

VI
NHO
AR
TE
& CI
ÊN
CIA

A HISTÓ
RIA
QUE
NÃO
ACABA

WINE
ART & SCIENCE
THE ENDLESS
STORY





www.tabernasdoalentejo-arteciencia17.uevora.pt



Tabernas do Alentejo - Arte e Ciência - OPP Ciência 2017

Editor_ Carlos Cupeto

Publicações_ Centro Ciência Viva de Estremoz
Espaço Ciência - Convento das Maltesas 7100-513 Estremoz
+351 268 334 285
ccvestremoz@uevora.pt
ccvestremoz.com

Coordenação_ Isabel Leal Machado

Tradução_ Diana Rocha

Design_ Formiga Luminosa

Impressão e acabamento_ Ligrate - Atelier Gráfico, Lda

ISBN_ suporte impresso_ 978-989-95398-7-7

ISBN_ suporte digital_ 978-989-95398-8-4

Depósito Legal n.º_ 499988/22

Reservados todos os direitos de acordo com a legislação em vigor
2019

ÍNDICE / INDEX

_A UNIVERSIDADE DE ÉVORA E O VINHO DO ALENTEJO - 6
ÉVORA UNIVERSITY AND THE ALENTEJO WINE

_INTRODUÇÃO - 10
INTRODUCTION

_A IMPORTÂNCIA DE SER ALENTEJO - 12
THE IMPORTANCE OF BEING ALENTEJO

_QUANDO O OLHAR DA CIÊNCIA SE CRUZA COM OS VINHOS - 16
WHEN SCIENCE AND WINE CROSS PATHS

_PATRIMÓNIOS, TRADIÇÃO, CULTURA - 22
HERITAGE, TRADITION AND CULTURE

_ENOGEOBIODIVERSIDADE / TERROIR - 27
ENOGEOBIODIVERSITY/ TERROIR

_A Terra bebe-se no vinho - 28
The soil is drunk in the wine

_DA PAISAGEM E DO VINHO - 43
ON LANDSCAPE AND WINE

_VINHO E ARTE - 61
ART AND WINE

_VINHO, LITERATURA E TEATRO - 81
WINE, LITERATURE AND THEATRE

_Tabernas do Alentejo, uma experiência inovadora - 82
Tabernas do Alentejo, an innovative experience

_COMUNICAR E PROMOVER O VINHO ALENTEJANO - 115
ON COMMUNICATING AND PROMOTING ALENTEJO WINES

_A HISTÓRIA QUE NÃO ACABA - 119
THE ENDLESS STORY

_Abrir uma garrafa é descobrir uma história - 120
To open a bottle is to discover a story

_Uma vinha, uma colheita, um vinho, uma história - 126
One vineyard, one harvest, one wine, one story

_FECHAR A PORTA, ABRIR INFINITOS PORTÕES - 131
CLOSING THE DOOR, OPEN ENDLESS GATES

_Fechar a porta... - 132
Closing the door...



INDICAÇÃO GEOGRÁFICA ALENTEJANA (IG ALENTEJANO)
PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION ALENTEJANO (PGI ALENTEJANO)

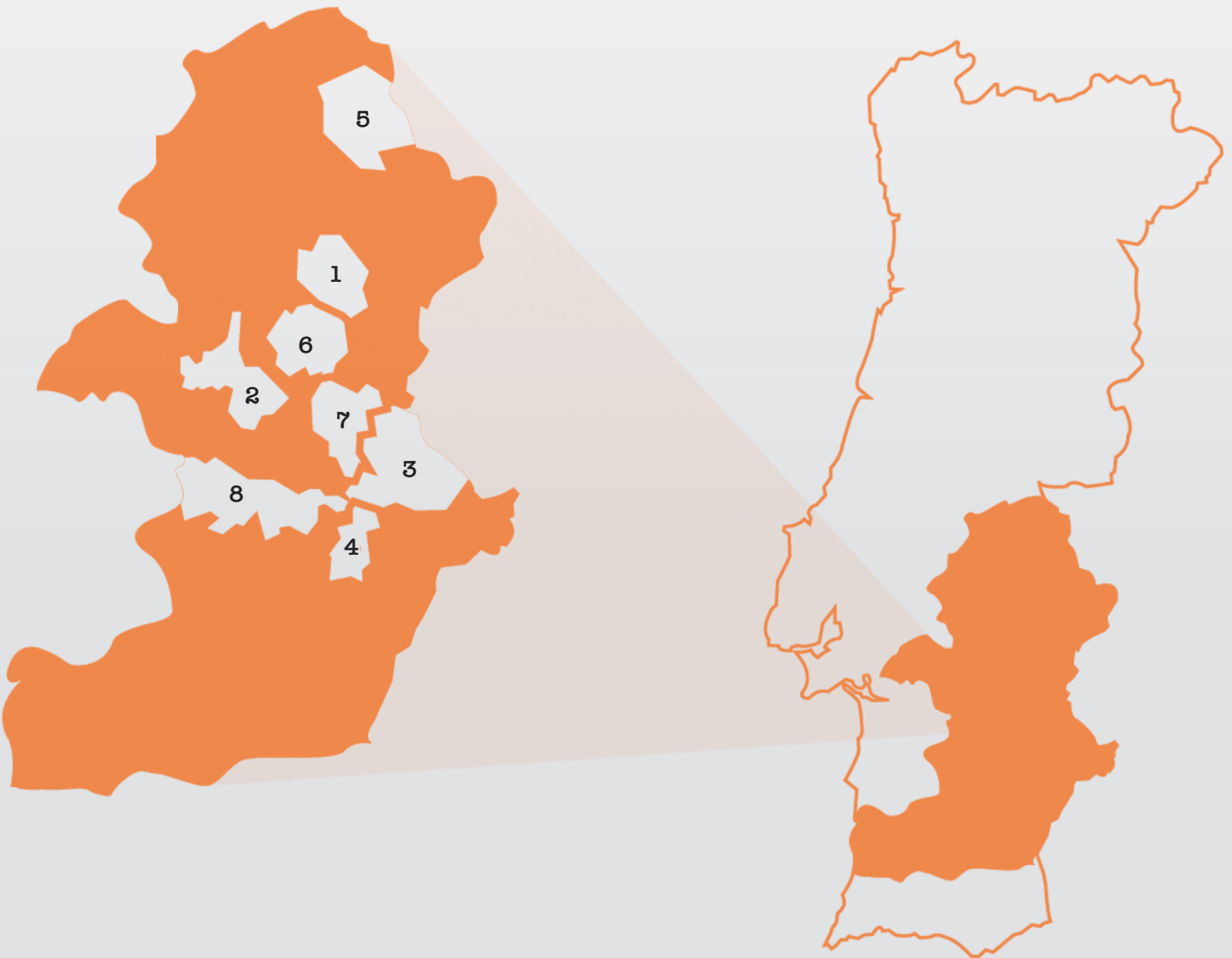


DENOMINAÇÃO DE ORIGEM ALENTEJO (DO ALENTEJO)
ALENTEJO DENOMINATION OF ORIGIN (DO ALENTEJO)

- 1 - BORBA
- 2 - ÉVORA
- 3 - GRANJA / AMARELEJA
- 4 - MOURA
- 5 - PORTALEGRE
- 6 - REDONDO
- 7 - REGUENGOS
- 8 - VIDIGUEIRA



EUROPA
EUROPE





Podemos afirmar categoricamente que o vinho e todos os aspetos com ele correlacionados são parte integrante do ADN da Universidade de Évora.

Nem poderia ser de outro modo.

A Universidade de Évora, localizada no coração do Alentejo, desde cedo que olhou para a vitivinicultura como uma área estratégica, tanto para a própria Universidade, como também pela relação que logicamente estabelece com o seu contexto geográfico, cultural e económico. As Instituições de Ensino Superior no seu processo evolutivo e de modernização são hoje estruturas fundamentais onde se ancoram as ideias inovadoras e a otimização de processos de produção que induzem o desenvolvimento de novos produtos, ou de produtos de maior qualidade, para o mercado e garantem a notoriedade de produtos de excelência que constituem marcas identitárias.

É o caso do vinho.

Por outro lado, o panorama do vinho no Alentejo, como no país, sofreu mudanças assinaláveis nas últimas décadas, fruto de investigação e inovação, o que nos permite estar hoje numa região vitivinícola de reconhecida excelência, tanto em termos nacionais como internacionais.

Os dois processos são interdependentes e a relação é umbilical.

É hoje claro que a enorme projeção dos vinhos alentejanos radica num longo trabalho de investigação que resultou em fatores considerados fundamentais para se chegar a este cenário, tais como a seleção e estabelecimento de castas autóctones, o estudo de *terroirs* e a definição das regiões demarcadas, a garantia de produtos de alta qualidade através de controlo laboratorial ou a formação de recursos humanos especializados nas diversas etapas, desde a produção e gestão agrícola até à mesa do consumidor.

Em todos estes fatores a Universidade de Évora teve papel preponderante.

Há também que salientar, da parte da Universidade de Évora, os caminhos que foram abertos por trabalhos exaustivos e pioneiros como o estudo do Professor João Antero Araújo, “Contributo para a caracterização ampelográfica das castas de vinho cultivadas no Alentejo”, ou o percurso académico do Eng^o. Francisco Colaço do Rosário dedicado à enologia e, por isso, carinhosamente apelidado como o pai dos Vinhos Alentejanos. Ambos, ao desenvolverem na Universidade de Évora o projeto PROVA tiveram sem dúvida papel determinante no conhecimento das castas autóctones e consequentemente na demarcação da região. O meu próprio percurso académico está intimamente ligado a este sector já que foi realizado, no âmbito do projeto PROVA, culminando com a defesa de uma tese intitulada “Caracterização de Vinhos Elementares Alentejanos em Função da Casta de Origem”.



We can positively state that wine, and all its features, are part of Évora University DNA.

We wouldn't have it any other way.

Located in the heart of Alentejo, Évora University has, from early on, perceived viticulture as a strategic area, not only in what concerns the University itself but also due to the relationship it logically establishes with its geographical, cultural and economic context. Higher Education Institutions, as part of their evolutionary and modernization process, are nowadays fundamental structures for innovative ideas and optimization of production processes. They enhance the development of new products, or higher quality products for the market and assure the notoriety of products of excellence, which make up identity trademarks

Such is the case of wine.

On the other hand, the panorama of wine in Alentejo, and across the country, has undergone remarkable changes in the last decades, thanks to investigation and innovation, allowing us today to be in a viticulture region of recognized national and international excellence.

Both processes are interdependent and have a close link.

Nowadays it is clear that the significant projection of the Alentejo wines stems from an arduous work of investigation, which resulted in fundamental factors to attain this stage: For instance, the selection and establishment of indigenous wine varieties, the study of terroirs and the definition of demarcated regions, the guarantee of products of the highest quality through laboratorial control, or the implementation of human resources specialized in the several stages from the production and agricultural management to the consumer.

Évora University has had a fundamental role in all these factors.

Évora University recognizes the paths opened by exhaustive and pioneer works, such as the study of Professor João Antero Araújo with his "Contribution for the Ampelographic characterization of the wine varieties in Alentejo", or engineer Francisco Colaço do Rosário's academic study of oenology, which has earned him the nickname of the father of Alentejo wines. By developing in Évora University the project PROVA (TASTE) both have had a fundamental role in the knowledge of indigenous grape varieties and, consequently, in the demarcation of the region. My own academic path is closely linked to this sector, as evidenced by my thesis entitled "Characterization of Elementary Alentejo Wines in terms of the Variety Origin.

Should further evidence be needed, one has only to look at the Alentejo landscape, both High and Low Alentejo, which has radically changed in the last decades. The eagerly expected Alqueva project has allowed the implementation of an irrigation system, which has caused the decrease of the cereal crops, resulting in a landscape where the vine (irrigated vine), together with the olive and cork groves

Mas, se mais provas ainda fossem necessárias, bastaria olhar para a paisagem alentejana, desde o Alto ao Baixo Alentejo, que mudou radicalmente nas últimas décadas.

O muito esperado regadio potenciado por Alqueva chegou, as culturas cerealíferas recuaram, dando lugar a uma paisagem onde impera a vinha (uma vinha regada), resultado de práticas agrícolas inovadoras sustentadas por tecnologia de ponta e baseadas na sustentabilidade, quer ambiental, quer económica ou cultural.

Na Universidade de Évora, a viticultura e a enologia continuam a ter um lugar de destaque e aqui é também clara a evolução. À vista temos a Herdade da Mitra, com a sua vinha nova e a adega experimental, estruturas físicas que servem de suporte à investigação e ao Ensino, como são exemplos o mestrado em Viticultura e Enologia ou a recém-criada licenciatura em Enologia.

É assim com grande orgulho que a Universidade de Évora olha hoje para realidade indiscutível, que é o valor/qualidade dos vinhos do Alentejo, pois é possível afirmar que a Universidade os seus docentes e investigadores, de áreas distintas do conhecimento, tiveram um papel decisivo nesta evolução. É ainda indiscutível que uma das mais elementares missões das Universidades, a transferência de Conhecimento e de Tecnologia, provocou um salto qualitativo num sector que é hoje central em termos económicos para esta região, altamente relevante no contexto nacional e determinante nas exportações e na imagem do país em termos internacionais.

Por último, uma referência ao Tabernas do Alentejo, arte e ciência, um projeto financiado pelo OPP -2017, que traduziu aquilo que é uma das vocações da Universidade de Évora, associar a arte e ciência ao vinho. Foram um vasto conjunto de iniciativas e eventos, com forte participação da Universidade, por todo o Alentejo vinícola, onde se enalteceu e valorizou o vinho como elemento cultural e marcante da nossa região.

take precedence. These were the result of innovative agricultural practices sustained by cutting-edge technology and based on environmental, economic and cultural sustainability.

At Évora University, viticulture and oenology still have a predominant place where evolution is clearly visible. There is, for instance, Mitra Estate with its new vineyard and experimental wine cellar with physical structures, which support investigation and education, evidenced by the master's degree in Viticulture and Oenology, or the newly created university degree in Oenology.

Évora University takes great pride in these developments as they have had a decisive role in this evolution. It highlights one of the most crucial missions of a Higher Learning Institution: The synergy of knowledge and technology has led to a quality advancement in a sector, which is nowadays economically fundamental to the region, highly relevant within the national context, besides playing a key role in exporting and in the country's international image.

Carlos Cupeto
Escola de Ciências e Tecnologia
da Universidade de Évora

Antes de mais

O livro que tem em mão é um dos produtos do Tabernas do Alentejo – arte e ciência. Provavelmente, o produto que mais vai perdurar no tempo, pelo menos numa estante ou gaveta. Talvez até por quem não tenha “provado”, isto é, vivido o Tabernas. Este livro foi inicialmente pensado “sem pensar”, naquela fase em que tudo é fácil, quando se propõem o conjunto de tarefas que compõem um projeto, escreve-se na folha em branco e já está.

Mas um livro é um livro e aqui está ele. Este não é o livro que relata o que aconteceu, é sim mais uma “atividade”, original, do Tabernas.

O Tabernas foi, é, um projeto apaixonante, envolvente e amigo, como o vinho. Ao longo de meses, nas diferentes e muito diversas atividades que concretizámos, criámos e partilhámos uma cultura e uma identidade que hoje traduz o Tabernas. Talvez informalidade com cumplicidade e saber sejam os ingredientes fundamentais que nos trouxeram até aqui e que nos exigem que prossigamos. Foi um caminho, embora planeado, completamente novo, surpreendente e às vezes exaltante. Muitas vezes, sem se perceber como as coisas foram acontecendo, muito naturalmente, resultou bem. Em harmonia com produtores, participantes, enólogos, viticultores, professores, artistas, autarcas e todos os demais atores do imenso mundo do vinho. Confessamos que no início não tínhamos a noção, mesmo que aproximada, do que estávamos a fazer. Como qualquer grande caminhada foi o passo a passo que nos trouxe até aqui, a este livro.

Pessoas, lugares e vinho são a constante de tudo o que foi acontecendo. Surpreendentemente, ou não, sempre com muita gente, salas e adegas sempre bem compostas. Vinho, arte e ciência, partilhados, discutidos e conversados. Muitas centenas de pessoas, dezenas e dezenas de atores por todos os alentejos deste mundo.

Em junho na abertura do Évora Wine, mais uma fantástica parceria, num espaço obrigatório (auditório da Fundação Eugénio de Almeida) fizemos Jornada de Encerramento do Tabernas do Alentejo, prevista no programa a que nos propusemos. Uma Jornada que também nos responsabiliza e nos marcou por tudo o que atrás se escreve mas também pelo falecimento prematuro do José Ginó, que mais uma vez nos deu uma lição que a Academia e o setor deviam registar.

A sorte do sucesso que tivemos deu-nos muito trabalho mas quando se junta vinho com arte e ciência tudo fica mais fácil.

**First of all**

The book you hold in your hand is a product of Alentejo Taverns – art and science. It will probably be the most long-lasting product, at least in a shelf or in a drawer. Perhaps even by those who haven't "tasted", meaning, lived the Taverns. This book was initially thought of 'thoughtlessly' at that stage when everything is easy, when all there is to, it is proposing the number of tasks of a project and writing them on a blank page.

But a book is a book, and here it is. This is not a book that reveals what has happened, but a mere activity, a unique one, of Taverns.

Taverns was, is, an exciting, engaging and friendly project, such as wine itself. Over several months, amidst the different and very diverse activities we have developed, a culture and identity were shared, which today translates into Taverns. Perhaps it was due to a mixture of informality and complicity and know how, the key ingredients, that have brought us this far and that lead us on. It has been an, albeit planned, entirely new, surprising and exhilarating path. It has often worked naturally well even when we were not always aware how things were coming about. It has been brought together due to an evolving harmony among producers, participants, oenologists, winegrowers, professors, teachers, artists, local council members, among all other actors of the immense wine universe. We must acknowledge that, at the beginning, we were not quite aware, even slightly, of what we were doing. However, step by step, such as with any hike, we were led to this stage and this book.

The common denominator of all this were the people, places and wine. Surprisingly, or perhaps not so, always with a great number of people, rooms, wine cellars. Wine, art and science were shared, discussed and talked about amongst hundreds of people, dozens and dozens of actors spread in all the Alentejos of this world.

In June, at the launch of Évora Wine, another remarkable partnership, held at the Eugénio de Almeida Foundation auditorium, we embarked on the Alentejo Taverns Closing, as scheduled in the proposed programme. This event was the culmination of what was described above, which has left a lasting mark in all responsible for this project. It was also time to pay tribute to José Ginó, whose premature demise has touched everybody. Once again, he has taught us a lesson that the Academy and the sector should not forget.

The luck and work put into this project made it quite successful, but when one mixes wine, art and science it does make everything effortlessly .

Francisco Mateus
Presidente da Comissão
Vitivinícola Regional
Alentejana, CVRA

A região vitivinícola do Alentejo é hoje uma das maiores e mais importantes do nosso País, com a vinha a preencher 22 500 hectares que são trabalhados por mais de 1850 viticultores que produzem anualmente cerca de 110 milhões de litros de vinho.

Os vinhos desta região são preferidos pelos consumidores nacionais, com uma quota de mercado na ordem dos 40% em valor (no total de vinhos com indicação de origem) e representam 20% do valor das exportações nacionais de vinho.

De forma muito resumida e assente em dados macro, estes são alguns dos valores chave que marcam a região produtora de vinhos! Porém, nem sempre foi assim!

Quando no início do séc. XX se começaram a demarcar formalmente as regiões vitivinícolas em Portugal, o Alentejo (e outras!) não conseguiu que o poder político olhasse para a região com a visão e distanciamento necessários para avançar na demarcação e permitir o desenvolvimento da vitivinicultura de que a região era merecedora. Tal só veio a acontecer 80 anos depois com a demarcação de cinco zonas vitivinícolas: Portalegre, Borba, Redondo, Reguengos e Vidigueira, em 1988, e no ano seguinte, com a instituição da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana.

