

*Amphora Wine*

TEXT0 1 *TEXT1* VIRGÍLIO LOUREIRO ENG.º AGRÓNOMO AGRONOMIC ENGINEER

# Vinho de Talsha

TEXT0 2 *TEXT 2* YERAZ TOMASSIAN CO-FUNDADORA CO-FOUNDER ZORAH WINES

Portugal / Arménia / Armenia

As três condições necessárias para ser possível fazer vinho – uvas, um recipiente e a inteligência humana – reuniram-se pela primeira vez no Médio Oriente há cerca de 8 000 anos, permitindo que se iniciasse a grande aventura do vinho de talha. A viagem até ao actual território português fez-se em ritmo brando e durou quase 5 500 anos. Mas valeu a pena, pois toda a cultura associada a este símbolo da civilização mediterrânica veio para deixar uma marca indelével. O Alentejo, a Geórgia, a Arménia e, em menor extensão, o sul de Espanha, são os únicos locais de toda a Bacia Mediterrânica onde o vinho de talha se produz ininterruptamente desde o seu início.

Vinho de Talha: Em ritmo brando, como convém.

A Transcaucásia – onde são hoje a Geórgia, a Arménia e o Azerbaijão – o vizinho Irão e parte da Anatólia formam o berço da viticultura e do vinho de talha. A videira europeia (*Vitis vinifera*), que aí é espontânea e profusa, desafiou, muito antes dos alvares da civilização, a curiosidade, o apetite e a argúcia do Homem pré-histórico. Esta liana, antes de ser domesticada, crescia sobre a copa das árvores, produzindo cachos pequenos, esgalhados, com bagos tintos muito miúdos de sabor ácido e adstringente. Os caçadores recolectores consumiam-nos como fruta fresca ou em passa e, como davam preferência aos bagos maiores e mais doces, terão protegido as videiras que os produziam. Houvesse já as duas outras condições e teria sido possível fazer vinho com eles, embora o estilo resultante tivesse sido muito diferente do que aquele que conhecemos.

As experiências de vinificação só se tornaram possíveis quando o Homem dominou a moldagem do barro e inventou a olaria – a mais antiga das indústrias. Só assim terá conseguido produzir um recipiente para colocar as uvas esmagadas e fazer vinho. Estava próxima a sua invenção, mas só ao fim de muitas tentativas e erros terá conseguido que o sumo fermentado não azedasse. A natureza já “fazia vinho” espontaneamente desde sempre, bastando que as uvas caíssem ao chão e fermentassem. No entanto, o processo terminava invariavelmente em vinagre, como ainda hoje se pode constatar facilmente num mau ano de colheita, quando os bagos apodrecem, caem ao chão, fermentam e ficam a cheirar a vinagre e/ou a bolor. Só a inteligência humana permitiu evitar que o produto final chegasse ao estado de vinagre, razão por que se diz, com toda a legitimidade, que “o vinho é obra do trabalho do Homem”. Tudo terá acontecido nos contrafortes do Cáucaso, quando o Homem dava os primeiros passos no sentido da sedentarização e, portanto, da civilização.

### *Amphora Wine: In Slow Motion, As Appropriate*

*The three conditions necessary to make wine – grapes, a container and human intelligence – were first met in the Middle East about 8 000 years ago, allowing the grand adventure of winemaking to begin. The journey to the present Portuguese territory was done at a slow pace and lasted almost 5 500 years. But it was all worth it, as all the culture associated with this symbol of Mediterranean civilization ended up leaving a long lasting impression. The Alentejo, Georgia, Armenia and, to a lesser extent, southern Spain, are the only sites in the entire Mediterranean Basin where amphora wine has been produced continuously since its beginning.*

*Transcaucasia (currently Georgia, Armenia and Azerbaijan), neighboring Iran and part of Anatolia are the cradle of viticulture and amphora wine. The European vine (vitis vinifera), spontaneously profuse, challenged the curiosity, appetite, and shrewdness of prehistoric Man long before the dawn of civilization. Before being domesticated, this liana grew on the tops of the trees, producing very small, acidic and astringent grapes. Hunter-gatherers ate them fresh or as raisins and, since they preferred the larger and sweeter grapes, they ended up protecting the vines that produced them. If the other two conditions – containers and human intelligence – had already been available back then, it would have been possible to make wine with these grapes – although their style would have been very different from the one we know today.*

*Winemaking experiments were only possible when Man invented pottery – the oldest of all industries. Only then could a container for crushed grapes be produced. The invention of wine*

## O vinho primordial e a sua viagem de oriente para ocidente

O conhecimento sobre a origem do vinho começou a estruturar-se há poucas décadas, fruto de escavações arqueológicas e, principalmente, de sofisticadas técnicas de análise físico-química e morfométrica aplicadas aos materiais escavados. Infelizmente, são muito raros os vestígios orgânicos das videiras, que só em condições altamente específicas conseguiram chegar até nós, o que torna o seu estudo árduo, moroso e por vezes controverso. As escavações arqueológicas continuam diariamente e produzem novas e excitantes descobertas, razão pela qual a história da origem do vinho de talha está em constante mutação e pela qual aquilo que hoje se afirma como certo, está frequentemente obsoleto amanhã. Há, essencialmente, dois tipos de materiais que são estudados: as grainhas das uvas, que graças à carbonização resistem à decomposição (de notar que as grainhas de videiras silvestres são quase sempre distintas das de cepas cultivadas); e os restos de talhas de barro, onde hoje é possível detectar variados marcadores químicos, como sais de ácido tartárico fixados na argila – um ácido raro no mundo vegetal, mas o mais importante das uvas e do vinho.

Os dados arqueológicos actuais permitem afirmar que as grainhas mais antigas de videiras cultivadas conhecidas foram encontradas em Shulaveris-Gora, na Geórgia. Neste ambiente neolítico do início do VI milénio a.C. também foram encontrados recipientes de barro contendo marcadores químicos de vinho e da resina, o que permitiu inferir que já nessa altura se fazia vinho em pequenos potes pesgados. Também no vizinho Irão, junto aos Montes Zagros, em Hajji Firuz Tepe, foram exumados potes de barro datados de 5 400 a 5 000 a.C. e cujas paredes internas tinham pigmentos vermelhos de uvas e marcadores químicos de resina de pistácio. Mais recentemente, em Setembro de 2010, foi descoberta uma adega completa, com lagar e pequenas talhas, na gruta Areni-1, localizada na importante região vitícola de Vayotz Azor, na Arménia, datada de 4 100 a 4 000 anos a.C. Como a adega está perto de várias sepulturas, os arqueólogos acreditam que o vinho pudesse já ter um estatuto transcendente e servisse para rituais fúnebres. Não muito longe, na Anatólia, existem evidências de vários núcleos de domesticação da videira, que remontam provavelmente ao VII milénio a.C.

Com tantas evidências arqueológicas, pode legitimamente afirmar-se que esta zona do Médio Oriente é o berço da viticultura e da vinificação em talhas de barro pesgadas e o local onde o vinho iniciou o seu percurso de bebida mística, até atingir o estatuto de símbolo da civilização mediterrânica.

No início do IV milénio a.C. a cultura da vinha, no seu lento percurso para ocidente, já surge em Jericó e no vale do Jordão, em Israel e na Jordânia. No final do milénio surgem evidências da exportação de vinho da costa da Palestina para o delta do Nilo e em 3 150 a.C. o vinho da Palestina

*was close, but only after a period of trial and error did Man manage to obtain a fermented juice that would not eventually sour. Nature had already been "making" wine spontaneously ever since grapes started falling to the ground and fermenting. However, the process invariably ended in vinegar, as one can easily observe today in a bad year, when the grapes rot, fall to the ground, ferment and smell of vinegar and/or mold. Only human intelligence allowed that the final product ended up being something other than vinegar, and that is the reason why it is said that "wine is the workmanship of Man". Everything happened in the foothills of the Caucasus, when Man was taking the first steps towards sedentarization and, therefore, towards civilization.*

## Primordial wine and its journey from east to west

*The knowledge about the origin of wine began to be structured a few decades ago, as a result of archeological excavations and the sophisticated physical-chemical techniques and morphometric analysis applied to the materials excavated. Unfortunately, wine organic remains are very rare, which makes their study arduous, time consuming and sometimes controversial. Archeological excavations continue to these days and keep allowing for new and exciting discoveries, which is why the history of the origin of amphora wine is constantly changing at a fast pace. There are essentially two types of materials studied: grape seeds, which thanks to carbonization resist decay (it is worth noting that wild vine seeds are usually different from those from cultivated vines); and the remains of amphorae, where it is possible to find various chemical markers in the clay, such as salts of tartaric acid – a rare acid in the vegetable world but the most important one when it comes to grapes and wine.*

*Current archaeological data allows us to state that the oldest seeds of known cultivated vines were found in Shulaveris-Gora, Georgia. In this Neolithic environment of the beginning of the 6th millennium BC were also found containers made of clay containing chemical markers of wine and resin, which makes it possible to infer that during that period wine was already made in small pots. Also in neighboring Iran, near the Zagros Mountains in Hajji Firuz Tepe, clay pots dating from 5 400 to 5 000 BC were exhumed. Their inner walls had red pigments from grapes and chemical markers from pistachio resin. More recently, in September 2010, a complete wine cellar, with a winepress and small amphorae, was discovered in the Areni cave, located in the important wine growing region of Vayotz Azor, Armenia. It dates from 4 100 to 4 000 BC. Since this cellar is close to several graves, archaeologists believe that back then wine already had a transcendent status and was used during burial rituals. Not far from Anatolia, there are evidences of vine domestication, probably dating back to the 7th millennium BC.*

*With so much archaeological evidence, it can legitimately be said that this area of the Middle East is the cradle of viticulture*

acompanha o rei egípcio Escorpião na sua viagem para o Além, pois foram encontradas jarras desse vinho no seu túmulo, em Abidos. No Egípto, a cultura da vinha terá começado também no IV milénio a.C., mas a produção de vinho só está confirmada no início do III milénio. A partir da V dinastia, nos séculos XXV e XXIV a.C., a produção de vinho já estava vulgarizada e havia vários tipos de vinho, com diferentes origens geográficas. Todo o processo de produção de vinho, desde a vindima ao consumo, está profusamente representado nos frescos das mastabas egípcias – alguns de grande beleza – que permitem conhecer em detalhe a importância do vinho nesta sociedade.

À medida que a civilização do vinho se ia alastrando de oriente para ocidente, ia-se enriquecendo em termos tecnológicos e antropológicos, assumindo mais ou menos sofisticação consoante o nível cultural das sociedades onde chegava. As técnicas de vinificação sofriam pequenas modificações e as talhas de barro ganhavam novas formas e capacidades, não obstante a sua função ser sempre a mesma: permitir a vinificação, armazenar o vinho e transportá-lo a longa distância.

A sua chegada à Grécia dá-se ainda no IV milénio a.C., com a domesticação das videiras silvestres. Em Creta já havia lagares e talhas de barro – *pithoi* – pesgadas com resina ao longo do III milénio. O célebre palácio de Cnossos tinha uma adegas com capacidade para mais de 100 000 litros e os textos em Linear B atestam que se produzia vinho com mel e vinho doce a partir de passas. Da Grécia, a vinha e a produção de vinho passam à Península Itálica, ainda no Período Geométrico (900 a 750 a.C.), através dos micénicos. No entanto, sabe-se hoje que os indígenas itálicos já produziam vinho antes da chegada dos gregos. Dados recentes confirmam que no século IX a.C. já havia viticultura avançada e produção de vinho na Campânia. Nesta região e em todo o Sul da Península, que viria a ser conhecida por Enótria (a terra das vinhas) produziram-se alguns dos mais famosos vinhos de talha da Antiguidade.

