chinesa, outro que necessita de destaque é *Yao Jiu* (药酒) mais conhecido como vinho medicinal, que se compõe através de uma mistura entre vinho e medicação, visto que geralmente as pessoas na cultura chinesa acreditam nas propriedades medicinais do vinho, e por isso juntando alguns medicamentos acreditam nos seus efeitos positivos e favoráveis para a saúde. Este tipo de vinho, resulta das crenças na medicina tradicional chinesa, visto que consideram o álcool um bom solvente orgânico, facilitando a dissolução de vários ingredientes mais comumente utilizados na medicina tradicional chinesa.

Geralmente a concentração de álcool nesta categoria de vinhos é elevada, pois segundo este tipo de medicina, quanto maior for o grau de álcool, melhor será a absorção dos ingredientes medicinais, levando a melhores resultados, apresentando um teor de cerca de 50 e 60 graus. A produção deste tipo de vinho pode variar de acordo com as várias terapias da medicina tradicional chinesa e os problemas que pretende resolver.¹

1.1.4 Guo Jiu

Para além de produzir vinhos juntamente com medicamentos, na tradição chinesa, também é frequente produzir vinhos a partir de algumas frutas. A categoria de vinho *Guo Jiu* (), conhecido como vinho de frutas, é produzida através da

¹ Informação consultada (10/10/2017) no website: <http://www.zhzyw.org/zyts/zyyj/>

fermentação da levedura de cascas de fruta, utilizando-se o próprio açúcar da fruta para a criação do álcool aromatizado. Tradicionalmente as famílias chinesas fabricam vinhos a partir de frutas para consumo próprio, tais como vinho de ameixa, vinho de uvas, vinho de kiwi e assim por diante. No processo de produção de vinhos desta categoria, como o açúcar existente na fruta é suficiente para a fermentação e produção do álcool, não é necessário adicionar ao processo mais quantidade de fermento.

Comparativamente às outras categorias de vinho acima mencionadas, esta categoria de vinhos é caracterizada por um teor de álcool mais reduzido, que ronda entre os 5 e 10 graus, sendo que os mais fortes deste tipo podem chegar a 14 graus. Considera-se que este tipo de vinhos possui, devido à fruta presente na sua produção, uma fonte rica de vitaminas e aminoácidos, para o corpo humano. Além disso, o vinho contém muitas substâncias, que podem desempenhar um papel importante na inibição da acumulação de gordura no corpo humano, especialmente antioxidantes naturais.²

1.1.1.2. Quatro vinhos mais famosos da China

1.1.1.2.1 *Maotai Jiu*

Um dos vinhos mais famosos da China é conhecido como *Maotai Jiu*³, sendo que a sua designação provém da vila de *Maotai* pertencente à cidade de *Zunyi*, na província chinesa de *Guizhou*. Este vinho faz parte de um grupo de quatro grandes vinhos, que se assumem como os mais expressivos a nível do consumo de vinho nacional no país, sendo mais conhecido como o Vinho Nacional, contando já com mais de 800 anos de história a nível de processos de produção e consumo.

De acordo com Du Li (2004, p.17), é considerado uma das três principais bebidas destiladas no mundo, tais como o *whiskey* escocês, com o apogeu das destilarias na Escócia no século XVIII, produzido essencialmente através de malte e cevada; surgiu

² Informação consultada (10/10/2017) no *website*:

<https://baike.baidu.com/item/%E6%9E%9C%E9%85%92/788892?fr=aladdin>.

³ Informação consultada (13/10/2017) no *website*: <https://baike.baidu.com/item>.

através de processos selectivos de aprovisionamento de bebidas alcoólicas, levando mais tarde a um aperfeiçoamento e investimento na técnica da destilação, como forma de produzir bebidas mais refinadas; o conhaque francês produzido na região de *Cognac*, que está na base da produção de vários tipos brandy, através da destilação do vinho

1.1.1.2.2 *Fen Jiu*

Outro dos vinhos pertencente ao grupo dos quatro mais consumidos na China classifica-se como *Fen Jiu*, sendo que este é o primeiro de todos a surgir, possuindo uma maior tradição de consumo e produção, na aldeia de *Xinghua*, distrito de *Fenyang*, na província de *Shanxi*. O processo de produção deste vinho é extenso, mas com o objectivo de criar um vinho ligeiramente aromatizado.⁴

1.1.1.2.3 *Luzhou Laojiao*

O terceiro deste grupo afirma-se como o *Luzhou Laojiao*, produzido essencialmente no sul da província de *Sichuan*, em *Luzhou*, possuindo uma longa história, que tem as suas raízes na Dinastia Qin. Este tipo de vinho é produzido através de um grão único, sendo um licor com o seu estilo aromático profundo, intitulado *Aroma Lu* (abreviado do *Luzhou Laojiao*).

1.1.1.2.4 *Xifeng Jiu*

O último dos quatro vinhos mais famosos nacionalmente é denominado vinho *Xifeng*⁵, produzido na cidade de *Fengxiang*, na província de *Shaanxi*, pertencente à categoria dos vinhos de *Fengxiang Daqu*, pois este vinho representa o aroma

⁴ Informação consultada (13/10/2017) no *website*:

<http://www.baike.com/wiki/%E5%B1%B1%E8%A5%BF%E6%B1%BE%E9%85%92>.

⁵ Informação consultada (16/10/2017) no *website*: <http://www.baike.com/wiki/>.

tipicamente presente nessa categoria de vinhos.

As matérias para produzir este tipo de vinho são controladas rigorosamente, com sorgo, cevada e a água de nascente, e o processo de fabrico deste vinho é muito particular: usa células do solo (cave construída dentro do monte) e grandes recipientes de “vinho mar”, um tipo de recipiente chinês. *Xifeng Jiu* tem uma cor clara e transparente, sendo alcoólico, suave e aromático.

1.1.1.3 Origem do vinho chinês

A história da civilização chinesa é uma das mais antigas do mundo, sendo que passou por várias evoluções até à concepção de hoje como um território unificado, podendo considerar-se que a China foi um dos primeiros países do mundo. Face a uma história extensa em tradições, diferenças regionais e culturais, a cultura da produção de álcool no país assume-se como uma atividade há muito explorada, com mais de 6000 anos de atividade, a partir do cultivo da uva e de cereais. No que diz respeito à origem do vinho chinês, os estudos não são suficientes para a determinar. No entanto, existem duas lendas populares entre os povos chineses, segundo as quais teriam sido *Du Kang* ou *Yi Di* os precursores da invenção do vinho.

1.1.1.3.1 *Du Kang* inventou o vinho

Na primeira lenda referente à invenção do vinho e ao seu surgimento, atribui-se o seu surgimento ao ministro do Imperador Amarelo, de nome *Dukang*. Este fora encarregue de gerir algumas atividades no reino, tais como gerir a produção e a preservação de alimentos. No entanto, face à fraca tecnologia da altura, os cereais geralmente eram armazenados em cavernas, o que usualmente resultava no seu apodrecimento, por causa da forte humidade. Este assunto foi comunicado ao Imperador Amarelo, que desagrado com a situação incumbiu o seu ministro *Dukang*, da gestão a tempo inteiro dos cereais, que seria alvo de uma punição caso não conseguisse cumprir a tarefa.

Um dia, enquanto o ministro caminhava na floresta deparou-se com uma árvore. Vendo que tinha uma cavidade vazia decidiu colocar dentro todos os alimentos. No fim de dois anos, como resultado do sol, vento, chuva, formou-se lentamente uma fermentação. Um outro dia, quando o ministro caminhava, olhou para o mesmo tronco e viu uma cabra, um javali e ainda um coelho, perto da árvore morta, descobrindo que os animais ainda estavam vivos, parecendo dormir, mas não sabendo porquê. No entanto os animais assim que sentiram a presença humana fugiram. Intrigado com o facto, o ministro decidiu aguardar perto da árvore para descobrir.

Num dos dias encontrou duas cabras perto da árvore em busca de comida. Vendo-as lambem um rasgão na árvore, percebeu que a árvore conservara os alimentos deitando um líquido procurado pelos animais, e assim perante a fragância do líquido decidiu provar adormecendo logo de seguida. Quando acordou, decidiu levar a sua descoberta ao Imperador Amarelo, que após ouvir o relato e provar o conteúdo decidiu não punir o seu ministro, e ordenou que este continuasse a estudar o fenómeno.

Nesta lenda, de acordo com Yang Naiji (1994, p.23) é possível observar as primeiras referências ao processo de fermentação, que está na base da produção do álcool, e que assume grande importância na cultura chinesa, tendo sido referida por poetas, e mencionada em lendas e histórias orais.

1.1.1.3.2 *Yi Di* inventou o vinho

De acordo com Weiwen (2000, p.22), A segunda lenda, presente na cultura chinesa para explicar o surgimento do vinho, baseia-se na história de *Yi Di*. De acordo com a lenda, *Di Yi* era um dos ministros da Dinastia *Xiyu*. Nessa altura o imperador *Da Yu* sentia-se cansado face ao trabalho árduo de gerir um império, tanto que a própria filha do imperador pediu aos seus ministros para criarem algumas soluções para resolverem o problema do cansaço do imperador.

Yi Di para resolver o problema, decidiu passear nas montanhas, encontrando alguns macacos, que bebiam um néctar peculiar. Devido à sua curiosidade decidiu provar, percebendo que este néctar era capaz de fazer esquecer os seus problemas e

descontentamentos. Resolveu apresentá-lo ao imperador, como forma de solucionar o seu cansaço, e este após provar o néctar sentiu-se completamente renovado. O ministro procedeu a várias pesquisas para recriar o néctar, que encontrara nas montanhas, surgindo assim o *vinho*.

Face a esta descoberta, o imperador nomeou o seu ministro como responsável pela gestão do vinho no império. No entanto, após o sucesso da descoberta do vinho surgiram alguns problemas, pois o ministro decidiu realizar um banquete de celebração, onde todos os presentes beberam demasiado, não conseguindo assistir ao congresso da corte no dia seguinte, perante o imperador. Assim, o imperador, admitiu, que embora o vinho tivesse resolvido o seu problema, deixaria de beber, retirando ao ministro as suas mais recentes funções.

1.2 Origem do vinho português e as suas raízes no Médio Oriente e Europa

1.2.1 Origem do vinho do Médio Oriente

Para contextualizar a história da produção do vinho em Portugal é necessário remontar às suas raízes, pois a Península Ibérica foi alvo da estadia de vários povos, que em muito influenciaram as tradições atuais, pelas trocas comerciais, que se estabeleciam com outros povos, costumes e modos de cultivo e produção dos bens alimentares, entre outros. A história do vinho em Portugal é um tema ainda não suficientemente estudado e que por isso reserva algumas surpresas. Apesar de as civilizações Mesopotâmica e Egípcia serem já reconhecidas produtoras de vinho, a Península Ibérica permaneceu isolada delas e, por isso, encontrava-se consideravelmente menos desenvolvida a este respeito. Pensa-se, contudo, que as videiras tenham sido anteriormente levadas para os territórios peninsulares, por volta de 2000 a.C., de acordo com Salvador (2000, p.109)

No Médio Oriente, de acordo com o autor Ferreira. (1997, p.249), os primeiros vestígios encontrados pelos arqueólogos, relativos à cultura do vinho surgiram na região do monte Ararat, que hoje representa a zona entre o Irão, a Turquia e a Arménia, sendo que nestas zonas se encontraram junto às habitações ânforas datadas do século IV a.C.,

o que representa que a cultura do vinho já se apresentava como um setor primordial para as sociedades da época, sendo também frequente encontrar passagens da Bíblia referente a este aspeto.

Ainda segundo este autor, a vinicultura nesta zona assumiu tanta importância, que foram descobertos textos em escrita cuneiforme, pelos arqueólogos, que relatam a importância do comércio do vinho nestas regiões, fazendo alusão a motivos religiosos ainda no Norte de Tarse, como se pode observar em baixos-relevos hititas datados do II milénio a.C. Também no Egipto e no baixo Eufrates se dava importância à cultura do vinho, que representava uma parte religiosa fulcral destas regiões.

No Egipto, a cultura do vinho consistia num importante setor da agricultura do reino, sendo retratada em vários frescos, o que representa a sua importância para a sociedade, como forma de afirmar ritos, tradições religiosas, uma atividade laboral das classes mais baixas, tal como a produção e armazenamento dos cereais. Como podemos observar neste fresco em Tebas, está retratado os processos da apanha da uva, a arte de vindimar, e o seu processo de produção.

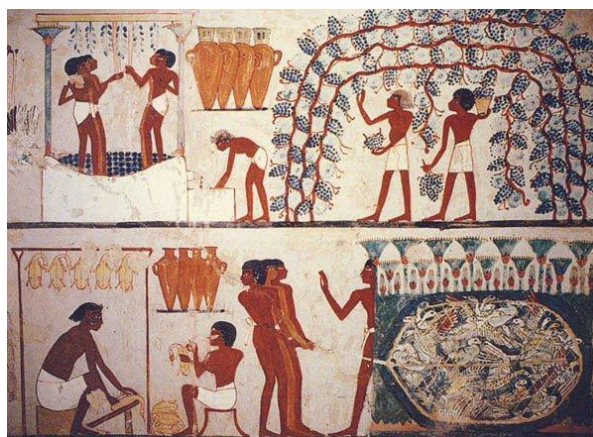


Figura 1. - Fresco de Tebas, produção do vinho no Egipto

Neste fresco está também retratado o armazenamento em ânforas, que eram muito populares para a conservação a longo prazo do vinho, onde se podia inscrever o nome da vinha, proprietário, agricultor, o que demonstra um progresso na área vinícola da época, de acordo com Sangalhos (1986, p.22).

1.2.2 Origem do vinho na Europa

No Médio Oriente a produção de vinho já se encontrava enraizada na cultura das sociedades do crescente fértil e do delta. Como resultado das trocas comerciais entre as regiões em redor do mar Mediterrâneo, a cultura do vinho também se propagou para a cultura grega e romana. De acordo com Sangalhos (1986, p.22), em Creta foram descobertas várias ânforas, que comprovavam que nas colónias gregas também se procedia a um rigoroso armazenamento do vinho, espelhando os hábitos do quotidiano dos minóicos e também das cidades-estado gregas.

Na Odisseia e Iliada de Homero são também frequentes as referências aos banquetes dos heróis, por volta de 1400-1200 a.C., como forma de realizar libações aos deuses para garantir boa fortuna nas suas viagens, sendo geralmente usado o vinho diluído em água para guarnecer os exércitos: “Assim disse; e degolou os carneiros com o bronze impiedoso. Depô-los depois no chão arfantes e privados do sopro vital, pois o bronze lhes tirara a força. Verteram vinho da cratera para as taças e rezaram aos deuses que são para sempre” (Iliada Homero, canto III, p.82, v.295). Destacavam-se os vinhos de Creta, Rodes, Chipre, Lesbos, Chios, etc.

(Sangalhos, 1986, p.22)

De acordo com Salvador (2000), acredita-se que as videiras tenham sido introduzidas na Península Ibérica como resultado das trocas comerciais, que os fenícios, aqui estabeleciam com os povos residentes, em especial as trocas de vinho e azeite, por metais como o cobre e o estanho. Destaca-se na imagem as rotas comerciais estabelecidas por vários povos em redor do mediterrâneo, em diferentes épocas antes de cristo.