Antecedido pelo projeto PROVA, onde o envolvimento da Universidade de Évora foi determinante e pela iniciativa da criação da ATEVA, o moderno Alentejo vitivinícola despertou há 30 anos alicerçado na dinâmica dos viticultores, das empresas e destas duas instituições ambas geridas atualmente por representantes do setor, eleitos a cada período de 3 anos.

Os números indicados inicialmente ilustram a dimensão do trabalho feito numa região que tem uma viticultura moderna, enólogos qualificados e capazes de ombrear com os seus pares de todo o mundo e com vinhos de qualidade reconhecida e que ostentam orgulhosamente a região de origem!

Nestes 30 anos a CVRA sempre trabalhou com o objetivo de garantir a origem, controlar e certificar cada lote de vinho colocado no mercado, proteger o bom nome da região e fazer a sua promoção mais recentemente assumiu no seu ADN a missão de fomentar a sua sustentabilidade (económica, ambiental e social) desta região produtora de vinho, tarefa em que se assume como pioneira no nosso País.

Com o olhar no futuro e ciente das potencialidades turísticas da região e de Portugal, o Alentejo desde há muito que encara o Enoturismo como veículo de promoção, mas também como facilitador do comércio de vinhos, pelas experiências singulares que pode proporcionar aos milhares de turistas estrangeiros e nacionais que nos visitam e consomem os nossos vinhos.

The Alentejo wine region is nowadays one of the most important and vastest regions with the vineyards spreading across 22,500 hectares worked by more than 1850 winegrowers, who produce circa 110 million litres wine per year.

This region's wines are favoured by national consumers, with a market share around 40 % worth (in the total of wines with indication of origin) and represent 20 % of the value of the national wine exports.

Therefore, in a nutshell and based on macro-economic data, these are some of the key values that characterise the wine producing region! However, this wasn't always the case!

In the early 1900's, when the formal wine region demarcation started taking place in Portugal, Alentejo (among others) was unable to make the political power perceive the region with the vision and distancing needed to move forward with the demarcation and allow for the winegrowing development that the region deserved. That would only happen 80 years later with the demarcation of five winegrowing regions: Portalegre, Borba, Redondo, Reguengos e Vidigueira in 1988 and with the establishment of the Alentejo Regional Winegrowing Committee (Comissão Vitivinícola Regional Alentejana - CVRA) in the following year.

Preceded by the PROVA project, where the involvement of the Évora University was decisive, and by the initiative in creating ATEVA, the modern winegrowing Alentejo bloomed 30 years ago, supported by the dynamic between winegrowers and companies, and by these two institutions both nowadays run by sector representatives elected every 3 year.

The figures initially shown illustrate the scope of the work done on a region with a modern Viticulture, possessing qualified winemakers on equal terms with their peers around the world and with wines of renowned quality proudly bearing the name of the region of origin.

For the past 30 years CVRA has always worked towards guaranteeing the origin, control and certification of each wine blend placed in the market and protect and promote the region's reputation. Recently it has incorporated into its DNA the mission of promoting this wine growing region's (economical, environmental and social) sustainability, in which it has played a pioneer role in Portugal.

Looking ahead and aware of the region's and Portugal's touristic potential, Alentejo has long perceived wine tourism as a vehicle promotion, as well as an enabler in the wine market, due to the singular experiences to be had by millions of national and foreign tourists who visit us and consume our wines.

A preservação do território alentejano e as suas características intrínsecas, a qualidade dos produtos aqui produzidos e a forma afável da nossa hospitalidade, aliada às tradições e forma de estar, bem justificam a importância de ser Alentejo!

The importance of being Alentejo is well justified by the preservation of its territory and its intrinsic characteristics, the produce quality and the friendly hospitality together with our traditions and way of life.

Rui Dias,
Escola de Ciências e Tecnologia
da Universidade de Évora,
Centro Ciência Viva de Estremoz,
Instituto de Ciências da Terra

Quando o olhar da Ciência se cruza com os Vinhos

Associar **VINHOS** a **CIÊNCIA** pode parecer banal pois frequentemente ouvimos frases do género “*fazer Vinho é uma Ciência*”. Mas aí a palavra Ciência surge na perspectiva popular e não no significado mais rigoroso que os cientistas lhe atribuem, que é a abordagem que iremos procurar seguir. Mas esta não é uma via fácil, pois a enorme diversidade de maneiras que a Ciência tem de olhar para o Vinho, faria com que fossem precisos muitos livros para tratarem do assunto. Houve por isso necessidade de sacrificar quase tudo para que o tema coubesse num par de páginas. As opções eram inúmeras mas optou-se por escolher dois assuntos menos abordados mas com uma abrangência enorme.

O primeiro leva-nos para a influência decisiva que o Vinho teve para que há cerca de 2500 anos o grego Demócrito conseguisse perceber que a matéria era formada por **ÁTOMOS** e vazios. E não se pense que esta espantosa conclusão, que ainda hoje continua válida, lhe chegou durante um delírio provocado por uma ingestão de uma quantidade generosa de vinho... Tratou-se de uma conclusão baseada num raciocínio brilhante. Na altura o vinho era feito diluindo uma pasta de uva esmagada em água. Ao olhar para a forma como a pasta se dissolvia na água, Demócrito tirou várias conclusões:

- para um sólido conseguir espalhar-se pela água ela tinha que ter buracos por onde o sólido penetrasse;
- esses buracos tinham que ser muito pequenos pois não os conseguíamos ver;
- o vinho sólido tinha que conseguir dividir-se em pedaços muito pequenos que pudessem entrar nos “buraquinhos” da água;
- esses pequenos pedaços mantinham as características do vinho e, foi a esses pedaços que ele chamou átomos (o que significa indivisível em grego).

Hoje sabemos que teria sido mais correcto chamar a esses pedaços muito pequenos que mantinham as propriedades da matéria moléculas; são as moléculas, que mantêm as características da substância, e são as moléculas que são formadas por átomos. No entanto, apesar das pequenas incorrecções, não podemos deixar de nos maravilhar com a perspicácia de Demócrito e... tudo isso graças ao Vinho!

O segundo tema escolhido são os inevitáveis **TERROIR**. Não os inúmeros detalhes ligados à região onde se implanta a vinha que fazem com que o vinho vá ter características muito especiais, mas sim sobre a origem mais profunda dos *terroir*... ou seja, o que os origina. A resposta acaba por nos conduzir às **ROCHAS**

When science and wine cross paths

Associating **WINES & SCIENCE**, may strike one as banal as we so often hear such commonplace sentences as “making wine is a science”. But in that context the word science is perceived within the popular perspective and not within the more accurate sense given by scientists, which is the approach we will delve into. This, however, will not be an easy path, since that given the variety of ways Science has to analyse wine, we would wind up needing many books to cover the whole subject. Therefore, in order to be able to fit the subject into a couple of pages, a lot had to be sacrificed. There were many features to cover, so one had to choose two less approached themes but with a wider scope.

The first one takes us to the decisive influence wine had in allowing the Greek Democritus, 2500 years ago, to realize how matter was formed by **ATOMS** and empty space. Surprisingly, this astounding conclusion, which is still valid, was not due to a delirium caused by a generous ingestion of wine... it was actually based on a brilliant reasoning. At that time, wine was made by diluting a mashed grape paste in water. By observing how the paste dissolved in water, Democritus concluded the following:

- So that a solid could spread in the water this had to have empty spaces through which the solid could penetrate;
- These empty spaces had to be quite small as they could not be seen;-
- The solid wine had to be able to divide itself into very small slivers, which could enter the water’s empty spaces;
- These small slivers maintained the wine characteristics, and it was these small slivers he named atoms (which translates into indivisible in Greek).

Nowadays it is known that it would have been more accurate to name these small slivers that maintained the properties of the matter molecules; these retain the substance characteristics and are formed by atoms. Nevertheless, despite these small inaccuracies, one cannot help but wonder at Democritus’ insight and ... all thanks to wine!

The second chosen theme are the inevitable **TERROIR**. Not the uncountable details connected to the region where the vine is implemented, which endow the wine very specific characteristics, but the deepest origin of the terroirs ... that’s to say: their provenance. The answer leads us into **ROCKS and their history over time**. It may strike one as arrogance, coming from a geologist, to consider rocks as the “mother to all terroirs”. However, the key role they play at the core of terroirs

e à sua história ao longo dos tempos. Pode parecer soberba de um geólogo, que sou, considerar que as rochas são “a mãe de todos os *terroir*”... Mas, na realidade a sua influência determinante na génese dos *terroir* não pode ser negada. Em primeiro lugar as rochas são o elemento fundamental na formação dos solos. Não é preciso ser um grande especialista para não confundir os solos vermelhos típicos da alteração dos mármores onde muitos dos vinhos de Estremoz e Borba se desenvolvem, com os solos cinzentos acastanhados dos xistos que predominam na maior parte das regiões vitivinícolas do Alentejo. Claro que as diferenças entre estes solos vão muito para além das cores (embora só por si essas já fossem determinantes na forma como eles absorvem a radiação solar), pois estas dependem dos minerais que as compõem... e os minerais são diferentes pois os elementos químicos que os constituem são diferentes... e as vinhas absorvem os diferentes elementos químicos de formas diferentes... e reagem de maneiras diferentes aos diferentes elementos... Por isso, os vinhos feitos de uma mesma vinha plantada em cima de mais do que uma formação rochosa, são diferentes.

Evidentemente que os *terroir* são muito mais do que os solos. O declive e a orientação das encostas, a altitude ou o clima são factores não menos decisivos. Mas se olharmos bem para estes factores, também aí a **Geologia** acaba por ter um papel fundamental. Começemos pela relação mais óbvia... as encostas.

Quase sempre a existência ou não de **encostas** depende da forma como a água das chuvas escorre à superfície alimentando os rios. É o seu encaixe que cria, não só as encostas mas também os seus declives, pois os rios muito encaixados originam declives mais acentuados. Ora a maior ou menor escorrência ou infiltração da água vai depender das rochas, da sua fracturação e da maior ou menor alteração que conduz à formação dos solos.

Quanto se fala em **altitude**, mais uma vez a Geologia volta a ter um papel preponderante. Com efeito, os relevos mais altos que se elevam sobre as regiões mais baixas que os envolvem resultaram, não de um qualquer capricho da Natureza, mas sim do balanço de forças entre a chuva que “desfaz” as rochas levando-as pelos rios para o Atlântico (numa espécie de aplicação do ditado popular “*água mole em pedra dura tanto dá até que fura*”) e os elementos geológicos que se opõem a essa destruição pelos agentes atmosféricos. Nestes factores geológicos, mais uma vez as rochas aparecem como um elemento fundamental. Basta chegar a Portalegre e olhar para a majestosa Serra de S. Mamede, que constitui a maior cadeia montanhosa a sul do Tejo, para perceber que a sua existência se deve às rochas brancas que constituem os mais altos relevos. Estas rochas, a que os geólogos chamam quartzitos,

cannot be denied. Firstly, rocks are fundamental to soil formation. One needn't be an expert to distinguish between the specific red soils, resulting from marble alterations where many Estremoz and Borba wines are developed, and the schists' greyish brown soils that are predominant in most of Alentejo viticulture regions. Needless to say, that these soil differences go beyond their colours (although these alone are significant in how they absorb solar radiation) when considering how these depend on the minerals that constitute them... and minerals are different given that the chemical elements that constitute them are different... and the vineyards absorb chemical elements differently and react specifically to the different elements. Therefore, wines made from the same vineyard planted on more than one soil formation are different.

Naturally there is a lot more to terroirs than their soils. Such factors as the slopes and their inclinations, the altitude or climate also play a fundamental role. However, when looking into these factors one realizes how **Geology** plays a key role. Let's start with the most obvious link... the slopes.

Almost always the existence or lack of slopes depends on how the rainwater is drained to the surface flowing into the rivers. It is this recess that originates, not only the slopes themselves but also their declivity, as the more embedded the river is the steeper the declivity will be. Therefore, the level of seepage and infiltration will depend on the rocks, their fracturing and their own level of alteration that leads to the soil formation.

When referring to **altitude**, Geology once again plays a key role. The highest reliefs in the lowest surrounding regions were formed, not due to Nature's whim, but from the balance of forces between the rain that crumbles the rocks driving them to the rivers flowing into the Atlantic (such as the popular saying 'water dropping day by day wears the hardest rock away') and the geological elements that are opposed to that destruction by the atmospheric agents. Rocks once again play a key role in these geological factors. One needs only arrive at Portalegre and behold the majestic S Mamede Mountain (which is the largest mountain range south of the Tagus river), to realize how its existence is due to the white rocks that make out the highest reliefs. These rocks, which geologists denominate quartzites are essentially formed by quartz, which is much more resilient compared to the other rocks around it. Due to the rain influence, this quartzite ground, therefore, tends to stand higher compared to the surrounding regions. Naturally, this crumbling process pertaining to reliefs only makes sense when considering the accumulation processes throughout geological time ... which is quite an ungraspable concept if one realizes this is a matter of a few millennia.

são formadas essencialmente por quartzo, um mineral que é muito mais resistente do que os minerais que predominam nas rochas que afloram à sua volta. Por isso, chuvada após chuvada, os cabeços quartzíticos vão ficando cada vez mais altos em relação às regiões envolventes. Evidentemente que este processo de desgaste diferencial dos relevos só faz sentido quando se pensa no acumular de processos ao longo do tempo geológico... um conceito que não é fácil de imaginar pois não estamos a falar de séculos ou milénios, mas sim de alguns milhões de anos. Esta diferença de resistência das rochas explica também a formação das colinas que se elevam na região de Estremoz, que possibilita que do castelo dessa cidade possamos olhar para as vinhas que se espriam mais abaixo nas planícies envolventes. A “culpa” não é agora da resistência dos quartzitos pois estas rochas não existem nesta região. Agora o culpado são as dolomias, umas rochas que um leigo pode confundir com mármore, mas que resistem muito mais à erosão das chuvas do que os mármore ou os xistos que predominam nas regiões mais baixas.

Mas a dureza das rochas não é o único factor que influencia a formação das serras e colinas... Os continentes não se encontram parados, movendo-se uns em relação aos outros quais gigantescas jangadas de pedra. Há alguns milhões de anos que a África e a Península ibérica convergem num processo de colisão lenta (apenas alguns milímetros por ano) que é responsável pelos sismos que periodicamente sentimos. Estes sismos resultam de movimentos nas falhas e, frequentemente estes movimentos fazem com que uns blocos subam em relação aos outros. Estas movimentações normalmente medem-se em fracções de milímetros mas... o acumular dos deslocamentos ao longo de milhões de anos... produz efeitos inesperados. Quem vai de Beja para Évora vê elevar-se repentinamente à sua frente a Serra de Portel, do cimo da qual se observam os extensos vinhedos que se desenvolvem na região da Vidigueira. Este enorme relevo, que constitui a separação entre o Baixo Alentejo a Sul e o Alto Alentejo a Norte, resulta da movimentação ao longo da Falha da Vidigueira que periodicamente vai mexendo devido às forças geradas pelo empurrar da placa Africana. Um processo semelhante gera, mais a norte, a complexa Serra de Ossa do cimo da qual se vêm as vinhas que nas zonas baixas de Estremoz e Borba originam os vinhos característicos desta região.

Evidentemente que a existência das grandes Serras de S. Mamede, Ossa e Portel (mas também de outros relevos menores), geradas em resposta a constrangimentos geológicos, vão ter um papel decisivo no clima da região e... este evidentemente que condiciona os vinhos...

Rochas e falhas têm interferido entre si e com os agentes atmosféricos de uma forma complexa ao longo de milhões de anos criando as condições particulares de cada região que ajudam a que cada vinho seja único.

rather than centuries. This difference of rock resilience also accounts for the hills formation that rise in the Estremoz region, thus allowing the view from Estremoz Castle to the vineyards laying below in the surrounding plains. In this case, the fault cannot be laid upon the quartzites resilience as these do not exist in this region. Here the blame can be assigned to the dolimes, which can be easily mistaken by marble, but are more resilient to the erosion from rain than marbles or schists, which are predominant in the lower regions.

However, the rock hardness is not the only factor that influences the mountains and hills formation. The continents do not stand still. They are moving in relation to each other like gigantic rock rafts. For millions of years Africa and the Iberian Peninsula have been converging in a slow collision process (only a few millimetres a year), which is responsible for the periodic earthquakes we feel. These earthquakes result from the movements on the rifts, and these movements often make some blocks rise above others. These movements are usually measured in fractions of millimetres but... the accumulation of shifts throughout millions of years produces unexpected results. Travelling from Beja to Évora one can see rising abruptly the Portel Mountain, from the top of which one can admire the extensive vineyards abounding in the Vidigueira region. This gigantic relief, that makes up the separation between Low Alentejo in the South and High Alentejo in the North, results from the movement along the Vidigueira Shift, which moves periodically due to the forces generated by the African Plate push. A similar process generates, further North, the complex Ossa Mountain from whose top one can behold the vineyards from the low regions of Estremoz and Borba which make out the characteristic wines from this region.

Naturally, the existence of the big S. Mamede, Ossa and Portel mountain ranges (together with other minor reliefs), formed in response to geological constraints, will play a decisive role in the region's **climate** and ... this in turn will influence the wines.

Rocks and rifts have been interfering among each other and the atmospheric agents in a complex way throughout millions of years, thus creating each region particular conditions, which contribute to the uniqueness of each wine.

F. Themudo Barata
Escola de Ciências Sociais
da Universidade de Évora

Começo de uma forma que todos sabem: bebe-se por distração, por necessidade, por desespero e por doença; quem quiser pode sempre juntar mais uma razão com a certeza de não se enganar. Mas talvez seja mais difícil concordar e perceber que beber um copo de vinho pode ser também um ato de cultura e de conhecimento; e pode sê-lo, de facto! Aliás, as apreciações que ligam o vinho e a cultura em frases lapidares abundam e são correntes e refletem essa outra forma de perceber formas diferentes de olhar o vinho. Essas verdadeiras sentenças, vão desde frases radicais como as de Charles Beaudelaire, um poeta francês do século XIX, olhado por muitos com alguma suspeição, que dizia: “Embriaga-te sem cessar! Com vinho, com poesia e com virtude”, até à frase mais contida de um novelista inglês, Robert Louis Stevenson, também do século XIX, que dizia, para quem o escutava que “o vinho é uma espécie de poesia engarrafada”.

É este lado cultural e patrimonial que este projecto OPP procurou, com um enorme sucesso, aprofundar. Ele permitiu, de facto, que, em torno da conversa e discussão sobre as qualidades dos vinhos e das características de cada uma das regiões vitivinícolas do Alentejo, muitas pessoas se aproximassem da arte e da cultura, em geral, e de cada uma delas, em particular. Porque foram várias as manifestações culturais.

Talvez aqui seja o tempo de lembrar dois fenómenos essenciais para compreendermos esse papel do vinho. O primeiro é o efetivo valor patrimonial que o vinho tem na nossa cultura europeia e portuguesa; o segundo, o facto de, nas últimas dezenas de anos, o vinho foi ganhando uma importância no mercado e um nível de especialização que importa perceber. Note-se que, no Alentejo, esse movimento é muito mais relevante, pois, com ele, recupera-se para outro nível uma cultura que, com o impacto da filoxera de finais do século XIX, terá ficado muito prejudicado.

O lado patrimonial do vinho e da vitivinicultura é quase um dado estrutural da nossa sociedade. Desde a época da dominação romana que os povos do Mediterrâneo não esqueceram as práticas do cultivo dos cereais, da oliveira e da vinha. Ao longo destes séculos, terá mudado um pouco a forma de cultivar a vinha e produzir o vinho; o gosto e a moda gastronómica seriam diferentes; por exemplo, nos tempos romanos e posteriores, misturava-se o vinho com o mel, a que eles chamavam *mulsum*, ou faziam o *passum*, um vinho de passas, que ficaria mais doce que o primeiro. Mas, no conjunto, a forma de o produzir era muito semelhante à dos nossos dias. Mesmo os ingleses, seguindo a tradição romana, apesar das condições adversas para a produção do vinho, tentaram a sua cultura, embora, a acreditar nos testemunhos que nos ficaram, o resultado final fosse, digamos, pouco agradável e com um sabor muito avinagrado.