A chegada do vinho a Cartago, ao Magrebe, ao sul da Península Ibérica e ao actual território português foi obra dos fenícios, pouco tempo depois da chegada a Itália. Infelizmente, a informação disponível, principalmente a escrita, é escassíssima, pois a argila onde antes se escrevia deu lugar aos papiros, de fácil deterioração. Em Huelva foram encontradas ânforas fenícias já do século IX a.C. e provas da existência de vinha no século seguinte. A exemplo do que poderá ter ocorrido no território português, o vinho antecedeu, um a três séculos, a chegada da viticultura. Tal aconteceu pois os fenícios, como negociantes que eram, tinham no vinho, na baixela e nos rituais de consumo – análogos ao *simposion* grego – a melhor forma de conquistar as elites indígenas e de acrescentar valor à sua mercadoria mais valiosa, que trocavam pelos metais preciosos da Ibéria. A vinha fenícia desenvolveu-se no sul da Península e na costa valenciana entre os séculos VIII e VII a.C., mas não há

*and vinification using amphorae and is the place where wine began its path towards becoming a mystical drink and a symbol of the Mediterranean civilization.*

*At the beginning of the 4th millennium BC, the cultivation of the vineyard, in its slow course towards the west, already appears in Jericho and the Jordan Valley, in Israel, as well as in Jordan.*

*At the end of the millennium, there is evidence of the export of wine from the coast of Palestine to the delta of the Nile and in 3 150 BC the wine of Palestine accompanies the Egyptian king Scorpio on his journey to the afterlife, as suggested by the jugs of this wine found in his tomb, in Abydos. In Egypt, the cultivation of the vineyard will also begin in the 4th millennium BC, but wine production is only confirmed from the beginning of the 3rd millennium. From the 5th dynasty, in the 15th and 14th centuries BC, wine production was already spread and there were several types of wine, with different geographical origins. The whole winemaking process, from harvest to consumption, is profusely represented in the frescoes of the beautiful Egyptian mastabas, that allow us to understand in detail the importance of wine in Egyptian society.*

*As the wine civilization spread from east to west, it became technologically and anthropologically richer, assuming more or less sophistication depending on the cultural level of the societies. The winemaking techniques underwent minor modifications and amphorae gained new forms and capacities, despite their function remaining always the same: allowing winemaking, storing wine and transporting it for long distances.*

*The arrival of wine to Greece happens in the 4th millennium BC, with the domestication of the wild vines, and in Crete there were already winepresses and pitch-coated amphorae – pithoi – throughout the 3rd millennium. The famous palace of Knossos had a cellar with a capacity of more than 100 000 liters and the texts in Linear B confirm that wine was produced with honey and sweet wine from raisins. From Greece, the vineyard and the production of wine passed to the Italic Peninsula thanks to the Mycenaean, still in the Geometric Period (900 to 750 BC). However, it is known today that the Italic natives already produced wine before the arrival of the Greeks. Recent data confirms that in the 9th century BC there was already advanced viticulture and wine production in Campania. In this region and throughout the south of the peninsula, which was to be known as Enotria (the land of vineyards), some of the most famous amphora wines from the Classical Antiquity era were produced.*

*The arrival of wine to Carthage, to the Maghreb, to the south of the Iberian Peninsula and to the present Portuguese territory was the work of the Phoenicians, shortly after wine's arrival to Italy. Unfortunately, the available information is scarce, especially in the written form, because clay gave way to papyrus, which deteriorates easily. In Huelva were found Phoenician amphorae dating from the 9th century BC, as well as evidence of the existence of vine in the following century. Following the example of what may have happened in Portugal, wine preceded the arrival of winegrowing by one to three centuries. This happened because*

evidências da sua presença no território português. Na zona de Requena-Utiel, perto de Valência, têm vindo a ser identificadas estruturas de produção de vinho de origem fenícia, com lagares rupestres escavados na rocha dotados de orifícios para colocação de prensas de madeira, e uma adega para armazenagem do vinho, do século VI a.C.

Surpreendentemente, os dados arqueológicos disponíveis apontam para que a vinha só tenha chegado ao sul da Gália, na zona de Marselha, depois da Ibéria, no século VI a.C., após a chegada dos primeiros colonos fenícios e gregos. Nas costas do Languedoque há evidências da presença do vinho etrusco, também a partir do séc. VI a.C., mas os gregos e os fenícios terão conseguido impor-se e afirmar as suas técnicas vitivinícolas, principalmente a partir do séc. V a.C. Além disso, parece não haver evidências de que os indígenas locais tivessem cultivado ou domesticado a videira silvestre antes da chegada dos colonos.

## Chegada do vinho de talha ao território português

O vinho de talha foi trazido inicialmente pelos fenícios, provavelmente a partir do século VI a.C.. Há autores que afirmam ter sido dois séculos antes, pois desde o século IX a.C. que está documentada a sua presença na região vizinha de Huelva. Faltam, porém, provas para o afirmar inequivocamente. São pouco abundantes os vestígios arqueológicos conhecidos, não sendo possível ter uma ideia segura sobre a real dimensão que o vinho fenício atingiu no presente território português, nem saber se a viticultura terá sido introduzida por eles. Alguns dos vestígios mais relevantes foram descobertos junto aos cursos de água navegáveis – as auto-estradas da época – como os estuários do Sado, Tejo, Guadiana e Arade, onde foram identificadas ânforas fenícias de transporte de vinho e artefactos para o seu consumo segundo o ritual grego. Todavia, as ânforas também foram encontradas em regiões do interior, procedentes do castro da Azougada, no distrito de Beja. Em Alcácer do Sal, onde havia uma feitoria fenícia, foram descobertas magníficas peças gregas datadas do século IV a.C., como cráteras e cálices gregos de figuras vermelhas, utilizadas no ritual do *simposion* do período helenístico, permitindo concluir que já muito antes da chegada dos romanos se bebia o vinho ao estilo grego a sul do Tejo.

Com os romanos, a viticultura, a vinificação em talhas e o consumo de vinho generalizaram-se, embora tudo tenha acontecido em ritmo brando. Com efeito, os primeiros colonos romanos a instalarem-se na Lusitânia tinham como principal objectivo a exploração mineira, pelo que importavam a maior parte do vinho que estavam habituados a beber. Os restos de ânforas romanas de transporte de vinho a longa distância estão bem documentados em todo o país até ao século II d.C., começando a escassear a partir dessa época.

*the Phoenicians, as traders, used wine and its consumption rituals as the best way to conquer the indigenous elites and to add value to their most valuable good, which they exchanged for the precious metals of Iberia. The Phoenician vineyard developed in the south of the Peninsula and on the Valencian coast between the 8th and 7th centuries BC, but there is no evidence of its presence in the Portuguese territory. In the area of Requena-Utiel, near Valencia, wine producing structures of Phoenician origin have been identified, including winepresses excavated in the rock with holes for the placement of wooden presses and a wine cellar, dating from the 6th century BC.*

*Surprisingly, the available archaeological data suggest that the vineyard only arrived in southern Gaul, in the Marseille area, after arriving to Iberia, in the 6th century BC, after the arrival of the first Phoenician and Greek settlers. On the shores of Languedoc there is evidence of the presence of Etruscan wine, also from the 6th century BC, but it is believed that the Greeks and the Phoenicians managed to impose themselves and to affirm their winemaking and wine growing techniques, mainly from the 5th century BC on. Moreover, there appears to be no evidence that local natives had cultivated or domesticated wild vines prior to the settlers' arrival.*

## The arrival of amphora wine to the Portuguese territory

*The amphora wine was initially brought to Portugal by the Phoenicians, probably during the 6th century BC. Some authors claim this happened two centuries before, since its presence is documented from the 9th century BC in the neighboring region of Huelva, but the evidence is controversial. There are few known archaeological remains and therefore it is not possible to have a precise idea of the true dimension of Phoenician wine in the current Portuguese territory, nor is it possible to know if viticulture has been introduced by them. Some of the most important remains were discovered along the navigable waterways – the highways of those times – such as the estuaries of Sado, Tagus, Guadiana and Arade rivers, where Phoenician amphorae used to transport wine and artifacts for wine consumption according to the Greek ritual were identified. However, amphorae were also found in inland regions, coming from the Azougada citadel, in the Beja district. In Alcácer do Sal, where there was once a Phoenician trading post, magnificent Greek artifacts dating from the 4th century BC were discovered, such as craters and Greek chalices, used in the simposion ritual from the Hellenistic period. This allows us to conclude that, long before the arrival of the Romans, wine was already consumed according to the Greek way south of the Tagus.*

*With the Romans, viticulture, winemaking using amphorae and wine consumption became generalized, although everything happened at a slow pace. In fact, the earliest Romans settling in Lusitania had mining as their main focus and so they imported*

Só então, com a pacificação do território, a romanização da população indígena e a alteração dos seus hábitos alimentares é que passou a justificar-se produzir vinho de forma generalizada, o que implicou o cultivo da vinha, a introdução de todas as técnicas necessárias e, também, das indústrias inerentes, como a produção de alfaia agrícola, de talhas e de ânforas e a construção de adegas.

A maior parte da informação sobre o vinho da Lusitânia tem como base o estudo da *villa* rural, que constituiu a base da produção agrícola, incluindo o vinho, e que foi o elemento estruturante da romanização. Talvez exista cerca de centena e meia de *villae* conhecidas em todo o território português, mas pouquíssimas foram escavadas e estudadas. Ao que tudo indica, a sul do Tejo há mais e maiores do que no norte, principalmente nos arredores dos grandes centros urbanos, como *Pax Julia* (Beja) e *Eborae* (Évora), sendo consensual afirmar-se que a produção de vinho tinha aí muito mais peso do que no norte. As mais conhecidas e estudadas foram a *villa* áulica de São Cucufate (Vidigueira, séculos I a IV d.C.) e as *villae* de peristilo de Torre de Palma (Monforte, séculos I a VI d.C.) e Milreu (Faro, séculos I a IV d.C.), onde se identificaram adegas com lagares, pesos de prensa e armazéns de talhas, por vezes de grandes dimensões. No caso de Torre de Palma, dada a escassez de restos de *dolia*, admite-se que pudessem existir *cupae* de madeira.

Além das grandes *villae*, têm sido identificados nos últimos anos centenas de sítios romanos, a maioria dos quais correspondentes a pequenas explorações agrícolas, onde se produziria vinho em pequena escala para autoconsumo. Infelizmente, poucos estão estudados de forma a permitir-nos ter uma ideia da estrutura vitícola romana e, portanto, da sua importância económica. Quanto aos vestígios de vinhas, são muito escassos, dada a sua natureza orgânica, não obstante ser possível ter uma ideia da paisagem vitícola da Lusitânia romana com base nas vinhas arcaicas que ainda hoje existem no Alentejo e que referiremos mais adiante.

## A vinificação romana e o estilo do vinho

Os processos de vinificação romanos estão amplamente descritos pelos autores latinos, conhecendo-se em detalhe. No entanto, não se sabe até que ponto as técnicas usadas na Península Itálica foram usadas na Lusitânia, dada a ausência de informação escrita e a dificuldade de o decifrar no registo arqueológico. Admite-se que seriam as mesmas, bem como o estilo dos vinhos, embora sejam admissíveis algumas diferenças, a exemplo do verificado a nível da arquitectura e outras produções agrícolas. Através da arqueologia sabe-se que o estilo de vinho preferido das elites era o branco, como o atesta o célebre mosaico do anfiteatro de Mérida – capital da Lusitânia – onde as uvas, esmagadas a pé, são representadas a amarelo.