Figura 2 - Trocas comerciais no mar Mediterrâneo entre gregos, fenícios e cartagineses

Os Celtas também marcaram presença na Península Ibérica. Acredita-se, portanto, que também tenham trazido algumas variedades de uva do norte da Europa. No entanto, a presença romana pode-se classificar como uma força motriz para o desenvolvimento da economia e agricultura na região, pois através de uma forte política territorial. A Península Ibérica ficou conhecida para os romanos como o seu celeiro, pois investiram não só no vinho, mas na plantação de vários tipos de árvores de fruto, tais como a cerejeira, a ameixeira, o pessegueiro, o castanheiro e a noqueira, e introduziram modificações na agricultura, e técnicas de armazenamento através de ânforas, de acordo com Vaz (2008, p.114).

1.2.3 Origem do vinho nas lendas

No Médio Oriente e nas principais regiões em redor do Mediterrâneo a cultura do vinho afirmava-se como um importante setor da agricultura para estas sociedades. Tanto no Egito como nas cidades-estado gregas, o comércio do vinho representava não só uma provisão financeira e de sustento para os seus produtores, mas também se afirmava como um ícone culturalmente demarcado. Neste âmbito, e tendo em conta as religiões politeístas praticadas nestas regiões, na época antes a Cristo, existiam vários deuses que representavam vários domínios da vida quotidiana destes povos, sendo-lhes atribuída as causas e acontecimentos de determinados fenómenos.

Dionísio representava para os povos gregos o deus do vinho, sendo celebrado em muitos ritos, em especial nas festas dionisiacas, no início da Primavera. Geralmente, nesta época os gregos podiam cometer alguns excessos em honra do Deus, honrando-o com danças, libações, música, peças de teatro, etc. Desta época, é de salientar a tragédia grega “As Bacantes” de Eurípedes, em 405 a.C., que estrou num destes festivais. A figura de Dionísio, enquanto deus do vinho foi adaptada para outros cultos, sendo visto pelos romanos como Baco.

1.2.4. Origem do vinho na Bíblia

Não só nas civilizações da antiguidade, o vinho representou um papel fulcral na economia dessas sociedades. Durante a era de Cristo, as referências ao vinho como “o sangue de cristo, “este cálice é a nova aliança no meu sangue, que vai ser derramado por vós” (Lucas, 22,19-20), tornaram-se uma doutrina religiosa com grande influência nos povos europeus, dinamizada em parte pela ocupação romana, após esta reconhecer a religião cristã como a religião oficial do império.

De acordo com Ferreira, (1997, p.252.), a disseminação do vinho na cristandade tem as suas origens muito antes, começando com os povos da região da Palestina, estando associada ao povo judeu, sendo referido no Antigo Testamento. De certa forma, o vinho encontra-se intimamente ligado à religião, evoluindo de um símbolo associado à guerra e a festivais, até representar o sangue de Deus e o seu corpo, aspirando através dele a aproximar-se das divindades, o que, de acordo com este autor, é um aspeto partilhado por várias crenças.

1.3 Vinho português

Desde os tempos mais remotos, o vinho tem vindo a desempenhar um papel de relevo em quase todas as civilizações. Não é ultrapassado por nenhum outro produto da agricultura, aliando o fruto saboroso e nutritivo à bebida privilegiada, ao precioso néctar

dela extraído.

Repleto de simbologia, impregnado de religiosidade e de misticismo, o vinho surge desde muito cedo na literatura ocidental, tornando-se fonte de lendas e inspiração de mitos.

As expressões: *Dádiva dos deuses*, *Sangue de Cristo*, e *Essência da própria vida*, que geralmente caracterizam este produto, corroboram bem o papel do vinho na vertente cultural, bem como a sua importância na civilização a que chamamos "ocidental", cujos fundamentos se encontram no direito romano e na religião cristã, que desde sempre enaltecem e dignificam este saboroso líquido.

Em Portugal, o vinho sempre fez parte da cultura nacional, sendo usada muitas vezes como um produto de referência a nível de trocas comerciais, como foi por exemplo o Tratado de Methuen, assinado em 1703, assinado entre Portugal e Inglaterra, regulamentando as trocas comerciais entre os dois países, relativamente à entrada de vinhos portugueses em Inglaterra.⁶

Neste contexto observa-se uma evolução a nível da produção de vinho no país, sendo visível a preocupação do ministro Marquês de Pombal, durante parte do século XVIII, através da adoção de medidas protecionistas da economia, em especial no vinho produzido na região do Alto Douro, o conhecido Vinho do Porto. Com a gradual procura estrangeira de Vinho do Porto, verificou-se que este começara a tornar-se famoso para o seu principal importador, a Inglaterra, o que originou uma preocupação por parte dos produtores relativamente à quantidade e qualidade do vinho produzido, o que levou a uma crise da sua regulamentação.

Como forma de solucionar o problema, o Marquês de Pombal, criou a 10 de setembro de 1756, através de um alvará régio, a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, com o objetivo de criar mecanismos de regulamentação para a produção e comércio dos vinhos daquela região, funcionando também como ferramenta de dinamização da região como área de produção vinícola de excelência. No entanto, no século XIX a cultura do vinho em Portugal atravessa um período negro, em especial

⁶ Informação consultada em 18/10/2017 no website: <http://www.ivv.gov.pt/np4/47/>.

derivado das pragas originadas pela filoxera, que surgiu em 1865 na região do Douro, propagando-se também a outras regiões vinícolas no país. Face a este problema foi em 1866, que António Augusto de Aguiar, João Inácio Ferreira Lapa e o Visconde de Vila Maior ficaram responsáveis por avaliar os impactos e a situação dos centros vinícolas do país, através de uma comissão (Moreiras, 2014, p.148). Após estes episódios e na viragem do século, Portugal procurou demonstrar em Paris, na Exposição Universal em 1900, o seu potencial agrário, em especial a qualidade dos vinhos, destacando-se a obra de B.C. Cincinnato da Costa, *Le Portugal Vinicole*, produzida especialmente para a exposição.

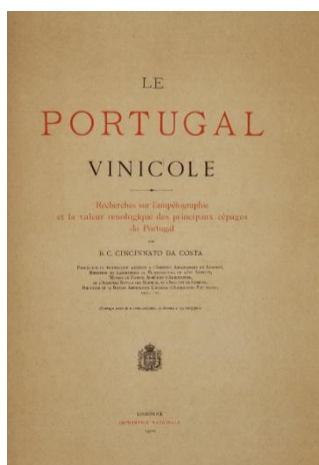


Figura 3- *Le Portugal Vinicole*, B.C Cincinnato da Costa, 1900

Nos anos seguintes, procedeu-se à regulamentação oficial de outros vinhos e das suas regiões, como foi o caso dos vinhos da Madeira, Moscatel de Setúbal, Carcavelos, Dão, Colares e Vinho Verde. Também o regime do Estado Novo (1933-1974) demonstrou preocupação pela atividade vinícola no país, tendo sido criada a "Organização Corporativa e de Coordenação Económica", aliada ao surgimento também da Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal (1933), com o objetivo de regular o mercado, dirigir atividades relacionadas com o vinho, entre outras. Consequentemente em 1937 a Junta Nacional do Vinho foi criada com o objetivo de gerir a oferta e o escoamento, de forma a equilibrar os excedentes e os anos de escassez, o que demonstra uma grande preocupação do regime em vigor pela agricultura, em especial de um dos produtos nacionais mais importantes e característicos da cultura

nacional. No entanto, este organismo sofreu alterações no pós-revolução com a entrada de Portugal na Comunidade Europeia em 1986, passando a chamar-se Instituto da Vinha e do Vinho⁷, seguindo os modelos impostos pela CEE.

Como resultado das influências por parte da Comunidade Europeia em termos de regulamentação de mercado, o ramo vinícola em Portugal procurou criar legislação mais demarcada, para classificar a classe dos vinhos e a sua proveniência regional, tendo sido criada a classificação de “Vinho Regional”, destinada aos vinhos de mesa com indicação geográfica, com o objetivo de colocar os vinhos portugueses numa posição de qualidade e estabilidade no mercado, para tal foram eleitas Comissões Vinícolas Regionais.

Pode-se então concluir que a história da produção vinícola em Portugal sofreu grandes transformações, tanto por preocupação política, através das intervenções estatais, como através da regulamentação do mercado pelo uso de medidas protecionistas. A necessidade de criar organismos de regulação dos produtores, relativos aos excedentes de produção, aliou-se à qualidade dos vinhos, que se tornavam cada vez mais famosos no panorama europeu, tão famosos que aquando do regime do Estado Novo, o vinho português representava um dos elementos culturais emblemáticos do país, sendo também o reflexo de uma sociedade tradicionalista ligada à agricultura, como se verificou até à queda do regime, passando depois por um processo de ajuste a nível comercial, e dos padrões de qualidade impostos pela adesão à comunidade europeia em 1986⁸.

1.3.1. Principais regiões vinícolas portuguesas

1.3.1.1 Minho

A Região do Minho assume-se como a maior região vinícola portuguesa, situada no noroeste de Portugal. Esta zona encontra-se delimitada a norte pelo Rio Minho. Os vinhos mais característicos desta região são o vinho verde e Vinho Regional do Minho,

⁷ D.L. nº 304/86 de 22 de setembro

⁸ Informação consultada em (19/10/2017) no website: <http://www.ivv.gov.pt/np4/47/>.

que é caracterizado por uma leve acidez e frescura. A região do Minho é descrita como rica em recursos hídricos, de clima ameno, muito influenciado pelo Oceano Atlântico. A tradição de produção do vinho nesta área é longa, tendo começado com as civilizações da Antiguidade, que habitaram na região. Relativamente ao processo de plantação das videiras, estas ainda são plantadas de acordo com algumas técnicas tradicionais, como a vinha de *enforcado* ou *uveira*, plantadas em socalcos, apoiando-se em árvores para estas crescerem nos seus ramos. A uva branca assume nesta região grande destaque⁹.

1.3.1.2 Douro

A região do Douro é a região de Portugal que produz o vinho mais apreciado nacionalmente e que constitui um importante produto de exportação. Esta região é classificada como a região onde a produção de vinho é mais antiga, tendo sido demarcada pelo Marquês de Pombal em 1756, como forma de regulamentar o comércio e produção do Vinho do Porto. Para o transporte deste vinho para as caves de Vinho do Porto, onde este é conservado, surgiram os barcos rabelos, que constituem um ícone da região.

À semelhança da região do Minho, no Douro as plantações também são em socalcos, que acompanham o percurso do Rio Douro. O solo da região, apesar de ser constituído por uma grande parte em xisto, é benéfico para a longevidade das vinhas. A produção de vinho nesta região é resultado do legado romano, no entanto foi com a dinamização do vinho do Porto no século XVII que a região, enquanto produtora de vinho, se expandiu, especialmente após a celebração do Tratado de *Methewen* entre Portugal e Inglaterra¹⁰.

1.3.1.3 Dão

⁹ Informação consultada em (20/10/2017) no *website*:

https://pt.wikipedia.org/wiki/Vinhos_portugueses

¹⁰ Informação consultada em (20/10/2017) no *website*:

https://pt.wikipedia.org/wiki/Vinhos_portugueses

O vinho produzido na Beira Alta, região centro-norte de Portugal, deriva da tradição monástica, especialmente pelos monges de Cister, que estavam presentes nesta região. O resultado deste vinho é provocado por invernos rigorosos e chuvosos, e verões quentes e secos. Grande parte dos vinhos aqui produzidos necessita de passar por um processo de envelhecimento, antes da sua comercialização. Os fundos para a agricultura, que resultaram da entrada de Portugal na CE em 1986, vieram dinamizar as técnicas agrícolas e o investimento nos processos de produção, armazenamento e seleção das melhores castas¹¹.

1.3.1.4 Bairrada

A região da Bairrada situa-se na Beira Litoral, entre Águeda e Coimbra. A produção de vinho nesta região remonta ao século X, no entanto foi no século XIX que a sua produção se intensificou, colocando esta região no mapa, destacando-se a qualidade dos seus vinhos tintos, brancos e espumantes. Os diferentes tipos de solo encontrados na região deram origem à diversidade de vinhos aqui produzidos, desde as castas brancas até aos espumantes, que geralmente são conhecidos por acompanhar a especialidade da região, o leitão da bairrada¹².

1.3.1.5 Valpaços

Valpaços situa-se na região transmontana. A produção de vinho nesta região assume um maior grau de controlo a nível da temperatura, reconversão das vinhas, utilização de cubas de aço inox, sendo que os vinhos velhos amadurecem em barricas de madeira de carvalho novo. As castas são rigorosamente escolhidas e produzidas em

¹¹ Informação consultada em (20/10/2017) no *website*:
https://pt.wikipedia.org/wiki/Vinhos_portugueses

¹² Informação consultada em (20/10/2017) no *website*:
https://pt.wikipedia.org/wiki/Vinhos_portugueses

função de um microclima, que provoca uma maior concentração de álcool, assemelhando-se por vezes a alguns vinhos produzidos no Alentejo. Destaca-se nesta região o vinho de casta Trincadeira ou Tinta Amarela, com um leve aroma a baunilha e madeira, textura aveludada. Os vinhos tintos assumem-se como encorpados e macios, em contraste com os brancos que são leves e frescos, com um ligeiro travo ácido¹³.

1.3.1.6 Alentejo

A região do Alentejo constitui umas das maiores regiões produtoras de vinho, correspondendo a 10% da produção total de vinha no país, de acordo com os dados de 2017. O clima quente permite uma melhor maturação das uvas, o que se traduz em vinhos com um maior teor de álcool, mas bastante apreciados.

Na Antiguidade, os romanos já reconheciam a posição estratégica desta região para a produção vinícola, sendo que se estabeleceram em várias cidades no sul de Portugal. Apesar de ser uma região produtora de vinho, desde essa época, foi aquando da entrada de Portugal na CEE, que tal como outras regiões produtoras de vinho, teve a oportunidade de investir nos processos de produção e seleção de castas, surgindo além disso várias cooperativas e novos produtores, que se dividem em oito sub-regiões de produção, de onde são provenientes os vinhos de: Reguengos, Borba, Redondo, Vidigueira, Évora, Granja-Amareleja, Portalegre e Moura¹⁴.

1.3.1.8 Bucelas

Os vinhos produzidos em Bucelas, próximo da cidade de Lisboa, inserem-se na categoria de vinhos brancos, constituindo a nível histórico os vinhos mais famosos desta categoria. Esta região de produção mereceu o seu destaque a partir de 1911, após ter

¹³ Informação consultada em (21/10/2017) no *website*:
https://pt.wikipedia.org/wiki/Vinhos_portugueses

¹⁴ Informação consultada em (21/10/2017) no *website*:
https://pt.wikipedia.org/wiki/Vinhos_portugueses

desenvolvido essencialmente a sua produção no século XVIII. A sua popularidade chegou até Inglaterra, através da sua introdução na corte inglesa pelo Duque de Wellington, passando a ser conhecido como *Lisbon Hock*¹⁵.

1.3.1.9 Setúbal

Outro dos vinhos muito famosos em Portugal é o da região de Setúbal. Produzido sob influências do clima subtropical e mediterrânico, resulta de um conjunto de fatores favoráveis para a sua produção. Além disso, a cultura do vinho nesta região, à semelhança de outras em Portugal, teve origem na ocupação romana. Destacam-se os vinhos Moscatel na categoria de tintos e a casta Periquita, para vinhos brancos¹⁶

1.3.1.10 Algarve

A região do Algarve é conhecida pela sua produção muito característica de vinhos, em especial pelas condições climáticas da região. Apresenta um clima seco e quente, e uma exposição solar prolongada. Em comparação com o desenvolvimento do turismo, a região do Algarve retraiu-se na produção vinícola, no entanto, recentemente retomou o investimento, dividindo-se em quatro zonas: Lagos, Lagoa, Portimão e Tavira¹⁷.