É esse facto que faz do vinho um elemento patrimonial que todos reconhecem. Segundo parece, Marx avisava para termos cuidado com uma pessoa que não

I shall begin in a way known to all: one drinks for entertainment's sake, out of necessity, despair or illness; a more unmistakable reason may always be added. However, it may be more difficult to understand and agree that drinking a glass of wine may also represent an act of culture and knowledge, which, indeed, it may very well be. In fact, the concepts that link wine and culture in synoptic sentences are plentiful and common and reflect that other outlook in understanding different ways to view wine. These true quotes which range from the radical ones by the 19th century French poet Charles Baudelaire, viewed sceptically by many, according to whom one should "get drunk, relentlessly. But what with? With Wine, poetry, or virtue, as you choose..." , to the more subdued quote by the 19th century English novelist, Robert Louis Stevenson, who claimed "Wine is bottled poetry". It is precisely this cultural and patrimonial aspect that this OPP project has successfully sought to delve into. It has allowed, through conversations and discussions on the qualities of wines and the characteristics specific to each of the Alentejo wine regions, many people to draw closer to art and culture in general and, to each one in particular. For the cultural manifestations have abounded. In order to understand the key role of wine, it is high time to point out two essential aspects. The first one is the significant patrimonial worth that wine has in the European and Portuguese culture; the second one relates to how wine, has gained market value and a level of specialization, within the last couple of decades, that cannot be forgotten. One should bear in mind that in Alentejo this movement is much more relevant for it allowed a revival of a culture, that had been damaged by the impact of the phylloxera in the end of the 19th century. The patrimonial aspect of wine and wine making is almost a structural fact in our society. Ever since the Roman occupation, the Mediterranean peoples have not forgotten the practice of the cereal, olive tree and vineyard production. Throughout these centuries the way in which the vineyard is grown and how the wine is produced has somewhat changed; the taste and the gastronomical fashion would be different; for instance, in Roman times and afterwards, honey was mixed with wine, which was called mulsum, or with raisins, called passum. The latter was sweeter than the former. However, overall the production method was quite similar to how it is done nowadays. The Roman method was even attempted by the English, despite their adverse conditions to wine production. However, the final result, according to the remaining testimonies, was unpleasant and bore a vinegar taste. This is what makes the wine a patrimonial element recognized by everybody. It is believed that Marx advised us to beware of people who did not like wine. Rather than understand why wine is drunk in excess, we should understand how it is part of our culture.

It was the realization of this historic role that led us to what one might call the heritage aspect of the result of the winemaking production, that is to say, Wine,

gostasse de vinho. A questão, não é pois saber os motivos porque se bebe vinho em excesso, mas compreender como ele integra a nossa cultura.

Foi a compreensão desde papel histórico que conduziu ao que poderíamos chamar a patrimonialização do resultado da produção vitivinícola, ou seja, o Vinho, e o poder para “sacar” do vinho cultura baseada numa longa tradição. Num belo livro publicado no longínquo ano de 1983 (*The Invention of Tradition*, Cambridge) coordenado por Eric Hobsbawn e Terence Ranger, num conjunto de artigos vários autores pensaram sobre os conteúdos da tradição e parece ser legítimo acordar que, em casos semelhantes ao do vinho, com uma longa inserção histórica, não precisamos de inventar uma tradição, mas simplesmente reclamar essa ligação a práticas sociais e culturais que se perdem no tempo.

Foi esse ambiente e objectivos em que o projecto *Tabernas do Alentejo - Arte e Ciência* funcionou. De cada vez que se apresentavam vinhos de uma das regiões do Alentejo viviam-se momentos culturais variados: aqui um grupo cantava cante alentejano, no outro assistia a uma peça de teatro, mais à frente encantava-se com a história de um saber fazer local e, noutro ponto ouvia poesia ou percorria uma exposição de pintura. O que é interessante, foi que todos os que assistiam e participavam achavam natural o lado cultural do encontro. Afinal, provar, conhecer e falar de um vinho pode - deve - ser um acto cultural.

and the know how to draw from wine culture based on a long tradition. In *The Invention of Tradition*, (Cambridge), a wonderful book published in the bygone year of 1983 and coordinated by Eric Hobsbawm and Terence Ranger, several authors in several articles pondered on the content of tradition and one can accurately agree that, in cases similar to wine with a long historic presence, one needn't invent a tradition, but merely claim that link to social and cultural practices that are lost in time.

It was due to this ambiance and goals that the Tabernas do Alentejo - Arte e Ciência project has proved successful. Whenever wines from one of the Alentejo regions were presented, varied cultural moments were experienced: A group listened to Alentejo songs, while another watched a play. Furthermore, still another group was captivated by a story of a local know how, while at another location poetry was being heard or a painting exhibit could be seen. Interestingly enough, all participants acknowledged how natural the cultural side of the event was. After all, tasting, knowing, and speaking about a wine can - should - be a cultural activity



ENO-
GEO-
BIODI-
VER-
SI-
DADE /
/ TER-
ROIR

*ENO
GEO
BIODI
VER
SI*
_ Carlos Cupeto
*SITY /
/ TER
ROIR*

Carlos Cupeto,
Escola de Ciências
e Tecnologia
da Universidade de Évora

A Terra bebe-se no vinho

A coisa não carece de grande revisão bibliográfica e muito menos de meritosa investigação, honrosamente reconhecida pelos seus pares, bem à moda da Academia. Basta ler o nosso reverente Orlando Ribeiro quando compara o minhoto com o alentejano e escreve: “para estes dois tipos de comportamento (minhoto e alentejano) contam sem dúvida as condições naturais”. A outra escala, o incontornável Tim Marshall em *Prisioneiros da Geografia* (2017, ed. portuguesa) afirma: “a terra em que vivemos sempre nos moldou... as decisões e os acontecimentos, os conflitos internacionais e as guerras civis, apenas podem ser compreendidos tendo em conta as esperanças, os medos e os preconceitos resultantes da História e como estes, por seu turno são determinados pelo ambiente físico – a geografia – em que os indivíduos, as sociedades e os países se desenvolveram.” Uma única pergunta nos basta: se é assim com os homens e com as sociedades, como pode ser diferente com as cepas e, conseqüentemente, com o vinho? Não é. A Terra bebe-se no vinho. O vinho é, sobretudo, a rocha onde nascem e maturam as uvas. Para um bom vinho, diz quem sabe, o mais importante é a vinha, para a vinha, o mais importante é o lugar. O saber da geologia é uma parte fundamental da compreensão do “quê” e “porquê” do vinho. Há uma conexão perfeita.

No Tabernas do Alentejo – arte e ciência provámos isto, isto é, bebemos isto, com ciência e arte.

Por necessidade de serviço do Departamento de Geociências da UÉv., onde trabalho há cerca de 35 anos compreendi alguma coisa da relação do Homem, enquanto dimensão física e patrimonial, com a rocha. Os geógrafos dizem “prisioneiros da geografia” e eu aprofundo a coisa para “escravos da geologia” – é bem verdade. Tudo se torna mais claro e óbvio. Não é diferente com o vinho. Alguma breve leitura, quase de praia, evidencia que os grandes produtores mundiais sabem e valorizam a relação do vinho com o lugar. Por cá, felizmente, também já há alguns. Quase que diria que destes produtores, nascem os melhores vinhos. Dizem, muitos deles, vinhos únicos porque não há duas rochas iguais. O geólogo só pode concordar, mas deve procurar responder à mãe de todas as perguntas: quais os fatores geológicos que influenciam a vinha e, conseqüentemente, o vinho? Aponto, desde já quatro, o substrato rochoso, a altitude e o declive, a drenagem e a retenção da água. Tudo isto é, mais que tudo, geologia pura.

Carlos Cupeto,
Évora University,
School of Science
and Technology

The soil is drunk in the wine

There is no need to embark upon extensive bibliographic review, not to mention research, honourably acknowledged by his peers as befits the Academy. One has only to read our esteemed Orlando Ribeiro when comparing the inhabitants from Minho to those of Alentejo: “for these two types of behaviour the natural conditions cannot be overlooked”. In another scale, the ubiquitous Tim Marshall claims, in *Geography Prisoners* (2017 Portuguese Edition) “the place where we live has always shaped us... the decisions and events, the international conflicts and civil wars can only be understood when taking into account the hopes, fears and prejudices resulting from history and how these, in turn, are determined by the physical environment – geography – in which individuals, societies and countries have evolved. A single question stands out: if this is so with mankind and societies, how can it be different in the context of vines and, consequently wine? It isn't. **The soil is drunk in the wine.** The wine is, mostly, the rock where the grapes are born and grow. According to the experts, the most important factor in a good wine is the vineyard, whereas the place is paramount to the vineyard. Geology knowledge plays a key role in the understanding of the “what” and “why” of the wine. There is a perfect connection.

That concept has been proven by *Tabernas do Alentejo – Art and Science*: that is to say, drunk with science and art.

Out of necessity in the service of the Évora University Geoscience Department, where I have been working for the past thirty-five years, I have come to understand the relationship of Humankind, within the physical and heritage dimension, with the rock. Geographers claim they are “Geography prisoners” and I take it further by stating they are “geology slaves “. It all becomes clearer and more obvious. The same applies to wine. How the great international producers acknowledge and value the relationship between the wine and the place is evident based on some cursory, even light, reading. Fortunately, around here, there are some that have already come to realize and practice it. I can almost state that these are the producers responsible for the best wines. A great number of them state “my wine is unique, as there are no two rocks nor two places of a kind”. A geologist can only agree, as long as they provide an answer to the mother of all questions: which geological factors influence the vineyard and, consequently, the wine? Four can be, from the start, put forward: the rocky substrate, the altitude and the slope, the drainage and the water retention. All of this is, above all, pure geology.

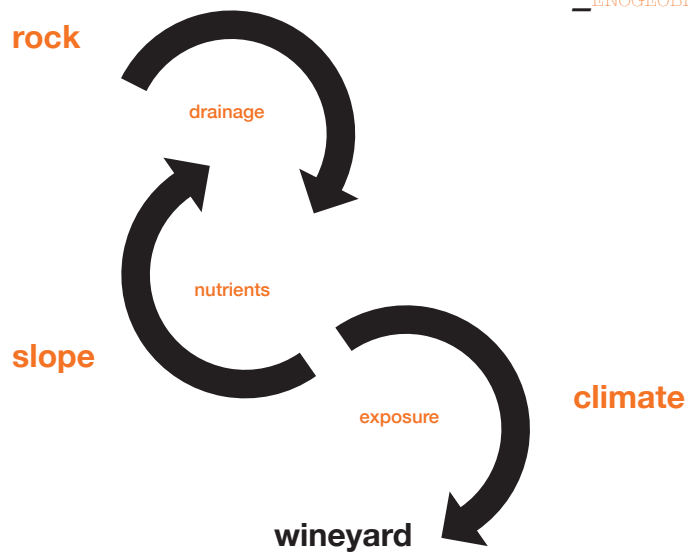


Esta figura mostra o “caminho da rocha à vinha” e contribui para a resposta ao *quê e porquê*.

Em oposição temos tudo o resto. Temos as prateleiras dos hipermercados carregadas com “os vinhos do mercado”, que a adega fabrica a seu gosto. Também, como em tudo, grassa a convicção, conveniente para a minoria, que a tecnologia tudo resolve; é por isso que agora supostamente produzimos “qualidade em grande quantidade”, ignorando a natureza e o carácter do lugar.

Como em tudo na vida, um dia, a verdade vencerá. Muito para além da tendência mundial para os vinhos únicos, ditos de *terroir*, Portugal goza de mais algumas razões para esta boa opção. Pela sua pequena escala, qualquer produto da terra, e também o vinho, não vai prevalecer pela quantidade, antes pelos pequenos nichos de elevada qualidade *gourmet*, de valor superior. Portugal tem uma enorme geodiversidade. É esta a principal razão porque somos um país com uma riqueza paisagista fantástica que em qualquer dos sentidos, em poucos quilómetros tudo muda significativamente. E, já agora, é também esta a razão porque somos culturalmente tão diversos e ricos: uma açorda em Portel é diferente em Estremoz ou em Évora. O famoso Cante alentejano do Baixo Alentejo nada tem a ver com as Saias do norte, em Campo Maior, etc., etc. A exposição atlântica dá-nos matizes climáticas diversas; num ano hidrológico médio no Minho chove três vezes mais o que chove no Alentejo. São estas as razões porque o país “suporta”, com sucesso, tão grande variedade de castas.

É nesta realidade que, em Borba, um pouco antes do verão de 2017, empurrados pela Ciência Viva no Verão 2017, surge a “história da Terra num copo de vinho”. A equipa da Adega de Borba, Oscar Gato e Luís Gaspar, profundamente conhecedora da vinha e do vinho, a trabalhar num contexto geológico bastante diverso (sub-região vinícola Borba), é a justa e perfeita parceria para levar a tarefa por diante. Um ano depois com a mesma motivação, a iniciativa Ciência Viva no Verão 2018, acrescida significativamente pelo “Tabernas do Alentejo - arte e ciência” (TAac) do Orçamento Participativo Portugal - 2017, leva-nos a “repetir” Borba. Mas, pela mão da CVRA, a associar o norte alentejano, Marvão-



This image depicts “the path of the rock to the vineyard” and illustrates the what and why

As opposed to the above lies everything else. There are the supermarket shelves laden with “the market’s wine” which the cellar produces to match each taste. Furthermore, as usual, there lies the conviction, proven convenient for the minority, that technology fixes everything, which is why we are now supposedly producing “quality in great quantity” neglecting the nature and character of the place. One day truth will prevail, as with everything in life. Much beyond the worldwide trend towards unique wines, Portugal boasts a few more reasons for this good option. Due to its small scale, any soil product along with wine, Portugal will not stand by its quantity, but by the small niches of high *gourmet* quality of superior value. It possesses a huge biodiversity. This is the main reason why it is a country with a rich and fantastic landscape, which, in every sense, changes drastically just within a few kilometres. This is also why it is so culturally diverse and rich: an *açorda* (bread stew) in Portel is quite different from the one in Estremoz or Évora. The famous *Cante alentejano* (Alentejo’s traditional Singing) of the Low Alentejo in nothing resembles the Campo Maior’s *Saias do norte*, etc. The Atlantic exposure bestows us diverse climatic shades; in an average hydraulic year in Minho it rains three times as much as in Alentejo. This is why Portugal can successfully ‘support’ so many diverse wine varieties.

It is in this context that, the “story of Soil in a glass of wine” comes to life launched by the 2017 Summer Ciência Viva, in Borba, sometime before the 2017 summer. The Borba Cellar team, composed by Oscar Gato e Luís Gaspar, possessing a deep knowledge of the vineyard and the wine, working within a widely diverse geological context (the wine sub - region of Borba) is the perfect team to carry this task forth. One year later the same motivation, the summer of 2018 initiative of Ciência Viva, together with “Tabernas do Alentejo - Art and Science” within Portugal’s participative budget, leads us to repeat the Borba experience. This time, however, it was taken on by CVRA, combining the northern Alentejo, Marvão - Porto Espada and the producer and wine maker Rui Reguinga,

-Porto Espada, com o produtor e enólogo Rui Reguinga, e a sul, a Vidigueira, terra de vinho, em parceria com a Quetzal. É esta tríade de “geologia e vinho”, em três realidades marcadamente distintas, que consubstancia mais um capítulo do “vinho e ciência” no presente projecto. A quase mágica e “casual” complementaridade das três ações entusiasma-nos e reforça a convicção da deste caminho como uma enorme oportunidade para o Alentejo – “vinhos do lugar”, ou, “o lugar numa garrafa de vinho”. Estes três *Alentejos* vinícolas (Marvão, Borba - Estremoz e Vidigueira-Cuba) não só confirmaram como ultrapassaram as melhores expectativas. Os parceiros vitivinicultores, não só responderam com muita articulação aos objetivos e em perfeita sintonia, como evidenciaram motivação e reconhecimento pela essência da proposta. O mesmo podemos afirmar relativamente aos participantes, umas dezenas vindos de várias partes do país; talvez o melhor indicador da bondade da iniciativa. Daqui resultaram três magníficas ações da Ciência Viva no Verão que integraram igualmente o projeto Tabernas do Alentejo - arte e ciência.

Marvão – Porto Espada, sabemos, pela surpreendente cidade da Ammaia que há mais de 2000 anos já os romanos por aqui andavam. Porquê? Por ser terra de bons e valorosos recursos: água, solo, clima e minerais (incluindo a sílica para o vidro). Pela mão do produtor e enólogo Rui Reguinga conhecemos a alma deste lugar pelo seu vinho. A marca *Terrenus*, associada à bela imagem de uma vinha centenária não engana, “vinho da terra”. Primeiro a visita, no vale de Porto Espada, a cerca de 550 m de altitude, às vinhas com mais de cem anos. Estas maravilhosas plantas falam-nos na sua belíssima forma em taça, como pequenas árvores - a imagem *Terrenus*. A harmonia perfeita entre a rocha, o solo e a cepa, e, já agora, com o produtor Rui Reguinga. A diversidade de mais de uma dezena de castas dispostas aleatoriamente numa regra, certamente, muito natural, conveniente e acertada. Aqui a rocha, um xisto de 350 a 450 milhões de anos (Devónico - Silúrico) leva-nos, antes do metamorfismo (altas pressões e temperaturas) a uma argila, e antes a uma vasa lodosa num fundo marinho pelágico (de considerável profundidade). Como hoje (princípio das causas atuais), um fundo oceânico de águas muito calmas onde só chegam materiais sólidos muito finos em suspensão e aqui se depositam. Um substrato muito mineral a que acresce a água salina do oceano. Como não podia deixar de ser, provámos um vinho branco muito mineral. Lá em cima, a escassos dois quilómetros, a serpentear pela estrada, avista-se um relevo proeminente – cristas quartzíticas, que o Tejo corta no Rodão e onde assenta Marvão – que sustenta uma vinha em socacos a cerca de 750 m, a vinha mais alta a sul do Tejo. Nessa altura, no Paleozoico, há cerca de 500 milhões de anos, aqui, o oceano era muito pouco profundo. Imagine-se uma praia, como as de hoje, de areia grosseira muito brilhante, rica em grãos de quartzo. Nos milhões de anos seguintes

with Vidigueira, further south, wine land, in partnership with Quetzal. It is this triad of “geology and wine”, in three distinctly different realities, that embodies another “Wine and Science” chapter in the present project. The almost magical and ‘casual’ reciprocity of the three actions thrills us and stresses the conviction of this path as a significant opportunity for Alentejo – “terroir wines” or “the terroir in a bottle of wine”. These three Alentejo wine regions (Marvão, Borba-Estremoz and Vidigueira-Cuba) have not only confirmed but also surpassed the greatest expectations. The winemaker partners have not only responded with great articulation in terms of goals and in perfect synch but also demonstrated motivation and acknowledgment of the essence of the proposal. The same can be positively said of the participants, dozens coming from across the country, perhaps the best indicator of the worth of the initiative. As a result, three magnificent *Ciência Viva* summer initiatives were launched within the Tabernas do Alentejo – art and science project.