*most of the wine they drank. The remnants of Roman amphorae used to transport wine over long distances are well documented throughout the country until the 2nd century AD. Only then – when peace arrived to the territory, the indigenous were Romanized and the eating habits changed – a more generalized wine production was justified, which implied the cultivation of the vine, the introduction of all the necessary techniques and also the establishment of new industries, such as the production of amphorae, of agricultural tools and the construction of cellars.*

*Most of the information on Lusitania wine is based on the study of the rural villa, which was the basis of agricultural production, including wine, and was the structuring element of Romanization. There are about 150 villae known throughout the Portuguese territory, but very few have been excavated and studied. There are more and larger villae south of the Tagus than north of it, especially in the outskirts of the great urban centers, such as Pax Julia (Beja) and Eborae (Évora), and it is believed that wine production was of much greater importance there than in the north of the territory. The best known villae, and the ones that were studied more in detail, was the aulic one in San Cucufate (Vidigueira, 1st to 4th centuries AD) and the peristyle villae of Torre de Palma (Monforte, 1st to 6th centuries AD) and Milreu (Faro, 1st to 4th centuries AD), where wineries with winepresses, press weights and amphorae warehouses were found. In the case of Torre de Palma, given the scarcity of dolia remains, it is assumed that wooden cupae were probably used.*

*In addition to the large villae, in recent years hundreds of Roman sites have been identified, most of which correspond to small farms, where wine would be produced for self-consumption. Unfortunately, few are studied in order to give us an idea of the Roman vineyard structure and, therefore, of its economic importance. As for the remains of vineyards, due to their organic nature they are very scarce, although it is possible to have an idea of the wine growing landscape of Roman Lusitania based on the archaic vineyards that still exist today in the Alentejo and which we will refer to later.*

## Roman winemaking and their wine style

*The Roman vinification processes are widely described by the Latin authors and are, therefore, known in detail. However, it is not known to what extent the techniques used in the Italian Peninsula were used in Lusitania, given the absence of written information and the difficulty in deciphering it in the archaeological records. It is assumed that they were similar, with the same happening with the style of the wines, albeit with some differences, as is the case of architecture and other agricultural products. Through archeology, it is known that the elites preferred white wines, as proven by the famous mosaic of Merida's amphitheater (capital of Lusitania), where the foot treading process is depicted showing yellow grapes.*

*Given the typology of the Lusitanian villae's wine cellars,*



Tendo em conta a tipologia das adegas das *villae* lusitanas, a vinificação de bica-aberta seria largamente utilizada, tanto para as uvas brancas, como tintas, dada a escassa capacidade dos lagares, que não permitia que se fizessem grandes volumes de vinho de curtimenta. Por isso, o vinho de uvas tintas era palhete ou clarete e não havia vinho tinto, embora este fosse conhecido dos romanos. O sumo fermentava nas talhas sem a presença das películas e dos engaços e os bagaços eram imediatamente prensados em grandes prensas de vara ou torno, como se pode comprovar pela dimensão dos pesos das prensas. A capacidade das talhas era variável, mas seguramente muito inferior à das actuais. Segundo alguns autores, a sua capacidade média rondaria os 100 litros, não obstante fazerem-se talhas de dimensões idênticas às talhas actuais, como as duas existentes no Museu Municipal de Faro, ao que parece usadas para armazenar cereais.

Para compreender o estilo do vinho lusitano seria importante saber se eram utilizados aditivos na vinificação ou ao longo da conservação, mas o registo arqueológico torna muito difícil tal desiderato. No entanto, sabe-se que era prática comum entre os enólogos romanos, principalmente para alguns vinhos especiais, adicionar passas de uvas ou mosto cozido com diferentes graus de concentração – a *sapa* e o *defrutum* – para enriquecer o mosto de uva, permitindo produzir vinhos com maior grau alcoólico e, portanto, com melhor poder de conservação. Se o teor de açúcar fosse muito elevado, recorrendo exclusivamente a passas, os vinhos ficariam doces, muito alcoólicos e com um grande potencial de envelhecimento, sendo destinados a momentos especiais. Se ficassem sem açúcar residual mas com um teor alcoólico acima dos 15 graus, tinham igualmente grande

*winemaking that removed solid parts from the must before the beginning of the fermentation process was widely spread, both for white and red grapes, given the low volume capacity of the winepresses. That is why the wine that resulted from the red grapes was either palhete<sup>1</sup> or clarete<sup>2</sup> and red wine did not exist, although the Romans knew it. The grape juice was fermented in the amphorae without the grape skins or the stalks and the grape pomace was pressed in large winepresses, judging by the size of the weights found. The capacity of the amphorae varied but they were smaller than the current ones. According to some authors, their average capacity would be around 100 liters, although there were some which had the same dimensions as the current ones, such as the ones exhibited at the Municipal Museum of Faro, used to store cereals.*

*In order to understand the style of Lusitanian wines, it would be important to know if any additives were used during the winemaking or the conservation process, but the archaeological records do not allow it. However, we know it was common practice among Roman winemakers to add raisins or cooked must with different concentration levels – the sapa and the defrutum – in order to enrich the grape must, especially in the case of some special wines, which would generate wines that were more alcoholic and therefore had higher storage potential. If only raisins were used and the sugar content was too high, the wines would be sweet, very alcoholic, would have a great aging potential and would be consumed on special occasions. If they were left without residual sugar but with an alcohol content above 15 degrees, they would also have great aging potential and could develop a thick veil of yeasts on the surface, having a style similar to Sherry. Other additives added to the wines were intended to increase their storing potential, such as rosin resin, gypsum, salt or salt water. In*

poder de envelhecimento e poderiam desenvolver à superfície um véu espesso de leveduras que lhes imprimia um estilo muito semelhante ao Xerez. Outros aditivos adicionados aos vinhos visavam aumentar-lhes o poder de conservação, como o pez-louro, o gesso e o sal ou a água salgada. À luz dos conhecimentos actuais o efeito conservante destes não é muito evidente, sobretudo no que diz respeito ao gesso, embora alterassem significativamente o odor e sabor do vinho – sobretudo o pez-louro.

A enologia antiga, tanto a mediterrânica em geral como a romana, também recorria ao uso de *aromas*, não só para refinar os aromas e sabores do vinho, mas também para lhes conferir propriedades medicinais, numa época em que o vinho estava na interface da bebida com o medicamento. Existem hoje técnicas analíticas que permitem saber que plantas ou outras substâncias eram adicionadas aos vinhos, pois deixam marcadores químicos no barro poroso das talhas, mas esses estudos feitos ainda não foram publicados, o que impossibilita o conhecimento em detalhe da variedade e dos estilos dos vinhos de talha lusitanos.

Os romanos também extraíam subprodutos da vinificação, nomeadamente a *lora*, que mais não é do que a nossa água-pé, feita através da lavagem dos bagaços prensados e posterior fermentação. Era uma bebida de baixa graduação alcoólica e fraco poder de conservação, consumida pelos trabalhadores agrícolas, pela população de baixos recursos e pelos escravos. Os soldados romanos, por terem a responsabilidade de manter a ordem e defender o Império, bebiam a *posca*, uma bebida avinagrada com muito pouco álcool, feita com lora azeda, vinho azedo ou vinagre e água.

## O vinho após a queda do Império

Na Alta Idade Média, o vinho terá mantido o seu estatuto de produto nobre, fruto de uma importante actividade económica, havendo dados arqueológicos que apontam para uma continuidade vitivinícola pelo menos até ao século VII. Com as invasões muçulmanas, no século VIII, a vinha e o vinho terão mantido o seu estatuto e prosperidade. Só com a invasão dos Almorávidas, no final do século XI, terá havido uma retracção da produção de vinho, dada a proibição de produção de bebidas alcoólicas no seu território. Todavia, o cultivo da vinha terá continuado e terão até sido introduzidas novas castas de uva de mesa, dado o frequente consumo de uvas frescas e em passa, o fabrico do mosto cozido (o *arrobe*, essencial para a célebre doçaria árabe) e a produção de vinagre, fundamental como conservante alimentar, nomeadamente para a preparação do escabeche (o *iskabaj* árabe).

No norte do país, contudo, a retracção da produção de vinho terá sido efémera, pois com a Reconquista o vinho recuperou rapidamente o seu estatuto. De facto, esta teve um impacto enorme na forma como a sociedade passou a encarar

*the light of current knowledge, the preservative effect of these is not very evident, especially with regard to gypsum, although they changed significantly the aroma and the taste of the wine – especially in the case of rosin resin.*

*Ancient winemaking, both Mediterranean and Roman, also resorted to the use of aromas, not only to refine the aromas and flavors of wine, but also to add medicinal properties to it, at a time when wine was something between a drink and a medicine. Today, there are analytical techniques that allow us to know which plants and substances were added to the wines, since they left chemical markers in the porous clay of the amphorae, but these studies have not yet been published, which prevents the detailed knowledge of the variety and the styles of the Lusitanian amphora wines.*

*Romans also consumed by-products of winemaking, namely the lora, that was produced by washing the grape pomace and then fermenting it. It was a drink with low alcoholic content and limited aging potential, consumed by farm workers, the low-income population and the slaves. The Roman soldiers, who had the responsibility of maintaining and defending the Empire, drank posca, a wine with very little alcohol, made with sour lime, sour wine or vinegar and water.*

## ‘Wine after the fall of the ‘Empire

*During the High Middle Ages, wine maintained its status as a noble product and as the result of an important economic activity, with archaeological data showing that winemaking continued until at least the 7th century. With the Muslim invasions, in the 8th century, the vine and the wine have maintained their status and prosperity. At the end of the 11th century, however, there was a reduction in wine production, due to the ban on alcoholic beverages in their territory. However, the cultivation of the vineyard has continued and new table grape varieties have even been introduced, given the frequent consumption of fresh grapes and raisins, the production of cooked must (the arrobe, crucial for the famous Arab sweets) and the production of vinegar, fundamental as a food preservative, in particular for the preparation of pickles (the Arab iskabaj). In the north of the country, however, this reduction in wine production did not last long, since wine quickly regained its status thanks to the Christian reconquest.*

*In fact, the latter had a huge impact on the way society came to view wine. Christians’ main weapons during their bloody fights against Islam were the sword, the cross and wine. In addition to the bad reputation wine had in Islam, the best way to repopulate the conquered land was through the plantation of vineyards: something that demanded labor force and that, therefore, set men and women in the countryside. The Mediterranean amphora wine, that arrived to Portugal through the south, gave place to the Christian wine of the bishoprics and the religious orders, sprawling at a slow but steady pace from north to south. The Cistercians*

o vinho. Os cristãos, nas lutas sangrentas contra o Islão, tiveram na espada, na cruz e no vinho as suas principais armas. Para além de o Islão não ver com bons olhos o vinho, a melhor forma de repovoar as terras conquistadas era através da plantação de vinha: a cultura que mais mão-de-obra exigia e a que fixava mais população no mundo rural. O vinho de talha mediterrânico, chegado a Portugal pelo sul, dava lugar ao vinho cristão dos bispados e das ordens religiosas, alastrando em ritmo brando, agora de norte para sul. Os Cistercienses, vindos da Borgonha, assumiram um papel crucial nessa mudança, introduzindo novas técnicas vitícolas, adoptando o tonel e a selha de madeira e criando o “vinho vermelho” de mistura. Este clarete, que ainda hoje se faz na área de influência da Abadia de Alcobaça, em Ourém, era feito do seguinte modo: enchia-se o tonel até 80% da sua capacidade com mosto branco e, quando o mesmo estivesse fermentado, atestava-se com a “tinta” – feita numa selha, com uvas tintas com curtimenta de uma semana – que conferia ao vinho a cor de sangue.

No Alentejo, em vez do tonel, recorreu-se à talha, como o atesta a descrição feita na conhecida *Paródia ao Primeiro Canto dos Lusíadas de Camões, por Quatro Estudantes de Évora, em 1589*: “Qual o fervente mosto em talha escura, / Quando a tinta lhe lançam espremida, / Por aqui, por ali sair procura / Com ímpeto e braveza desmedida”.

Porém, o mais carismático vinho cristão feito em talha ainda continua a ser o clarete de Vila de Frades, hoje conhecido por *petroleiro* e idealizado em São Cucufate, quando a *villa romana* deu lugar a um convento de frades. Neste caso, a mistura não se faz na adega, mas na vinha, onde se plantam cerca de 20 % de castas tintas entre as brancas. Depois de espremidas e desengaçadas, total ou parcialmente, fermentam na talha de barro cerca de um mês, dando origem a um vinho com a cor de sangue.

A talha de barro para vinho, que nunca teve grande expressão a norte do Tejo, ficou restringida ao sul até aos dias de hoje, embora o seu uso se tenha perdido no Algarve. Num país de tão pequenas dimensões, o rio Tejo sempre constituiu uma fronteira indelével a separar o vinho do tonel do vinho de talha.

Do vinho pagão passou-se ao vinho cristão, controlado de forma soberana pelas elites religiosas e com um simbolismo místico muito reforçado. O “sangue de Cristo” tornava-se omnipresente na sociedade portuguesa até ao século XIX, ainda que venerado de forma muito mais intensa no norte do que no sul, onde os vinhos mais claros dos romanos ainda hoje são os mais apreciados.