1.3.1.11 Madeira

¹⁵ Informação consultada em (21/10/2017) no website:

https://pt.wikipedia.org/wiki/Vinhos_portugueses

¹⁶ Informação consultada em (21/10/2017) no website:

https://pt.wikipedia.org/wiki/Vinhos_portugueses

¹⁷ Informação consultada em (21/10/2017) no website:

https://pt.wikipedia.org/wiki/Vinhos_portugueses

A produção de vinho em Portugal não se limita apenas a Portugal continental, pois desde a colonização das ilhas, que estas regiões também se focaram na agricultura e na produção de alguns bens, como foi o caso do vinho da Madeira. Esta situa-se a oeste da costa africana, o que leva a que o clima proveniente de África, em muito influencie a qualidade do vinho produzido, tendo sido conhecido em séculos anteriores pelo seu aroma, assemelhando-se a perfume.

A produção de vinho na ilha remonta à época do seu descobrimento, em 1419, sendo que as primeiras castas plantadas na ilha provieram de Creta, no entanto foram introduzidas outros tipos de castas pelo Infante D. Henrique. A posição estratégica desta ilha, face aos descobrimentos portugueses, levou a que se tornasse um ponto fulcral de abastecimento, sendo por isso necessária uma produção consistente de vinho para as naus, que ali paravam nas rotas atlânticas¹⁸.

1.3.1.12 Açores

A produção de vinho nos Açores não tem uma origem muito clara, ao contrário da Madeira. Acredita-se que as primeiras vinhas tenham sido plantadas no século XV, não sendo, no entanto, uma produção muito elevada, apenas para consumo próprio dos habitantes, que as plantavam. Mais tarde foram introduzidas algumas castas provenientes de Chipre, sendo que as castas que se destacam atualmente são Arinto dos Açores; Terrantez; e Verdelho¹⁹.

As próprias características da ilha, as cinzas vulcânicas e os terrenos férteis e favoráveis à pastorícia, levaram a que atualmente a produção de vinho, se destinasse a público-alvo mais requintado, através da produção de vinhos de excelência e únicos.

¹⁸ Informação consultada em (24/10/2017) no website:

https://pt.wikipedia.org/wiki/Vinhos_portugueses

¹⁹ Informação consultada em 07/02/2018 no website: <https://www.azoreanwines.com/castas>

1.4 Categorias do vinho português

De acordo com Malcata, (2016, p.100). Os vinhos encontram-se divididos em várias categorias, tais como o vinho tinto, o vinho branco, os vinhos generosos, o vinho espumante e o vinho rosé. Cada categoria possui especificidades enriquecidas, não só pelas castas, mas também pelas regiões onde são produzidas. Desta forma, o vinho verde ainda se pode dividir entre branco maduro e verde; os generosos representam o Vinho do Porto, Madeira, ou, Moscatel; os vinhos espumantes, por exemplo da zona da Bairrada, acompanham as especialidades gastronómicas locais.

1.4.1 Vinho tinto

Relativamente ao vinho tinto, este é produzido maioritariamente a partir de uvas pretas, também conhecidas como uva tinta. A verdade é que inicialmente, tanto a uva tinta, como a uva branca durante o processo de esmagamento, a sua polpa revela-se branca, só mais tarde é obtida a cor do vinho, com a utilização das cascas. Para tal, as cascas necessitam de repousar no mosto, sendo que a intensidade do vinho, mais tarde vai depender do tipo de uva utilizada e do tempo de maceração no mosto.

Os vinhos mais novos distinguem-se segundo Malcata (2016, p.99) por uma coloração mais clara, sendo mais suaves e aromáticos. Por outro lado, os mais envelhecidos, devido a um maior processo de maturação, apresentam-se como mais encorpados e de maior teor alcoólico.

1.4.2 Vinho branco

Contrariamente ao processo de produção do vinho tinto, o vinho branco é produzido sem recurso à fermentação da pele da uva, sendo, no entanto, possível, que os vinhos brancos também sejam resultado da maceração das cascas, o que lhes confere um sabor mais aromático, cor amarelada e aspeto límpido.

Relativamente ao vinho verde, ou branco maduro, a diferenciação reside no facto de

serem produzidos em regiões diferentes, o vinho verde, por exemplo, é produzido nas regiões do Minho e Douro, Malcata (2016, p.99).

1.4.3 Vinho rosé

A produção do vinho rosé difere no tipo de produção apresentado anteriormente. São elaboradas através de castas de uva tinta, sendo que o processo de fermentação difere, pois passado algum tempo retiram-se as peles da uva, visto que a coloração do vinho já foi obtida. Seguindo-se a fermentação sem as peles. A característica mais especial desta categoria de vinhos é a combinação de processos de fermentação, que lhe confere a leveza dos vinhos brancos e os aromas e sabores mais encorpados dos tintos²⁰.

1.4.4 Vinho generoso

Na categoria dos vinhos generosos, ou licorosos, destacam-se o Vinho do Porto, da Madeira e Moscatel da região de Setúbal. Esta categoria é caracterizada essencialmente pela adição de álcool, como forma de tornar o vinho mais doce e mais alcoólico que os normais vinhos de mesa²¹.

1.4.5 Vinho espumante

A produção de espumantes em Portugal divide-se em rosé, tinto e branco, sendo que geralmente a fermentação dos vinhos espumantes de qualquer tipo são finalizados em garrafa, com uma técnica que advém da produção do champanhe. Antes de engarrafado, este tipo de vinho passa por diferentes tanques, para fermentar e envelhecer. Destacam-se nesta categoria os vinhos da região da Bairrada²².

²⁰ Informação consultada em (23/10/2017) no website: <http://www.infovini.com/pagina.php>

²¹ Informação consultada em (23/10/2017) no website: <http://www.infovini.com/pagina.php>.

²² Informação consultada em (23/10/2017) no website: <http://www.infovini.com/pagina.php>.

1.5 Vinhos mais famosos de Portugal

A produção vinícola em Portugal é muito variada, pois pelo país apresentam-se várias regiões demarcadas da produção de vinho com um passado histórico envolvente desde os romanos, ou como resultado do comércio com outros povos europeus, que começaram a registar um grande apreço pelos vinhos portugueses, o que provocou uma preocupação pela demarcação das regiões vinícolas, “e que são, Douro, Madeira, Vinhos Verdes, Dão, Colares, Bucelas, Carcavelos e Moscatel de Setúbal.” Martins (1994, p.2)

1.5.1 O vinho do Porto (Douro)

De acordo com Martins (1994, p.3) vinho do Porto possui um grande prestígio por todo o mundo, sendo essencialmente produzido na zona Douro, no Norte de Portugal, numa área rigorosamente demarcada por lei. Devido aos fatores agro-climáticos que exaltam o seu fino quilate, tem direito à designação, considerado o vinho generoso mais célebre do mundo civilizado.

1.5.2 O vinho da Madeira

A ilha da Madeira, situada em pleno Atlântico, de acordo com Martins (1994, p.3) usufrui um clima privilegiado, que aliado à natureza vulcânica do solo, imprime às uvas características especiais, permitindo a produção de um vinho generoso de qualidade superior

1.5.3 O vinho Moscatel de Setúbal

O vinho generoso Moscatel de Setúbal é produzido na península de Setúbal, adquirindo as melhores propriedades organoléticas nas encostas argila calcárias da serra da Arrábida. De acordo com Martins (1994, p.3) “Provêm normalmente da casta

Moscatel de Setúbal. Fabricado segundo os usos tradicionais, mantém um tipo característico. É um vinho alcoólico, doce e perfumado, com um gosto acentuado do fruto, e que se torna, com a idade, extremamente suave”

1.5.4 O vinho de Bairrada

A região da Bairrada é caracterizada pela sua produção de espumantes, os vinhos desta categoria são muito apreciados em conjunto com a gastronomia local, diferenciando-se dos vinhos de mesa tradicionais. O centro de produção localiza-se em Anadia, sendo que as plantações se situam entre a serra do Caramulo, Buçaco e litoral, Martins (2006, p.11).

Processo de fabrico do vinho na China e em Portugal

Introdução

O vinho é o resultado de um dos métodos de fabrico de bebidas mais antigo do mundo, sendo a fermentação também uma das reações bioquímicas mais antigas dominadas pela humanidade. Neste segundo capítulo, apresenta-se principalmente o processo de produção do vinho chinês e do português. Quanto à fabricação do vinho chinês e português, o capítulo foca-se principalmente no processo: os grãos ou as frutas que contêm amido são demolhados em água e o álcool e outras matérias orgânicas são produzidas pelo processo de fermentação alcoólica.

2. Fabrico do Vinho Chinês

2.1. Ingredientes

2.1.1 Grãos

De acordo com Hu Puxin (2014, p.72), tradicionalmente os vinhos chineses são fabricados a partir de grãos, no entanto os vinhos, tanto do norte, como do sul da china apresentam ingredientes diferentes utilizados na sua produção, pois geralmente nos vinhos do sul da China é utilizado um tipo de arroz glutinoso, enquanto nos do norte é utilizado principalmente trigo, cevada, milho, sorgo, etc. Os mais famosos vinhos do norte do país são fabricados com uma mistura de arroz e outros grãos.

Para a fabricação do vinho é necessário lustrar os grãos utilizados na sua produção, estes têm de ser uniformes e ligeiramente acidificados, o que pode ser feito através da adição de ácido láctico aos grãos, o que vai prevenir o surgimento de outros micróbios nos grãos. O surgimento de micróbios nos grãos pode prejudicar o vinho, alterando o seu sabor, sendo assim este processo de acidificação contribui para o aumento do sabor

dos vinhos chineses.

2.1.2 Água

Água é um componente muito importante no processo de fabrico do vinho. De acordo com Hu Puxin (2014, p.73), porque a água hidrata os grãos e fomenta a fermentação, mas também porque contribui para o sabor e a qualidade do licor, dependendo do seu pH e conteúdo mineral. Muitas regiões vinícolas chinesas tornaram-se famosas, não só pelos seus vinhos, mas também pelos sabores e pela qualidade das suas fontes de água, que constituem um recurso favorável à produção desta bebida.

Para produzir vinhos de qualidade, torna-se importante a recolha de água limpa diretamente de fontes ou ribeiros, ou do centro dos lagos onde a água se encontra exposta à menor quantidade de poluentes. A água utilizada para fabricar vinhos chineses deve ser baixa em iões de sódio, mas com maior proporção de iões de magnésio e cálcio como uma parte de seu conteúdo mineral total.

2.1.3 Iniciador de bebidas alcoólicas (*Jiu Qu*)

O *Jiu Qu* (酒曲) é um produto fermentado utilizado para fabricação de cerveja, sendo constituído por *Aspergillus*, também conhecido como "medicamento para bebidas alcoólicas". Os iniciadores de licor para vinho chinês são bolos, ou, pastas que contêm uma mistura complexa de várias leveduras e bactérias, que são usadas para injetar os grãos. O iniciador converte os grãos de amido em açúcares e, depois os açúcares em etanol. Alguns iniciadores também acidificam a mistura de grãos. Cada cervejaria usa um tipo diferente de bolo de iniciação que foi feito a partir de suas instalações de culturas iniciantes anteriores, que são transmitidas de geração em geração.



Figura 4 - Jiu Qiu, Iniciadores de bebidas alcoólicas chinesas

De acordo com Du Li (2004, p.4), estes iniciadores são misturados com água a ferver, usando um filtro após este processo para coar, depois o iniciador é seco, moído e aplicado diretamente sob a forma de pó seco durante o processo de fermentação. Geralmente, para a fabricação dos vinhos chineses podem ser utilizados um ou mais iniciadores para a fermentação, o que confere ao vinho texturas e sabores distintos.

2.2 Processo de produção do Vinho Chinês

2.2.1. Preparação do puré de sementes

Antes da fabricação do vinho é necessário produzir um preparado – puré de sementes, também conhecido em chinês como “mãe do vinho” - *Jiu Mu* (酒母). Este puré de sementes é produzido através da imersão e acidificação do arroz glutinoso, utilizando também outros grãos e cozinhando-os a vapor por algum tempo, até converter o amido presente nos grãos numa forma de gelatina, que é essencial para produzir os iniciadores de bebidas alcoólicas.

A temperatura de inoculação dos grãos cozidos a vapor é muito importante para a produção do puré de sementes, pois o sabor do vinho atinge-se geralmente, quando o grão é diluído em água fria e depois mantido entre os 23 e 28 graus Celsius, de forma controlada.

Após cozer os grãos a vapor, estes começam por se transformar numa massa, que passará a uma pasta espessa, após estar exposta ao oxigénio. O vinicultor necessita de deixar a pasta repousar, agitando-a regularmente para arejar, com o objetivo de a deixar fermentar numa temperatura controlada, de acordo com Xu Qianwei, (2011, P.7). Este processo repete-se ao longo de uma semana. O puré assume assim uma forma mais consistente no final de uma semana, tendo que passar por uma fermentação final de um mês, para que o seu pH da mistura atinja 3, ou, 4, e a concentração de álcool cerca de 15%.

2.2.2. Fabricar o principal puré

De acordo com Xu Qianwei, (2011, p.9) para a fabricação do puré de sementes é necessário adequá-lo ao tipo de vinho em questão. Assim sendo, no caso da produção de licor amarelo, o arroz embebido e ligeiramente acidificado utilizado é diluído em água fria, preferencialmente de nascentes, ou disposto sobre uma superfície plana para esfriar. Sendo este um dos vários métodos utilizados na produção de vinho de arroz chinês. Os vinhos chineses podem ser feitos através de um processo em que a sacarificação e fermentação do arroz ocorrem em fases separadas, semelhante à forma japonesa, que também se baseia em técnicas chinesas. Por fim, o líquido alcoólico produzido a partir da fermentação do puré de sementes é resultado de um amadurecimento em vasos de barro vidrados (até 2 metros de diâmetro e altura), durante vários meses. O líquido alcoólico amadurecido é depois engarrafado e vendido como "licor amarelo".

2.2.3 Fermentação

Quando misturados no puré, as leveduras cultivam a mistura e convertem o amido nos grãos em açúcares e ácido láctico, respetivamente. O líquido doce e ligeiramente

amargo é drenado e o amido nos grãos em açúcares e ácido láctico reservado, enquanto se adiciona água (e às vezes também malte) à mistura. O processo é repetido até os grãos estarem esgotados.

É então adicionada levedura a este líquido para converter os açúcares no líquido em álcool²³.

2.2.4 Destilação

O "licor amarelo" chinês é muitas vezes destilado para uma bebida alcoólica mais potente chamada *Bai Jiu* - vinho branco, ou licor branco, que pode às vezes atingir 70-80% volume de álcool.

De acordo com Xu Qianwei (2011, p.8), A produção de *Bai Jiu* é semelhante em cor e sensação na boca à vodka, tanto que alguns estrangeiros se referem a ela como "vodka chinesa" ou "vodka branca chinesa". No entanto, ao contrário da vodka, o *Bai Jiu* apenas é destilado uma vez, o que não acontece no processo de destilação das vodkas normais, que ronda cinco ou mais destilações até ao processo final. O licor branco chinês é menos filtrado, o que dá os seus próprios sabores e fragrâncias únicos e às vezes penetrantes à bebida.