The ancient city of Ammaia, nowadays Marvão – Porto Espada, is living proof that the romans dwelt in this area over 2000 years ago. Why? Due to its being a region of good and valued resources: water, soil, climate and minerals (including silica for glass). The producer and winemaker Rui Reguinga has introduced us to the soul of this place through its wine. The *Terrenus* brand, associated with the beautiful image of a centuries-old vineyard, does not deceive, meaning literally “wine from the soil”. Firstly, there is the visit, in the Porto Espada valley, to the centenary vineyards located 550 meters in altitude. These exquisite plants in their cup form, tell us their story like small trees, the image *Terrenus*. It represents the perfect harmony with the rock, the soil, and the grapevine, as well as with the producer, Rui Reguinga. The diversity of more than a dozen varieties randomly laid out according to a natural, convenient and wise rule. In this context the 350 to 450 million-year-old schist (from the Silurian and Devonian period) leads us before metamorphism (high pressures and temperatures) to clay and before that to mudflats in a pelagic seabed (of considerable depth). As evidenced today (still pertaining to actual causes), the seabed of very still waters where only very fine solid materials arrive and are suspended and deposited. A very mineral substrate to which ocean saline water is added. Naturally, tasting a very mineral white wine could not be helped. Up there, at a mere distance of two kilometres, a prominent relief can be seen zigzagging along the road - quartzite ridges run through by the river Tagus in Rodão and upon which Marvão is set - which sustains a terraced vineyard located at 750 meters, thereby being the highest vineyard south of the Tagus. At that time during the Palaeozoic, circa 500 million years ago, the ocean was very shallow in this area. Picture a present-day beach composed of coarse sparkly sand, where quartz grains abound. Throughout the following millions of years metamorphism

o metamorfismo fez o seu trabalho e hoje a erosão põe a nu o resultado, um relevo vigoroso e abrupto. É aqui que Rui Reguinga tem uma vinha; quartzito, altitude, declive, drenagem e exposição, pura geologia. Ao lado, Castelo de Vide também tem destas rochas, as mesmas cristas que aqui acolhem a Sra da Penha, sobranceira à vila. É também aqui mesmo que é captada a água mineral Vitalis que todos conhecemos como uma água leve, pouco mineral. Porque razão o vinho *Terrenus*, Reserva Branco, Vinhas Velhas, havia de ser diferente? Não é diferente, é como a Vitalis, provámos um vinho pouco mineral, em oposição ao dos xistos, dito rochoso por quem sabe. Em síntese, verdadeiramente, a *Terrenus* engarrafa a vontade da rocha.

Seguindo a cronologia do nosso tempo, não a da Terra, passamos por Estremoz - Borba e vamos até Vidigueira. A palavra Vidigueira quer dizer “terra de vinho”. Bate certo, é verdade, Vidigueira é boa terra para quase tudo, pão, laranja, queijos, gentes, mas é, sobretudo terra de vinho. Antes de chegarmos à Vidigueira (Vidiguêra, em alentejano) atravessamos a serra do Mendro, ou de Portel para alguns que não os da Vidigueira (“era só o que faltava!”), sentimos uma significativa descida e à nossa frente abre-se o imenso mar da planície do Baixo Alentejo; - é a falha (geológica da Vidigueira) que separa o Alto do Baixo Alentejo, Évora e Portalegre de Beja. Alguém tinha pensado que há um só Alentejo? Como não podia deixar de ser, a Vidigueira é também uma terra muito geodiversa. Mais uma vez é a geodiversidade que explica o *genius loci* deste lugar; em poucos quilómetros tudo muda. Em Vila de Frades, na Quetzal, nossa parceira neste desafio de ler a história da Terra no vinho, voltamos a encontrar o xisto que a vinha tanto gosta.

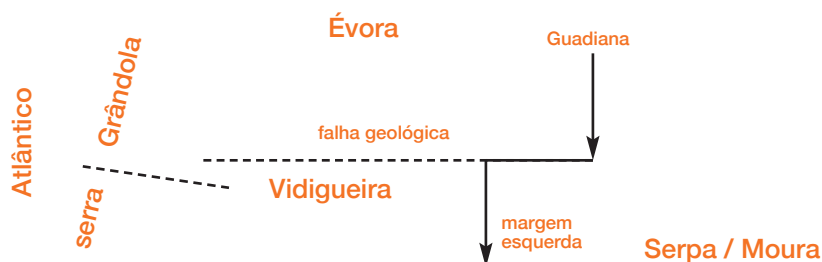
Mas, como sempre acontece, os acontecimentos geológicos sucedem-se e sobrepõem-se, e uma sequência de fenómenos vulcânicos diversos irrompem as rochas metamórficas e fazem aflorar hoje um significativo cortejo de rochas ditas “granitóides”, essencialmente o maciço da Vidigueira (granodioritos) e os gabrodioritos de Cuba. Razão, têm os locais em dizer que a Cuba nada tem a ver com a Vidigueira, as vinhas também o sabem. Mas, antes de voltarmos ao xisto de Vila de Frades (Quetzal) é incontornável justificar geologicamente porque é a Vidigueira uma terra de vinho, vinho essencialmente branco. Curiosamente, tal como em Marvão, também por aqui os romanos andaram, São Cucufate é uma excelente herança da estadia deste povo por estas terras. A aptidão da Vidigueira para o vinho branco, provavelmente, terá sido uma das razões porque os romanos aqui se estabeleceram e fizeram aqui vinho, Roma só bebia vinho branco. A falha da Vidigueira que já evocamos, é a fronteira geográfica natural, física, entre o Baixo e o Alto Alentejo, tem outras consequências. Ao chegar aqui o grande rio do sul, o Guadiana, condicionado pela falha, influte para oeste, perpendicularmente relativamente à direção norte - sul

did its job and today the erosion has laid bare the result: a vigorous and abrupt relief. This is where Rui Reguinga has a vineyard: quartzite, altitude, declivity, drainage and exposure, pure geology. Castelo de Vide, next to it, also has these rocks, the same ridges which host Sra da Penha overlooking the village. Here is also the source of Vitalis, known to all as a light and low mineral water. Why would *Terrenus*, Reserva Branco, Vinhas Velhas wines be any different? They are not, they are like Vitalis in the sense that they are low mineral wines, as opposed to the schists', described as rocky by the experts. In a nutshell, *Terrenus* truly bottles the rock's will.

Following our time's, not Earth's, chronology we go from Estremoz – Borba and then to Vidigueira. The meaning of the word Vidigueira is 'wine land', which actually makes sense since Vidigueira succeeds in almost everything: bread, oranges, cheeses, people but it is most of all a wine land. On the way to Vidigueira (pronounced *Vidiguêra* as per the Alentejo accent) we cross the Meandro Mountain, also known as Portel by the out of towners ('oh, the indignity of it!'), and, a little ahead of a steep slope the immense Low Alentejo plain opens before us; this is the (Vidigueira's geological) fault that separates the High from the Low Alentejo, Évora and Portalegre from Beja. Has anyone really thought there was only one Alentejo? Vidigueira is also, naturally, a very geo-diverse land. Once again it is precisely this geodiversity that accounts for this area's *genius loci*; everything changes within just a few kilometres. The schist (so cherished by the vineyard) is also found in the Quetzal Estate, in Vila de Frades, our partner in this challenge of reading the history of the soil in wine. However, as always, the geological events happen and overlap each other, and in a sequence of diverse volcanic phenomena the metamorphic rocks irrupt, which result today in the rock outcroppings named granitoids, essentially the Vidigueira's rocky massifs (granodiorites) and Cuba's gabrodiorites. Locals rightly claim Cuba in nothing resembles Vidigueira, a statement also supported by the vineyards. However, before returning to the subject of the schists located in Vila de Frades (Quetzal), one must not neglect to provide a geological justification for the fact that a land wine such as Vidigueira, essentially produces white wine. Incidentally, as is the case in Marvão, the Romans also made their presence known here as evidenced by São Cucufate's heritage. Vidigueira's aptitude for white wine is probably one of the reasons why the Romans settled here and produced wine, as in Rome only white wine was drunk. The already mentioned Vidigueira fault is the natural, physical geographic border between the Low and High Alentejo and has other consequences. The great southern river, Guadiana, when reaching this area, conditioned by the fault, inflects west perpendicularly in relation to the northern direction. This has caused, among other consequences, the existence of the "left bank", Serpa and Moura. As it is known, Serpa and Moura is the other "Low

que trazia. Entre outras consequências, é por isto que existe a “margem esquerda”, Serpa e Moura.

Ora, como sabemos, Serpa e Moura é outro “baixo Alentejo”, nada tem a ver com o resto, Beja e tudo à volta. Como sempre, somos subtilmente “escravos da geologia”. Entretanto a influência da geologia não fica por aqui; no verão, na fase de maturação das uvas, as elevadas temperaturas, da ordem dos 40° C, são comuns nesta terra. Todavia, graças, mais uma vez à geologia, é vulgar que à noite uma brisa, quase marítima, “invada” algumas vertentes da Vidigueira e baixe a temperatura para os 16 ou 18°. Este fenómeno faz com que a Vidigueira tenha a reconhecida aptidão para os brancos. Curiosamente, os romanos quando aqui chegaram, terão percebido esta singularidade. Isto acontece porque o Atlântico não está assim tão longe se considerarmos que a barreira natural que constitui a serra de Grândola se deixa atravessar pelos ventos através das condicionantes geológicas, vales “desenhados” por falhas.

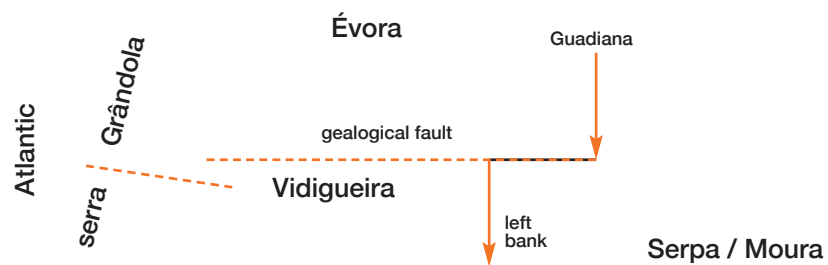


A falha da Vidigueira é fronteira física entre vários “mundos”.

Na Quetzal, subimos o monte de xisto e descemos ao vale adjacente que acolhe um depósito essencialmente argiloso. Apesar da mesma prática agrícola, é notória a diferença vegetativa da mesma vinha nos dois contextos geológicos. Mais tarde identificámos esta diferença no copo de vinho. Se a Vidigueira é terra de vinho, antes é terra de geologia.

Em Borba – Estremoz, a mesma “fatalidade”, devida à enorme enogebiodiversidade, um recurso fabuloso que nos caracteriza. De S. Mamede a norte, o mais alto relevo a sul do Tejo, até à serra d’ Ossa (Redondo-Évora Monte/Estremoz), a “monotonia” é coisa que não existe. Todavia, é em Estremoz que assume a maior diversidade. A estrutura geológica chama-se anticlinal e estende-se de Sousel ao Alandroal. Trata-se de um “complexo vulcano-sedimentar” (o nome, “complexo”, diz tudo) onde podemos encontrar quase tudo.

Alentejo” in nothing resembling Beja and its outskirts. As always, we are “geology slaves” subtly speaking. Geology’s influence goes further as can be seen in the Summer (when the grapes are maturing) when high temperatures – around 40° C - are common in this area. However, thanks again to Geology, nights are usually struck by an almost maritime breeze that sweeps across the Vidigueira area and drops the temperature to the 16° or 18°. This is what makes Vidigueira so suitable for the production of white wines. Interestingly, the Romans would have realized this singularity when they arrived. The reason behind this is the fact that the Atlantic is not that far away when one realizes how Grândola Mountain, its natural barrier, is swept by winds through geological factors, valleys “drawn” by faults.

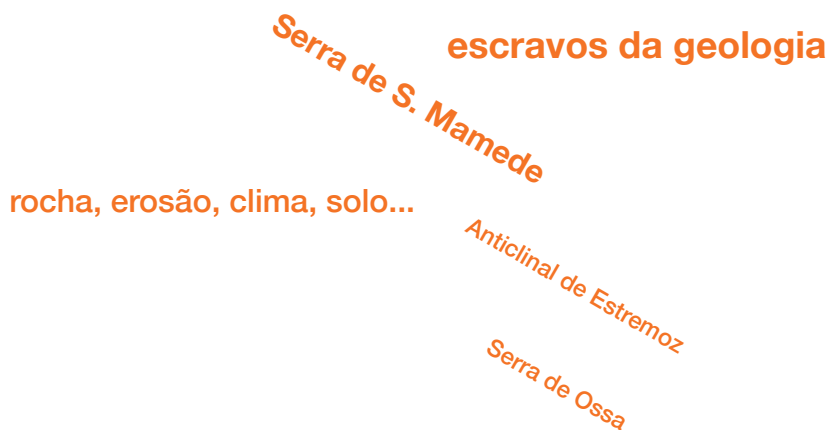


The Vidigueira fault is the physical frontier of several ‘worlds’.

In the Quetzal Estate, one climbs the schist mound and descends upon the adjacent valley that possesses an essentially argillaceous deposit. Despite sharing the same agricultural practises, the vegetative differences in the same vineyard in the two distinct geological contexts are quite notorious. Later on, that same difference was perceived in the glass of wine. Besides being a wine land, Vidigueira is a land of geology.

In Borba - Estremoz, the same “fatality” occurs due to the significant oeno-geo-biodiversity, a remarkable resource that characterizes us. From Northern of S. Mamede, the highest relief south of Tagus, to the Ossa Mountain (Redondo-Évora Monte/Estremoz) monotony cannot be found. However, the vastest diversity is to be found in Estremoz. The geological structure is denominated anticlinal and stretches from Sousel to Alandroal. It is a “volcanic-sedimentary complex “(the “complex” designation says it all) where almost anything can be found. Geomorphologically speaking, the contrast with the involving peneplain is noteworthy and has its consequences. The placement of the Estremoz Castle, on a dolomite rock, is a perfect testimony of how micro (crystalline structure

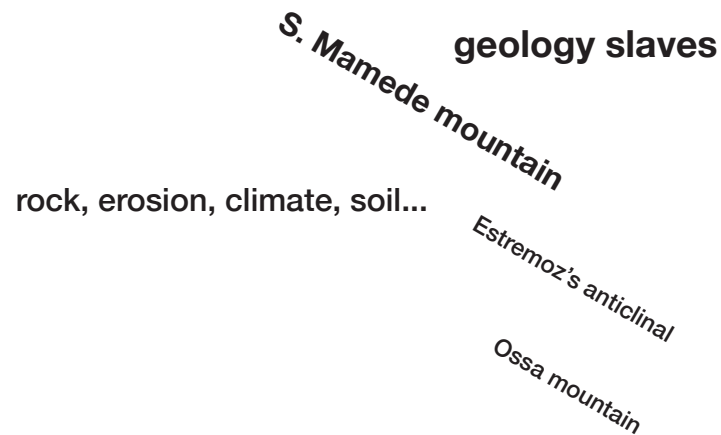
Geomorfologicamente, o contraste com a peneplanície envolvente é marcante e tem consequências. A posição do castelo de Estremoz, assente numa rocha dita dolomito, é um excelente testemunho de como o micro (estrutura cristalina dos minerais constituintes das rochas) condiciona e explica o macro (geomorfologia). A maior dureza dos dolomitos, isto é a sua maior resistência à erosão, designadamente à alteração química, comparativamente com os mármore (calcário metamorfozido) envolventes deve-se à presença de magnésio (Mg^{2+}) no lugar do cálcio (Ca^{2+}) coisas explicadas pela geoquímica e cristalografia que podem acontecer aquando da formação dos minerais. Assim, podemos afirmar sem disparate, a mineralogia justifica a existência do castelo de Estremoz naquele lugar; uma mera curiosidade que “nada” tem a ver com a vinha e o vinho. Ora acontece que esta marca geomorfológica, que é o anticlinal de Estremoz tem exatamente a mesma orientação (NW-SE) que a serra de S. Mamede a norte e que a serra d’ Ossa a sul. Este “pormenor” faz com que os ventos de norte, mais húmidos e frios, soprem e “batam” na serra d’ Ossa, provocando um polo de precipitação em Borba - Vila Viçosa - Estremoz, quando comparamos com a envolvente. Chegam a ser mais cerca de 100 mm/ano, que tudo influencia, designadamente as culturas, isto é, a vinha. Se quisermos constatar o efeito deste contexto local podemos fazê-lo, sábados de manhã, no mercado de Estremoz que desde sempre traduz a disponibilidade de água que possibilita a significativa oferta de produtos hortícolas locais.



À geodiversidade de Estremoz-Borba acrescenta-se o efeito das serras de S. Mamede e d’ Ossa.

Os 2200 ha de vinha dos associados da Adega de Borba distribuem-se essencialmente por substratos argilo - calcários e xistosos com pequenas

of the minerals which form the rocks) conditions and explains the macro (geomorphology). The higher harshness of the dolomites, meaning its increased resistance to erosion namely to chemical alteration, in comparison to the adjacent marbles (calcareous limestone) is due to the presence of magnesium (Mg^{2+}) instead of calcium (Ca^{2+}), which can be explained by geochemistry and crystallography, which may occur during the mineral formation. We can, therefore, accurately state that minerology accounts for the existence of the Estremoz Castle in that location, a mere trivia which has ‘nothing’ to do with wine or the vineyard. It so happens that this geomorphological mark, named Estremoz anticlinal, has precisely the same orientation (NW-SE) as the S. Mamede Mountain in the north and the Ossa Mountain in the south. This ‘technicality’ is responsible for the wetter and colder northern winds, that blow and “strike” Ossa Mountain resulting in a precipitation hub in Borba- Vila Viçosa – Estremoz, when compared to the contiguous areas. It has indeed reached levels of 100 mm/year which influences everything, namely cultures and consequently, the vineyard. Should we wish to experience first-hand this local context effect, you need only visit the Estremoz market on a Saturday morning, which displays the water availability thus allowing the significant local horticultural products supply.



Estremoz-Borba's geodiversity is supplemented by the S. Mamede and 'Ossa Mountains' effects.

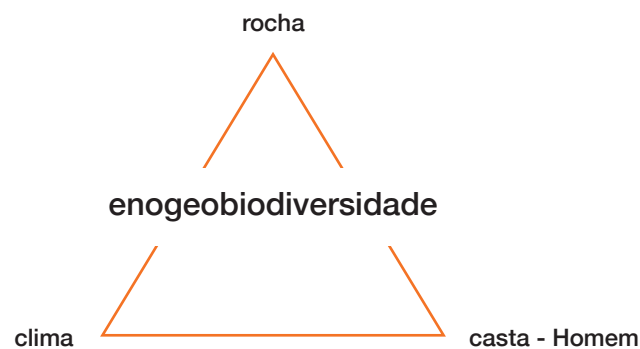
The 2200 hectares of vineyard belonging to the Borba Wine cellar associates are essentially distributed among clayey calcareous and schistose substrates with minor local variations such as the alluviums we have visited that, in 20 metres, reveal a much larger differentiation in terms of the nearby schist. The proximity

variações locais, como são os aluviões que visitámos, e que em vinte metros evidenciam uma muito grande diferenciação relativamente ao xisto que está ali ao lado. A aproximação às abas da serra d’Ossa faz com que a vinha interprete não só a planura de xisto e argila, como a influência da serra. A importância da diversidade de rochas e solos e a sua capacidade de retenção de água, com as castas escolhidas, marca o tipo de vinho que a região vai ter. Mais uma vez é a terra que dita as possibilidades de cada vinho, cabendo ao enólogo saber interpretá-la na busca do melhor vinho. Não é por acaso que a Adega de Borba tem no mercado mais de quarenta referências.

Ideias finais

Tudo se decide em dois fatores, primeiro o ato agrícola, a qualidade do substrato, depois o trabalho do enólogo. O sabor do lugar, que marca o vinho, parece ser a grande tendência do mercado para a diferenciação de vinhos únicos e icónicos - ou será, que, entre outros, os franceses estão enganados? Serão estes os vinhos mais verdadeiros. A arte do enólogo está na sua capacidade de integração de todos os fatores que a natureza lhe dá. O vinho deve ser a forma de expressão dessa natureza, a sua mensagem.

A experiência de “a história da Terra num copo de vinho” comprova que pela geobiodiversidade e biofísica do Alentejo, a opção do “vinho do lugar” parece ser justa e acertada. A opção possível, para que o vinho seja respeitado com o justo valor. A fusão entre a vinha e o terreno ficou bem evidente nas vinhas verdadeiramente centenárias da *Terrenus*, onde se torna claro que não é displicente a escolha da “casta do lugar”; há que ir aos clones antigos que eram os que a natureza escolheu com o tempo. A Vidigueira é um excelente exemplo desta verdade. A somar a este favorável contexto natural, há que considerar o saber dos produtores e enólogos alentejanos, e bem assim, as melhores tecnologias disponíveis presentes nas vinhas e adegas alentejanas. Se assim for o presente tem futuro.