*from Burgundy took on a crucial role in this change, introducing new winemaking techniques, adopting barrels and wooden basins and creating the “scarlet wine” blend. This clarete<sup>2</sup>, which is still vinified today in the area of the Abbey of Alcobaça, in Ourém, was made as follows: the barrel was filled to 80% of its capacity with white must and, when the latter was fermented, the barrel would be topped up with the “ink” (made of red grapes) that gave the wine the color of blood.*

*In the Alentejo, amphorae were used instead of barrels, as evidenced by the description in the famous “Paródia ao Primeiro Canto dos Lusíadas de Camões, por Quatro Estudantes de Évora, in 1589”: “The boiling must in a dark amphora, / When the ink is thrown over it, / Tries to escape its container, / With energy and excessive bravado”.*

*However, the most charismatic Christian wine made in amphorae is still the clarete<sup>2</sup> from Vila de Frades, known today as petroleiro<sup>3</sup> and invented in São Cucufate, when the Roman villa was replaced by a convent of friars. In this case, the mix is not done in the cellar, but in the vineyard, where about 20% of red varieties are planted between the white ones. After being crushed and totally or partially destemmed, the grapes ferment in clay amphorae for about a month, originating a wine that has the color of blood.*

*Wine amphorae never had much significance north of the Tagus and have been essentially restricted to the south of Portugal until today (although in Algarve they are not used anymore). In such a small country, the Tagus river became a lasting frontier that separates wines vinified in barrels from those vinified in amphorae.*

*Once a pagan drink, wine turned into a Christian one, with a strong mystical symbolism, controlled sovereignly by the religious elites. The “blood of Christ” became omnipresent in Portuguese society until the 19th century, although it was more intensely venerated in the north than in the south, where the lighter-colored Roman ones are still currently preferred.*

## The current amphora wine from Alentejo

### a) Roman style vineyards

*The first step in the process is, of course, the production of grapes, which, in order to be in tune with a wine that has been made for 2 000 years in the Alentejo, should be obtained from historical vineyards conducted and cultivated according to the Roman way. In the last 30 years, a large amount of these vineyards has been wiped out using subsidies from Brussels, with the aim of modernization. Fortunately, some producers, either aware of their historical and cultural heritage or unable to adapt to change, have kept some of the old vineyards that existed in the smallholdings around several villages and that constitute a living museum. At Vila Alva and Vila de Frades it is still possible to see these vines, which have a high density of plantation (8 000 to 10 000 plants per hectare) and are pruned in a specific way, as described by*

## O actual vinho de talha do Alentejo

### a) Vinhas Ao Estilo Romano

A primeira etapa da fileira é, naturalmente, a produção de uvas que, para estar em sintonia com um vinho que se faz há 2 000 anos no Alentejo, deverá ser obtida a partir de vinhas históricas conduzidas e cultivadas à moda dos romanos.

Nos últimos 30 anos, grande parte dessas vinhas foi arrancada com os subsídios de Bruxelas, tendo em vista a modernização do encepamento alentejano. Felizmente, alguns produtores, ciosos da sua herança histórica e cultural ou incapazes de se adaptarem à mudança, mantiveram algumas das vinhas, que existem nos minifúndios em redor de várias povoações e que constituem um autêntico museu vivo. Junto a Vila Alva e Vila de Frades ainda é possível vê-las, com grande densidade de plantação (8 000 a 10 000 plantas por hectare) e podadas em “taça”, como descrevia Columela no seu tratado de agricultura *Re Rustica*, no século I. No entanto, diferem das romanas pelo facto de as cepas estarem enxertadas para resistirem à filoxera, uma praga que chegou ao Alentejo no final do século XIX. Afortunadamente, algumas vinhas dos arredores da Amareleja, podadas em “cabeça de salgueiro”, não são enxertadas, visto estarem plantadas num subsolo arenoso onde a praga não consegue atacar as raízes das cepas. São, pois, vinhas exactamente iguais às romanas, embora as castas sejam seguramente diferentes.

Estas vinhas, que deviam ser proclamadas património histórico alentejano, são as preferidas dos produtores de vinho de talha, pois têm as castas mais antigas e tradicionais da região – Roupeiro, Perrum, Pendura, Larião, Manteúdo, Arinto, Antão Vaz, Moreto, Tinta Grossa... Produzem muito pouco, dão óptimas uvas e originam o melhor e mais genuíno vinho de talha. Certamente que vinhas do século XXI com castas internacionais, regadas gota-a-gota e vindimadas à máquina não serão as mais apropriadas para fazer o vinho de talha, mesmo que possa ser de excelente qualidade.

### b) Talheiros, Pesgadores e Gateadores

Se a produção de utensílios de barro para uso doméstico se alarga a todo o país, a de talhas para vinho restringe-se, desde há séculos, ao Alentejo – embora esteja quase extinta. Os grandes e mais conhecidos centros de produção foram a Aldeia do Mato, hoje S. Pedro do Corval, Campo Maior e Reguengos de Monsaraz. No entanto, outros existiram, particularmente em Amieira do Tejo (Nisa), Vila Alva, Cuba, Serpa e Redondo. Em S. Pedro do Corval, o mestre Tavares, e em Beringel, António Mestre, teimam em manter a tradição milenar alentejana de produção de talhas, ainda que recorrendo a fornos eléctricos. Um dos mais elucidativos textos sobre a técnica de fabrico deve-se a Orlando Ribeiro, que descreve a arte de um talheiro de S. Pedro do Corval no seu estilo inconfundível: “As talhas são feitas em arcos; o barro, amassado em forma de pães, é batido com uma palmatória e espalmado de encontro à mão; quando um pedaço de talha adquire

*Columela in his Re Rustica agriculture dissertation, dating from the 1st century AD. However, they differ from the Roman ones because their strains are grafted to withstand phylloxera, a plague that reached the Alentejo by the end of the 19th century. Fortunately, some vineyards in the vicinity of Amareleja are still ungrafted, since they were planted in a sandy subsoil where this plague could not attack the roots of the vines. They are, therefore, exactly the same as the Roman ones, although the varieties are certainly different.*

*These vineyards, which should be proclaimed as Alentejo's historic heritage, are wine growers' favorites, since they hold the oldest and most traditional grape varieties in the region – Roupeiro, Perrum, Pendura, Larião, Manteúdo, Arinto, Antão Vaz, Moreto, Tinta Grossa... Their production is low, heir grapes are excellent and they originate the best and most genuine amphora wines. It is easy to understand that 21st century vineyards, with their international grape varieties drip irrigated and machine-harvested, are not the most appropriate to make amphora wine.*

### b) Talheiros<sup>4</sup>, pesgadores<sup>5</sup> and gateadores<sup>6</sup>

*The production of clay utensils for domestic use happened throughout the whole country but that of amphorae has been restricted for centuries to the Alentejo – although it is nearly extinct these days. The most famous production areas were Aldeia do Mato (currently S. Pedro do Corval), Campo Maior and Reguengos de Monsaraz. However, amphorae were also produced in other places, such as Amieira do Tejo (Nisa), Vila Alva, Cuba, Serpa and Redondo. Mr. Tavares, from S. Pedro do Corval, and António Mestre, from Beringel, insist on maintaining the millenarian Alentejo tradition of manufacturing amphorae, although using electric kilns. One of the most elucidative texts on the manufacture technique was written by Orlando Ribeiro in his unmistakable style: “The amphorae are made in arches; the clay, kneaded in bread molds, is pounded and flattened against the hand; when a piece of clay acquires a certain consistency, a thin edge is cut all the way around and it starts growing upwards. Without a wheel, great skill is required for the bulge to develop symmetrically. The manufacturer designed on the whitewashed walls of the workshop the contour of amphorae of various capacities; he has been manufacturing up to 2 000 or 2 200 liters ones; he starts producing several ones at the same time and gradually raises them; they may take up to four months to be finished and another one to dry. They are then carefully placed in a cart over straw and fired in a large kiln, whose furnace is excavated into the ground”. The recent discovery of a Roman kiln in São Brissos, where intact doliae were still found inside, allowed us to conclude that, except for the size of the amphorae (which in Roman times were of lesser capacity), almost everything is still done according to the Roman heritage. Unfortunately both the kiln of São Brissos and the one discovered in Ferreira do Alentejo (the only ones known from Roman times) have been dismantled. We are left with the hope that another one can be found or that the recent project by Mr. António Rocha, in*



Colocação do pez nas talhas,  
Herdade do Esporão, Alentejo,  
Portugal  
*Amphora impermeabilization  
process, Herdade do Esporão,  
Alentejo, Portugal*



certa consistência, corta-se em bordo delgado em toda a volta e continua-se aumentando a obra para cima. Sem roda, é necessária grande perícia para que o bojo se desenvolva simétrico. O fabricante desenhou nas paredes caiadas da oficina o contorno de talhas para diversas capacidades; tem feito até 2 000 ou 2 200 litros; prepara várias ao mesmo tempo e começa a levantá-las aos poucos; podem levar uns quatro meses a acabar e um a enxugar. Depois são colocadas cuidadosamente num carrinho, em cima de palha, e vão a cozer a um grande forno, cuja fornalha é escavada no chão.”

A descoberta recente de um forno romano em São Brissos, onde foram encontradas *doliae* intactas ainda no forno, permitiu concluir que, exceptuando a dimensão das talhas (que na época romana eram de menor capacidade), quase tudo continua a respeitar integralmente a herança romana. Pena é que tanto o forno de São Brissos, como um descoberto em Ferreira do Alentejo (os únicos que se conhecem da época romana para a produção de talhas na região) tenham sido desmantelados. Resta-nos a esperança de que possa ser encontrado outro ou que o recente projecto da iniciativa do Mestre António Rocha, na Vidigueira, consiga vingar – projecto esse que é fruto da coragem deste último para construir um forno ao estilo romano com vista à produção das grandes talhas que deixaram de ser feitas há décadas atrás.

Depois de a talha estar cozida, o barro tem que ser impermeabilizado. A operação é feita com pez-louro e/ou cera de abelha, para evitar que o vinho se entranhe no barro e azede. A perícia com que a operação tem que ser feita obriga a um trabalho especializado, executado pelos pesgadores. No passado recente havia no Alentejo famílias de pesgadores que iam de terra em terra fazer a vistoria e manutenção das talhas das muitas adegas que então havia. Cada família tinha segredos e receitas próprias, que imprimiam um cunho familiar à pesgagem. Dizia-se até que era possível adivinhar quem pesgava a talha pelo sabor do vinho. Genericamente, as talhas eram besuntadas com uma mistura de pez-louro, cera de abelhas e um pouco de azeite, em proporções confidenciais. À primeira vista, a pesgagem parece uma operação fácil, mas tem detalhes muito delicados, que só pesgadores experimentados dominavam na totalidade. O principal é a viscosidade do pez derretido, que tem de estar no ponto: se está demasiado líquido, não agarra bem ao barro e o vinho fica a saber demasiado a resina; se está demasiado grosso, a pesgagem cria uma camada dura e espessa que fractura com facilidade, deixando que o vinho se entranhe no barro exposto. Na região do Marvão era frequente usar-se uma mistura de pez e cera de abelhas na proporção de 2:1, que era também ideal para a depilação das senhoras. Para saber se a temperatura da talha estava no ponto para a pesgagem, colocava-se um pedaço de pez em contacto com a parede da talha e, se o mesmo derretesse, podia iniciar-se a operação. A impermeabilização das talhas também podia ser feita só com cera de abelhas quando as talhas se destinavam a guardar azeite ou vinhos de qualidade

*Vidigueira, will succeed – a project that is the result of his courage to build a Roman-style kiln to produce the large amphorae that stopped being made decades ago.*