2.3 Fabrico do Vinho Português

Entre os muitos países produtores de vinho, Portugal orgulha-se da sua variedade única de uvas nativas, de acordo com Simões (2008, p.270) “A vitivinicultura é um dos sectores mais dinâmicos da agricultura portuguesa”,

Existem vários ingredientes para produzir vinho, tais como uvas, frutas, bagas, etc., sendo que a maioria dos vinhos é produzida a partir de uvas, no entanto o processo de

²³ Informação consultada em (13/11/2017) no website:

http://www.360doc.com/content/17/0110/12/10732717_621502606.shtml

fermentação é que está na base para a categorização das bebidas. Para se produzir vinho é necessário haver um processo de fermentação, que implica a transformação do açúcar em álcool. No entanto, muitas das bebidas alcoólicas chinesas, diferem das portuguesas, pois o seu processo de produção passa essencialmente por destilação, “A bebida é feita pela condensação dos vapores de álcool que escapam mediante o aquecimento de um mosto fermentado”²⁴, invés de fermentação. Por vezes, corresponde a bebidas destiladas, como *gin* ou *vodka*.

2.3.1 Categorias do vinho português

Como é referido no primeiro capítulo, existem vários tipos de vinhos, que se podem dividir em: vinhos tintos, vinhos rosé, vinhos brancos, etc. Estes resultam de processos de produção distintos, como já foi abordado no capítulo anterior. Os vinhos tintos, em regra são resultado da fermentação das uvas com a pele, para fornecer a cor característica ao vinho, e também para a sua textura mais encorpada. Os vinhos brancos, por sua vez também podem resultar do processo de fermentação das uvas sem pele. Estes distinguem-se dos vinhos tintos essencialmente pelas regiões de produção, tempo de amadurecimento e armazenamento, dividindo-se entre branco maduro e verde. Por fim, os vinhos rosé são produzidos através de técnicas provenientes dos dois processos de produção dos vinhos tintos e brancos, sendo que estes se encontram na categoria dos vinhos espumantes, pela sua maior concentração de gás na bebida. Os vinhos de mesa podem classificar-se em termos de volume de álcool entre 7 e 14 por cento.

²⁴ Informação consultada em 13/02/18 no website:

http://labvirtual.eq.uc.pt/siteJoomla/index.php?option=com_content&task=view&id=223&Itemid

2.3.2 Processo de produção do Vinho Português

2.3.2.1 Preparação para a produção de vinho

Mosto: O mosto é o sumo de uvas não fermentado

Composição : De acordo com Martins (2001, p.36) Água, álcool etílico, açúcares fermentescíveis, ácidos orgânicos fixos (ácido tartárico), ácidos orgânicos fixos (ácido acético), ácidos minerais, sais ácidos, glicerina (macieza - aveludado), substâncias albuminóides aromáticas, materiais corantes, materiais minerais, materiais azotadas, vitaminas, tanino, etc.

2.3.2.2 Solo

Para produzir um bom vinho é necessário ter em conta o tipo de solo em que a videira é plantada, pois o solo necessita se ser rico em alguns minerais, tais como: azoto, ácido fosfórico, potassa, cal, magnésio e ferro. “A videira é cultivada nos mais diversos tipos de solo, mas a natureza do terreno, em conjunto com o clima e os processos de vinificação são os três fatores mais importantes quanto às futuras características de um vinho”, (Martins, 2001, p.28).

2.3.2.3 A Videira

De acordo com Martins (2001, p.30), a videira da espécie “Vitis Vinífera” é composta por: raiz, caule, folhas, flores e frutos:



Figura 5 - Constituintes da videira

Raiz: serve como órgão de fixação da planta ao solo e como absorvente e condutor de água e substâncias minerais nele contidas. Este elemento da videira é formado por uma raiz principal, apumada, que se divide em raízes secundárias. Estas têm o nome de radículas, nas extremidades das quais se localiza uma quantidade de pelos chamados pelos radiculares, seguidos pela extremidade da raiz envolta por uma proteção, a coifa. O conjunto de radículas e pelos radiculares chama-se cabelame.

Caule: é a parte da planta imediatamente a seguir à raiz. Sustenta os outros componentes da planta, como as folhas e os frutos, dividindo-se por sua vez em:

Cepa ou tronco: constituem a parte inferior mais grossa, que seguidamente se divide em:

Braços: ramificações onde irão aparecer os pâmpanos, que por sua vez dão origem ao crescimento dos sarmentos ou varas, que originam ramificações denominadas “netas”. Os sarmentos ou varas possuem partes mais dilatadas, normalmente chamadas “nós”. Ao espaço compreendido entre dois nós chama-se “entrenó”. (Martins, 2001, p.30)

De acordo com a opinião de Edgar *et al* (2011, p.92), os terrenos para a plantação de videiras, necessitam de uma preparação para o cultivo, tal como as outras plantações.

Em primeiro lugar é necessário limpar os terrenos, para poder receber as plantações, mais concretamente os bacelos, que geralmente são de qualidade jaqué, ou, corriola.

O processo de embacelar, consiste em utilizar bacelos, provenientes de outros terrenos, geralmente de uma vide cortada de outra videira, que é enterrada, deixando-se três bacelos de fora e um dentro da terra, como se pode observar na figura:



Figura 6 - Bacelos de videira plantados

Após um, ou, dois anos de realizar este processo, o bacelo é então enxertado, geralmente em de Março, com a devida casta, que se pretende cultivar.

Para tal ser possível é necessário esticar bem a raiz do bacelo, quando esta é plantada. Por isso abrem-se buracos fundos, para não dobrar as raízes, seguindo-se o processo de enxertamento. As videiras após este processo podem dar uvas nesse mesmo ano ou no ano seguinte.

2.3.2.4 Vindima

Segundo a opinião de Edgar *et al* (2011, p.105), o processo de produção de vinho, implica a tomada de uma série de procedimentos cuidadosos, tais como escolher a altura certa para colher as uvas, pois consoante os tipos de uva, a altura da colheira varia, e também o seu estágio de maturação, e ainda podem sofrer mudanças perante as condições climatológicas.

Geralmente a colheita de uvas antecipadamente pode levar à produção de vinhos mais ácidos e menos alcoólicos. Por outro lado, uvas colhidas tardiamente podem

produzir vinhos de menor acidez e mais álcool. “O ideal será uma colheita efetuada em horários de temperaturas mais amenas, para evitar a sua oxidação, o que poderá ser realizado através de duas formas: manualmente, ou, mecanicamente”, Edgar *et al* (2011, p.105).

Antes de proceder à colheita é muito importante o processo de maturação das uvas, sendo que se destacam dois processos pela sua importância em determinar a altura ideal para a colheita, e precisão em determinar a sua qualidade. Sendo eles:

- Maturação tecnológica (acompanhamento de açúcares e acidez);
- Maturação fenólica (determinação dos principais polifenóis – antocianinas e taninos).

Atualmente podemos observar técnicas modernas afetas ao processo de vindimar, no entanto este processo antigamente era acompanhado por um ritual social, que se desenvolvia nas regiões rurais em torno da apanha da uva. Além disso, o processo de examinação das uvas não era tão rigoroso. Geralmente em Setembro, o vinhateiro deslocava-se às vinhas para examinar o ponto de maturação das mesmas. Para tal, colhia algumas amostras de vários pontos do vinhedo, e levando-as para casa, media o grau de açúcar, após esmagar as uvas, através de um glicómetro ou pesa-mostos. Mediante este processo conseguia estimar uma data para a vindima.

As mulheres e as raparigas pegavam na sua cesta e no canivete, numa faca ou numa tesoura de poda e dirigiam-se para a vinha, juntamente com os rapazes e homens, que levavam os cestos vindimeiros. No local, distribuíam-se, as mulheres duas a duas, pelas fileiras, enquanto os rapazes espalhavam os cestos. Na vindima procurava-se eliminar cuidadosamente os bagos, que estivessem podres, secos, mal gerados, ou verdes.

As vindimas instalavam na comunidade um ambiente de reciprocidade, pois constituindo uma atividade agrícola sazonal, as famílias geralmente entreajudavam-se, repartindo a carga laboral, estimulando o ambiente comunitário entre família, vizinhos e amigos, Edgar *et al* (2011, p.205).

2.3.2.5 Ir para o Lagar - Desengace e esmagamento

A ida para o lagar é o processo, que inicia a vinificação. Em primeiro lugar as uvas são colocadas na esmagadora, que é a máquina, que remove os engaços dos grãos das uvas, e rompe as suas cascas, para libertar o sumo²⁵. Desta forma, o suco da uva escorre livremente, sem que as cascas e sementes sejam esmagadas. Os processos de produção dos diferentes tipos de vinho já foram abordados em tópicos anteriores.

Antigamente as uvas eram transportadas pelos próprios vindimeiros, que utilizavam cestos às costas ou à cabeça até ao lagar, sendo geralmente despejadas em tinas montadas em carros puxados por animais. O pisar das uvas era geralmente efetuado por homens, que esmagavam os bagos com os pés.

De acordo com Edgar *et al* (2011, p.110), o tempo de pisar a uva diferia de vinhos tintos para brancos. No caso do vinho tinto, as uvas sofriam um processo diferente do branco, até entrar no lagar, ficando lá cerca de quatro a cinco horas dentro do lagar. O vinho iria permanecer então no lagar durante cinco a seis dias para fermentar, antes de se armazenar em pipas. No caso do vinho branco ou rosé, as uvas são esmagadas no ralador e o vinho é imediatamente colocado nas pipas, para que a fermentação ocorra diretamente nas pipas, para conservar o gás.

2.3.2.6 Prensagem

De acordo com Amaral (2000), “Após o esmagamento das uvas, o mosto é prensado para separar as cascas e sementes do sumo de uva. Este processo geralmente é utilizado para os vinhos brancos. Quanto aos vinhos rosés e tintos, estes avançam esta etapa, pois são fermentados juntamente com as cascas para ganharem cor.

2.3.3.6 Fermentação

A fermentação é um dos processos mais importantes para a produção do vinho, pois

²⁵ Informação consultada em (19/11/2017) no website:
<http://vidaevinho.com/processo-de-producao-do-vinho-2/>

é através deste processo que os açúcares da fruta se transformam em álcool. O enólogo, para além de escolher a altura apropriada para a colheita das uvas, também tem o poder de decidir, em que tipo de tanques é que o vinho vai sofrer a sua fermentação: em barris de carvalho ou em tanques de aço inox. A escolha do recipiente para a fermentação vai influenciar o sabor do vinho, tanto para um sabor mais fresco, a frutas, como para os tornar mais macios e com sabor amadeirado.

Segundo a obra de Amaral (2000), O enólogo não só é responsável por estes fatores, mas também por verificar a temperatura para produzir determinados tipos de vinho, pois variam entre si. Por exemplo, os vinhos brancos e rosés necessitam de uma baixa temperatura para serem produzidos, pois quanto mais baixa a temperatura de fermentação, melhor, visto que as baixas temperaturas preservam melhor as suas propriedades. “Por outro lado, os vinhos tintos requerem de mais tempo e temperaturas mais altas, para aumentar a cor, sendo que quanto mais tempo o vinho estiver em contacto com as cascas, mais sabor e cor é adicionado ao vinho”²⁶.

2.3.3.7 Fermentação malo-láctica

De acordo com Ferreira (1997, p.46), a fermentação malo-láctica “É a transformação do ácido málico em ácido láctico e anidrido carbónico, esta fermentação faz-se através de bactérias existentes no mosto que vão ajudar o afinamento dos vinhos com acidez fixa bastante elevada.”

2.3.3.8 Classificação e Estabilização

Após terminar o processo de fermentação do vinho, este sofre um processo de trasfega para outros recipientes, de forma a eliminar bactérias, resíduos indesejáveis, resultantes da fermentação. Desta forma, para estabilizar o vinho, que se pode tornar turvo, após submetido a estes processos, pode ser realizado através da seguinte forma²⁷:

- **Estabilização ao calor** – evita que o vinho submetido às altas temperaturas se

²⁶ Informação consulta no website: <http://vidaevinho.com/processo-de-producao-do-vinho-2/>

²⁷ Informação consulta (23/11/2017) no website: <http://vidaevinho.com/processo-de-producao-do-vinho-2/>

torne turvo.

- **Estabilização ao frio** – evita que cristais se formem em baixas temperaturas.
- **Estabilização microbiológica** – evita que novas fermentações aconteçam depois do vinho engarrafado.

2.3.3.9 Amadurecimento

O processo de amadurecimento do vinho pode, basicamente, ser feito em tanques de aço ou barris de carvalho, existindo diferença entre ambos os métodos²⁸.

“Os tanques de aço, geralmente limitam a exposição do vinho ao oxigénio, o que resulta em vinhos mais frescos, no entanto como os barris de carvalho possibilitam maior oxigenação, surgem vinhos mais aromatizados, com menor acidez e com outro tipo de sabores. Por norma, os vinhos brancos são de preferência amadurecidos em tanques de inox, ao contrário dos tintos, que são essencialmente amadurecidos em pipas de carvalho, no entanto algumas variedades de vinho, podem inverter esta norma.”, de acordo com Ferreira (1997, p.50).

2.3.3.10 Engarrafamento

Para finalizar o processo de produção de vinho, os vinhos são finalmente engarrafados e deixados a repousar, até à altura de serem comercializados. Os vinhos necessitam deste repouso para se estabilizarem, e evitarem a agitação, que pode prejudicar o vinho, derivada do contacto com oxigénio durante o engarrafamento. O tempo de repouso pode variar de vinho para vinho e dos resultados que se pretende atingir com determinado vinho, por isso alguns vinhos podem perma

²⁸Informação consulta (23/11/2017) no website:

<http://vidaevinho.com/processo-de-producao-do-vinho-2/>

necer em repouso, semanas, meses ou até mesmo anos²⁹.

2.4 Melhoria das técnicas no processo de fabrico dos vinhos portugueses

De acordo com Martins (2006, p.100), as técnicas utilizadas para a produção do vinho têm sofrido grandes modificações, devido à evolução tecnológica, que hoje em dia se vivencia. Uma adega moderna, em nada se compara com há 30 anos. O que antes era visto como uma produção tradicional em adegas escuras e pouco limpas, passou hoje em dia a um ambiente esterilizado, em grandes complexos e mecanizado.

De acordo com este autor, de certa forma o tradicionalismo inerente a este processo perdeu-se, como forma de adequação aos tempos modernos. É certo que, apesar de perder esta vertente mais tradicionalista, também surgiram métodos mais sofisticados, que permitem aos enólogos, uma produção do vinho com maior qualidade e precisão, além de que as condições de higiene são altamente controladas, refletindo-se na maior parte dos casos num preço mais acessível.

O processo de produção de vinho passou a requerer uma grande intervenção tecnológica, através da monitorização por computador, menor intervenção direta da mão-de-obra, procurando-se minimizar a falha humana. Na verdade, os vinhos produzidos atualmente têm mais qualidade, como resultado da melhoria dos processos tecnológicos utilizados para os produzir, no entanto muitas vezes, as tradições enraizadas tendem a contestar a industrialização destes processos tradicionais, que consideram não possuir um sabor original.

Capítulo III

²⁹ Informação consultada em (24/11/2017) no website:
<http://vidaevinho.com/processo-de-producao-do-vinho-2/>

Tradições e costumes das etnias chinesas em redor do vinho

Introdução

O vinho chinês possui uma longa história, como já se pode verificar nos capítulos anteriores. Este tipo de bebida desempenhou uma forte influência na vida quotidiana de vários povos, não só na China, mas também em outras civilizações em redor do mediterrâneo.