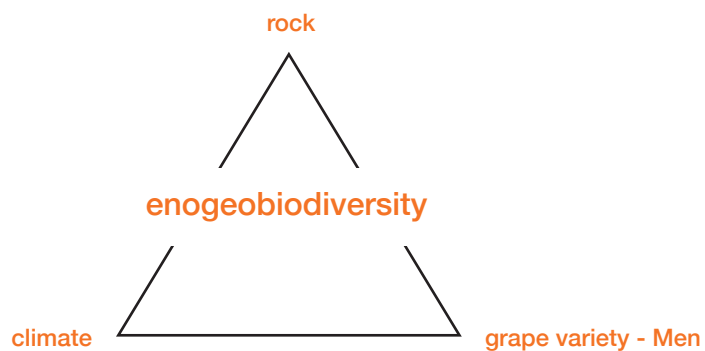
Este triângulo resume a relação entre a Terra (lugar) e o vinho.

to the Ossa mountain slopes causes the vineyard to interpret not only the schist and argyle flatness, but also the mountain influence. The importance of the rock and soil diversity and their water retention ability, along with the chosen grape varieties, determine the kind of wine the region will produce. Once again, it is the soil that dictates each wine’s possibilities, leaving it to the winemaker the know how to interpret it in the search for the best wine. It is not by chance that the Borba Wine cellar possesses over 40 references in the market.

In conclusion

Two factors determine everything: the first one is the agricultural practice, the substrate quality, and then it is the winemaker’s work. The terroir taste – that sets the tone of the wine- seems to be the most significant market trend for the differentiation of the unique and iconic wines – or are the French, among others, wrong? These are the truest wines. The winemaker’s art is in their capacity to integrate all the factors given by nature. Wine should be nature’s expression, its message.

The experience “story of soil in a glass of wine” comes to prove that through geobiodiversity and Alentejo’s biophysics, the notion of “terroir wine” is fair and accurate. The possible option so that the wine may be duly respected. The vineyard and terroir fusion is demonstrated in the centuries old *Terrenus* vineyards, which proves that the choice of “terroir variety“ should not to be taken lightly; one needs to go back to the old clones which were the ones chosen by Nature over time. Vidigueira is a fine example of this principle. To this favourable natural context, one needs also include the Alentejo producers and winemakers’ knowledge and the cutting-edge technology available present in the Alentejo vineyards and wine cellars. If this is the path, then the present has a future.



This triangle resumes the relationship between the soil (location) and the wine



DA
PAI-
SAGEM

Rute de Sousa Matos

DO
VINHO

ON
LAND
SCAPE
AND
WINE

Mais que o clima, mais que a geologia, mais que os solos e as orientações de encostas, mais que um ritual e estímulo às relações sociais, mais que símbolo e metáfora, o vinho é um produto da paisagem. A essência e identidade do vinho correspondem à essência e identidade da paisagem que o produz. Por isso associamos, em primeira instância e de um modo imediato, o vinho, e particularmente o “nosso” vinho ao mediterrâneo. Para entender o significado desta afirmação, devemos entender o conceito de paisagem e de que forma determina a identidade da paisagem mediterrânica e de tudo o que lhe está associado, inclusivamente o homem e o vinho.

Em 2005 a *Convenção Europeia da Paisagem* designa paisagem como “uma parte do território, tal como é apreendida pelas populações, cujo carácter resulta da ação e da interação de fatores naturais e ou humanos”¹. Da análise do rol de definições existente podemos referir que o conceito de paisagem é um conceito holístico, onde, sobre um substrato físico (geologia, fisiografia, hidrologia, solo, clima) atuam de modo complexo os seres vivos, animais e plantas, e o homem, detentor de determinada cultura, dando origem a determinada imagem.

Esta imagem é, portanto, muito mais do que aquilo que se vê, sendo portadora de significados ecológicos e culturais (englobando nestes últimos os económicos e sociais). Para os autores de formação ecológica, a paisagem é a “perceção sensorial do ecossistema subjacente”². Para os autores de formação estética ou literária, paisagem é a porção de espaço que se abrange com um lance de vista. A convergência das várias disciplinas e autores no sentido de integrar no conceito de paisagem ambas as abordagens e perspectivas, verificada nas três últimas décadas, refletem o retorno a uma multifuncionalidade perdida, intrínseca no conceito de paisagem, e a aceitação do seu entendimento como um sistema complexo e dinâmico resultante de processos culturais e naturais em constante transformação. Qualquer abordagem à paisagem deverá, então, integrar um entendimento holístico, integrador, inclusivo e multifuncional (Matos, 2011). Esta paisagem, integradora e multifuncional, inclusiva e holística, fenossistémica e criptossistémica, identidade cultural de um povo, berço de elementos também eles identitários e fundamentais para a economia, para a sociedade e para o ambiente, encontramos-la, complexa e promíscua, presente no mediterrâneo desde as suas origens.

A cultura grega *contaminou* toda a Bacia Mediterrânica, desde a Península Ibérica até ao Próximo Oriente, ao longo das suas rotas de navegação e de colonização, graças às suas conquistas e ao comércio marítimo, às trocas culturais e materiais (Mavian, 1992). É precisamente o imaginário das civilizações mediterrânicas,

¹ *Convenção Europeia da Paisagem. Decreto n. 4 de 14 de Fevereiro de 2005. (2005). Artigo 1º.*

² Bernáldez, G. (1981). *Ecología y Paisaje*. Madrid: H. Blume Ediciones. (a tradução é nossa).

Wine is rather a product of the landscape than it is one of climate, geology, soils and slopes orientations, ritual or stimulus to social relations, more than a symbol or metaphor. Wine's identity and essence correspond to the essence and identity of the landscape that produces it. Therefore, we associate first and foremost and immediately wine, particularly "our" wine, to the Mediterranean. So that we can understand the meaning of this statement, we must first understand the concept of landscape and how it determines the identity of the Mediterranean landscape and all which is associated with it, including man and wine.

In 2005 the European Landscape Convention defined landscape as "a part of the territory, such as is perceived by populations, whose character results from the action and interaction of natural and human factors"¹. From analysing the list of definitions, we can state that the concept of landscape is a holistic one where living beings, animals and plants and man from a given culture act in a complex way on a physical substrate (geology, physiography, hydrology, soil and climate), thus originating a specific image. This image is, therefore, more than what is seen, bearing ecological and cultural (the latter including economic and social) meanings. For authors with an ecological background, landscape is "a sensorial perception from the underlying ecosystem"². For the esthetical and literary background authors, landscape is a portion of space which can be perceived by sight. The convergence of several subject areas and authors with the aim of integrating in both approaches and perspectives the concept of landscape verified within the last three decades, reflects a return to a lost multifunctionality, inherent to the concept of landscape, and to the acceptance of how it is perceived as a complex and dynamic system resulting from cultural and natural processes in constant transformation. Any approach to landscape should, therefore, include a holistic, integrating, inclusive and multifunctional understanding (Matos, 2011). This multifunctional, inclusive, holistic, phenosystemic and criptosystemic landscape belongs to a country's cultural identity and is the origin of equally defining and fundamental elements for the economy, society and environment. Additionally, it is complex and promiscuous and has been in the Mediterranean since its origins.

Greek culture has contaminated the whole Mediterranean basin, from the Iberian Peninsula to the Near East, along the navigation and colonization routes, due to its conquests and maritime trade, its cultural and material exchanges (Mavian, 1992). The imagery belonging to the Mediterranean civilizations as revealed by ancient mythology and reinserted in the schemes of the Jewish-Christian religions, has allowed populations to devise other improved and idealized places,

¹ European Landscape Convention. Decree no. 4 from 14th of February 2005. Article 1st

² Bernáldez, G. (1981). *Ecología y Paisaje*. Madrid: H. Blume Ediciones. (our translation).

revelado pela mitologia antiga e reinserido nos esquemas das religiões judaico-cristãs, que permitiu aos povos inventar outros lugares melhores e idealizados, paisagem de delícias e de harmonia, e de se inspirar para criar, sobre a terra, uma paisagem o mais próxima possível do seu sonho. O jardim mediterrânico, *Paradeiso* da Grécia antiga, tenta formalizar o seu sonho mítico de uma natureza fecunda onde o homem vive em harmonia com os outros seres vivos da natureza, onde tudo é sentimento, doçura e sensualidade, onde o todo é tudo (Luginbuhl, 1992). O vinho, produto desta paisagem, acompanha este imaginário fecundo e está presente da mitologia antiga até ao cristianismo. Antes dos gregos e dos romanos, egípcios, persas, etruscos e outros tantos povos criaram mitos e personagens relacionados com o vinho e a vinha, geralmente ligados à agricultura, à terra e a tantos outros conceitos relacionados com a liberdade humana em todas as suas expressões (Grizzo, 2016)³. Através da tríade do pão, vinho e azeite, também se associa ao cristianismo, religião mediterrânica que começa num pequeno ramo do judaísmo e que se universaliza graças à ação de Paulo, no séc. I e de Constantino no séc. IV (Estêvão, 2016). Também Orlando Ribeiro (1986) refere que, à medida que esta nova religião se foi expandindo, para propagar a fé, foram sendo construídas igrejas e plantadas vinhas, determinando e sendo determinadas pela paisagem que se oferece ao olhar como a história do esforço refletido pelos homens. Neste sentido, a paisagem é a manifestação de uma vontade porque os seus construtores se identificam com a sua obra e procuram utilizar os recursos da natureza, sem luxúria. É assim que se confundem com a sua terra, com o seu espaço de vida e de atividade, com o que produzem - terra e homem - o camponês, o engenheiro, ou o arquiteto, entre outros, entre esta natureza bárbara, objeto do seu combate, e eles próprios, sujeitos conscientes das suas capacidades em subjugar sem destruir. É a esta mediação que chamamos harmonia e que exprime a vontade de reencontrar na aparência dada à obra individual ou coletiva a consciência de uma luta conduzida com reflexão⁴.

Os terraços, a horta, o montado, a vinha, paisagens características do mediterrâneo, ilustram perfeitamente esta vontade do povo de construir, com os elementos da natureza, um projeto de vida e de produção que se preocupa com a delapidação dos recursos naturais. Então o desejo de ser mediador entre as criaturas, a paisagem e a matéria, da exploração razoável da terra, das plantas dos animais, vem de longe (Matos, 2011).

Foi na periferia do mediterrâneo que as técnicas mais elaboradas de utilização da água foram imaginadas. Foi igualmente nesta envolvente que foram cultivadas

³ Tal como refere Raul Bobet (Roca & Puig, 2016) se se pretende alcançar a excelência, deve-se ser mais jardineiro que agricultor.

⁴ Para Braudel (1995) qualquer civilização mediterrânica é construção, dificuldade, tensão. As paisagens destas civilizações resultam de uma intervenção humana ancestral que interage com uma fisiografia extremamente variada, solos e climas. Pelo menos há 500 000 anos que o homem usa e transforma a natureza.

a landscape of delights and harmony, as to derive inspiration to create a landscape as close as possible to their dream. The Mediterranean garden, ancient Greece's Paradeiso, tries to accomplish its mythical dream of a fertile nature where mankind lives in harmony with other living beings, where feeling, sweetness and sensuality abound, where the whole is everything (Luginbuhl, 1992). As a product of this landscape, wine joins this fertile imagery and is present from ancient mythology up to Christianity. Before the Greeks and Romans, Egyptians, Persians, Etruscans and other cultures, have created myths and characters relating to wine and vineyard, usually linked with agriculture, the soil and a number of concepts connected to human liberty in all its expressions (Grizz^o, 2016)³. The Bread, wine, and olive oil triad is also associated with Christianity, a Mediterranean religion originated from a small branch of Judaism which became universal due to Pa^ul, in the 1st century, and Cons^{ta}ntin, in 4th (Estêvão, 2016). According to Orlando Ribeiro (1986), as this new religion spread, new churches started being built, and vineyards planted so as to propagate the faith, determining and being determined by the landscape which can be seen as a story of the mankind's reflected effort. In this sense, landscape is a manifestation of a will as its builders identify themselves with their work and seek to use nature's resources without lust. This way, farmers, engineers, architects and others are blended in with the soil, their life space and activity, with their produce - soil and man -, with this barbaric nature, the object of their combat, and themselves, being as they are aware of their ability to subjugate without destroying. This mediation, known as harmony, expresses the will to regain in the appearance given to the collective or individual work the consciousness of a struggle led by reflection⁴.

Peoples' urge to build with natural elements is perfectly illustrated on terraces, vegetable gardens, montado (man-made forests) and the typical Mediterranean landscapes. It is a project of life and toil that cares about depletion of natural resources. Therefore, the urge to be a mediator between creatures, landscapes, and matter, the responsible exploitation of the soil, of its plants and animals goes back a long way (Matos, 2011).

The most elaborate water use techniques were developed in the Mediterranean periphery. The majority of plants, domesticated with the aim of its improvement, were grown also in this same area. After having been domesticated, *Vitis silvestris* achieved greater relevance in this area, which is why it is instinctively associated with the Mediterranean world, where wine, together with olive oil, is one of the most emblematic products of this landscape. According to Braudel they are

³ According to Raul Bobet (Roca & Puig, 2016), if excellence is the objective, one should be a gardener rather than a farmer.

⁴ As stated by Braudel (1995), every Mediterranean civilization is about building, struggle and tension. These civilizations' landscapes result from an ancestral human intervention which interacts with an extremely diverse physiography, soils and climates. Mankind has been using and transforming nature for at least 500 000 years.

a maior parte das plantas, domesticadas sempre na procura do seu melhoramento. Aqui, a *Vitis silvestris* adquiriu grande importância, depois de domesticada; daí a associarmos intuitivamente ao mundo mediterrânico, onde o vinho é um dos produtos mais emblemáticos desta paisagem, em conjunto com o azeite. Tal como refere Braudel: constituem traços de civilização.

A obra de referência de Orlando Ribeiro: *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico* (1ª ed. 1945) reflete uma análise sensível da relação dos fatores naturais e culturais que constituem um sistema dinâmico que resulta na paisagem, tanto nos seus traços comuns como nos seus contrastes⁵ (Figura 1).

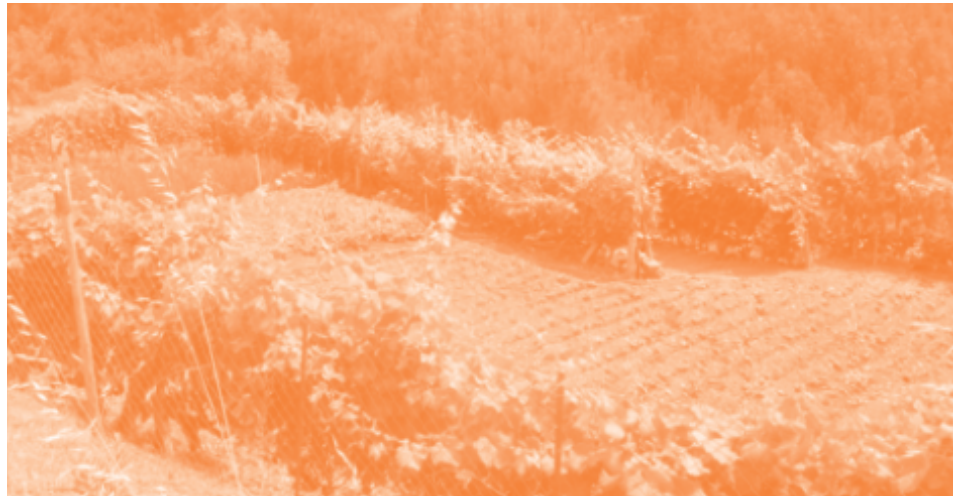


Figura 1 - O contraste entre as várias culturas.

Solos pobres, clima pouco propício ao desenvolvimento das espécies vegetais, pela simultaneidade dos períodos de calor e de secura e irregular repartição das chuvas, são as características naturais mais constantes e que mais aproximam Portugal dos países mediterrânicos – ainda que estejamos numa posição periférica, face ao mundo definido pelo mar interior – do que dos de clima atlântico. Segundo Orlando Ribeiro (1986), a ação do Homem sobre este conjunto de características naturais, apesar de se adaptar a elas com engenho em cada situação específica, acabou por levar ao atenuar, ou diluir, dos contrastes “Na mistura de gente e de vegetação, assim como na variedade das combinações

⁵ É desta forma que Orlando Ribeiro se refere à relação entre os fatores naturais e culturais da paisagem: Norte e Sul, Litoral e Interior, terras altas e terras baixas, tais são os fios condutores do rico tecido das nossas regiões e paisagens. A rica gama de paisagens portuguesas e a variedade regional que resulta da sua combinação tem uma base física (...) O Homem explora estes contrastes de relevo, de exposição, de natureza da rocha, climas e aptidões locais que dão à maior parte das paisagens agrárias uma fisionomia polimórfica.

Ribeiro, O. (1986) *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico* (p. 132). Lisboa: Ed. Sá da Costa.

civilisation features.

Orlando Ribeiro's reference work *Portugal, the Mediterranean and the Atlantic* (1st Edition 1945) includes a sensitive analysis of the relation between natural and cultural factors which represent a dynamic system resulting in the landscape, both in their common traits and their contrasts⁵ (Image 1).



Image 1 - The contrast between different crops

Possessing natural characteristics such as poor soils, a climate unfavourable to the development of vegetable species due to the coexistence of dry and draught spells and the irregular variations in pluviometry, Portugal therefore resembles other Mediterranean countries – even though it is in a peripheral position in terms of the world defined by the inner sea – rather than those with an Atlantic climate. According to Orlando Ribeiro (1986), human action on this set of natural characteristics, even though there has been a resourceful adaptation to each particular situation, eventually led to the reduction, or mitigation, of contrasts : the secret of the Portuguese unification lies in the mixture of people and

⁵ Orlando Ribeiro refers to the relation between natural and cultural factors as follows: North and South, coastland or inland, high and lowlands, such are the common traits of our regions and landscapes' rich fabric. The rich range of Portuguese landscapes and regional variety resulting from their combination has a physical foundation (...) mankind explores these relief, exposure and natural contrasts in the rocks, climates and local aptitudes which provide most agricultural landscapes with polymorphic physiognomy. Ribeiro, O. (1986), *Portugal, the Mediterranean and the Atlantic* (page 132).

e matizes regionais reside o segredo da unificação portuguesa” os elementos mediterrânicos são pois fundamentais na economia e cultura portuguesas, refletindo-se nas práticas da agricultura e da organização da maior parte do território. Aos solos de diversas naturezas, à cultura seca ou regada, aos múltiplos regimes de exploração, correspondem, na paisagem, as mais variadas manchas. Mas, por sobre a diversidade e o localismo, é legítimo falar de *civilização agrária mediterrânica* como de qualquer coisa comum a toda a bacia do mar interior. As bases dessa unidade são, por um lado, as culturas que se difundiram de um extremo ao outro da região; por outro as práticas agrícolas com a sua constância de caracteres no espaço e no tempo⁶. A vinha, o trigo e o azeite constituem uma tríade alimentar carregada de simbolismo, e cuja ausência eventual noutros povos servia como uma justificativa mais do que suficiente para o uso de epíteto “bárbaro” (Figura 2).



Figura 2 - A proximidade familiar da cultura da vinha.

Vivenciando estas paisagens, especialmente aquelas em que as sucessivas transformações ao longo do tempo permitiram preservar uma certa autenticidade, torna-se óbvio que a História está embebida na paisagem e que a paisagem integra as condições naturais com uma longa e específica ação humana refletindo, pois, tanto a história natural como a cultural de um território, resultando num conjunto que é único em cada caso. Esta unicidade própria de cada paisagem, embora dinâmica, corresponde, segundo Norberg-Schulz

⁶ Veja-se o que Orlando Ribeiro refere acerca das culturas do mediterrâneo: Um traço comum à maioria das culturas, sejam de sequeiro ou de regadio, é a sua promiscuidade. Olivais, montados de sobre e azinho, salpicam as searas; a vinha plantada em renques, convive com plantas intercalares; o feijoeiro enrola-se às canas de milho; as árvores de fruto crescem na borda dos campos. A horta e o pomar beneficiam dos mesmos estrumes e da mesma água de rega. Desta maneira se obtém a rica variedade de produtos que constitui o ideal do agricultor mediterrânico...
Ribeiro, O., ob. cit, p.16

vegetation, as well as in the variety of regional combinations and settings.“ Therefore, Mediterranean elements are key factors in the Portuguese economy and culture having had an impact on agriculture practices and organization of most of the territory. The most diverse landscape patches correspond to soils of different natures, irrigated or dry crops and the multiple exploration regimes. When addressing the subject of diversity and localism one must consider the Mediterranean agricultural civilization a common feature of the whole land-locked basin. The foundations of these units are the cultures that were disseminated from one region extreme to the other and the agricultural practices with their characteristics’ identity in space and time⁶. The vineyard, the wheat and the olive oil constitute a dietary triad loaded with symbolism and whose eventual absence in other populations could be taken as an excuse to employ the epithet “savage” (Image 2).