*After firing the clay, the latter has to be impermeabilized. This is done using rosin resin and/or beeswax, to avoid the wine entering the clay and souring. The skill with which the operation has to be done requires a specialized work, carried out by the pesgadores. Not that long ago, there were families of pesgadores in Alentejo who went to every village to perform maintenance work on the amphorae of the many wineries that then still existed. Each family had their own secrets and signature formulas. It was even said that it was possible to guess who the pesgador had been through the taste of the wine. Amphorae were coated with a mixture of rosin resin, beeswax and a little olive oil, in proportions that were not revealed. At first glance, this looks like an easy operation, but it has very delicate details that only experienced pesgadores mastered completely. The main concern is the viscosity of the melted rosin resin: if it is too liquid, it will not hold properly to the clay and the wine will end up tasting too much like resin; if it is too thick, a hard, easy to break thick layer will be formed and there is a risk that the wine may come into contact with the exposed clay. In the Marvão region it was common to use a 2:1 mixture of rosin resin and beeswax, which women also used for waxing. In order to know if the temperature of the clay was the ideal one to undertake the process of pesgagem, a small amount of rosin resin was applied to the wall of the amphora and if it melted, the operation could then start. The amphorae could be impermeabilized with beeswax only if they were intended to store olive oil or high quality wines. Today, there are very few pesgadores left in Alentejo, but the rebirth of amphora wine will certainly make it possible to recover this business.*

*Another job linked to the maintenance of the amphorae was that of a gateador, whom applied gatos<sup>7</sup> on cracked amphorae to repair them. These gatos consisted of thick metal rods with a round or square section that ensured the mending was stable. Today, this occupation can no longer be found in Alentejo. In Vila de Frades, where the production of amphora wine is still very much alive, the grandson of the last gateador, José António Broco, who died about 40 years ago, described the work of his grandfather: “When an amphora cracked, grandpa would insert one or more gatos into it, depending on the extent of the crack, in order to place the ends of these gatos on either side of the fissure. This had to be done with much patience, hammering gently on both sides of the gato, so it would be properly fixed to the surface of the amphora. After this, an oil pitch based paste was applied over the gato, which impermeabilized the amphora and made the patch stable. The gatos were hidden by the oil pitch but after some time the paste would begin to flake and they would become visible”. In a society where waste is accepted naturally, it is very unlikely that this profession will resurface again.*

especial. Hoje, há já pouquíssimos pesgadores no Alentejo, mas o renascer do vinho de talha permitirá, por certo, recuperar a profissão.

Outra profissão associada à manutenção das talhas de barro era a de *gateador*, que, como o nome sugere, aplicava *gatos* nas talhas para as remendar, a exemplo do que era feito num passado recente com a louça doméstica. No caso das talhas, os *gatos* eram varões metálicos, de espessura apreciável e secção redonda ou quadrada, que davam solidez ao remendo de barro aplicada na talha. Esta profissão acabou no Alentejo. Em Vila de Frades, onde a produção de vinho de talha ainda permanece bem viva, o neto do último gateador, José António Broco, falecido há cerca de 40 anos, explicou como trabalhava o avô: “Quando uma talha abria uma fenda, o avô inseria um ou vários *gatos* na talha, consoante a extensão da fractura, de forma a colocar as pontas do *gato* de cada lado da fractura. Essa colocação era feita com muita paciência, martelando docemente dos dois lados do *gato*, de forma a fixá-lo bem à superfície da talha. Depois da fixação aplicava uma pasta à base de pez por cima do *gato*, o que impermeabilizava a talha e dava solidez ao remendo efectuado. Os *gatos* ficavam escondidos pela massa de pez, mas com o tempo e à medida que essa massa ia escamando, o *gato* tornava-se visível.” Numa sociedade em que o desperdício é aceite com a maior naturalidade, é improvável que a profissão de gateador possa ressurgir.

## Vinificação em talhas: uma enologia oxidativa

O processo de produção de vinho de talha, que o grande Ferreira Lapa chamava “processo romano”, pode observar-se um pouco por todo o Alentejo, desde Cabeção a Mértola, e da Amareleja a Vila de Frades. Apresenta características distintas da vinificação clássica em lagar ou em cuba e dá vinhos de estilo inconfundível, principalmente os brancos, levando as populações rurais a afirmar que “enquanto houver vinho de talha, ninguém bebe do outro”.

Embora haja um processo básico de vinificação, que se mantém inalterável há séculos, há muitas variantes de local para local, a ponto de se afirmar que os vinhos de talha são todos diferentes. As uvas são esmagadas antes de serem colocadas na talha. O esmagamento é, em regra, com desengace total ou parcial e pode ser feito com os pés, em pequenas lagaretas, à mão, com a ajuda de um ripador, ou com esmagadores-desengaçadores mecânicos, que pela facilidade de trabalho são os mais utilizados. É raro fazerem-se correcções químicas, embora haja quem recorra ao ácido tartárico e a sulfitos. A fermentação inicia-se espontaneamente ao fim de 24 a 48 horas através das leveduras selvagens, reconhecendo-se pela subida da balsa até à boca das talhas. A partir desse momento, a balsa é mergulhada duas vezes por dia, de manhã e ao fim da tarde, com um mexedor, ou rodo, para evitar que azede em contacto

## Winemaking in amphorae: an oxidative oenology

*The process of production of amphora wine, which the great Ferreira Lapa called "the Roman process", can be found throughout the entire Alentejo, from Cabeção to Mértola and from Amareleja to Vila de Frades. It is distinct from classic winemaking in winepresses or in vats and it originates wines with an unmistakable style, especially the white ones, which leads countryfolk to say that "while there is amphora wine, no one will drink any other".*

*Although there is a basic process of winemaking when it comes to amphora wines, which has remained unchanged for centuries, there are many variations from place to place, which makes them different from each other. The grapes are stomped before being placed in the amphora. The treading is usually undertaken after total or partial destemming and can be done with the feet, by hand (with the help of a ripper) or with mechanical crusher-destemmers, with the latter being the most used these days, as they simplify the process. Chemical corrections are very rarely done, although there are those who resort to tartaric acid and sulfites. Fermentation begins spontaneously after 24 to 48 hours through wild yeasts and can be recognized through the ascent of the pomace to the opening of the amphora – the so called hat. From that moment on, the pomace is submerged twice a day, once in the morning and again in the evening, to prevent it from souring. After about 15 days, the pomace stays at the bottom and the grape seeds begin to rise to the surface. That is when the process is finished and a clean cloth or a wooden top is placed over the opening of the amphora, so the wine starts slowly getting clearer.*

*On Saint Martin's Day, when the new wine starts being consumed, Alentejo's wine cellars are invaded by the refreshing sound of wine dripping into a clay or plastic bowl placed under the amphorae. At first, the wine is cloudy and is poured into the amphora again and this operation is repeated until a clear wine starts coming out. This intense airing aims to "fine-tune" the wine, which gets a particular aroma that improves with time. This is, therefore, nothing more than a racking method which includes airing as well, followed by a filtration, in which the wine is forced through the pomace which has been deposited in the bottom of the amphora since fermentation was over. To make this filtration easier, some stems are placed in the bottom of the amphora when filling it with stomped grapes, which makes the wine more astringent. It is for this reason that currently there are very few producers who actually use this bed of stems. A wood tap is usually inserted in the hole of the amphora, but in Amareleja there are still producers who, instead of this tap, resort to a cane with dry stalks. These get hydrated when in contact with the wine which, thanks to their triangular section, is forced to pass through their spongy interior and gets clearer, since the stalks act as a membrane filter. This ancestral technique of uncertain origin is still used today in Africa to purify water from rivers.*

com o ar. Ao fim de cerca de 15 dias, a balsa cai e começam a ver-se as grainhas a subir à superfície. Nessa altura, o processo considera-se terminado e põe-se um pano limpo ou um tampo de madeira por cima da boca da talha, ficando o vinho em sossego a clarificar.

No dia de São Martinho, quando se inicia o consumo do vinho novo, as adegas de talha do Alentejo são invadidas pelo refrescante som do vinho a pingar em fio para um alguidar de barro ou plástico, que se coloca por baixo da talha. De início, o vinho sai turvo e coloca-se de novo na talha, repetindo-se a operação de trasfega até que saia limpo. Este arejamento intenso tem como objectivo “afinar” o vinho, que fica com um aroma notório que vai melhorando com o tempo. Esta não é, assim, mais do que uma trasfega com arejamento, seguida de uma filtração, onde se obriga o vinho a atravessar a *mãe*, ou balsa, que se depositou no fundo afunilado da talha, finda a fermentação. Para facilitar esta filtração, colocam-se alguns engaços no fundo da talha quando se enche a mesma com uva esmagada, o que torna o vinho mais adstringente. É por este motivo que, actualmente, são poucos os produtores que fazem esta cama de engaços. No orifício da talha é costume colocar-se uma torneira de madeira, mas na Amareleja ainda há produtores que, em vez desta torneira, recorrem a uma cana cheia de caules secos de junça. Estes ficam hidratadas em contacto com o vinho e, graças à sua secção triangular, obrigam-no a passar pelo seu interior esponjoso, clarificando-o como se de um filtro de membrana se tratasse. Esta técnica ancestral, de origem incerta, ainda hoje é usada em África para purificar a água dos rios para consumo.

Quando o vinho é consumido de forma tradicional, como nas tabernas alentejanas, o mesmo vai sendo retirado diariamente da talha e não oxida nem azeda se o seu consumo for rápido, pois a curtimenta enriquece-o em taninos que o tornam resistente à oxidação. Porém, se o consumo do vinho é mais lento, torna-se necessário retirá-lo da *mãe*, passando-o para outra talha. Depois adiciona-se azeite de boa qualidade, pois este é o melhor filtro contra o oxigénio. A alternativa mais prática é separar o vinho da *mãe* e protegê-lo com sulfitos antes do seu engarrafamento rápido. Esta técnica permite consumir o vinho ao longo de muito tempo e tem a vantagem de evitar o aparecimento do cheiro e sabor a *rato*, um defeito frequente em vinhos de talha de regiões quentes, causado por bactérias lácticas ou leveduras de alteração. A *mãe* do vinho pode espremer-se numa pequena prensa de cinchos que existe em todas as adegas de talhas e o vinho resultante, em vez de se consumir, deita-se noutra talha ainda cheia. Ao passar pela *mãe* da nova talha, este vinho irá afinar o seu aroma e, principalmente, o seu sabor, que sem esse tratamento seria bastante taninoso e adstringente.

Os bagaços prensados, por sua vez, costumavam ser destilados, mas a legislação de Bruxelas acabou com os alambiques artesanais.

Como se pode concluir, o actual vinho de talha é muito diferente do vinho romano e do feito por quase todos os povos

*When the wine is consumed in a traditional way, as in the Alentejo taverns, it is poured every day from the amphora and therefore does not oxidize or sours if its consumption happens quickly, since the tannins make it resistant to oxidation. If, however, its consumption is slower, it is necessary to separate the wine from the pomace by passing it to another amphora. Then good quality olive oil is added, since this is the best filter against oxygen. The easiest alternative is to separate the wine from the pomace and protect it with sulfites before its quick bottling. This technique allows the wine to be consumed over a long period of time and has the advantage of avoiding a funny smell and taste – a common issue in amphora wines from hot regions caused by lactic bacteria or altering yeasts. The pomace can be squeezed in a small press that every amphora wine cellars have and the resulting wine, instead of being consumed, is poured into another amphora, still full. After passing through the pomace of the new amphora, this wine will see its aroma and flavor fine-tuned – without this treatment, the latter would be quite tannin and astringent.*

*The pressed pomace, in turn, used to be distilled, but the Brussels legislation banned homemade alembics.*

*One can easily conclude that the current amphora wine is very different from the Roman wine and from the one made by almost all the populations from the Mediterranean Basin, namely Greeks, Egyptians, Jews and Phoenicians, who would remove peels, stalks and seeds and therefore produced less tannic wines. If we take into account that medieval winemaking was also based on this method, we are forced to admit that the current winemaking process has only developed afterwards. Another significant difference between the wines of the Roman era and the current amphora wines is the fact that presently no herbs, spices or other substances (such as salt, gypsum, etc.) are added to them. This was probably banned in the Middle Ages when the Church dictated the laws and controlled the production of wine – since it was a symbol of Christianity, it had to be made exclusively from grapes in order to be pure. However, amphora wine makers have never forgotten their roots, as there are references to the addition of apples, quinces, orange peels and even carob flour to amphora white wines, with the intention of improving their aroma and taste.*

### *The reduction of volatile acidity and the transformation of Ribatejo wine into "genuine" Alentejo wine*

*Around 40 years ago, some Alentejo wine stockists and tavern owners knew all the secrets of amphora wine and were experts in turning cheap wines into wines that everyone liked through the usage of quality pomace from amphora wine. In order to understand how such a “miracle” happened, the easiest way is to give the floor to Professor Arlindo Ruivo, a charismatic resident*

da bacia mediterrânica, nomeadamente gregos, egípcios, judeus e fenícios, que faziam o vinho de bica-aberta, com um estilo menos taninoso e diferente do actual. Se tivermos em conta que a vinificação medieval também era baseada na bica-aberta, temos de admitir que o actual processo de vinificação só se terá desenvolvido posteriormente. Outra diferença significativa entre os vinhos da época romana e os actuais vinhos de talha é o facto de não serem adicionadas ervas, especiarias ou outras substâncias (como sal, gesso, etc.) a estes últimos. Tal prática deverá ter sido proibida na Idade Média, quando a Igreja ditava leis e controlava a produção de vinho e este assumiu o estatuto de símbolo da Cristandade, tendo, a exemplo do vinho de inspiração judaica, de ser puro e feito exclusivamente de uvas. No entanto, os produtores de vinho de talha nunca se terão esquecido das suas raízes, pois há referências que perduraram até hoje, ainda que de forma não generalizada, relativas à adição de maçãs camoesas, marmelos, cascas de laranja e até farinha de alfarroba ao branco de talha, com o intuito de lhe melhorar o aroma e o paladar.