Neste capítulo pretende-se enumerar alguns costumes do povo chinês associados à cultura do vinho, e de que forma o vinho moldou a vida quotidiana das pessoas, desempenhando um papel essencial.

3. Costumes do Vinho Chinês

“O vinho chinês acompanha os chineses ao longo de vários rituais, desde a altura do nascimento, idade adulta, casamento, morte, sendo adaptado às ocasiões com diferentes rituais e cerimónias”, Banxi (2008, p.3).

Na antiguidade chinesa, a produção de vinho não era muito consistente, devido à tecnologia pouco avançada, que se registava na época, sendo por isso o consumo do vinho limitado apenas a ocasiões especiais, tais como cerimónias religiosas, para honrar os antepassados, os deuses, ou até para receber convidados importantes. No entanto, com o avanço da tecnologia, no âmbito da produção agrícola, surgiram também melhores técnicas para produzir bebidas alcoólicas, sendo que estas se introduziram na vida quotidiana do povo. O povo chinês divide-se em muitas etnias, e cada etnia adapta às suas próprias tradições e raízes o consumo de bebidas alcoólicas, fazendo um total de 56 etnias, sendo que a etnia que corresponde a 91% da população é a etnia *Han*, e as outras minorias, ou seja, 55 constituem os restantes 9% da população.

3.1 Costumes do Vinho da Etnia *Han*

3.1.1 *Jiu Xi* (酒席)

De acordo com Banxi (2008, p.10), o vinho é uma bebida, que assume vários significados para cada povo, assumindo uma conotação especial, tanto por motivos religiosos, de celebração, ou até mesmo pelas próprias tradições associadas à cultura do vinho. O vinho tornou-se assim gradualmente parte integrante da vida social dos indivíduos, sendo muitas vezes na cultura chinesa, uma figura central para celebrações.

Na China há uma cerimónia, que exalta o poder, que as bebidas alcoólicas têm na vida social dos chineses, *Jiu Xi* (酒席), que significa literalmente um banquete de álcool, que se realiza nos funerais ou nas festas para celebrar os 100 dias de vida de um bebé. Além disso, também pode ser aplicado em outras ocasiões, como por exemplo, quando alguém constrói uma casa nova, inicia um negócio, faz fortuna ou vive uma longa vida. Normalmente convida-se os parentes e amigos mais próximos para celebrar através de “um banquete de álcool”.

3.1.2 Vinho do sacrifício aos falecidos

O vinho não é somente utilizado para as celebrações mais felizes, assumindo também uma componente importante em rituais fúnebres. Desde a antiguidade que o vinho representa um componente essencial para os rituais ancestrais, especialmente para honrar os antepassados com vinho, o que se verifica até à atualidade, nos vários grupos étnicos que formam a China.

Geralmente o vinho, é utilizado nestas cerimónias para homenagear os ancestrais, sendo também acompanhado de comida e dinheiro. Geralmente o vinho assume o papel principal nestas cerimónias, em conjunto com um farto banquete preparado pelas famílias e incenso em memória dos falecidos. Durante este banquete em honra dos

falecidos, as pessoas mantêm-se em silêncio, como forma de demonstrar respeito. Em algumas regiões da China, também é frequente limparem as sepulturas dos seus entes queridos e colocarem vinho e comida para os falecidos, também acompanhado de incenso e dinheiro. Por vezes também podem derramar vinho sob as sepulturas, fazendo brindes de seguida, enquanto é lançado fogo-de-artifício, pois o som emitido pelo fogo vai expulsar os maus espíritos, e lançar proteção sob os falecidos³⁰.

3.1.3 Jogos e o Vinho

Segundo Long (2006), na cultura chinesa é muito comum os indivíduos realizarem alguns jogos sociais, quando se encontram para beber, tornando-se um rito social partilhado por outros países asiáticos.

Já é um costume muito enraizado na cultura chinesa, o que para a visão ocidental não é uma prática muito comum. Um dos jogos mais conhecidos chama-se *Cai Quan*, ou jogo da adivinhação. Este jogo envolve duas pessoas, e cadauma mostra um número com os dedos, e ao mesmo tempo grita um número. Se o número gritado for a soma dos dois números nas mãos, perde e tem que beber um copo de vinho. Para os chineses, este tipo de jogos tem por base a desinibição, quando se encontram com amigos.

Assim sendo, os chineses optam por diferentes tipos de vinho para determinadas ocasiões. Por exemplo, no Festival do Barco do Dragão - *Duan Wu* (端午), que se celebra a 5 de Maio, de acordo com o calendário lunar chinês, geralmente as pessoas bebem o vinho *Xiong Huang* (雄黃). A tradição de beber este tipo de vinho nesta data, tem origem na necessidade das pessoas, quando chegavam a Maio enfrentarem o tempo muito quente, que geralmente atraía insetos, sendo que este tipo de vinho tinha propriedades que afastavam os insetos venenosos, cobras e outros bichos. Os chineses acreditam então, que beber este vinho ajuda a manter as pessoas saudáveis, longe de vários males.

³⁰ Informação consultada em (12/12/2017) no website:
http://blog.sina.com.cn/s/blog_4e0416770100aifa.html

3.1.4 Lenda do vinho *Xiong Huang*

Para melhor entender a importância deste vinho na cultura chinesa, para a celebração do Festival do Barco do Dragão - *Duan Wu* (端午), apresenta-se de seguida uma lenda popular, sobre a história deste vinho:

Antigamente, numa aldeia existia uma abominável doença, que nenhuma pessoa conseguia identificar, e que atacava fortemente a população. Os infetados por esta doença apresentavam sintomas, como uma coceira terrível por todo o corpo. Mesmo que a pele começasse a sangrar, não conseguiam parar de coçar.

Os aldeãos viviam preocupados e aflitos com esta doença, pois por mais medicamentos que tomassem, não havia forma de se curarem. Apenas algumas ervas medicinais conseguiam minimizar os sintomas, através de um caldo, no entanto estas plantas cresciam numa pequena ilha que se situava bastante longe da aldeia. Estas plantas tinham folhas em forma de penas e flores em forma de guarda-chuva. Na ilha habitavam cobras venenosas, constituindo um grande perigo viajar para lá.

Alguns jovens seguiram na aventura de ir até à ilha, apenas com algumas provisões, no entanto nenhum deles regressava, e um após o outro, todos se perderam. Um dia, um dos jovens, chegou a um templo perto do mar, onde vivia uma idosa de 100 anos, esta idosa na sua juventude tinha conseguido apanhar as plantas medicinais, e partilhou o segredo com o jovem. Simplesmente teria que derramar o vinho *Xiong Huang*, ao meio dia, no dia do Festival do Barco do Dragão, e as cobras iriam fugir.

Quando chegou à ilha, o jovem derramou o vinho no seu caminho, sempre que se encontrava com as cobras, estas fugiam quando sentiam o aroma do vinho, permitindo ao jovem colher as plantas, de que tanto se necessitava, retornando à sua aldeia, com as plantas necessárias para curar a doença.

Com base nesta lenda, as pessoas bebem este vinho no dia do Festival do Barco do

Dragão, para afastar os males do corpo e da vida³¹.

3.1.5 Vinho da Filha “女儿红”

Um dos vinhos mais românticos da cultura chinesa é o “vinho filha”, de seu nome chinês “女儿红” *Nǚ Er Hong*. Este vinho geralmente é engarrafado numa garrafa colorida e esculpida com quatro flores, e outros motivos, como pássaros, inspirados na cidade de *Shaoxing*, onde nasceu esta tradição.

Banxi (2008, p.14) explora o surgimento deste vinho não somente pela sua alta qualidade, mas também pelo seu simbolismo. Antigamente, os chineses bebiam este vinho em casamentos ou ofereciam-no como presente em festas. Atualmente, as pessoas nesta cidade costumam fabricar o vinho quando uma família dá à luz uma filha, e durante uma noite de lua cheia reservam o vinho, como auspício de boa sorte. Mais tarde, quando esta se casar, os familiares abrem o vinho, que ficou durante muitos anos guardado, para celebrar com a família do noivo.

Recentemente, a popularidade deste vinho não se limitou apenas à cidade de *Shaoxing*, expandindo-se também ao resto do país.

3.1.6 Festival de Chongyang

Outro dos mais importantes festivais chineses celebra-se no dia 9 de Setembro. De acordo com o calendário lunar chinês, chama-se *Chung Yeung*. O número nove assume neste festival um elemento de boa sorte, pois o som deste número na língua chinesa é semelhante à palavra vinho. Setembro é também a época dos crisântemos na China. Então, as pessoas nesta altura produzem vinho com os crisântemos, tornando-se especial para quem o bebe, pois acreditam que concede longevidade.

De acordo com Banxi (2008, p.16), “Desde a antiguidade chinesa, que neste dia se bebe vinho de crisântemos, uma tradição, que se mantém até à atualidade, e que se encontra retratada por vários poetas famosos chineses.”

³¹ Informação consultada a (14/12/2017) no website: <http://www.tianqi.com/news/139168.html>

3.2 Costumes de beber vinho nas minorias

No ponto anterior foram referidos alguns costumes e tradições, no que diz respeito ao consumo de vinho pela principal etnia da China, a etnia Han, no entanto a China é composta por outras 55 etnias, que constituem minorias numa população tão vasta, mas mesmo assim com tradições ricas.

O vinho é muito popular nas regiões norte e ocidental da China. Em algumas partes da China, geralmente na altura dos festivais, quando servem as visitas, os anfitriões trazem uma jarra de vinho e os convidados sentam-se em redor do frasco de vinho com uma palha de bambu nas mãos, utilizando-a para beber o vinho.

3.2.1 Etnia Mongol

Uma das etnias chinesas mais conhecidas é a etnia Mongol, caracterizando-se por ser uma etnia essencialmente nómada, habitando geralmente zonas mais remotas e com condições climáticas menos favoráveis.

Na história do vinho na China, pode-se destacar a Mongólia como um dos países, que estabelece uma relação mais estreita com o consumo de vinho, pois para este povo o vinho representa uma bebida de consolo face à solidão, porque estas tribos vivem isoladas a maior parte do tempo.

Regra geral, esta etnia é hospitaleira, no entanto encontram dificuldades em relacionar-se com os seus convidados, servindo o vinho como forma de interagir e gerar um comportamento mais amigável. Muitas tribos procuram guardar o vinho para estas ocasiões, para oferecerem o melhor aos seus convidados, de acordo com Shang Fang (2011, p.163).

3.2.2 Etnia *Man*

Outra das etnias minoritárias da China, para além da Mongol, é a etnia *Man*. Nesta etnia, quando há ocasiões de festa, as famílias juntam-se para celebrar em conjunto, realizando danças típicas e servindo-se do vinho para aproximar as pessoas. Como é na região Nordeste, que esta etnia habita na sua maioria, o clima apresenta-se bastante frio, e como forma de combater estas condições climatéricas, é costume desta etnia construir camas feitas de lama, para preservar melhor o calor, que advém de pequenas fogueiras feitas por baixo das camas, que são oferecidas aos convidados, juntamente com um copo de vinho.

Além disso, os convidados são também presenteados com tabaco, que é preparado antecipadamente pelos anfitriões. Se os convidados forem mais velhos do que o anfitrião, este deve respeitar os seus convidados e deixá-los fumar primeiro e beber antes o vinho, podendo beber após estes começarem. No caso contrário, ou seja, se os convidados forem mais novos, os proprietários vão-se curvar ligeiramente para beber, constituindo isto formas diferentes de demonstrar cortesia em receber os convidados.

Como já foi referido anteriormente e é reforçado por Shang Fang(2011, p.164), “o vinho assume para a etnia *Man* uma forma de homenagear os ancestrais, cumprimentando retratos dos falecidos com pequenos copos de vinho e mantendo-se o silêncio por alguns minutos”.

3.2.3 Etnia *Zang*

De acordo com o autor Ting (2004, p.31), que explora esta temática no seu livro, outra das etnias minoritárias chinesas é a etnia tibetana, a etnia *Zang*. O Ano Novo tibetano representa um grande momento de celebração para esta etnia, celebrado entre 12 e 16 de fevereiro. Geralmente nesta época, as famílias juntam-se para beber vinho, dançar, bebendo não só vinho, mas outro tipo de licores tradicionais chineses. Um dos

momentos mais famosos desta celebração é o “saltar os potes”, que consiste na formação de grupos de homens e mulheres jovens, que formam um círculo, para dançar, e de vez em quando vão para o centro do círculo beber uma taça de vinho, porque representa a força para continuar na festa, associado à euforia e boa disposição.

3.2.4 Etnia Yi

O autor Ting (2004, p.32), procurou explicitar a relação, que várias etnias estabelecem com o vinho, tanto ao receber os seus convidados, ou seja, em questões de hospitalidade, como em celebrações, como foi o caso da etnia tibetana. Neste caso, na etnia *Yi* há um provérbio, recolhido pelo autor, que transpõe claramente a relação deste povo com o vinho: "o povo *Han* atribui importância ao chá e nós, pessoas do *Yi*, atribuímos importância ao vinho. Não há jantar sem vinho".

Normalmente, quando recebem os seus convidados, sentam-se num círculo no chão e partilham uma chávena com vinho. Nas celebrações, as jovens da etnia *Yi* ficam em frente às suas portas, ou, então perto de estradas com uma jarra de vinho na mão, com o objetivo de convidarem os transeuntes a beber vinho. A este vinho é também adicionado sangue de uma galinha, que é sacrificada numa cerimónia, por isso as pessoas têm de beber o vinho até ao fim para não quebrar o juramento.

3.2.5 Etnia Coreana

A etnia minoritária coreana é uma etnia situada perto da fronteira com a península coreana, que em muito influenciou a vida deste povo. Este povo é caracterizado essencialmente, de acordo com *Shang Fang* (2011, p.164), “pelo seu carácter bravo, simples e refrescante”.

Como já foi referenciado anteriormente, o gosto pelas bebidas alcoólicas é partilhado por vários países asiáticos, e desta forma esta etnia, que em muito vai beber

aos coreanos, não é exceção à regra. Este autor, Shang Fang (2011), explora a ligação, que existe entre a etnia coreana e a etnia Han, relativamente ao consumo de bebidas alcoólicas, pois são muito semelhantes.

Uma das celebrações mais famosas da etnia coreana é a “cerimónia do casamento”. Geralmente, quando um casal atinge os 60 anos de casamento, os filhos organizam uma festa para os pais, como forma de não só prestar respeito aos mais idosos, mas também de desejar felicidades. Nesta ocasião, o casal volta a vestir as roupas de casamento e realizam a cerimónia perante os parentes e amigos. Os filhos e netos devem ajoelhar-se perante os avós, até que estes terminem de beber o vinho. Além disso, como forma de mostrar respeito para com os mais velhos, os filhos não podem beber nem fumar na presença dos pais.

3.2.6 Etnia Zhuang

Na etnia *Zhuang*, a preocupação com a medicina tradicional chinesa é muito evidente, por isso procuram fabricar tipos de vinho, adicionando plantas medicinais, que procuram amenizar alguns problemas de saúde, tais como hematomas, reumatismo, problemas ósseos. Na linguagem comum desta etnia, apelidam estes vinhos de “vinho sete”, “vinho de rã” e “vinho de cobra três”³².