Image 2 - the familiar proximity of the vineyard culture

By experiencing these landscapes, particularly the ones where successive transformations throughout time allowed to preserve a certain authenticity, it becomes obvious how History is ingrained in the landscape and that the same landscape integrates natural conditions with a long and specific human action thus reflecting the natural as well as the cultural history of a territory resulting in a set that is unique in each case. The unicity of each landscape, though dynamic, corresponds, according to Norberg-Schulz (1981), to the *genius loci* -

⁶ On the subject of the Mediterranean cultures Orlando Ribeiro says: A common trait to most cultures, regardless if dry or irrigated, is its promiscuity. Olive groves, cork and holm oak forests are spread across the wheat fields; the vineyard planted in terraces coexists with plants in patches; the bean plant curls around the corn stems; fruit trees grow in field borders. Both the vegetable garden and the orchard are profit from the same kind of manure and irrigation water. This is how the rich variety of products, which depicts the Mediterranean agriculture ideal is obtained.

(1981), ao *genius loci* – espírito ou carácter do lugar. A unicidade própria de cada paisagem reflete-se no vinho que lá se produz; segundo Roca & Puig, o vinho é o reflexo do homem que está por trás, da sua personalidade, desde a inocência, à precisão ou ao orgulho, até à exaltação e radicalidade mais atrevida, absorvendo a sua própria identidade. A isto acrescentamos a terra, ou o *terroir* ou o *terrunho*, e o clima, que o produz. A esta conjugação Homem/Território chamamos paisagem. Orlando Ribeiro (1986) refere o papel da paisagem na identidade local e regional, afirmando que a paisagem de hoje, correspondendo a um produto do passado, constitui um registo da memória coletiva. Também Jorge Gaspar em *As Regiões Portuguesas* (Gaspar, 1993) defende que a paisagem é um poderoso elemento de identificação cultural, comparável à língua e à religião. Lalou Bize-Leroy, em (Roca & Puig, 2016), refere, acerca da vinha e do vinho, que cada uma das parcelas das suas vinhas detêm pequenas diferenças. Apenas com duas variedades de uva – chardonnay e pinot noir – se descobrem as subtis variações dos terrenos, a sua modelação, a drenagem, a microfauna, a luminosidade, assim como a influência das vertentes de montanha. O vinho reflete a identidade da paisagem tornando-se, ele próprio, identitário.

Enquanto a análise de Orlando Ribeiro dos aspetos determinantes da paisagem portuguesa (tanto os naturais como os culturais e tanto na sua diversidade como na sua unidade) se mantém atual, as rápidas e por vezes radicais transformações da ação humana nas últimas décadas, aliadas a uma emergente consciência da paisagem e das suas funções por parte do público, levam a que novas abordagens sejam relevantes.

Com o processo de globalização e a conseqüente evolução para uma homogeneização da sociedade, a intervenção do homem na paisagem foi-se alterando, desvanecendo a sua multifuncionalidade. Esta alteração ocorreu, tanto espontaneamente devido a mudanças socioeconómicas e às condições culturais, como resultado de políticas induzidas pela *Política Agrícola Comum*. Para além da globalização de modelos, de valores e da transformação da sociedade, também o progresso técnico, em várias frentes (fatores de produção, transportes e comunicações, entre outros), levou a que a relação próxima e de dependência entre a paisagem e os seus habitantes se fosse diluindo. Mudaram-se as práticas e as vivências, reproduziram-se modelos importados de outros lugares ou, criados de novo pela possibilidade das novas técnicas. Deste modo, os fatores diversos que asseguravam o carácter de determinada paisagem foram sendo substituídos progressivamente, em parte, por outros, o que tendeu a levar à homogeneização da paisagem e ao risco da perda da sua autenticidade. O elevado valor destas paisagens com os seus padrões característicos, elevada biodiversidade e riqueza histórica que foi reconhecido durante anos, foi ameaçado pela evolução técnica (Caldeira Cabral, 1993).

the spirit or character of a site. The unicity of each landscape is reflected in the wine produced there; according to Roca & Puig, wine is a reflection of the man who produced it from his innocence, to precision or pride, to the exaltation and a more daring radicality, absorbing his own identity. In addition, comes the soil, or the terroir, and the climate that produces it. This union of Men/Soil is named landscape. Orlando Ribeiro (1986) refers to the role landscape plays in local and regional identity, stating how today's landscape, be it as it is a product of the past, constitutes a record of the collective memory. Similarly, Jorge Gaspar claims that the landscape is a powerful element of cultural identification, comparable to language and religion in *As Regiões Portuguesas* (The Portuguese Regions) (Gaspar, 1993). Lalou Bize-Leroy (Roca & Puig, 2016) on the vineyard and wine, claims that each parcel of his vineyard holds minor differences. With only two grape varieties - chardonnay and pinot noir - the subtle variations of soils its modulation, drainage micro fauna, luminosity, as well as the influence of the mountain slopes can be noticed. Wine reflects the landscape's identity becoming itself its own identity.

Orlando Ribeiro's analysis on the key aspects of the Portuguese landscape (whether they are natural or as cultural in their diversity or their unity) remain valid. However, the swift and sometimes radical transformations deriving from human interaction within the last decades, together with an emergent landscape awareness and its functions from the point of view of the public, lead to the relevance of new approaches.

The globalization process combined with its subsequent evolution to society homogenization, has led to the alteration of mankind's interaction with the landscape, thus withering out its multifunctionality. This change has occurred as much spontaneously due to socio-economic changes and cultural conditions, or as a result of policies introduced by the Common Agricultural Policy. In addition to the globalization of models and values, and the transformation of society, technical progress in various fronts (factors such as production, transports, communication, among others) has contributed to the progressive erosion of the close and dependence relation between the landscape and its inhabitants.

Practices and perceptions have changed, and models imported from elsewhere or created anew by the possibilities of new techniques have multiplied. Thereby, the diverse factors that assured the character of certain landscapes have been progressively replaced, partly by others, which led to the landscape homogenization and the risk of losing authenticity. Technical evolution has threatened the high value of these landscapes with their characteristic patterns, the substantial biodiversity and historical wealth that has been acknowledged for years (Caldeira Cabral, 1993). The Mediterranean landscape risks becoming atypical due to the globalization and the landscape homogenization. Atypical to its

Com a globalização e homogeneização das paisagens, a paisagem mediterrânica corre o risco de se tornar estranha. Estranha à sua condição poética da cultura que torna irmãos os povos que o habitam, estranha ao seu destino e às nossas almas (Roberto, 2007). Entramos então na engrenagem desta nova forma de vida que ameaça quebrar e destruir o princípio da alma, da vida exemplar que revela o que a nossa cultura tem de melhor.

Na vitivinicultura, a globalização aumentou a qualidade do vinho significativamente, apostando em castas consideradas internacionalmente como “nobres”, que obtêm boas produções, grau alcoólico elevado e combinam bem com outras castas, seguindo o gosto do consumo para vinhos mais graduados. No entanto, a biodiversidade diminuiu consideravelmente, encontrando-se a esmagadora maioria da grande diversidade das castas portuguesas, e que são resultado da diversidade da paisagem, espalhada por pequenas parcelas, ou em campos experimentais e de conservação (Leitão 2015). Muitas destas castas apresentam grande interesse e potencial enológico, estando a maioria delas, contudo, esquecida pelos viticultores portugueses, que acreditam que para fazer vinho de qualidade poucas castas servem (Afonso, 2015). A preservação deste património genético é estratégica e fundamental quer em termos de biodiversidade quer para contrariar a massificação verificada e também porque o conceito de qualidade evolui e transforma-se (Leitão, 2015).

À semelhança com o que se passa com a paisagem e com o retorno à sua multifuncionalidade, também nas vinhas que produz e que dela fazem parte, se verifica a mesma tendência, com o reconhecimento dos vinhos produzidos pelas vinhas velhas, a partir de castas variadas e muitas vezes desconhecidas. Surgem sinais de recuperação de castas perdidas no tempo, de plantação de castas pouco habituais, exigidas pela necessidade da existência de produtos diferenciados, em direção a uma diversidade que resulta da multifuncionalidade da paisagem. Vários vitivinicultores retomam e defendem a viticultura familiar, diversa, onde em cada parcela se apreciam pequenas diversidades que fazem toda a diferença no vinho que produzem (Roca & Puig, 2016). Muitos defendem a necessidade de voltar às castas de origem, aquelas que eram eleitas pela natureza e pelo tempo, de modo a obter a heterogeneidade, a diversidade e criatividade da vinha e da paisagem que a contem. Para estes vitivinicultores vinha e paisagem são um só, natureza, cultura, representadas no seu carácter e na sua *poesis*. O vinho que daqui resulta apresenta a mesma paixão e energia, o mesmo carácter e a mesma *poesis*, transmite a paisagem, a sua cultura, os seus costumes a sua diversidade e a sua autenticidade. A *poesis*, mais do que nunca, parece constituir um dos horizontes fundamentais da nossa cultura. Graças a ela somos capazes de nos manter à tona, acima da bestialidade, aspirando à espiritualidade e trabalhando a cultura – anti destino - com sensibilidade.

poetic cultural condition that makes its inhabitants brethren; atypical to its destiny and our souls (Roberto, 2007). Thus, this new way of life sweeps in and threatens to break and destroy the principle of the soul, of the exemplary life which reveals the best in our culture.

In the context of winemaking, globalization has significantly improved the quality of wine, by focusing on internationally considered “noble” varieties, which obtain good productions, high alcohol content and blend well with other varieties, thus, catering to the consumers’ preference for wines with a higher alcoholic content. However, biodiversity has considerably diminished, which is reflected in how the vast majority of the great diversity of Portuguese varieties, resulting from landscape variety, is scattered in small parcels or in experimental and conservation fields (Leitão 2015). Many of these varieties present great interest and oenological potential. However, most have been forgotten by Portuguese winegrowers, who believe only a small number of varieties will do to produce fine wines (Afonso, 2015). The preservation of this genetic heritage is strategic and fundamental whether in terms of biodiversity, or to contradict massification and also due to the fact that the concept of quality has evolved and transformed itself (Leitão, 2015). Similarly, to what has occurred with the landscape and to the return to its multifunctionality, the same trend has been found in vineyards it produces and of which they are part, with the acknowledgement of the wines produced by old vineyards from diverse and often unknown varieties. There have been signs to point to the recovery of varieties lost in time, the plantation of unusual varieties required by the calling for the existence of diverse products, pointing to a direction of diversity resulting from the multifunctionality of the landscape. Several winegrowers have retaken and defend the familiar and diverse viticulture where in each parcel slight diversities can make all the difference in the wine they produce (Roca & Puig, 2016). Many defend the need to return to the original varieties which were elected by nature and time, so as to obtain heterogeneity, vineyard diversity and the creativity of the landscape they are a result of. These winegrowers hold the wine and landscape as a single entity, nature, culture represented in their character and their poesis. The resulting wine presents the same passion and energy, the same character and the same poesis; it transmits landscape, its culture, its customs, diversity and authenticity. More than ever poesis seems to constitute one of the fundamental horizons of our culture. It has enabled us to remain afloat, above barbarity, aspiring to spirituality and subtlety developing the anti-destiny culture. This subtle reasoning nourishes our collective soul making us participants in our creation, in the Southern utopias and their myths revival. Greeks and Romans had crucial norms for the consumption of alcohol, namely the dilution of wine with water and inebriation limits. The Mediterranean people understood the difference between

Esta razão sensível alimenta a nossa alma coletiva tornando-nos participantes da nossa criação, das utopias do Sul e dos seus mitos vivificantes. Gregos e romanos tinham normas de consumo de álcool cruciais, nomeadamente a diluição do vinho em água e os limites de embriaguez; os povos mediterrânicos percebiam a diferença entre estas normas e a forma de beber

dos povos celtas e germânicos que bebiam o vinho puro e buscavam ativamente a ebriedade transformando estas diferenças num sinal diacrítico e numa justificação para os seus protestos de superioridade, usando o epíteto de bárbaros.

Bárbaro não era pois apenas o que falava uma língua estranha, nem correspondia à nossa ideia evolucionista de “primitivo”, mas todo o que se comportava de modo diferente, incluindo a ingestão desmesurada de álcool vinícola, ultrapassando as regras da medida, da convivialidade educada, da comensalidade capaz de unir e também de atribuir papéis sociais “normais” aos vários atores (Estêvão, 2016).

Hoje verifica-se que as novas exigências da sociedade de consumo aumentam o seu interesse por estas paisagens e pelo que oferecem e proporcionam - o mediterrâneo continua a ser um lugar de reencontro de ecossistemas e de culturas, detentor de uma elevada multifuncionalidade e potencialidade.

Aqui, dois mundos em conflito tocam-se, cada um resultado de uma fase da história ecológica da humanidade: uma *fase agrícola* que modelou a paisagem mediterrânica atingindo, depois de milhares de anos de coevolução do homem com a natureza, um equilíbrio precário, e uma *fase energética* que projeta sobre o ambiente as consequências das exigências crescentes das sociedades urbanas e industriais.

O mundo da *alta energia* (Luginbuhl, 1992) é, sem dúvida, um dos espaços do planeta onde a atividade do homem é mais intensa e exerce, conseqüentemente, uma grande pressão sobre a paisagem. Esta é alterada depois de séculos de uso equilibrado, à semelhança do que acontece com outros fenómenos da atual sociedade de consumo - o impacto sobre a paisagem entrou numa fase acelerada de crescimento exponencial. Mas, ao mesmo tempo, desenvolveram-se outras exigências sociais, reflexo das necessidades sociais da natureza humana e da crise que se faz sentir. Responder a estas exigências e fazê-lo de modo a que a economia, a sociedade e o ambiente possam perdurar no tempo é simultaneamente um desafio excitante e um risco inevitável.

Neste contexto, das potencialidades da multifuncionalidade da paisagem mediterrânica, podem e devem surgir ações que combinem funções de produção (agricultura, vitivinicultura e produção florestal) com as funções de regulação dos ecossistemas e com as funções de informação da natureza, geologia, história e da própria estética, entre outros. Deste modo, uma harmonia surgirá naturalmente: o território, as pessoas, o terreno, o espiritual, a poética, o vinho e a vida. A terra, o ciclo da natureza, o homem, a indecisão, a inquietude,

these norms and the drinking cultures of the Celtic and Germanic people, who drank pure wine and actively sought inebriation, by transforming these differences into a diacritical mark and by using it as an excuse for the superiority protests employing the epithet “savages”. Savages were not only whoever spoke a strange language, or matched our evolutionist idea of “primitive”, but all who behaved differently, including the excessive intake of wine, going beyond the lines of propriety, polite conviviality, the camaraderie at the dinner table capable of unifying and assigning “normal” social roles to various actors (Estêvão, 2016). Nowadays consumer society new demands have increased the interest in these landscapes and in what they offer and provide – the Mediterranean is where ecosystems and cultures are reunited, holding enhanced multifunctionality and potential. This is where two conflicting worlds meet, each one resulting from a historic ecological phase of humanity: an agricultural phase that shaped the Mediterranean landscape achieving, after millions of years of coevolution of mankind and nature, a precarious balance, and an energetic phase that projects into the environment the consequences of the increasing demands of urban and industrial societies.

The high energy world (Luginbuhl, 1992) is, without a doubt, one of the places in the planet where mankind’s activity is more intense and thus exerts a great pressure upon the landscape. The latter is altered after centuries of a balanced use, similarly to what occurs with other manifestations of the consumer society – the impact upon landscape has entered a phase of accelerated exponential growth. However, simultaneously, other social demands have occurred, a reflection of human nature’s social needs and of the crisis being felt. These demands must be met in such a way that allows for the economy, society and environment to last, which is, simultaneously, an exciting challenge as well as an unavoidable risk.

In the context of the potential of Mediterranean landscape multifunctionality measures can and should come forward to combine the production functions (agriculture, winegrowing, and forest production) with the ecosystems regulation functions, and with the functions of information about nature, geology, history and aesthetics, among others. Thereby, harmony should naturally arise: territory, people, spirituality, poetry, wine and life. Soil, nature’s cycle, mankind, indecision, disquiet, doubts, fear, hope, logic, knowledge, empiric, fundamental, illusion, pride and projects. Mysticism, tradition, transmission, respect, care and passion. According to Roca & Puig wine is made of almost all these. It is worth adding once more that it is landscape – soil and man - above all, which produces it, thereby conveying to it its inherent identity.

as dúvidas, o medo, a esperança, a lógica, o conhecimento, o empírico, o fundamental, a ilusão, o orgulho e os projetos. Misticismo, tradição, transmissão, respeito, carinho e paixão. Dizem Roca & Puig que o vinho é quase tudo isto. Uma vez mais acrescentamos que o é, acima de tudo, a paisagem – terra e homem – que o produz, transmitindo-lhe, também, a identidade que lhe é inerente.

Referências Bibliográficas

- Afonso, J.** (2015). *Entender de Vinho - guia prático para se tornar um verdadeiro especialista*. (6ª ed.) Lisboa: A esfera dos livros
- Bernáldez, G.** (1981). *Ecología y paisaje*. Madrid: H. Blume Editiones.
- Braudel, F.** (1995). *O Mediterrâneo e o mundo mediterrânico*, (Vol. 2, 2ª ed.). Lisboa: Publicações D. Quixote.
- Caldeira Cabral, F.** (1993). *Fundamentos da arquitectura paisagista*. Lisboa: Instituto da Conservação da Natureza.
- Convenção Europeia da Paisagem**. Decreto n. 4, de 14 de Fevereiro de 2005 (2005).
- Estêvão, F.** (2016). *Algumas notas sobre os primórdios do vinho e da vinha no Mediterrâneo*. Trabalhos de Antropologia e Etnologia, Vol. 56, pp 148-160.
- Gaspar, J.** (1993). *As Regiões portuguesas*. Lisboa: Direcção Geral do Desenvolvimento Regional.
- Grizzo, A.** (2016). *Os deuses do vinho; além de Baco, quem são eles?* Revista Adega, 24 Mai. Inner Editora.
- Leitão, J. C. F.** (2015). *A cultura da vinha em Portugal e as consequências da adesão à União Europeia* Caso de estudo: A Região Demarcada do Douro. Dissertação apresentada para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Mestre em Gestão do Território: Área de Especialização em Ambiente e Recursos Naturais. Lisboa
- Luginbuhl, Y.** (Dir.). (1992). *Paysage méditerranéen*. Catalogue de l'exposition "Paysage méditerranéen" organisée dans l'Exposition Universelle de Séville de 1992, 5 juin - 12 octobre 1992, ELECTA, Milan, 317 pages, illustrations N&B et couleurs, quatre éditions: français, espagnol, anglais, italien.
- Matos, R. S.** (2011). *A reinvenção da multifuncionalidade da paisagem em espaço urbano - reflexões*. Tese de doutoramento, Universidade de Évora, Évora, Portugal.
- Mavian, L.** (1992). Rôle de la mythologie dans la perception de la nature et dans l'organisation de ses ressources. Lieux mythiques ou illustres. In Y. Luginbuhl (Dir.). *Paysage méditerranéen* (pp. 36-41). Catalogue de l'exposition "Paysage méditerranéen" organisée dans l'Exposition Universelle de Séville de 1992, 5 juin - 12 octobre 1992, ELECTA, Milan, 317 pages, illustrations N&B et couleurs, quatre éditions: français, espagnol, anglais, italien.
- Norberg-Schulz, C.** (1981). *Genius loci, paysage, ambiance, architecture*. Hayen: Pierre Mardaga.
- Ribeiro, O.** (1986). *Portugal, o mediterrâneo e o atlântico*. Lisboa: Ed. Sá da Costa
- Roberto, P.** (2007). A harmoniosa pregnância vital da paisagem natural em Georg Simmel. In A. Serrão (Ed.). *Philosophica, estéticas da natureza* (pp. 65-85). Lisboa: Departamento de Filosofia. Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.
- Roca, J. & Puig I.** (2016) *Tras las viñas, Un viaje al alma de los vinos*. Barcelona: Penguin Random House Grupo Editorial.