### Redução da acidez volátil e transformação de vinho ribatejano em “genuíno” alentejano

Há 40 anos, alguns armazenistas de vinho e taberneiros alentejanos conheciam todos os segredos do vinho de talha e eram exímios a transformar vinhos de má qualidade em vinhos de que toda a gente gostava, tirando partido enológico de uma “boa mãe” de um vinho de talha. Para perceber como acontecia tal milagre, nada melhor do que dar a palavra ao Professor Arlindo Ruivo, figura carismática de Vila de Frades, grande guardião dos segredos do vinho de talha, proprietário de uma preciosa adega e genro do falecido Sr. Anacleto, um dos maiores armazenistas de vinho da região: “Fazia muita confusão às pessoas que não conheciam o processo [o milagre], o facto de os armazenistas que iam comprar vinho de talha a Vila de Frades levarem os barris em grande parte cheios, ao invés de os levarem vazios. A razão era simples: logo que uma talha estivesse vazia, enchiam-na com o vinho a beneficiar, tendo o cuidado de o fazer passar várias vezes pela mãe. Ao fim de algumas passagens, segundo o esquema habitual de tirar o vinho por baixo para um alguidar e pô-lo por cima dentro da talha, já não se sentia o travo do ácido acético e a qualidade, tanto no aroma como no sabor, transfigurava-se. Não se conseguia transformar vinagre em vinho, mas melhorava-se e dava-se graça a muito vinho menos bom.”

Porém, o Senhor Anacleto fazia outro “milagre” ainda mais sofisticado, ao transformar o branco do Ribatejo em branco alentejano “genuíno”, ao gosto dos seus clientes. O seu genro explica os detalhes: “Os nossos clientes estavam habituados aos *petroleiros*, feitos de curtimenta. Exceptuando aqueles que bebiam vinho como camelos, todos os outros sabiam distinguir os *petroleiros* dos vinhos de bica-aberta, isto

*from Vila de Frades, a guardian of the secrets of amphora wine, the owner of a precious wine cellar and the son-in-law of the late Mr. Anacleto, one of the greatest stockists in the region: “Those who didn’t know the process would get confused when wine stockists went to buy amphora wine to Vila de Frades and would take their barrels partly filled, instead of taking them empty. The reason for this was simple: once an amphora was empty, it would be filled with the wine that needed to be improved, which would be passed through the pomace several times. After repeating this process a few times, the usual ritual of pouring the wine through the bottom part of the amphora and putting it back through its top opening would take place, after which the acetic acid would no longer be felt and the aroma and taste of the wine would improve. You could not turn vinegar into wine, but you could significantly improve wine that was not so good.”*

*However, Mr. Anacleto would perform another, even more sophisticated, “miracle” by transforming white Ribatejo wines into “genuine” Alentejo ones, much preferred by his customers. His son-in-law explains the details: “Our customers were accustomed to petroleiros<sup>3</sup>, in which the pomace played an important role. Almost everybody could distinguish these petroleiros from wines that were not vinified using the pomace, that is, they could perfectly distinguish Alentejo wines from the Ribatejo ones. I remember going with my father-in-law to Fazendas da Almeirim and buying entire wine cellars of Fernão Pires<sup>8</sup> wine. This wine has a floral, very intense aroma that our customers did not like. If it got to a Beja tavern just as we bought it in Almeirim, the first person to drink it would immediately notice it was not from Alentejo and would reject it. Therefore, the Fernão Pires aroma had to be eliminated. And the way to do this was by passing it through a good amphora wine pomace. Often two different pomaces would be joined together in a single amphora to filter the wine from Fazendas de Almeirim through them. In addition to attenuating the flavor to Fernão Pires, the flavor to petroleiro would also be added to the wine. That’s why you couldn’t use the same pomace too many times!”*

*In the light of current oenological knowledge, the reason for the almost miraculous effect of the amphora wine pomace on slightly acetic, oxidized or overly perfumed wines is the enormous reducing effect of the yeast cells sitting together with the grape skins at the bottom of the amphorae, through which “damaged” or too fragrant wines were forced to pass. This reducing effect alters some of the aromatic compounds of the wine, turning them into reduced compounds of lower aromatic intensity and, therefore, greatly attenuating its effect on wine.*

### From decadence in the 20th century to euphoria in the 21st century

*The amphora wine was in danger of extinction in the late 20th century, when the winds of progress and the subsidies of Brussels began to reach the Alentejo. The first clash arose with the birth of cooperative wineries, which led to the deactivation*

é, os vinhos do Alentejo dos vinhos do Ribatejo. E então o que é que acontecia? Eu recordo-me de ir com o meu sogro às Fazendas de Almeirim e de comprarmos adegas inteiras de vinho Fernão Pires. Este vinho tem um aroma característico, floral, muito intenso, que não era apreciado pelos nossos clientes. Se chegasse a uma taberna de Beja tal e qual o íamos buscar a Almeirim, o primeiro a bebê-lo dizia logo que não era do Alentejo e rejeitava-o. Havia, pois, que lhe tirar o cheiro a Fernão Pires. E a maneira de fazer isso era passá-lo por uma “*mãe boa*”. Muitas vezes até se juntavam duas *mães* numa mesma talha para filtrar o vinho das Fazendas de Almeirim através delas. Além de se atenuar o sabor a Fernão Pires, ainda se lhe transmitia o sabor dos *petroleiros*. Por isso é que não se podia usar uma *mãe* muitas vezes!”

À luz dos conhecimentos enológicos actuais, a razão do efeito quase milagroso da *mãe* de uma talha sobre os vinhos ligeiramente acéticos, oxidados ou demasiado perfumados deve-se ao enorme efeito redutor das células de leveduras que se encontram no fundo das talhas, juntamente com as películas, e que os vinhos “avariados” ou demasiado perfumados são obrigados a atravessar. Esse efeito redutor altera alguns dos compostos aromáticos – bons ou maus – do vinho, transformando-os em compostos reduzidos de menor intensidade aromática e, por isso, atenuando muito o seu efeito no vinho.

## Da decadência no século XX à euforia no século XXI

O vinho de talha esteve em riscos de extinção no final do século XX, quando os ventos do progresso e os subsídios de Bruxelas começaram a chegar ao Alentejo. O primeiro embate surgiu com a emergência das adegas cooperativas, que conduziu à desactivação de inúmeras adegas de talhas, principalmente as de maior dimensão. Isso poderá ter levado à ideia de que o vinho de talha era, essencialmente, um vinho popular produzido por pequenos viticultores para autoconsumo. As enormes adegas de talhas que ainda restam (desactivadas) são a melhor prova de que a vinificação em talhas não obedecia a barreiras sociais. Com os programas de apoio à viticultura do Alentejo, que tiveram enorme sucesso, os produtores mais capacitados optaram, e bem, pelas modernas tecnologias vitícolas e de adega, tornando obsoletas as talhas, que começaram a ser vendidas para decoração. Só os pequenos produtores, incapazes de aproveitar as oportunidades que se lhe ofereciam, continuaram a recorrer ao milenar processo romano.

Hoje, passada ou estabilizada a euforia tecnológica, sabe-se que se “escreveu direito por linhas tortas”, pois as talhas ressurgiram em todo o seu esplendor e representam um património inestimável do vinho português. O mesmo não poderão dizer os vizinhos espanhóis, que de tão leitos no acesso aos fundos comunitários, trocaram praticamente todas as

*of countless amphora wine wineries, mainly the larger ones. This may have led to the idea that amphora wine was essentially produced by countryfolk in small wineries for self-consumption. However, the huge amphora wine cellars that still exist (deactivated, though) are the best proof that winemaking in amphorae did not have any social barriers. With the successful Alentejo viticulture support programs, most producers adopted modern winemaking and cellar technologies, which made amphorae obsolete – these begun, thus, being sold for decoration. Only small producers, unable to take advantage of the new opportunities, continued to resort to the millennial Roman process.*

*Today, in the aftermath of technological euphoria, amphorae have resurfaced in all its splendor and represent an invaluable heritage of the Portuguese wine. Our Spanish neighbors, though, will not be able to claim the same, since they have traded virtually all their pitarras for stainless steel tanks with refrigeration systems. However, there is still much to do in order to value and respect this heritage just saved from extinction, especially regarding the knowledge and respect for its history.*

*The fashion of light-opaque red wines, which plagued the world in the last decade of the 20th century coming from the other side of the Atlantic, has had an effect on some Alentejo wine producers. Although at a slow pace, the said opaque reds began to be produced in amphorae. And, worse than that, that was done at the expense of the grape varieties that were in fashion, such as Alicante Bouschet, Syrah, Touriga Nacional, Petit Verdot and others, which have nothing to do with this tradition. But its exotic style, which does not respect the Roman tradition, has already changed the habits of some people from Alentejo, especially in the greater urban centers, demonstrating that both the concepts of winemaking and the taste of consumers are constantly changing, in contrast with the perennial reality of the fascinating amphorae technology. In the taverns of rural Alentejo, where 30 years ago only white wine was made, now an amphora of red is made for each four of white. They say it is aimed for the tourists, but little by little red wine is dictating its law. Hopefully, they will not be making red wine only when fashion gives preference to whites again. In these times, the creativity (or eccentricity) of winemakers and producers must be recognized, but as long as it does not collide or depreciate one of the greatest symbols of Alentejo culture. And this is very easy to ensure: let's call "amphora wine" to real amphora wines only.*

## The tavern, an icon of the Alentejo plains

*When visiting some Alentejo taverns not too long ago, we were told that only in Grândola 40 taverns had closed, 60 in Ferreira do Alentejo and in the tiny village of Vila Alva, all the 19 that existed in the mid-20th century were now gone and replaced by two or three coffee shops. These figures testify to the catastrophe of the last decades but also to the social importance that taverns had in Alentejo. At first glance, this may seem irrelevant, or a sign of the times, but all one has to do is entering*



Adega do Prof. Arlindo Ruivo, Vila de Frades. Crédito fotografia / Credit photo: Virgílio Loureiro

*pitarras* por cubas de aço inoxidável com sistemas de refrigeração. Porém, de forma a valorizar e respeitar o património salvo da extinção, ainda há muito por fazer, principalmente no que diz respeito ao conhecimento e respeito pela sua história. E isso ainda está por fazer, como o demonstra a fácil adesão a modas recentes, como os *amphora wines* e os *vinhos de argila*, criadas em países onde, por falta de talhas, não houve outra alternativa senão inventar sucedâneos.