Mais uma vez, a influência da etnia *Han* é evidente também nos costumes deste povo, como tal é explorado por *Shang Fang* (2011), “Devido à longa história de comunicação com o povo *Han*, muitos costumes e cerimónias de beber vinho, remontam às raízes com a etnia *Han*.”

Uma das cerimónias mais importantes, o casamento, é caracterizado pelo vinho de arroz com 6 litros, que é um presente de casamento, entre os vários que o homem escolhe. Depois de a mulher abrir os presentes e beber o vinho, o sogro escolhe um dia para jantar com o genro. Geralmente nesta cerimónia, tanto homens, como mulheres

³² Informação consultada a (15/02/18) no website: <http://www.cnjiuzhi.com/baike/1380.html>

sentam-se em volta do noivo para confirmar as virtudes do noivo. Nos primeiros 10 dias do casamento, o noivo deve continuar a oferecer presentes à noiva, que incluem vinho de 2 litros de arroz.

Para além do vinho estar incluído nos presentes contemplados na cerimónia, este também acompanha a festa, que é caracterizada por vários momentos. O primeiro dia de festa, geralmente realiza-se na casa da noiva, e o segundo dia na casa do noivo, para tornar o casamento oficial. Para receber os convidados, oferece-se vinho em ambas as casas, porque representa desejar felicidades durante todo o processo de casamento. Habitualmente na casa da noiva é colocada uma taça de vinho em cada degrau da escada da entrada principal, que é chamado o “vinho de detenção”, acompanhado de mais três taças de vinho colocadas em frente da porta do quarto da noiva, chamado “vinho de detenção da porta”. O objetivo é que o noivo, quando entrar na casa da noiva, beba as taças até chegar ao quarto dela, para oficializar o casamento³³.

3.2.7 Etnia *Hani*

Por ultimo, umas das etnias, que é de salientar, no que diz respeito ao consumo do vinho é a etnia *Hani*, sendo que as pessoas desta etnia, gostam de produzir as suas próprias bebidas alcoólicas. A maioria das pessoas de *Hani* está familiarizada com os processos de produção de vinho, e os seus vários ingredientes, tendo em conta a cultura chinesa, ou seja, o arroz, o milho, o sorgo, entre outros, já referidos anteriormente.

Uma das características desta etnia é a importância, que atribuem aos laços de amizade e familiares. O vinho representa então um conector para a felicidade e paz. Uma das celebrações mais conhecidas deste povo é o “Banquete do dragão longo”, onde se bebe o vinho conhecido como “vinho da rua”, porque este banquete realiza-se essencial na rua durante toda a festividade. Antecipadamente, as famílias limpam as suas casas, e ao pôr-do-sol saem à rua com comida preparada e vinhos, para a rua

³³ Informação consultada a (1602/18) no website: <http://www.cnjiuzhi.com/baike/1380.html>

designada para as festividades, que está decorada com mesas compridas ao longo da rua, por vários metros. Normalmente os melhores lugares são atribuídos às pessoas de maior prestígio da etnia. Após partilharem a refeição, dançam e cantam acompanhando sempre tudo com vinho³⁴.

3.3 Cortesia de beber vinho

Desde a antiguidade que a China é considerado um país que respeita muito os costumes tradicionais, que implicam complexas regras de etiqueta, que em muito restringem os comportamentos das pessoas. De acordo com Banxi (2008, p.2), “A etiqueta representa mudanças na vida social. Algumas etiquetas evoluem ao longo do tempo, outras perdem a sua razão de ser, servindo de princípios orientadores na vida quotidiana das pessoas”. Desta forma, beber vinho, na cultura chinesa obedece a um conjunto de regras e princípios de etiqueta.

Em primeiro lugar, a organização dos lugares num banquete é muito importante. O convidado principal deve-se sentar no lugar principal da mesa, geralmente frente à porta. De seguida, e de acordo com a idade, os outros convidados sentam-se nos restantes lugares. Antes de beber álcool, têm de estar na mesa, pelo menos quatro pratos, só então o anfitrião inicia o primeiro brinde e bebe o primeiro copo.

Na cultura chinesa também há outro tipo de banquetes, “banquete de beber”, que não implica comida, somente o consumo de bebidas alcoólicas. Este tipo de banquete implica que cada convidado beba menos de cada vez, para não sugerir falta de respeito pelo anfitrião. Por outro lado, o papel do anfitrião passa por incentivar os seus convidados a beber mais, demonstrando entusiasmo e sinceridade. Habitualmente, os convidados levam um acompanhante para este tipo de evento, para poderem beber mais à vontade.

Na altura de beber, as pessoas levantam o copo, e convidam os restantes a beber,

³⁴ Informação consultada a (16/02/18) no website: <http://www.cnjiuzhi.com/baike/1380.html>

mas antes realizam um brinde com o objetivo de fazer uma promessa à felicidade. Uma das etiquetas relativamente a brindar é que os mais novos devem segurar o copo mais abaixo do que os mais velhos.

3.3.1 Vinho na literatura (Poesia chinesa)

Na cultura chinesa, o vinho é muito evidenciado nos textos dos poetas famosos, contrariando as tendências ocidentais, em cuja literatura, segundo Zhang Lv. (1999), “o amor e a morte são os dois principais temas da literatura ocidental”.

Os pensadores chineses, devido à época e ao contexto social em que se encontravam inseridos, tinham por hábito beber vinho quando se reuniam, como forma de afirmar um estatuto social e uma forma de estar na vida. Como tal, os poetas chineses ficaram famosos por criarem as suas obras de arte após terem bebido. Da Dinastia *Tang* chegaram até aos dias de hoje cerca de 6000 poemas sobre bebidas alcoólicas, ou de louvor aos vários licores e vinhos chineses.

3.3.1.1 *Li Bai*

O grande poeta antigo *Li Bai*, da dinastia *Tang* (618-907), que foi coroado na China como "Deus dos Poemas" e "Imortal do Vinho" é conhecido por ter redigido muitas das suas obras num estado menos sóbrio, sendo que 17 por cento dos seus poemas se centram no tema da bebida. "Saúde" (将进酒) é um famoso poema dele sobre o vinho:

将进酒

李白

君不见， 黄河之水天上来， 奔流到海不复回。

君不见， 高堂明镜悲白发， 朝如青丝暮成雪。

人生得意须尽欢，莫使金樽空对月。

天生我材必有用，千金散尽还复来。

烹羊宰牛且为乐，会须一饮三百杯。

岑夫子，丹丘生，将进酒，杯莫停。

与君歌一曲，请君为我倾耳听。

钟鼓馔玉不足贵，但愿长醉不复醒。

古来圣贤皆寂寞，惟有饮者留其名。

陈王昔时宴平乐，斗酒十千恣欢谑。

主人何为言少钱，径须沽取对君酌。

五花马，千金裘，呼儿将出换美酒，与尔同销万古愁。

A versão em português, traduzida pelo autor da dissertação:

Saúde!

Li Bai

Você não vê o rio amarelo derramado do céu,
Se apressando para o mar, para nunca mais voltar?
Você não vê, na sala o espelho está triste
Pelo cabelo cinzento?
Jovem e verde ao amanhecer, mas ao anoitecer nevado!
Ah, vamo-nos divertir enquanto podemos –
Não deixe o copo de ouro vazio perante a lua.
Eu fui criado pelo céu, certamente não por nada.
Quanto ao dinheiro, ele se dispersa e se reúne como o dinheiro deveria.
Para o momento – come-se carne de carneiro, carne de vaca -
Num golo cabem trezentos copos de vinho.
Saúde, meu amigo, meu irmão!
Não pare as suas xícaras.
Deixe-me cantar uma música para você,
Ouça com atenção, por favor.

Mas a música e as iguarias não são nada:

Desejo dormir em embriaguez, e

Nunca acordar para um mundo sóbrio.

No esquecimento, todos esses sábios têm sempre solidão.

A história conhece apenas grandes bebedores.

Lembre-se de como o sabor e o humor voam

Na voluptuosidade do príncipe injustiçado.

E por que eu deveria agora, como o anfitrião, me preocupar com o dinheiro?

Eu tenho tudo, para pagar por você e por mim –

Aqui está o meu cavalo precioso, aqui está o meu pelo inestimável.

Diga ao menino que os troca para o vinho.

Vamos beber, acabar com a preocupação infinita!

3.3.1.2 *Du Fu*

Du Fu (712-770) é outro exemplo de um poeta chinês que também escreveu sobre a temática do vinho. Ele introduziu perspectivas novas sobre as bebidas alcoólicas, tais como o conceito de "pobreza e depressão", que contrariava de certa forma a concepção de elegância que o vinho representava, atribuindo-lhe uma conotação mais soturna e associada a sentimentos de solidão, tristeza e saudade. Esta concepção é difundida no meio acadêmico, em que estes se encontravam inseridos, fazendo parte de uma classe social restrita, e com um círculo reduzido de ligações, o que está relacionado com a emergência destes sentimentos na poesia de *Du Fu*. Segue-se um exemplo:

赠卫八处士

杜甫

人生不相见，动如参与商。
今夕复何夕，共此灯烛光。
少壮能几时，鬓发各已苍。
访旧半为鬼，惊呼热中肠。
焉知二十载，重上君子堂。
昔别君未婚，儿女忽成行。
怡然敬父执，问我来何方。
问答乃未已，儿女罗酒浆。
夜雨翦春韭，新炊间黄粱。
主称会面难，一举累十觞。
十觞亦不醉，感子故意长。
明日隔山岳，世事两茫茫。

A versão em português, traduzida pelo autor da dissertação:

PARA MEU AMIGO APOSENTADO WEI

Du Fu

Estamos a viver no mundo, mas não nos conseguimos encontrar,

Como as duas estrelas, Shang e Shen nunca se cumprimentam.

Para que tipo de ocasião esta noite significou,

Nós compartilhamos a luz de luz brilhante no momento.

Ser jovem e forte por quanto tempo pode durar,

Nossos cabelos já derramaram camada de geada branca.

Após a conversa, eu sabia que mais de metade dos velhos já morreram,

Ah! Estou com medo de ser triste e amarrado.

Eu quase não sei que são vinte anos desde a última visita,

E tenho oportunidade de visitar a sua boa mansão.

Você não estava casado antes de me separar de você,

Apenas um piscar de olhos, os seus filhos já estão na fila.

Cachinando, murmurando, me trate com reverência

Eles continuaram a perguntar onde eu habitava.

Eu não dei todas as minhas respostas às suas perguntas,
Então eles puseram a deliciosa chaleira de beber.
Novos cereais cortados pela chuva da noite,
O milho dourado é misturado ao arroz cozido.
Os anfitriões me pedem para beber devido a um encontro muito difícil,
Eu finjo dez xícaras de bebidas alcoólicas perfumadas e não parar.
Não me sinto bêbado mesmo depois de muito beber,
Muito obrigado, porque o meu amigo é compassivo.
Amanhã nos separaremos de milhares de montanhas
As coisas vão mudando no mundo que não podemos antecipar.

3.4 Reflexão sobre o vinho na poesia chinesa

Nos poemas anteriores, é possível notar dois estilos diferentes em termos de interpretação da cultura do vinho. Por um lado, observa-se uma perspectiva positiva de *Li Bai*, que defende o vinho como uma forma de celebração e realização de eventos sociais, que implicam a partilha entre as pessoas, o divertimento e os passatempos, “Num golo cabem trezentos copos de vinho. Saúde, meu amigo, meu irmão!”. Por outro lado, *Dai Fu*, um pouco mais tarde que *Li Bai*, atribui ao vinho e às bebidas alcoólicas uma certa melancolia, que ainda era pouco explorada pelos poetas da sua época, tornando-se icónico nesta matéria. No poema de *Dai Fu* acima referido, “Não se sente bêbado mesmo depois de muito beber, Muito obrigado, porque o meu amigo é compassivo.”, denota uma necessidade de aliviar os efeitos causados pelo tempo no corpo humano, através da bebida para esquecer os acontecimentos negativos e as tristezas, que o acompanharam, procurando o conforto na bebida e em companheiros semelhantes.

Pode-se concluir que a interpretação em relação ao vinho foi explorada de diversas formas pelos pensadores da época, que moldaram consoante as suas próprias experiências e contextos sociais, a percepção geral relativa ao consumo do vinho. Estes poemas explicitam épocas diferentes, dimensões culturais distintas, que marcaram as várias dinastias chinesas. De acordo com Zhang Lv.(1999), a quantidade e a forma como se consome o álcool, teve efeito na elaboração de muitos poemas, nomeadamente na sua estética, em termos de rima e exposição de sentimentos. Além disso, frequentemente os poemas encontram-se acompanhados de elementos bucólicos e referências à natureza, como por exemplo as montanhas, que se assumem como um ícone nacional chinês, alguns animais, e a pastorícia. Segue-se o seguinte exemplo:

《月下独酌》

作者：李白

花间一壶酒，独酌无相亲。

举杯邀明月，对影成三人。

月既不解饮，影徒随我身。

暂伴月将影，行乐须及春。

我歌月徘徊，我舞影零乱。

醒时同交欢，醉后各分散。

永结无情游，相期邈云汉。

A versão de português (Xu Yuanchong, 1997)

Beber sozinho sob a lua

Li Bai

No meio das flores, de uma panela de vinho
Bebo sozinho sob o brilho das luas,
Levanto meu copo para convidar a lua que mistura
A sua luz com a minha sombra e nós somos três amigos.
A Lua não sabe como beber a sua parte;
Em vão, a minha sombra segue-me aqui e ali.
Juntamente com eles durante o tempo que eu fico
E sinto-mo feliz antes da primavera ter passado.
Eu canto e a Lua persiste em ouvir a minha música;
A minha sombra é uma bagunça enquanto danço.
Sob, nós três permanecemos alegres e felizes;
Bêbado, nos separamos e cada um pode seguir o seu caminho.
A nossa amizade irá superar todo o amor terrestre,
Da próxima vez, encontrar-nos-emos além das estrelas acima.

Curiosamente, este poema de *Li Bai*, já assume uma postura mais melancólica, tendo em conta o que foi referido anteriormente. Neste poema, identificam-se elementos como a solidão e a companhia que o vinho é capaz de proporcionar, e os elementos da natureza, como é o caso da lua, “Bebo sozinho sob o brilho das luas, Levanto o meu copo, para convidar a lua que mistura, A sua luz com a minha sombra e nós somos três amigos.”

Na época medieval chinesa, de acordo com Qiaosheng (1997, p.1), existiam vários relatos históricos literários sobre poetas e cavaleiros das dinastias Wei, Qin e Tan, que eram conhecidos pelo seu consumo de vinho. Essencialmente nestas dinastias difundiu-se socialmente e culturalmente a amplitude do consumo desta bebida, que passou a integrar as normas da época, nos estratos mais altos, como dentro da corte, junto dos imperadores e do seu séquito, e conseqüentemente entre os académicos, como já foi referido acima a dinamização destes poemas durante a dinastia Tang.

Desta forma, esta prática, depois de se estender por vários meios sociais da sociedade chinesa, foi considerada um requisito para a produção de obras de arte, visto que libertava e desinibia o espírito para a criação artística.

A tradição do vinho em Portugal e a sua presença na literatura

Introdução

O último capítulo desta dissertação incide na história do vinho em Portugal, analisando a presença do vinho na literatura e noutras artes, desde a época medieval até à atualidade, observando o surgimento cada vez mais refinado de uma cultura vinícola em expansão no país. O vinho, para além de ser um ícone nacional, demarca individualmente várias regiões do país, que produzem vinhos de diferentes especificidades. Neste contexto, as confrarias báquicas assumem um papel relevante na manutenção do património vinícola.