Bibliographic References

- Afonso, J. (2015). Entender de Vinho – guia prático para se tornar um verdadeiro especialista. (6th ed.) Lisbon: A esfera dos livros
- Bernaldez, G. (1981). Ecología y paisaje. Madrid: H. Blume Ediciones.
- Braudel, F. (1995). O Mediterrâneo e o mundo mediterrânico, (Vol. 2, 2nd ed.). Lisboa: Publicações D. Quixote.
- Caldeira Cabral, F. (1993). Fundamentos da arquitectura paisagista. Lisboa: Instituto da Conservação da Natureza.
- Convenção Europeia da Paisagem. Decreto n. 4, de 14 de fevereiro de 2005 (2005).
- Estêvão, F. (2016). Algumas notas sobre os primórdios do vinho e da vinha no Mediterrâneo. *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, Vol. 56, pp 148-160.
- Gaspar, J. (1993). As Regiões portuguesas. Lisboa: Direcção Geral do Desenvolvimento Regional.
- Grizzo, A. (2016). Os deuses do vinho; além de Baco, quem são eles? *Revista Adega*, 24 Mai. Inner Editora.
- Leitão, J. C. F. (2015). A cultura da vinha em Portugal e as consequências da adesão à União Europeia. Caso de estudo: A Região Demarcada do Douro. Lecture delivered to obtain the Master Degree in Territory Management: Environment and Natural Resources Area.
- Luginbuhl, Y. (Dir.). (1992). Paysage méditerranéen. Catalogue de l'exposition "Paysage méditerranéen" organisée dans l'Exposition Universelle de Séville de 1992, 5 juin - 12 octobre 1992, ELECTA, Milan, 317 pages, illustrations N&B et couleurs, quatre éditions: français, espagnol, anglais, italien.
- Matos, R. S. (2011). A reinvenção da multifuncionalidade da paisagem em espaço urbano – reflexões. PhD Thesis, Évora University, Évora, Portugal.
- Mavian, L. (1992). Rôle de la mythologie dans la perception de la nature et dans l'organisation de ses ressources. Lieux mythiques ou illustres. In Y. Luginbuhl (Dir.). Paysage méditerranéen (pp. 36-41). Catalogue de l'exposition "Paysage méditerranéen" organisée dans l'Exposition Universelle de Séville de 1992, 5 juin - 12 octobre 1992, ELECTA, Milan, 317 pages, illustrations N&B et couleurs, quatre éditions: français, espagnol, anglais, italien.
- Norberg-Schulz, C. (1981). Genius loci, paysage, ambiance, architecture. Hayen: Pierre Mardaga.
- Ribeiro, O. (1986). Portugal, o mediterrâneo e o atlântico. Lisboa: Ed. Sá da Costa
- Roberto, P. (2007). A harmoniosa pregnância vital da paisagem natural em Georg Simmel. In A. Serrão (Ed.). *Philosophica, estéticas da natureza* (pp. 65-85). Lisboa: Philosophy Department. Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.
- Roca, J. & Puig I. (2016) *Tras las viñas, Un viaje al alma de los vinos*. Barcelona: Penguin Random House Grupo Editorial.



VINHOS

— *Vanessa Schitzer*

ARTE

ART
AND
WINE

Vanessa Schnitzer
Estudante PhD
Universidade de Évora

O vinho e a arte constituíram um bom mote do Tabernas do Alentejo. “O vinho sempre foi um parceiro permanente do homem em todas as civilizações, estando presente no dia-a-dia, inclusive, na arte dos povos” (Carlos Paviani, diretor de Relações Institucionais do Instituto Brasileiro do Vinho).

Arte e vinho estão associados desde a Grécia e Roma antiga. Atualmente, artistas de todo o mundo, sabendo dessa relação íntima e histórica exploram a sua criatividade tentando, de maneira experimental e bem sucedida, colocar no universo das suas obras as características que aproximam esses dois elementos. O vinho nunca esteve tão presente na cultura do homem como no mundo contemporâneo. O nobre néctar de Baco, não se encontra somente nas adegas, restaurantes e bares, mas também nas diversas manifestações culturais: no cinema, na literatura, na arquitetura, na pintura, nas artes plásticas, etc...

É possível comparar um quadro do austríaco Gustav Klimt a um Sauvignon Blanc da Nova Zelândia? Ou achar semelhanças entre a catedral Sagrada Família de Gaudí, em Barcelona, e um Porto Vintage jovem? E ainda, relembrar a estátua de David, de Michelangelo, ao degustar uma colheita antiga de um dos grandes tintos de Bordéus? E quem sabe a arte dadaísta de Tristan Tzara não pede para ser acompanhada por um potente Sirah australiano? Não importa a obra ou a garrafa escolhidas, as afinidades entre as artes e o néctar fermentado existem e são muitas. São históricas, estéticas e conceituais.

O vinho e a arte estão inextricavelmente relacionados desde os primórdios. Os velhos alentejanos que cantavam nas tabernas sabiam bem que assim é. Os efeitos do vinho conduzem à embriaguez que potencia a criação artística, que veio dar origem à célebre frase: “in Vino Veritas”. É o vinho, o único elixir capaz de provocar o tal delírio lucido, que nos conduz à verdade.

“Há sempre um pouco de razão na loucura e de loucura na razão”; o célebre aforismo de Nietzsche, que apela ao espírito dionisíaco como a força motriz da criação de toda a forma artística. Na sua célebre obra “Origem da Tragédia” está patente a dualidade apolíneo/ dionisíaco, ou seja a força do racional, lógico contra o irracional, ébrio, cuja síntese está na origem da arte plena. Por outras palavras, é o tal espírito dionísico que faz mover a roda da força anímica tão necessária ao desenvolvimento artístico. A acção censuradora da razão capaz de esmagar a força anímica, instintiva, ilógica que é o sustentáculo de toda a criação viva, inovadora que encontramos na Grécia antiga.

Há quem diga que sem o vinho, não há inspiração artística. Porque, desde tempos imemoriais, é feita uma relação directa entre o delírio provocado pela embriaguez, e a alucinação inspirada que está na origem da criação artística. De tal forma que o nectar sagrado era visto como o promotor da civilização, um legislador e um amante da paz - bem como a divindade padroeira da agricultura e do teatro.

De facto, de acordo com Tucídides, historiador da Grécia antiga, “os povos

Wine and art have been one of the best motivations for Tabernas do Alentejo's.

“Wine has always been Man's permanent partner in every civilization, being present in its daily life, including in people's art” (Carlos Paviani, Director of Projects and Institutional Relations of the Brazilian Wine Institute).

Art and wine have been connected since ancient Greece and Rome. Aware of this intimate and historical link, contemporary artists worldwide have been exploring their creativity in an experimental and successful attempt to incorporate the characteristics that approach these two elements in their artistic universe. Never has wine been so present in Man's culture as it is nowadays. Bacchus's noble nectar is not to be found solely in cellars, restaurants and bars, but also in diverse cultural manifestations: cinema, literature, architecture, paintings, plastic arts, etc...

Is it possible to compare a painting by Austrian Gustav Klimt to a New Zealand's Sauvignon Blanc? Or to notice resemblances between Gaudi's Sagrada Família and a young Vintage Port? More so, to be reminded of Michelangelo's David when tasting a fine red old harvest Bordeaux? And isn't a potent Australian Sirah a fine companion to Tristan Tzara's Dadaist art? Regardless of the art or the bottle in question, the affinities between the arts and the fermented nectar exist and abound. They are historical, esthetical and conceptual.

Wine and art have been inextricably linked since the dawn of civilization. Elderly Alentejo people who used to sing in taverns knew it only too well. Inebriation as a result of wine consumption can foster artistic creation, hence the famous saying “in Vino Veritas”. Wine, as the only elixir capable of causing this so-called lucid delirium, leads us to the truth.

‘There is always some madness in reason. But there is always some reason in madness too’. So, claims Nietzsche appealing to the Dionysian spirit as the propelling force behind the creation of all artistic forms. In his famous work, “The Origin of Tragedy”, he explores the Apollonian/Dionysian duality, meaning the rational and logical power over the irrational and inebriated power, in whose synthesis pure art can be found. In other words, it is the same Dionysian spirit that moves the soulful force's wheel so paramount to the artistic development. Reason's censorious action has proved capable of trampling the soulful, instinctive and illogical force that is the basis of all living and innovative creation found in ancient Greece.

It has been said that without wine there is no artistic inspiration considering how, since immemorial times, a direct link has been established between delirium induced by inebriation and the artistic creation derived from inspired hallucination. Thus, the sacred nectar was regarded as a promotor of civilization, a legislator and a peace lover – as well as patron divinity of agriculture and theatre. Actually, according to the ancient Greek historian Thucydides, «the

do mediterrâneo começaram a emergir da cultura barbárica quando aprenderam a cultivar a oliveira e a videira”.

Em suma, diz-se que os artistas são um retrato do pensamento de sua época, e do seu contexto, e é muito por causa disso que surge o vinho. Seja para demonstrar um momento de felicidade, seja para fazer uma crítica social, seja “apenas” para compor um retrato de época.

E como tal, o vinho encontra-se intimamente relacionado com as sete artes que se descrevem abaixo.

Vinho e cinema

“Um bom vinho é como um bom filme: dura um momento e te deixa na boca um gosto de glória” (Frederico Fellini).

O vinho, sendo um personagem milenar, amado e adorado como é, não poderia deixar de ter seu lugar também no cinema.

Talvez uma das maneiras mais lúdicas e interessantes de compreender e viver o mundo dos vinhos seja através de um bom filme. Algumas vezes, o vinho aparece como um simples “personagem” para contextualizar um determinado enredo, noutras, ganha ares de protagonista e pode até roubar o protagonismo aos atores de “carne e osso”.

Existe uma série de filmes, mais recentes ou antigos, onde os vinhos desempenham um papel relevante ou chegam a figurar como uma das estrelas da produção. Alguns desses títulos apresentam os vinhos através de sua faceta mais primordial: como alimento e fonte de subsistência para um grupo de pessoas. Já outros, oferecem uma visão mais romântica e hedonista dessa cultuada bebida que há milênios está enraizada na cultura ocidental.

Os filmes e os vinhos ostentam muitos aspectos em comum, poderão sofrer mudanças de acordo com a época, têm o seu tempo de cultivo, amadurecimento e finalização.

Nos filmes da atualidade, apesar da maior riqueza em detalhes, são raros aqueles que não têm uma ou outra cena com alguma bebida. Apesar da diversidade de bebidas que existe, o vinho é na maior parte das vezes o principal protagonista. Entre filmes, séries, documentários e vários outros trabalhos cinematográficos, são incontáveis os exemplos onde surge algum personagem a desfrutar de um copo de vinho.

Eis alguns:

- Mondovino (França/Itália/Argentina/EUA, 2004). Direção: Jonathan Nossiter (Documentário)
- Sideways- Entre Umas e Outras (EUA, 2004). Direção: Alexander Payne (Drama);
- Bottle shock- (EUA, 2004). Direção: Alexander Payne (Drama);

Mediterranean people began to emerge from barbarism, when they learnt how to grow olive trees and vineyards».

To sum up, it is said that the artists are a portrait of the zeitgeist and its context, which is why wine came about - Whether to demonstrate a moment of happiness, a social criticism, or “simply” as a portrayal of its time.

As such, wine is closely related to the seven arts described below.

Wine and Cinema

“A good wine is like a good movie: It lasts a moment and leaves a taste of glory” (Federico Fellini).

As a millennial character, loved and cherished as it is, wine could not but leave its imprint also in cinema.

Perhaps one of the most ludic and interesting ways to understand and live the wine world is through a good film. Sometimes, wine appears as a simple character to contextualize a certain plot. However, there are times when it surfaces as the protagonist and may even steal the lead from “flesh and bone” actors.

There are films (be it older or more recent ones) where wines play a key role or even come to be one of the production stars. Some titles present wines through their most primordial aspect: as nourishment and subsistence source for a group of people. In others, on the other hand, this worshipped beverage, deeply ingrained in western civilization for millennia, is presented through a more romantic and hedonistic vision.

Wine and cinema share a great deal of aspects: both may undergo changes in accordance to the times, each have their own production, maturity and completion periods.

Seldom do contemporary films lack a scene depicting drinks, although the richness of detail may differ. Despite the diversity of drinks, wine is often the protagonist. Amongst films, series, documentaries and other cinematographic works, the number of examples where characters are depicted enjoying a glass of wine abound.

Here are some:

- Mondovino (France/Italy/Argentina/USA, 2004). Directed by Jonathan Nossiter (Documentary)
- Sideways- (USA, 2004). Directed by Alexander Payne (Drama);
- Bottle shock- (USA, 2004). Directed by Alexander Payne (Drama);
- Something’s Cooking (USA, 2007). Directed by Allison R. Hebble (Drama)
- Bottle Shock (USA, 2008). Directed by Randall Miller (Drama/Comedy)
- Midnight in Paris (USA, 2011). Directed by Woody Allen (Romantic Comedy)
- Modern Marvels - Wine -History Channel Documentary (Year unknown).

“Setembro a Vida Inteira” (“September all lifelong”) by Ana Sofia Fonseca

- Entre Vinhos e Amores (EUA, 2007). Direção: Allison R. Hebble (Drama)
- O Julgamento de Paris (EUA, 2008). Direção: Randall Miller (Drama/Comédia)
- Meia Noite em Paris (EUA, 2011). Direção: Woody Allen (Comédia romântica)
- Maravilhas Modernas - Vinho - Documentário History Channel (Ano desconhecido).

Setembro a Vida Inteira”, por **Ana Sofia Fonseca**, foi, provavelmente a melhor homenagem que o Tabernas do Alentejo poderia fazer ao cinema.

Assumindo “que a linha que divide um cinéfilo de um enófilo é muito ténue, quase inexistente, porque ambos vivem de uma arte, ambos têm personalidades e estilos próprios, e ambos reúnem, num único espaço, indivíduos com preferências comuns” (in: Setubalense a propósito do documentário Setembro a vida inteira), a projeção do documentário “Setembro a Vida Inteira”, realizado por Ana Sofia Fonseca, no auditório da Fundação Eugénio de Almeida em Évora, constituiu a justa presença da sétima arte no Tabernas do Alentejo.

Tratando-se do primeiro documentário cinematográfico sobre o mundo do vinho português a sua associação ao projeto assume a maior das oportunidades. O documentário, que aposta numa “linguagem intimista e cinematográfica onde as histórias do vinho e das gentes do vinho são passaporte para descobrir Portugal”. Mostra-nos “quem são as pessoas que produzem o vinho” e conta as suas histórias. “Isto tem particular interesse porque é um universo de paixão”, mas também um olhar sobre as “relações entre quem tem a terra e quem a trabalha. É um pouco um convite à reflexão sobre a condição humana, não é um filme só sobre o vinho”, justifica a realizadora. Ana Sofia Fonseca teve a preocupação de contar histórias diversas, a nível geográfico e narrativo. No filme, surgem, por exemplo, “famílias que há 200 anos que estão no vinho, até pessoas que começaram há pouco tempo e que até vieram de condições de vida muito difíceis e que hoje em dia têm empresas grandes de vinho.

Vinho e Pintura

“almas avinhadas pintam sentimentos”(Vanessa Schnitzer)

Que o vinho é a bebida dos deuses ninguém questiona. Que ele inspira, tampouco. Que nos faz sonhar, dançar, sorrir... Idem. Agora novidade mesmo é que além de saboreá-lo em degustações, poderá ser utilizado em criações fantásticas. Isso mesmo! O vinho sai de copo, alimenta a alma do criador, toma conta dos pinceis e mostra que faz arte.

was most likely the best homage Tabernas do Alentejo could pay to cinema. Acknowledging that “the line that separates a cinephile from a wine lover is a fine one, barely existent, for both live from an art, have their own personalities and styles, and both gather in a single space individuals with common preferences” (in Setubalense apropos the *Setembro a Vida Inteira* documentary) the screening of the “*Setembro a Vida Inteira*” documentary in the Eugénio de Almeida Foundation auditorium, constituted the fair presence of the 7th art in Tabernas do Alentejo.

Being as it is the first documentary film depicting the world of Portuguese wine, its association to the project represents the most significant opportunity.

This documentary focuses “on an intimate and cinematographic language where the stories of the wine and its people are the passport to discover Portugal”.

The film shows us “who the people who produce wine are” and tells us their stories. “This is of particular interest since it is a universe of passion”, also providing a look into “the relations between the landowners and labourers. Not being a film exclusively about wine it somewhat invites you to reflect upon the human condition”, says the Director. Ana Sofia Fonseca took particular care in telling both geographically and narratively diverse stories. Portrayed in the film are, for instance, “families who have worked in the wine industry for over 200 years, together with those who only recently have started and, despite considerable hardship, nowadays own prominent wine companies. “

Wine and Painting

“Wine inebriated souls paint feelings” (Vanessa Schnitzer)

The axiom stating that wine is the beverage of the gods is unquestionable. The same applies to how it inspires, makes us dream, dance, smile... What is a real novelty is that besides tasting it in wine tastings, it can also be used on fantastic works of art. That is right! Wine is poured in a glass, nourishes the artist’s soul, takes charge of the brushes and shows us how art is made.

As previously said, wine inspires us and helps us unblock our creativity. The rather curious novelty is to witness how this mechanism is applied. There are several examples that illustrate this drink’s benefits, one of them being paintings made with wine itself. Wine painting resembles watercolours in many ways, except in the variety of colours, which is limited within the red and purple hues. Within the last decades a significant number of changes have taken place in the wine world. One of such has been the exploration of the beverage’s versatility in its relation to the most diverse activities. There are wines that can be tasted in some cinema theatres, etc...

Conforme já foi dito anteriormente, o vinho inspira e ajuda a desbloquear a criatividade. A curiosa novidade é assistir à aplicação prática deste mecanismo. Existem vários exemplos que ilustram mais o benefício dessa bebida e um deles são as pinturas feitas com o próprio vinho. A pintura com vinho é, de muitas formas semelhante à feita com aquarela, excepto na gama de cores que é limitada aos tons de vermelho e roxo.

Muitas mudanças têm acontecido no mundo do vinho na última década. Uma delas tem sido a exploração da versatilidade desta bebida, na sua relação com as mais diversas actividades. Existem vinhos que podem ser degustados em algumas salas de cinema, etc..

Vários produtores e viticultores nos Estados Unidos com o intuito de alcançar novos públicos, como jovens e mulheres, têm criado e empreendido vários eventos lúdicos nas suas adegas, como o *Paint 'n' sip*. Trata-se de uma actividade, em que os consumidores bebem vinho enquanto pintam um quadro. O conceito começou a crescer nos Estados Unidos há cerca de uma década e muitos estúdios de arte começaram a se interessar pela ideia. Inspirado neste conceito, o Tabernas do Alentejo - arte e ciência, decidiu testar esta mesma actividade escolhendo como palco um local divinamente inspirador: a Quinta do Quetzal na Vidigueira. E ao sabor do copo, os participantes beberam a inspiração necessária à criação. E assim ficou comprovado, que o vinho nasceu para fazer obra.

Vinho, literatura e poesia

“Amante e boémio, com os poderes desinibidores capazes de fazerem espoletar o amor, ou, ao invés, bálsamo atenuante para desilusões amorosas, o vinho ocupa na vida e na literatura um lugar proeminente.” (João Rodil).