A moda dos vinhos tintos opacos à luz, que assolou o mundo na última década do século XX vinda do outro lado do Atlântico, não deixou indiferentes alguns produtores de vinho de talha alentejanos. Ainda que em ritmo brando, começaram a ser produzidos em talha os ditos tintos opacos à luz. E, pior do que isso, tal foi feito à custa das castas do momento, como Alicante Bouschet, Syrah, Touriga Nacional e Petit Verdot, entre outras, que nada têm a ver com a tradição. Mas o seu estilo exótico, que não respeita a tradição romana, começou já a entrar nos hábitos de alguns alentejanos, principalmente nos maiores centros urbanos, demonstrando que tanto os conceitos de vinificação, como o gosto dos consumidores, são realidades em constante mutação e que contrastam com a perenidade da fascinante tecnologia das talhas. Nas tabernas do Alentejo rural, onde há 30 anos só se fazia vinho branco, agora já se faz uma talha de tinto para quatro de branco. Dizem que é para servir os turistas, mas

*any of the taverns that still stand in the village of Cuba to find out where the Mediterranean soul of amphora wine is. It can even be said that one only truly knows this wine after drinking it in an Alentejo tavern. Just as in Antiquity, they are spaces of conviviality, sharing, education, affection and amusement. They are a place where many forget the hardships of life and are a hymn to the Mediterranean culture. Everything happens around a glass of amphora white (the red is for tourists) and any excuse, from games to anecdotes, to music and polyphonic singing (as happened in the Mediterranean Basin during Antiquity) is a good excuse for another round. Customers often bring homemade snacks – apples, pears, quinces – that they slice with their inseparable pocket knife. The charismatic owner keeps pouring wine and sometimes serves fried fava beans, roasted chickpeas or shredded olives, as in Ancient Greece. On weekends or holidays there is sliced cheese, black pork strips, sausage or even roasted mutton heads – all complemented by the crunchy Alentejo casqueiro bread. The first cups of wine are drunk, the Alentejo cante<sup>9</sup> invades the space. In Mourão, at the Adega Velha tavern, Valente is the one who starts it, inciting Ângelo, who in turn challenges Bejita, Herminio, Bagage, Quintas, Janota, Chico Barbero and many others. The owner begins to sing later, when he gets sentimental. It is like this (almost) every day, with tourists quickly joining the party. In these wine taverns, where the owner takes pride in the wine he makes, there is no longer the ritual of the Greek symposium described by Plato, but its essence remains alive after the democratization of wine consumption.*

aos poucos o tinto vai ditando a sua lei. Oxalá não se faça só tinto quando a moda der, de novo, preferência ao branco. Nos tempos que correm, a criatividade (ou excentricidade) dos enólogos e produtores deve ser reconhecida, mas desde que não colida ou deprecie um dos maiores símbolos da cultura alentejana. E é muito fácil fazê-lo: basta não chamar “vinho de talha” àquilo que não o é.

### *A taberna, um ícone da planície alentejana*

Num roteiro das tabernas alentejanas feito há pouco tempo, disseram-nos que só em Grândola tinham fechado 40, em Ferreira do Alentejo estavam encerradas 60 e na minúscula aldeia de Vila Alva, das 19 “vendas” que havia em meados do século XX, já não resta nenhuma, tendo dado lugar a dois ou três cafés. Só por si, estes números testemunham a hecatombe registada nas últimas décadas, mas também a importância social que teve a taberna alentejana. À primeira vista, isto poderá parecer irrelevante, ou sinal dos tempos, mas basta entrar em qualquer uma das tabernas que ainda resistem na vila de Cuba para se descobrir onde está a alma mediterrânica do vinho de talha. Poder-se-á mesmo afirmar que só se conhece realmente este vinho se o mesmo for bebido numa taberna alentejana. Tal como na Antiguidade, são espaços de convívio, de partilha, de esquecimento das agruras da vida, de educação, de carinho, de diversão e um hino à cultura mediterrânica. Tudo se passa à volta de um copinho de branco de talha (o tinto é para os turistas) e todos os pretextos, dos jogos às anedotas, passando pela música e canto polifónico (tal como acontecia na Bacia Mediterrânica na Antiguidade) são bons pretextos para mandar vir mais uma rodada. Os clientes costumam trazer o petisco de casa – maçã, pêra, marmelo – que fatiam com a sua inseparável navalha. O carismático anfitrião serve copinhos e às vezes fava frita, grão-de-bico tostado ou azeitonas retalhadas, como na Grécia Antiga. Ao fim-de-semana ou em dia de festa há queijo fatiado, tiras de manta de porco preto da salgadeira, linguiça ou até cabeças de carneiro assadas no forno – tudo acompanhado com o estaladiço casqueiro alentejano. Bebidos os primeiros copinhos, o cante alentejano invade o espaço. Em Mourão, na *Adega Velha*, o Valente é o motor de arranque, que por sua vez incita o Ângelo, que desafia o Bejita, o Hermínio, o Bagage, o Quintas, o Janota, o Chico Barbero e tantos outros. O anfitrião começa a cantar mais tarde, quando o vinho lhe toca ao sentimento. É assim (quase) todos os dias, com os turistas a entrar rapidamente na festa. Nestas tabernas-adeegas, onde o taberneiro tem orgulho no vinho de talha que faz, já não há o ritual do *simposion* grego descrito por Platão, mas a sua essência continua bem viva após a democratização do consumo de vinho.

### *A adega, outro local de culto*

Abrem no dia de São Martinho, fecham quando acaba o vinho de talha, em Fevereiro ou Março, e constituem a melhor forma de escoar rapidamente o vinho de produção própria. A adega do Manel Fernando, em Vila Alva, é um bom exemplo, sendo muito procurada por grupos de caçadores que lá vão festejar e, às vezes, pernoitar. Basta avisarem a D. Josefa de que se vão servir da adega. O farnel é por conta deles, o branco de talha tem fama de longa data e o folgado é garantido. Na Amareleja, a Adêga (sic) do Zé Piteira é mais refinada, pois a sua mulher serve deliciosas refeições da mais genuína e criativa culinária alentejana. Com sorte, pode-se assistir à abertura de uma talha pelo Zé Piteira, onde o filtro de caules de junça ainda é usado para abrilhantar o vinho branco. O Moreto de pé-franco, uma originalidade de passado recente, é uma tentação para os vizinhos espanhóis do outro lado da fronteira, que começam a chegar por volta das seis da tarde.

Na mais pura tradição mediterrânica, muitas das adegas de talha do Alentejo são espaços de convívio e de cultura, cujo futuro se adivinha brilhante se os donos souberem manter a sua autenticidade e continuarem a fazer o vinho à moda dos romanos.

### *The wine cellar, another place of worship*

*They open on Saint Martin's Day and close when amphora wine is finished, around February or March, and they are the most effective way to quickly sell self-production wine. The one from Manel Fernando, in Vila Alva, is a good example of this, since it is much sought after for celebrations by groups of hunters, who sometimes even stay overnight. All they need to do is letting Ms. Josefa know that they will help themselves in the cellar. They take their own food, the white amphora wine has a long standing reputation and joy is guaranteed. In Amareleja, Zé Piteira's Adêga (sic) is more refined, since his wife serves delicious and creative meals typical from Alentejo. With luck, one can witness the opening of an amphora by Zé Piteira, where the wine is still filtered through dry cane stalks. The ungrafted Moreto, a recent originality, is a temptation to our Spanish neighbors, who start arriving around 6pm.*

*In the purest Mediterranean tradition, many of the wine cellars of Alentejo are spaces of conviviality and culture. Their future can easily be successful, should their owners maintain their authenticity and keep making wine the Roman way.*

**Virgílio Loureiro** é Eng.º Agrónomo e Doutor em Microbiologia. Há 42 anos que se dedica ao tema, investigando e partilhando saber com os alunos do Instituto Superior de Agronomia. Está agora aposentado e com tempo para se dedicar à sua paixão – o vinho – que estuda e divulga em múltiplas vertentes.

**Virgílio Loureiro** is an Agronomist and PhD in Microbiology. For 42 years he has dedicated himself to this subject, investigating and sharing knowledge with the students of the Higher Institute of Agronomy. He is now retired and with time to devote himself to his true passion – wine – which he studies and disseminates in multiple ways.



Cante na Adega do Arrufa, Cuba. Crédito fotografia / Credit photo: Diário do Alentejo

<sup>1</sup> A wine obtained from red grapes or from a combination of red and white grapes (in which case white grapes cannot exceed 15% of the total). In both cases, very few solid parts are kept in the must when fermentation begins.

<sup>2</sup> A wine with more personality and more robust than a rosé, but less tannic than a red wine.

<sup>3</sup> The translation of this word to English would be oil tanker.

<sup>4</sup> The artisans who produced Alentejo's amphorae.

<sup>5</sup> The craftsmen from Alentejo who coated the amphorae using rosin resin and other components, in order to impermeabilize them.

<sup>6</sup> The craftsmen who mended cracked amphorae in Alentejo.

<sup>7</sup> Local word from Alentejo for patches.

<sup>8</sup> A Portuguese grape variety.

<sup>9</sup> Typical from Alentejo, this musical expression is sung in choir and without any use of musical instruments by groups of local men and women. It was recently recognized as Intangible Cultural Heritage of Humanity by UNESCO.

Quando se viaja pelas aldeias situadas acima do rio Arpa, em Vayotz Dzor, é-se imediatamente impactado por aquelas paragens remotas. Crua, pura e autêntica, a região vinícola da Arménia leva-nos a uma viagem no tempo. Aqui, a severa magnitude das montanhas cobertas de neve, o ar cristalino, o penetrante céu azul e as noites estreladas parecem quase irreais. Homens idosos, mulheres e crianças param nas ruas, enquanto observam a vida passar. Aqui, não há um sentido de urgência. Se paramos para conversar, os aldeões instantaneamente abrem as suas casas, preparam um banquete e fazem um brinde a tudo e a todos. À Arménia. Ao nosso país. Às suas famílias. Às nossas famílias. Ao futuro. À paz. À amizade.

Aqui, a mudança chega lentamente. A modernização é um processo gradual. Quando somos convidados a entrar nas casas rurais, muitas vezes vemos de imediato enormes recipientes de barro abandonados a um canto, a acumular pó. Muitos foram já propositadamente destruídos, para que houvesse mais espaço para a família. Se perguntarmos aos aldeões se ainda se faz vinho nestes recipientes, olharão para nós com surpresa e dirão: “Não, já ninguém faz vinho assim, quem o fazia eram os nossos avós. É demasiado complicado, era a forma antiga de fazer vinho.” Estes tesouros esquecidos, cujo diâmetro normalmente excede a largura das portas, são reminiscências de uma época na qual os vinhos eram produzidos e envelhecidos em todas as casas da região, com recurso às mesmas técnicas durante milénios.

Desde que se fermentou vinho pela primeira vez nas terras altas da Arménia que se usaram ânforas de barro, conhecidas como *karas*; uma tradição que se iniciou neste país há mais de 6 000 anos e que acabou por se espalhar por todo o Mediterrâneo.

Parte indissociável da cultura do vinho na Arménia, as *karas* acompanham o desenvolvimento da produção de vinho neste país desde o Neolítico até o presente e a sua história está ligada a algumas das primeiras experiências da humanidade no campo da viticultura. Testemunha deste facto é uma gruta de nome Areni, situada em Vayotz Dzor, no sudeste da Arménia, que é considerada a mais antiga instalação vinícola do mundo – remonta a 4 000 a.C. Este ponto arqueológico – onde foram encontrados galhos de videira, uma prensa rudimentar e grandes talhas de barro com restos de sementes de uvas – parece ser a primeira evidência da produção de vinho em escala industrial, tendo em conta o tamanho das ânforas descobertas, semelhantes às que ainda

**ARMENIA AND KARAS** *As you drive through the rural villages high above the Arpa river in Vayotz Dzor, you are immediately struck by the remoteness of the area. Raw, pure and authentic, Armenia's wine country is a walk back in time. The severe magnificence of its snow covered mountains, its crystalline air, its piercing blue skies and its starry nights seem almost unreal. Old men, women and children pause in the streets as they watch life go by. There is no sense of urgency here. If you stop to talk, the villagers will instantly open up their homes, put on a banquet and make a toast to everyone and everything. To Armenia. To your country. To their families. To your family. To the future. To peace. To friendship.*

*Change has come slowly here. Modernization is a gradual process. As you are invited into rural homes, more often than not you are greeted with the sight of huge clay pots, sitting idle, abandoned in some corner while gathering dust. Many of them have already been smashed in order to make room for the family. Asked if wine is still made in these, the villagers will look at you with surprise and reply “No, nobody makes wine in those anymore. That's how our grandfathers used to make wine. It's too complicated, it's the old way.” These forgotten heirlooms, the diameters of which often exceed the width of the doors, are reminders of an era when wine was made and aged in every home, using the same methods for millennia.*

*Ever since local wines were first fermented in the highlands of Armenia, distinctive clay pots, known as karas, were used; a tradition that started in that country more than 6 000 years*

hoje se encontram na região. A verdade inegável é que a paisagem da Arménia está repleta de sinais que nos relembram a intrincada relação entre o vinho e a argila.