4. O vinho em Portugal

A história do vinho em Portugal teve início antes da sua formação enquanto reino independente. Como já foi referido nos capítulos anteriores, o cultivo da vinha predominava em várias civilizações em redor do Mediterrâneo, tais como na Grécia, Egipto, Fenícia, que ao estabelecerem contactos comerciais entre si, chegaram até à Península Ibérica, e difundiram aqui algumas das suas práticas. O povo romano, no entanto, foi um dos que mais se fixou na península, introduzindo o latim, construindo estradas, criando cidades, construindo templos e introduzindo novas práticas na agricultura, como a plantação da vinha e a oliveira.

Com a formação de reinos na Península Ibérica após a queda do império romano, e com o objetivo de expulsar os árabes, os povos da Península iniciam um período da história que irá conduzir à formação de Portugal e Espanha.

Na Idade Média é possível observar, em grande parte graças ao cristianismo, o registo de vários episódios do quotidiano que envolviam o vinho, nomeadamente a época das colheitas, a vindima e o pisar das uvas (Amaral, 2000, p.110). Após a Idade

Média, a agricultura e as cenas do quotidiano permanecem como tema da literatura, da poesia e da pintura.

Mais tarde, com a introdução de novas castas, e com a especialização dos processos de produção e fabrico do vinho, Portugal começou a ganhar notoriedade no estrangeiro, com vinhos famosos como o Vinho do Porto, muito popular na Inglaterra. Como já foi referido em capítulos anteriores, a maior especialização levou a que surgissem novos métodos de produção, e que cada vez mais as regiões de produção vinícola portuguesa ficassem marcadas pelos vinhos produzidos, tendo em conta as características regionais. Com o desenvolvimento do comércio, pode-se afirmar que a produção de vinho passou por várias fases, desde uma prática essencialmente de subsistência, como na Idade Média, para uma seleção de castas e uma preocupação com vinhos de qualidade. Atualmente, Portugal afirma-se com uma gama variada de vinhos, tanto para consumo nacional, com vinhos premiados no estrangeiro. Neste âmbito, o vinho acompanhou a produção artística e o desenvolvimento de várias práticas sociais, como a criação de confrarias, estando associado à tradição portuguesa.

4.1 O vinho na produção artística

Segundo a obra de Johnsons's (1999), o vinho foi um tema da produção artística desde muito cedo. Um civilizações, mais que outras, demonstraram o papel do vinho através de vários pontos de vista, tanto associado à religião, essencialmente politeísta, como retratando a vida das sociedades. Destacam-se a Grécia Antiga e o Egipto, que se expressaram fortemente através da religião, através das suas divindades, como Dionísio, que assumia um papel tão importante que era reconhecido em esferas religiosas diferentes em outros países, sendo, portanto, uma divindade comum em várias culturas do Mediterrâneo. A arte sempre esteve relacionada com a religião. Ela é o resultado de uma necessidade humana de representar as suas crenças e o intangível (Amaral, 2000). Nestas culturas, destacaram-se essencialmente a pintura de frescos, os mosaicos, a escultura e a cerâmica.

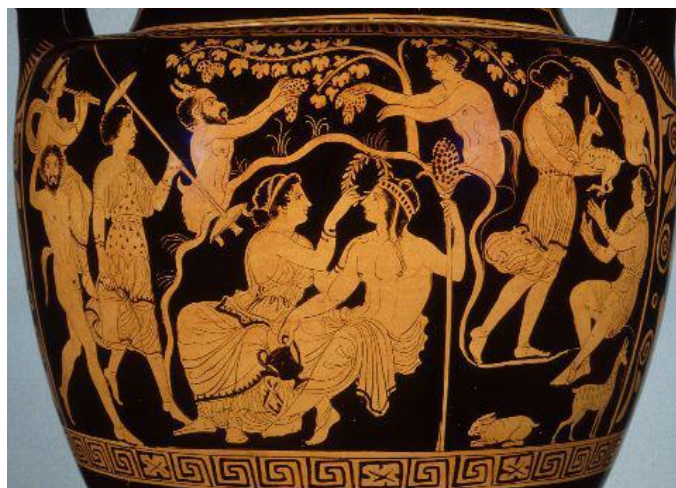


Figura 7 - Culto Dionísio na Antiga Grécia, 440 a.C.

Aquando do surgimento da religião cristã, as representações religiosas adquirem outros formatos, passando a representar-se um deus único e os santos.

4.1.1 Iluminuras Medievais

Nos mosteiros, que começaram a proliferar pela Europa surgem as primeiras iluminuras, que são providas de detalhes ricos que representam na maior parte das vezes cenas do quotidiano, nomeadamente agrícolas. Portugal apresenta alguns exemplares famosos de iluminuras medievais, como é o caso do *Apocalipse de Lorvão*, datado do século XII, que é um conjunto de códices, hoje preservados na Torre do Tombo em Lisboa, constituindo um conjunto único na Europa³⁵. Numa das páginas desta iluminura portuguesa há uma referência à época das vindimas.

³⁵ Informação consultada a 28/02/2018 no website:

<http://antt.dglab.gov.pt/exposicoes-virtuais-2/apocalipse-de-lorvao-registo-memoria-do-mundo-da-unesco/>

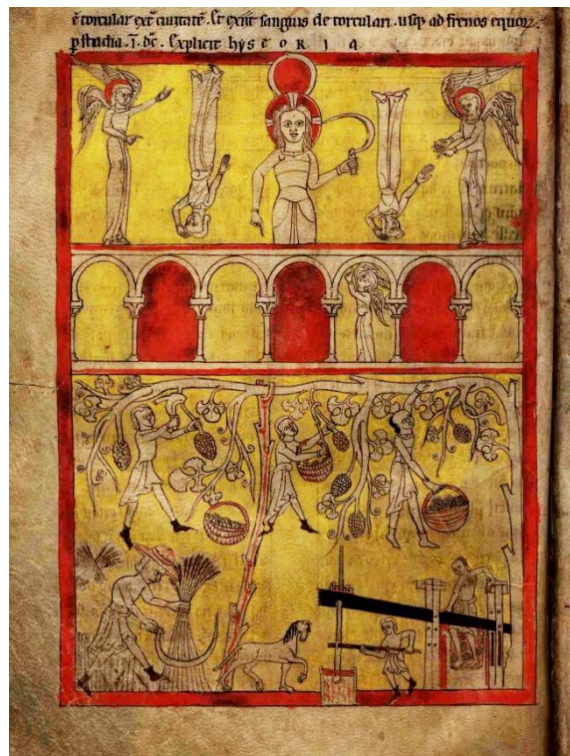


Figura 8 - Iluminura Apocalipse do Lorvão, a Vindima, séc. XII

Nesta iluminura (Figura 8) é possível observar três vindimadores cortando os cachos. No canto inferior direito, há um elemento que pisa as uvas, auxiliado por outro que controla a vara da prensa, girando o respetivo parafuso.

De acordo com Amaral (2000, p.110): “Com o cristianismo, o vinho subiu aos altares; na Eucaristia transformou-me, segundo a liturgia, no sangue de Cristo. E este facto conduziu a que, quer no ritual, quer na decoração de Igrejas, a vinha e o vinho tenham larga representação. Antes da invenção da imprensa, os livros dos copistas, refletindo o espírito da época, eram sobretudo livros religiosos, mas também livros de medicina e de conhecimentos gerais. Ricamente decorados, neles aparecem com frequência a vinha e o vinho.”

Outros exemplos de iluminuras encontram-se nos livros de horas, geralmente oferecidos aos nobres. Estes livros indicavam um calendário litúrgico, e tinham o objetivo de organizar o ritual de orações dos seus proprietários, tendo sido muito populares entre a classe nobre nos séculos XV e XVI³⁶. Os livros de horas são

³⁶ Informação consultada a 28/02/2018 no website:

<http://www.museudearteantiga.pt/colecoes/iluminura/livro-de-horas-dito-de-d-manuel>

exemplares artísticos únicos, sobretudo pelas suas iluminuras, que constituem representações credíveis da sociedade da época. Abordam temas como os santos, figuras bíblicas, documentam também a vida quotidiana, incluindo as atividades senhoriais, como banquetes e caçadas, e as atividades económicas das classes mais baixas.



Figura 9 - Vindimas, Livro das horas de D. Manuel I, séc. XVI

No livro de horas de D. Manuel I é possível identificar algumas passagens referentes à agricultura, especialmente a época das vindimas. Nesta página observam-se elementos como o campo, os trabalhos dos camponeses tanto na terra, como o recurso à força animal para realizar o transporte das colheitas, e ainda a construção de toneis para armazenar o vinho, que está a ser pisado e prensado. Esta página do livro de horas refere-se ao mês de Setembro. De acordo com Amaral (2000, p.112), “(...) ao longe, um pouco esbatida, para além de um carro de bois com um cestão cheio de uvas, a caminho do lagar, adivinha-se a vindima”.

4.1.2 Escultura

Na época medieval em Portugal proliferou um conjunto extenso de ordens religiosas suportadas pelo poder que a Igreja detinha na vida de todas as classes e governantes. Assim sendo, abundam muitos conventos e mosteiros no território português. O período gótico é considerado o apogeu da idade medieval, com as suas construções verticais, que simbolizavam a proximidade com Deus. Em Portugal é frequente encontrar-se nestas construções, elementos como a videira, as suas folhas e os cachos de uvas. Alguns exemplos podem-se observar no Mosteiro dos Jerónimos em Lisboa, na Sé de Lamego, no claustro do Mosteiro da Batalha, no Mosteiro da Batalha e até no Palácio da Pena, em Sintra.



Figura 10 - Pia Batismal, Mosteiro dos Jerónimos em Lisboa

Na figura 10, é possível identificar os motivos decorativos inspirados nas folhas de videira e cachos de uva. De certa forma, estes símbolos transmitem uma mensagem de crescimento e fertilidade, muito associada à religião cristã.

4.1.3 Azulejo

Portugal é um dos países europeus que mais desenvolveu a técnica de pintura em azulejos, sendo estes alvo de grandes obras expostas em estações de caminho-de-ferro,

igrejas, conventos, mosteiros, edifícios públicos, etc. “O azulejo é em Portugal uma das expressões mais fortes da cultura do País e, seguramente, um dos seus contributos mais originais para o património artístico mundial”, afirma João Castelo-Branco Pereira, diretor do Museu Nacional do Azulejo.

De acordo com a obra de Verlag (1998), é possível observar que a arte portuguesa de pintura em azulejo se centra em vários temas, desde a inspiração no quotidiano do povo à flora, à fauna e aos afazeres das classes nobres, entre outros temas. Segundo estes autores, os artistas portugueses conseguiram aproveitar a flexibilidade do material e a sua durabilidade para lhe conferir temas únicos na Europa, sendo considerada um ícone nacional dos últimos quinhentos anos. A introdução do azulejo em Portugal deriva de influências mouriscas presentes em Espanha, que se tornaram populares no século XV, como resultado de algumas visitas do Rei D. Manuel I a Saragoça, Toledo e Andaluzia.



Figura 11 - Painel de Azulejo da Estação de Comboio em Pinhão, Douro, séc. XX

Mais tarde, os motivos utilizados para decorar os azulejos passaram a incluir os descobrimentos portugueses e temas mais alegóricos, especialmente no final do século XIX. Destacou-se o estilo Arte Nova, com Bordalo Pinheiro (1846-1905), que muito impulsionou o setor da cerâmica em Portugal.

Desta forma, os azulejos em Portugal constituíram um material popular para adornar vários edifícios, como é o exemplo da Figura 11. Este painel de azulejo faz parte de um conjunto de vinte e quatro painéis, que se encontram na estação ferroviária

do Pinhão, no Douro. Estes painéis cobrem quase a totalidade do edifício, tendo sido produzidos na fábrica Aleluia, em Aveiro, no século XX, mais propriamente no ano de 1937, da autoria de J. Oliveira³⁷.

Atualmente a estação do Pinhão encontra-se preservada pela sua exposição única de azulejos, que representam as vindimas na região, bem como os costumes e tradições do povo. Na imagem 11, é possível observar o carregamento dos poceiros cheios de cachos de uvas, para o lagar, como se fosse uma procissão. Para além de identificar uma atividade económica importante da região, estes azulejos assumem um cariz político subtil, no que diz respeito à representação do povo com expressões carregadas e de esforço. Neste âmbito procura-se retratar o povo, como uma força de trabalho importante para o desenvolvimento do país, especialmente a nível da agricultura, que durante grande parte do século XX, em Portugal, se assumiu como o setor económico predominante.

4.1.4 Provérbios

O vinho representa um ícone tradicional do país. Como já se verificou em referências anteriores, desde a época medieval que as referências ao vinho e às vindimas faziam parte de uma das atividades económicas do povo, sendo, portanto, natural, que nos cheguem até aos dias de hoje provérbios, que foram transmitidos oralmente por várias gerações. Os provérbios representam “uma fonte do saber popular” e através deles é possível aferir a ligação do povo com o vinho, e identificar tradições e costumes.

De acordo com Chacoto (2013), “Sendo Portugal um país de tradição vinícola, os provérbios refletem e ilustram a importância que a vinha e o vinho têm na cultura do povo português.” A elaboração destes provérbios, segundo o artigo de Chacoto (2013), advém de várias condições inerentes à agricultura, como o clima e as condições

³⁷ Informação consultada em 06/03/2018, no website:

<http://www.roteirododouro.com/patrimonio/estacao-ferroviaria-do-pinhao>

meteorológicas. Geralmente, também associavam estas datas, com festividades religiosas, para facilitarem a sua memorização, com recurso a rimas, como por exemplo: “No dia de São Martinho, mata o teu porco e bebe teu vinho”, (*in* Chacoto, 2013).

O vinho também é um elemento essencial das refeições portuguesas, tendo sido muitas vezes considerado um substituto da água. O vinho é parte integrante de uma alimentação considerada mediterrânica, que é partilhada por outros países como Espanha, Itália e Grécia. Neste género de alimentação é frequente o grande consumo de azeite, pão, azeitonas, vinho, entre outros alimentos característicos. Assim sendo, beber vinho representa um acompanhamento importante de outros elementos da refeição, segundo Chacoto (2013), “O valor nutritivo do vinho torna-o parte integrante da alimentação do povo.” urgem provérbios como, “Antes da sopa molha-se a boca; sopa em meio, copo cheio; sopa acabada, goela lavada” (*in* Chacoto, 2013).

A cultura portuguesa, segundo a análise de Chacoto (2013), encontra-se profundamente marcada pela presença do consumo de vinho, e através dos provérbios populares é possível concluir que estes foram construídos e muitos são utilizados com base numa sociedade tradicional, com desigualdade de género, “Enquanto muitos provérbios exortam o homem ao consumo do vinho, a mulher é aconselhada a não beber vinho, porque *No andar e no beber a mulher se dá a conhecer*” (*in* Chacoto, 2013).

4.2 O vinho como um ícone nacional

Para finalizar esta dissertação é importante salientar a imagem do vinho como um ícone nacional. Durante o Estado Novo (1933-1974) o vinho assumiu um papel central na propaganda do regime, pois representava um dos maiores setores de atividade económica nacional, e também englobava um conjunto alargado de investidores, que exportavam o vinho português para a Europa. Desta forma, a propaganda do regime fornece informações relativamente à cultura vinícola da época.