As *karas* tiveram o seu apogeu no primeiro milénio a.C. durante o reinado de Urartu. Nas escavações arqueológicas de Karmir Blur, nas proximidades de Yerevan (capital da Arménia), foram postas a descoberto sete caves de vinho com 480 *karasses* que tinham o ano de produção inscrito e que continham mais de 450 000 litros de vinho. O vinho desta região foi-se tornando num bem comercial cada vez mais valioso para o reino de Urartu e a fabricação de *karas* tornou-se numa indústria igualmente próspera, ficando apenas atrás da agricultura. As *karas* foram também usadas para a produção de vinho na época medieval, tendo sido encontradas evidências em escavações feitas no complexo medieval de Zvartnots, nas caves de Edjmiazin e no complexo monástico de Haghbat (século X). 20 *karasses*, contendo entre 800 e 1 000 litros cada, alinhavam-se numa cave sob um chão de azulejos. A lista é, assim, interminável.

Tomando como referências diversos pontos arqueológicos, é interessante notar que as *karas* parecem ter sido usadas sobretudo como recipiente para envelhecimento de vinhos tintos. As uvas seriam esmagadas em grandes tanques de pedra, conhecidos como *ta-kar*, e somente após a fermentação se transferiria o vinho para as *karas*, que eram total ou parcialmente enterradas no solo e nas quais decorreria o processo de envelhecimento.

Houve também uma época, não há muito tempo atrás, durante a qual vilas inteiras se dedicavam à produção de vinho em *karas*. Durante seis milénios, a arte de fabricar *karas* foi passando de geração em geração. À semelhança dos tempos antigos, essas ânforas de barro eram fabricadas recorrendo a um intrincado sistema graças ao qual 6 a 10 ânforas eram feitas em simultâneo, sendo depois cozidas em grandes fornos de lenha. As gerações mais antigas ainda recordam a época em que os mestres oleiros viajavam pelas aldeias em carruagens puxadas por cavalos cheias de enormes *karasses*, que vendiam nas praças dessas mesmas aldeias.

Durante a Primeira Guerra Mundial, quando a Arménia foi incorporada na União Soviética e os burocratas de Moscovo definiram que o país se passaria a focar na produção de conhaque, as comunidades rurais historicamente ligadas à produção de vinho passaram a orientar as suas plantações para a produção daquele licor. O vinho começou, assim, a perder a sua importância e cedo se transformou em algo obsoleto, o que fez com que as *karas* caíssem em desuso. Além disso, nessa época dominada pelo comunismo, os mestres ceramistas foram proibidos de exercer o seu ofício – não querendo correr o risco de serem considerados “homens

*ago and eventually spread around the entire Mediterranean. An ubiquitous part of Armenia's wine culture, karas have accompanied the development of Armenian winemaking from the Neolithic era to the present and their history can be linked to some of mankind's earliest experiments with viticulture.*

*The Areni cave in Vayotz Dzor (in southeastern Armenia) is considered the world's oldest winemaking facility, as it dates back from 4 000 BC, and testifies to this. Remarkably, this archaeological site – where wine twigs, a rudimentary winepress and large clay vats with remnants of grape seeds were uncovered – appears to be the first evidence of winemaking on an industrial scale. The size of the clay fermentation jars that were unearthed resemble those still found today in the region. Indeed, the Armenian landscape is strewn with reminders of the intricate relationship between wine and clay.*

*Karas reached their peak in the 1st millennium BC during the kingdom of Urartu. In the archaeological excavations of Karmir Blur, in the vicinity of Yerevan (Armenia's capital), seven wine cellars were discovered, unveiling a total of 480 karasses stamped with a vintage year and containing more than 450 000 liters of wine. Rivalling Assyria's, wine had become a valuable commercial commodity for the kingdom of Urartu and the production of karas had developed into a thriving industry, second only to agriculture. Karas were also used for winemaking during medieval times, with classic examples being found in excavations of the medieval complex of Zvartnots, the cellars of Edjmiazin and the Haghbat monastic complex (10th century). Twenty karasses, containing between 800 to 1 000 liters each, lined the perimeter of the cellar under the tiled floor. The list is, thus, endless.*

*According to the evidence collected from various archaeological sites, it is interesting to note that karas seem to have been predominantly used as a recipient for aging red wines. The grapes would be crushed in large stone vats, known as ta-kar, and only after fermentation would the wine be transferred into karas entirely buried or only ¾ buried in the ground, in which the aging process would occur.*

*There was also a time, not that long ago, when entire villages were dedicated to the production of wine in karas. For more than 6 000 years, the art of fabricating karas was passed from generation to generation. Much like in ancient times, these clay jars were made through an intricate system of coiling, with six to 10 jars being made simultaneously and then fired in large*

de negócios” e, conseqüentemente, exilados para a Sibéria, os fabricantes de *karas* começaram por diminuir drasticamente a sua produção, acabando por extingui-la na totalidade. Uma geração de artesãos altamente qualificados desapareceu, assim, da paisagem da Arménia, o que pôs fim a um saber com mais de 6 000 anos.

Zorik Gharibian, fundador da Zorah Wines, afirma que “Enquanto as grandes histórias da identidade nacional da Arménia têm hipótese de sobreviver no tempo, as nossas histórias e tradições locais estão a desaparecer, o que está a originar nada menos do que uma catástrofe cultural. As *karas* são uma parte indissociável da nossa tradição local e estão enraizadas na história vitícola do nosso país. A moderna indústria vinícola da Arménia que agora se está a formar deve, pois, fazer todos os esforços para recuperar essa tradição, que é parte da herança legítima do país.”

A tradição define grande parte daquilo que a Zorah Wines pretende comunicar com seus vinhos, feitos exclusivamente a partir de castas nativas e envelhecidos em *karas* recolhidas em diversas aldeias arménias. Determinado a fazer renascer a produção de vinho envelhecido segundo esta tradição, para espanto de muitos moradores Zorik já derrubou diversas vezes paredes de casas antigas para depois reconstruí-las imediatamente, com a única finalidade de chegar até às antigas *karasses* que se escondiam nas caves destas casas em diversas vilas e aldeias.

“Usar métodos tradicionais de vinificação não significa que tenhamos que ficar presos exclusivamente àquilo que é antigo. Pelo contrário – a tradição deve inspirar o futuro de forma contínua e deve, em simultâneo, adaptar-se sempre à novidade.”, diz Zorik Gharibian.

É por este motivo que a Zorah Wines está agora a trabalhar na construção de uma escola dedicada ao ressurgimento da fabricação de *karas* para a produção de vinho na Arménia. Espera-se que esta escola dê origem não só a uma nova geração de oleiros, mas também a uma geração de produtores de vinho que abracem um legado com 6 000 anos de história, recuperando, assim, a sua herança. Segundo Zorik, “Esta escola foca-se no renascimento e na evolução, mantendo sempre o olhar no futuro. Foca-se numa história tradicional e, ao mesmo tempo, na produção de vinhos contemporâneos. Foca-se no respeito pelas tradições locais, mas sem ‘prestar culto às cinzas’, passando, antes, a chama às futuras gerações.”

*wood fired kilns. Old generations still remember a time when master potters would travel the villages in horse drawn carriages filled with huge karasses and would sell their clay jars in these villages main squares.*

*During World War I, when Armenia was engulfed into the Soviet Union and the bureaucrats of Moscow decided to designate it as a brandy-making country, rural communities, historically tied to winemaking, began cultivating crops for brandy. Wine began to lose its importance and soon became obsolete, with karas falling into disuse. Moreover, in an era of communism, master potters were forbidden to continue their trade – fearing being seen as “businessmen” and hence exiled to Siberia, these karas makers began by reducing their production drastically, eventually extinguishing it entirely. A generation of highly skilled craftsmen disappeared from Armenia’s landscape, taking with it 6 000 years of ancient skills.*

*According to Zorik Gharibian, founder of Zorah Wines, “While the grand stories of Armenia’s national identity have a chance of surviving through time, our local stories and traditions are all but disappearing, originating nothing short of a cultural catastrophe. Karas are inherently part of our local tradition and are ingrained in the country’s viticultural history. At the modern dawn of Armenia’s wine industry, all efforts must be made to reclaim this tradition as part of our country’s rightful heritage.”*

*Tradition defines the majority of what Zorah Wines wishes to communicate with its wines, made uniquely of native varieties and aged in karas found in several villages. Determined to give a new life to winemaking that uses karas, Zorik has oftentimes knocked down the walls of old houses to then rebuild them again, in order to get the old karasses which lied idle in the villagers’ basements - much to their amazement.*

*To Zorik Gharibian, “Using traditional wine making methods does not mean you have to lose yourself in the old. On the contrary - tradition should inspire the future on a continuous basis while, at the same time, always embrace the new”.*

*That is why Zorah Wines is now working on building a school dedicated to the revival of karas making for wine production in Armenia, which hopefully, in turn, will give origin not only to a new generation of master potters, but also to a new generation of winemakers who will embrace a legacy with 6 000 years and reclaim their heritage. “This school”, says Zorik, “is about rebirth and evolution, with an eye on the future. It’s about respecting local traditions, not by worshipping the ashes, but by passing on the flame to the future generations.”*

**Yeraz Tomassian** cresceu entre Londres, Estocolmo e Nova Iorque, onde estudou arte, design e cerâmica. Depois de muitas viagens, finalmente estabeleceu-se em Milão, onde lançou a sua própria linha de joalheria. Em 1998, juntamente com seu marido, Zorik Gharibian, viajou pela primeira vez até ao seu país de origem, a Armênia. Este deixou-lhes uma impressão muito forte e, impulsionados pela sua paixão pelo vinho, no início de 2000, decidiram fundar a ZORAH Wines com a intenção de revitalizar a antiga e esquecida cultura do vinho da Armênia. Yeraz foi responsável pelo branding e PR da ZORAH e agora volta a sua atenção para a restauração da arte antiga das karas (ânforas), que desapareceram completamente da paisagem do país. Com um profundo conhecimento e experiência em barro, dedica-se agora à criação de uma escola, na tentativa de criar uma nova geração de ceramistas e de revitalizar a tradição de fazer karas na Armênia.



**Yeraz Tomassian** grew up between London, Stockholm and New York, where she studied art, design and ceramics. After traveling the world, she eventually settled in Milan, where she started her own jewellery line. In 1998, together with her husband Zorik Gharibian, she travelled to her ancestral homeland of Armenia for the very first

time. The country left a very strong impression on both of them and, driven by their passion for wine, in early 2000 they decided to found ZORAH Wines, with the intent of revitalizing Armenia's ancient and forgotten wine culture. Yeraz has been responsible for the branding and PR of ZORAH and has now turned to her attention to bringing

back to life the ancient art of karas (amphorae) making in Armenia, which had completely disappeared from the country's landscape. With her deep knowledge and experience in clay, she is now working on the creation of a school in an attempt to create a new generation of master potters and revitalize this old Armenian tradition.

**Imagem** Karmir Blur, sítio arqueológico onde foram encontradas talhas enterradas nos anos 60 / Arquivos Karmir Blur. **Image** Karmir Blur, the archaeological site where the huge pots were uncovered in the 60's / Karmir Blur archives.