Por último, após a queda do regime em 1974 foi novamente possível a formação de grupos associativos, surgindo assim de forma mais intensa as confrarias báquicas, que funcionam como patronos e mecenas das regiões demarcadas do vinho em Portugal.

4.2.1 A propaganda do vinho durante o Estado Novo

Após a queda da monarquia portuguesa, gerou-se uma grande instabilidade política no país, seguida da implantação da Primeira República (1910-1926), que foi alvo de um golpe militar, dando origem a uma Ditadura Militar até à instauração do Estado Novo (1933-1974).

Durante os primeiros 30 anos do século XX, viveram-se grandes disparidades a nível económico e social, nomeadamente com a Primeira Guerra Mundial (1914-1918) e do *crash* da bolsa de *Wall Street* em 1929 nos EUA. Este acontecimento ficou marcado como a crise do modelo económico capitalista, destruindo a euforia do investimento na banca, que se vivia na época, alastrando-se a vários países no mundo, especialmente na Europa, que em muito sofreu com a Grande Depressão, o que em parte veio fomentar a necessidade de uma forte liderança, e por isso a emergência de ditaduras fascistas. De acordo com Freire (2010, p.15), relativamente a Portugal, “Os estudos realizados indicam que os impactos da Grande Depressão foram relativamente tardios, rápidos e pouco intensos. Os mais afetados foram os subsectores económicos que estavam dependentes dos mercados externos, como a cortiça, as conservas de peixe e a vitivinicultura. Tal como aconteceu nos outros países afetados, verificaram-se em Portugal tendências para a estagnação dos negócios, escassez de trabalho, abaixamento dos salários e redução de preços.”

À semelhança de outros países europeus, para contrariar estas tendências de abrandamento económico, formularam-se políticas protecionistas da economia e movimentos nacionalistas para estimular a autossuficiência dos países e quebrar a interdependência que o modelo capitalista difundia. É neste contexto, que se consolidam os pilares para o regime do Estado Novo idealizado por Oliveira Salazar.

O Estado Novo, investiu fortemente na propaganda de vários ideais – *Deus, Pátria e Família* – que serviam como uma moral de virtudes a seguir pelo povo, apoiado fortemente na religião cristã, nos feitos históricos passados, na noção de corporativismo. A propaganda do regime foi essencial neste âmbito, pois era um meio de comunicação eficaz, direto e atrativo.

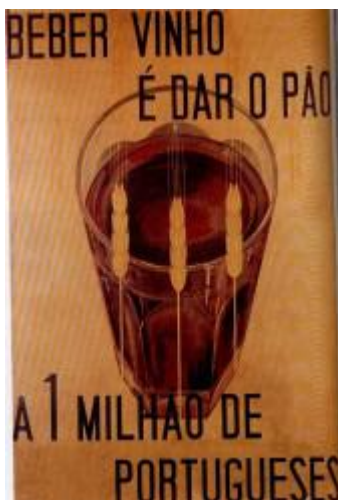


Figura 12 - Propaganda salazarista para consumo nacional do vinho, anos 30

De acordo com os estudos de Freire (2010), a crise do vinho em Portugal nos anos 30 não teve origem nas fracas colheitas mas sim na sobreprodução, pois a abundância era geral nas várias regiões do país, que se viam sob o risco de não conseguir escoar a produção. Desta forma, pode-se afirmar, que o vinho e os cereais constituíam um grande setor de interesse para uma população, que dependia essencialmente da agricultura, a grande maioria analfabeta, e que se centrava essencialmente no campo.

Na figura 12 está representado um cartaz de propaganda nacionalista para estimular o consumo do vinho e fomentar este setor de atividade. Nele é possível identificar uma mensagem influenciada pelos ideais preconizados pelo Estado Novo, *Beber vinho, é dar o pão a 1 milhão de portugueses*. Nesta frase está implícito uma forma de estimular o consumo de umas das indústrias mais famosas portuguesas.

Pode-se concluir que esta forma de propaganda, entre as muitas outras utilizadas, como a rádio, a televisão e a música, eram instrumentos utilizados para a manutenção do poder do Estado Novo, partilhando a sua inspiração com outros regimes autocráticos na Europa. No entanto, o regime português conseguiu manter-se até 1974, ao contrário

dos outros regimes fascistas, que terminaram pouco depois com o fim da Segunda Guerra Mundial (1939-1945).

4.2.2 Confrarias Báquicas Portuguesas

O fim do Estado Novo permitiu uma liberdade de associativismo até então proibida e reprimida. As Confrarias Báquicas Portuguesas são associaoes ligadas  promoao do vinho e da vinha das diversas regioes, sem fins lucrativos, sendo suportadas economicamente pelos seus membros, num sistema de cotas e eventos organizados pelas confrarias.

De acordo com Dias (1998), " que aquilo que, aos desprevenidos na matéria poderia não passar de um exibicionismo folclórico e exótico ao contemplar a variedade das vestes, ao examinar as insígnias das confrarias, representa, de facto, um contributo generoso para a promoao e valorizaao do vinho das diversas terras e, como tal, faz de cada confraria bquica um símbolo vivo da produçao vinícola do seu país, uma afirmaao da sua identidade regional".

A origem das confrarias báquicas em Portugal provm da relaao próxima que se estabeleceu entre o país e a produçao de vinho e o cultivo da vinha. Além disso, as confrarias surgem como uma necessidade social de associativismo, inerente ao ser humano. As primeiras referências a confraria derivam dos primeiros grupos cristãos, que surgiram ainda durante o período cristão no Império Romano. Segundo Dias (1998), "Prevaleceu o nome *Confraternitas*, entre os de *Congreatio*, *Soladitas*, *Pia unio*, e da deriva a nossa designaao de confraria ou irmandade para indicar o vínculo cristão da uniao de todos em Cristo, como irmãos. Quem não conhece a Confraria, ou, Irmandade da Misericórdia, figura emblemática crista da ideia de bem-fazer e praticar as obras de misericórdia?"

As confrarias estão então associadas a movimentos de entreajuda e solidariedade entre os seus membros. Muitas destas associaoes chegaram ao seu

conceito atual, passando por sociedades de socorro mútuo que pretendiam criar fundos e formas de auxiliar os seus membros, em caso de necessidade, um género de proteção social, o que hoje em dia é atribuído ao Estado Social. Muitas destas associações evoluíram para vertentes religiosas, ou, então para a maçonaria. No entanto, face a uma liberalização da economia no século XX, surgem várias formas de associativismo na agricultura e na gastronomia, sendo aqui que nascem as Confrarias Báquicas.



Figura 13 - Confrades do Vinho de Verdelho dos Biscoitos, dos Enófilos do Alentejo, da Colegiada de S. Vicente e dos Enófilos da Estremadura.

O nome deriva do deus romano, Baco, que está intimamente ligado ao vinho, assumindo um carácter social, alimentar, medicinal e religioso. Em Portugal estas associações surgem também como forma de rentabilizar as regiões demarcadas do vinho, procurando estimular a produção e refinação dos vinhos regionais. O seu objetivo centra-se na divulgação dos vinhos, na sua promoção e na manutenção do património a eles associados. Por vezes as Confrarias Báquicas podem ser vistas como grupos elitistas, devido ao simbolismo, que as caracteriza, desde uma ordem social hierarquizada, títulos, um vestuário próprio e ritos próprios. Geralmente, fazem parte destas associações pessoas oriundas de vários estratos sociais, e que englobam várias profissões.

Em suma, as Confrarias Báquicas podem ser vistas como benfeitoras num dos setores de destaque no país, como é a produção do vinho, não só por contribuírem para

a manutenção das regiões demarcadas do vinho, como por se organizarem e gerarem fundos para a sua promoção, o que lhes permite difundir os produtos nacionais, não só pelas várias regiões portuguesas, mas também no estrangeiro, de acordo com a opinião de Dias (1998).

Conclusão

A produção de vinho em Portugal e na China apresenta-se com processos muito diferentes. A influência da origem do vinho em cada um dos países revela claramente a orientação que o consumo do vinho segue na atualidade.

Em primeiro lugar, é importante destacar as diferenças a nível geográfico, que em muito influenciam a produção do vinho. Na China é comum verificar-se a produção de bebidas alcoólicas com recurso a outros ingredientes para além das uvas. Em contrapartida, Portugal mantém uma atitude muito tradicional quanto aos processos de fabrico do vinho, procurando proteger as regiões produtoras e estabelecendo limites bem definidos entre as várias tipologias de vinho. No caso chinês é frequente o recurso ao arroz, que é produzido em abundância no país, para a indústria de produção de bebidas alcoólicas.

A perspetiva sobre o vinho, após analisar a sua representatividade na arte, tanto em Portugal como a China, está ligada a elementos de celebração, rituais festivos, ritos sociais e também uma procura de libertação da criatividade. Na poesia clássica chinesa, são frequentes os poemas que exaltam o vinho como uma companhia para o indivíduo solitário, que apenas encontra conforto na solidão em elementos como o vinho, a lua e as montanhas. O vinho está também associado a uma prática de elites, sendo retratado como uma bebida frequente nas cortes. Relativamente a Portugal, o vinho já se encontra numa posição mais acessível, sempre de mãos dadas com o povo e as classes mais nobres. É frequente encontrar ilustrações relativas à época das vindimas em várias iluminuras medievais, que comprovam a importância deste setor. Também na propaganda do Estado Novo há uma exaltação da propaganda do vinho, como símbolo de patriotismo e reforço e proteção das indústrias nacionais.

Por fim, atualmente pode-se concluir que Portugal procura estimular a sua produção de vinho, expandindo-se para o mercado chinês e por isso mesmo se assiste a uma preocupação com a manutenção do património cultural e natural, salientando-se vinhos como o do Porto, que assumiram há séculos grande popularidade nos mercados

internacionais. No entanto, apesar de a China não possuir um mercado vinícola tão demarcado como Portugal, é rica em tradições que são o reflexo de um país composto por várias etnias e povos, o que lhe confere um carácter especial de análise em termos etnográficos. Cada etnia vive o vinho de formas variadas e adapta-o aos seus contextos específicos, funcionando como elemento de aproximação entre povos e culturas.

Bibliografia

1. Alves, Dário Moreira de Castro. O vinho do Porto na obra de Eça de Queirós. Sintra : Colares, 2001
2. Amaral, J. Duarte. O Grande livro do Vinho, Temas e Debates, Lda, 2000.
3. Araújo, Henrique Gomes de. Ética, economia e educação: ensaios sobre o vinho do Porto. Porto : Fundação Eng. António de Almeida, 1998
4. Barbosa, João; Gonçalves, Elsa. Grande reserva as melhores histórias do vinho português. Alfragide: Oficina do livro, 2011
5. Carvalho, José. VIII Festival do vinho português. Bombarba; [s.n.], 1989
6. Chacoto, Lucília. Muita parra, pouca uva. Da vinha e do vinho nos provérbios portugueses, Parenia, pp.149-160, 2013
7. Chen Qiaosheng. Poemas românticos [M]. Beijing: Chinese Press, 1997 - 陈乔生. (1997). 《浪漫诗歌》. 北京. 中国出版社.
8. Dias, Geraldo. As confrarias báquicas: sua natureza e função associativa, Douro - Estudos & Documentos, vol III (6), 1998 (2º), 17-24
9. Du Li. Comparação da cultura de licor chinesa e ocidental. Jornal da Universidade de Yangzhou, 2004 - 杜莉. (2004). 《中西酒文化比较》. 扬州大学烹饪学报.
10. Edgar, B. *et al*, Vivências Passadas, Memórias Futuras: a cultura do Linho, do Pão e do Vinho, Felgueiras: Câmara Municipal, 2011
11. Falcão, Rui; Gomes, Pedro; Teles, Tiago. Guia 2005 de Vinhos Portugueses & Estrangeiros. Porto : Asa, 2004
12. Fang Weiwen, Vinho Chinês, 2000 - 方伟文. (2000). 《中国酒》. 中国出版社.
13. Ferreira. V., Vinhos de Portugal: da vinha ao vinho, variedades e regiões, Colares Ed., Sintra, 1997
14. Freire, Dulce. Produzir e Beber, A Questão do Vinho no Estado Novo, Âncora Editora, Lisboa, 2010
15. Hu Puxin, Técnicas de fabrico de Huang Jiu, 2014 - 胡普信. (2014). 《黄酒酿造技术》. 中国轻工业出版社.
16. Johnsons's, Hugh. História Universal do Vinho, Litexa Editora, L.^{da}, 1999

17. Lv. Shangfang, Cultura do Vinho Chinês, 2011 - 吕尚芳. (2011). 《中国酒文化》. 中国出版社.
18. Malcata.H, Português Atual 3, Lidel-edições técnicas, Lda, 2016
19. Martins, A. Rota dos Vinhos, Matosinhos: Contemporânea, 2011
20. Martins, J. Vinhos de Portugal, Lisboa, Dom Quixote, 1994
21. Martins, João Paulo. Vinhos de Portugal 2001. Lisboa: Dom Quixote, 2000
22. Martins, J. O Vinho em Portugal: saberes de ontem e hoje, Clube Coleccionador dos Correios, Lisboa, 2006
23. Moniz, Carlos Alberto. O vinho dos poetas. Palmela: [s.n.], 2014
24. Moreiras, Paulo. Pão & Vinho - mil e uma histórias de comer e beber, Publicações Dom Quixote, 2014
25. Mota, António. Confrarias Báquicas Portuguesas. Lisboa: Litexa Editora, L.^{da}, 2003
26. Panxi Guo, Costumes de beber vinho na China, 2013 - 郭泮溪. (2013). 《中国饮酒习俗》. 中国出版社.
27. Salvador, José A. Roteiro dos vinhos portugueses 2001 Porto : Afrontamento, 2000
28. Salvador, José António; Ramos, Luís. O livro dos vinhos. Lisboa: Fragmentos, 1989
29. Simões, O., Enoturismo em Portugal: as rotas de vinho, Lisboa. Revista Passos, Turismo e Patrimônio Cultural, Vol. 6, n.º 2, número especial, p. 269-279, 2008
30. Sangalhos. O vinho, a história das civilizações e a cultura, Caves Aliança, 1986
31. Tian, Long. Hábitos e Costumes Populares[M]. China Social Press, 2006 - 天龙. (2006). 《民间酒俗》. 中国社会出版社.
32. Vaz, A. O Enoturismo em Portugal: da “cultura” do vinho ao vinho como cultura, 2008
33. Verlag, Hirmer. Azulejos em Portugal, Edições, Inapa, S.A., Lisboa, 1998
34. Xu Qianwei, Técnicas tradicionais de fabrico de Bai Jiu, 2013 - 徐潜威. (2013). 《传统白酒生产技术》. 中国出版社.
35. Yang Naiji. Comparação da cultura de bebidas chinesas e ocidentais. Jornal da Universidade da União de Pequim, 1994 - 杨乃济. (1994). 《中西酒文化比较》. 北京联合大学学报.

36. Yang Ting. Comparação da cultura do vinho em poesia chinesa e ocidental. Journal of Chongqing College of Education, 2004 - 杨婷. (2004). 《中西诗歌中的酒文化比较略谈》. 重庆教育学院学报.
37. Zhang Lv. Gosto do vinho, emoção da poesia, teoria e paisagem--análise da Implicação Estética da Poesia chinesa antiga e da Cultura do Vinho. Journal of Bingtuan Education Institute, 1999 - 张吕. (1999). 《酒趣 诗情 景理—论中国古代诗酒文化的审美意蕴》. 兵团教育学院学报.