Muitos são os escritores que se serviram da literatura e poesia para falar de vinhos. O vinho sempre esteve intrinsecamente associado à literatura, porque ambos tocam a alma, alegam o dia e melhoram a vida.

É indissociável a relação simbiótica que existe entre o vinho e a literatura, seja o vinho utilizado como veículo/instrumento indispensável à actividade da escrita, como metáfora para ilustrar a realidade (Eça de Queiroz), ou por fim, a relação análoga que estas duas artes estabelecem com a verdade.

Todos os grandes escritores da humanidade, se notabilizaram como bons artistas de copo. Oriundos de diferentes épocas, géneros e estilos confessaram-se incapazes de enfrentar uma página em branco, sem o recurso infalível da sua musa inspiradora: a bebida. De tal forma que muitos apelidam esta produtividade “movida” álcool de “gene de Churchill”. A ciência confirmou a existência do gene do alcoolismo, que justifica em parte o facto de que, dos sete norte-americanos que ganharam o Nobel de literatura, cinco eram alcoólatras: Sinclair Lewis,

So as to reach new audiences, like the youth and women, several producers and winegrowers in the USA, have been creating and undertaking several recreational events in their cellars such as the Paint 'n' sip. This refers to an activity whereby consumers drink wine while painting a picture. This concept started growing in the United States a decade ago and many art studios have begun to develop an interest in the idea. Tabernas do Alentejo - Art and Science was also inspired by this concept and decided to try out this activity, choosing as its stage a site divinely inspiring: Quinta da Quetzal in Vidigueira. Glass in hand, the participants drank their way into the inspiration needed for creation. This proved how wine was born to create art.

Wine, literature and poetry

“Lover and bohemian, possessing disinhibition potential capable of triggering love or simultaneously, a mitigating balm for amorous disappointment, wine has taken a prominent role in life and literature” (João Rodil).

Many are the writers who have referenced wine in literature and poetry. Wine has always been intrinsically linked to literature as both touch the soul, brighten up the day and improve life.

The symbiotic relationship between wine and literature is indissociable, be it when wine is used as a vehicle/ instrument indispensable to the writing activity, as a metaphor to illustrate reality (Eça de Queiroz), or lastly the analogous relation these two art forms establish with the truth.

Every great writer in humanity has reached notoriety as good drinking artists. In spite of belonging to different epochs, genders and styles, they have confessed themselves incapable of coping with a blank page without resorting to their infallible inspiring muse: drink. In such a way that many have named this alcohol induced productivity as the “Churchill gene”. The existence of the alcoholism gene has been confirmed by science, which explains why, of the seven north Americans Nobel of Literature laureates, five were alcoholic: Sinclair Lewis, Eugene O’Neill, Ernest Hemingway, John Steinbeck and William Faulkner. This subject motivated the famous Donald Goodwin’s work: “Alcohol and the writer”. Goodwin has surmised that the epidemy that afflicted so many names of the North American literature in the first half of the 20th century was, partly, favoured by the solitary nature of the work and because they were prone to it.

Another name deserving emphasis is Eça de Queiroz, considered to be the most significant Portuguese gastronomical chronicler of his age. As evidenced by how all his work, or almost all of it, is “edible”. According to Alfredo Campos Matos and his book “Eça de Queiroz Dictionary”, 2650 gastronomical quotes have been accounted for. According to Eça “the dinner table is friendship’s procuress”. It is an authentic social mirror where and through which the customs, habits, vices

Eugene O'Neill, Ernest Hemingway, John Steinbeck e William Faulkner. Foi este tema que motivou a célebre obra de Donald Goodwin "Alcohol and the writer". Goodwin conclui que a epidemia que atingiu tantos nomes da literatura norte-americana na primeira metade do século 20 foi, em parte, favorecida pela natureza solitária do trabalho e porque eles eram propensos a ela. Outra figura que merece particular destaque, Eça de Queiroz, considerado o maior cronista da mesa portuguesa da sua época. Não fosse toda ou quase toda a obra Eçiana, comestível. Segundo Alfredo Campos Matos no livro "Dicionário de Eça de Queiroz" são contabilizadas 2.650 citações gastronómicas. Segundo Eça, "a mesa é a alcoviteira das amizades". É um autêntico espelho social, onde e através dela são reflectidos os costumes, os hábitos, os vícios e as características das várias personalidades que compõem o elenco social da época. Eça, cidadão atento e artista de pena afiada, pela atenção que dava aos amores tempestuosos, a crítica social a par com o profundo descontentamento com a situação política do país, recorreu à "panaceia enogastronómica" para ilustrar a realidade, através do vasto cardápio de pratos e vinhos. Ou seja, a mesa era entendida como palco da realidade. Aceitando que no vinho está a verdade, procuramos no aconchego das levadas graduações alcoólicas, descodificar as impressões sensoriais distintas, os seus diversos aromas provenientes de determinadas castas para assim chegarmos à verdade intrínseca do seu terroir. É esta, a analogia que se impõe: a boa literatura tal como um bom vinho, deve necessariamente ser entendida para ser bem apreciada. A literatura também esconde uma verdade, a verdade sobre nós próprios. É como se através dela descodificássemos aspectos sobre a nossa personalidade, compreendi-me melhor depois de ler Dostoievsky. Bem a propósito deste tema, provavelmente a mais significativa e brilhante tertúlia que aconteceu neste projeto, decorreu em Évora na livraria Fonte de Letras, onde José Mora Ramos, perante uma casa cheia dissertou sobre o "vinho e a literatura".

Vinho e música

"O vinho e a música sempre foram para mim um magnífico saca-rolhas"
(Anton Chekov)

A vida é como uma festa a que fomos convidados, mas chegamos tarde. Ao entrar encontramos com as pessoas mantendo conversas animadas sobre toda uma variedade de temas. Aproximamo-nos com um copo de vinho na mão e a música aborda-nos, convidando à dilatação dos aromas no copo, a pouco e pouco, em leque até se revelarem em toda a sua plenitude. E o vinho se revela como alma plena da mais fina galanteria.

Falarmos sobre a relação harmoniosa entre vinhos e música é algo tão remoto

and characteristics of several personalities that reflect the social cast of their age are reflected.

Eça, an attentive citizen and a writer with a sharp pen, devoting his attention to the tempestuous love affairs, social critique together with the profound discontentment with his country's political situation, resorted to the "wine and gastronomy panacea" to illustrate reality through a vast dish and wine menu. In other words, the dinner table is perceived as the stage of reality.

By accepting that truth can be found in wine, high alcohol content is sought after, so as to decipher the distinct sensorial impressions, their diverse aromas from certain grape varieties so we can thus apprehend its terroir intrinsic truth. It is this analogy, therefore that stands out: good literature, such as fine wine, must necessarily be understood so it can be appreciated. Literature also hides a truth, the truth about ourselves. It is as if through it we decipher aspects of our personality (reading Dostoyevsky has helped me gain a better understanding of myself.)

While on this subject, probably the most significant and brilliant literary gathering which has taken place in this project occurred in Évora in Fonte de Letras bookshop, where José Mora Ramos gave a lecture on the subject of "wine and literature" to a full house.

Wine and music

"I have always found wine and music to be a magnificent corkscrew" (Anton Chekhov)

Life is like a party to which one is invited but to which one was late. When arriving one meets a variety a people with whom to strike up lively conversations regarding various subjects. One approaches, wine glass in hand, and the music takes over, drawing the aromas from the glass little by little, unfolding like a fan until they reveal themselves in all their splendour. Thus, the wine reveals itself with all its soul into the finest gallantry.

The harmonious relationship between wine and music is as remote in time as arts and wine's own production.

Wine and music are two passions which, once combined, produce an utterly overwhelming effect. Imagine what it is like to listen to a live concert of Franz Liszt to the sound of a Châteaux Médoc. It is not possible to imagine, a feast of harmony and timbre, the vibrant pulsation of the allegros, the rhythm frequency, the propagation of sounds that reverberate across the walls within the surrounding area. And lastly, our emotions overflow from their containing glass and we feel inebriated.

no tempo quanto as artes e a elaboração do próprio vinho!

O vinho e a música, duas paixões, que uma vez combinadas, produzem um efeito absolutamente arrebatador. Imaginem o que é ouvir um concerto ao vivo de Franz Liszt ao som de um Châteaux Médoc. Não é possível imaginar, um festim de harmonias e timbres, a pulsação vibrante dos alegros, a frequência dos ritmos, a propagação dos sons que reverberam e ecoam pelas paredes do espaço envolvente. E no fim, transbordamos o copo das emoções e sentimo-nos embriagados.

O vinho e o Cante Alentejano

É nas adegas e nas tabernas que, desde sempre, as mais espontâneas e autênticas manifestações culturais despontam, e é também nelas o palco privilegiado do convívio entre os homens que, aproveitando as horas de ócio antes ou depois da jornada de trabalho, libertam as vozes num uníssonos incomparável em que as polifonias encontram o palco natural das suas emoções e dos seus sentimentos mais genuínos. Divididos entre o Ponto, o Alto e as Segundas Vozes, um grupo de cante alentejano tem como repertório as “modas” e as “saias” que versam, entre outros temas, sobre o trabalho, o amor, a contemplação e a nostalgia. Outras características que o distinguem são: a lentidão, a moderação das acentuações, os melismas e certas anomalias harmónicas.

O cante alentejano encontra assim no vinho o parceiro ideal para um convívio irrecusável, em que os homens partilham as alegrias e as amarguras do seu quotidiano e fazem eco das suas aventuras pessoais, familiares e comunitárias.

O vinho e o cante, o cante e o vinho. Velhos e inseparáveis amigos que habitam as terras alentejanas, e testemunham a conjugação da capacidade laboriosa do esforço humano com a criatividade musical e poética. São eles os intérpretes maiores que justificam a união das vozes dos amigos com o propósito de partilhar as narrativas do esforço e da condição humana através do cante polifónico alentejano.

Se é na vinha que tudo começa quando falamos de vinho, e se é na fonte da criatividade poética e musical do almocreve e do vindimador que nascem as palavras e os sons e as histórias do cante alentejano, é nas tabernas e nas adegas que se reúnem os pretextos, as vocações e as vontades que fazem emergir de forma espontânea e genuína o sentir comum que faz despontar a moda ao sabor de um copo de vinho. Vinho este que se bebe de forma compassada, ou após o silêncio que se estabelece depois uma conversa que acabou e que introduziu o pretexto para a letra da moda. O cante alentejano e o vinho estabelecem assim uma íntima e cúmplice relação que é impossível dissociar e destringar.

O vinho e a música, ambos frutos da intervenção do homem sobre a natureza, criados para desfrutar a companhia e a amizade, são a real expressão da

Wine and the Cante Alentejano (Alentejo traditional singing)

The most spontaneous and authentic cultural manifestations have, since always, taken place in wine cellars and taverns, which are the privileged stage of men's conviviality. Taking advantage of their idle time, before or after a day's work, they gather to release their voices in an incomparable unison where the polyphonies find the natural stage of their emotions and truest feelings. Divided amongst the Ponto, Alto and Segundas voices, a cante alentejano group includes in its repertoire the modas and saias which relate, among other subjects, to work, love, contemplation and nostalgia. Other distinguishing characteristics are its slowness, the intonations balance, melismas and certain harmonic anomalies.

The Cante alentejano finds its ideal partner in wine for an irrefusable conviviality, whereby men share the joys and bitterness of their day to day, thus echoing their personal, familiar and communitarian adventures.

Wine and cante, cante and wine. Old and inseparable friends which reside in Alentejo lands and witness the combination of the hard-working capability of the human effort along with musical and poetical creativity. They are the foremost interpreters that justify the union of friendly voices with the purpose of sharing the narratives of effort and human condition through the polyphonic Cante alentejano.

If, when referring to wine, it is in the vineyard it all starts, and if it is in the fountain of the mule driver and grape gatherer's poetical and musical creativity from which the words, sounds and stories of the Cante Alentejano are born, it is in the taverns and cellars that pretexts, vocations and wills gather to bring forth spontaneously and genuinely the comradeship feeling, which, in turn, facilitates the ritual of the wine tasting. This wine is therefore to be drunk leisurely, or during the silence that falls after a finished conversation that introduced the pretext for lyrics. Thus, an intimate and allied connection between Cante Alentejano and wine is formed, which is impossible to disassociate and distinguish.

Wine and music are the truest expression of voluptuousness and imagination since both come from Man's intervention over nature and are created to be enjoyed in company and friendship. Indeed, they are the elements of harmony between heaven and earth.

Music and wine combined provide the true art of soul touching.

This was the theme behind a special meeting, which took place in Escola de Hotelaria e Turismo in Portalegre, that combined art, science and the cante's magic with the earthly sounds of the singing group Semeadores. However, it was actually in Vila Alva (Cuba), perhaps due to scenic environment of the small Guel's cellar, that this artistic manifestation was better expressed. Incidentally, Cuba's town councillor, who participated in the gathering, was one of the singers.

voluptuosidade da imaginação. São, na verdade, os elementos de harmonia entre o céu e a terra.

A música e o vinho, e o seu efeito combinado providenciam a verdadeira arte de tocar a alma.

Foi este o mote, que deu vida a um encontro particular que decorreu na Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre, que envolveu arte, ciências e a magia do cante com os sons da terra do grupo de cantares Semeadores. Nalgumas das atividades promovidas pelo Tabernas do Alentejo surgiu a espontaneidade do cante. Todavia, talvez pelo enquadramento cénico da pequena adega do Guel, foi em Vila Alva (Cuba) que esta manifestação artística melhor se expressou. Curiosamente o edil da Câmara Municipal de Cuba que tinha integrado a mesa da tertúlia foi um dos cantadores.

Vinho e arquitectura

“A arquitectura é a arte científica de fazer as estruturas expressarem as suas ideias” (Frank Lloyd Wright)

Pudesse a paisagem perceber e interpretar o humor dos seres humanos e com eles dialogar, seria este um bom termo para descrever o que a presente combinação entre o céu e a terra produz no olhar de quem a observa. Há uma imensidão de paisagem virgem, imersa na placidez destas terras alentejanas, afogadas nos calores que anunciam a chegada do verão, bafejado pelo vento quente. Sobreiros, azinheiras e oliveiras não são impedimento para se alcançar a linha do horizonte. O Alentejo ostenta uma personalidade forte, vincada pela aspereza do clima, por ser terra de privações, mas também por irmanar alguns dos traços culturais mais marcantes portugueses, entre eles a mesa e os vinhos.

No Alentejo, é preciso ser atento; é preciso integrar um ambiente singular em que o vinho também pode fazer parte do património arquitetónico. De tal modo, que a arquitectura deve-se constituir como um projeto que nasce do amor ao território e aos vinhos.

Entre muitos edifícios, a adega do Freixo, no Redondo, distingue-se e motivou a nossa escolha. Um projeto vínico que interpreta o território. O vinho debaixo da vinha. A adega não é um corpo estranho que se impõe à paisagem; pelo contrário, faz por lhe pertencer, estando perfeitamente integrada através das suas linhas limpas estende-se numa espécie de *continuum* natural. O edifício que se esconde na paisagem. Apenas um rasgo no monte e uma sala envidraçada denunciam a entrada. Começa-se por cima, a decoração é marcada pelo xisto e pela madeira de carvalho, elementos-base que recordam as fases do próprio vinho – a adega, a vinha, o estágio.

Depois, começa-se a descer, esquece-se a falta de luz natural, iluminada pela grandeza dos espaços. Há medida que se desce em espiral, entra-se nas várias fases do processamento do vinho, desde a receção da uva até ao estágio. Ou seja,

Wine and Architecture

“Architecture is the scientific art of making structures express their ideas”
(Frank Lloyd Wright)

If only the landscape could understand and interpret human beings' mood and with them establish a dialogue, so that it could describe what the present combination between heaven and earth produces in the eye of the beholder. The vastness of the virgin landscape, immersed in the serenity of the Alentejo lands, is drowned in the heat wave foretelling the arrival of summer, being whirled by the warm wind. Olive, cork and scarlet oak trees pose no obstacle to reach the skyline.

Alentejo displays a strong personality marked by the harsh climate, by being a land of privation but also as it incorporates some of the most significant Portuguese cultural traits, namely the dinner table and wines.

One needs to be on one's guard while in Alentejo as one needs to integrate a singular environment where wine can also be a part of the architectonic patrimony. Ergo architecture should consist of a project that is born out of love of territory and wines.

Freixo cellar, in Redondo, stood out amongst other buildings and motivated our choice. A wine project that interprets the territory. The wine below the vineyard. The cellar is not a foreign body imposing itself on the landscape; quite the opposite, it works its way into belonging in it, being perfectly linked through its clean lines spread across a natural continuum. The building hiding in the landscape. A simple tear in the slope and a glassed room expose its entrance. Beginning from the top, the décor is marked by schist and by oaken wood, base elements that resemble wine's own stages - the cellar, the wine and the aging barrel.

Then, as one begins to go down, one foregoes the natural lighting in favour of the grand space lighting. While going down in a spiral, one enters the various stages of wine processing from the receiving of the grape up to the aging stage. Meaning, this is an architectural project inscribed in the wine DNA, which combines functionality, art, boldness and elegance.

Is architecture art or science? Or could it be both? Regardless of the answer, O Tabernas do Alentejo was able to demonstrate, through this great architectonical work, the close relationship between architecture and wine.

Performing arts - theatre

“Life is a play, which allows no rehearsals. So, sing, cry, dance, laugh and live intensely, before the curtain closes and the play ends with no applause.”
(Charlie Chaplin)

The relation between wine and theatre has been established since the very beginning. Theatre was born in Athens, in ancient Greece in the 6th century BC as

trata-se de um projeto de arquitectura que combina funcionalidade, arte, arrojo e elegância que está inscrito no DNA dos seus vinhos.

A Arquitectura, é arte ou ciência? Ou será as duas coisas em simultâneo?

Independentemente da resposta, O Tabernas do Alentejo conseguiu demonstrar, através desta grande obra arquitetónica, a relação estreita entre a arquitectura e o vinho.

Artes cénicas- teatro

“A vida é uma peça de teatro que não permite ensaios. Por isso, cante, chore, dance, ria e viva intensamente, antes que a cortina se feche e a peça termine sem aplausos.” (Charlie Chaplin)

A relação entre o vinho e o teatro estabeleceu-se desde os seus primórdios.

O teatro nasceu em Atenas na Grécia antiga no Séc. VI a.C. como uma forma de culto e adoração a Baco, Deus do Vinho.

Os espetáculos teatrais eram frequentados por um público em festa: e que tinham a perfeita noção de estar a participar num evento festivo e ruidoso em homenagem ao Deus da embriaguez e do vinho.

Ainda não se tornaram evidentes, as razões pelas quais o teatro se tornou num ritual em honra ao Deus Dionísio. Este Deus apareceu aos olhos dos gregos como um Deus anómalo, fundamentalmente por ser um Deus que morre e renasce, porque tem em si os genes da mortalidade herdados da sua mãe mortal Sêmele.

As premissas de divindade, pelo contrário, são herdadas do pai, do deus supremo, ZEUS. Também é anómalo porque tem as características populares das divindades dos campos e une em si todos os opostos: é macho e fêmea, é jovem e velho, Deus da vida e da vitalidade, mas ao mesmo tempo, da morte. Diz-se que a primeira peça teatral, foi celebrada por um homem bêbado, durante uma procissão comemorativa (da boa colheita), colocou uma máscara e fingiu ser o próprio Deus do vinho. Foi a primeira actuação que o povo viu.

É interessante referir, que no teatro os espectadores, antes e depois das representações bebiam vinho. O que ajuda a explicar, como foi atrás referido, a sua intemperança e exuberância durante os espetáculos. Mais concretamente, existe um testemunho antigo que descreve a tradição antiga de comer e beber durante as representações. O teatro era portanto, um lugar em que se assistia a espetáculos, mas os espectadores usavam grinaldas de flores e bebiam vinho, exatamente como acontecia durante os simpósios. Os simpósios, eram reuniões onde se bebia vinho. Designava uma prática aristocrática, difundida na Grécia antiga e clássica. Depois de se comer a refeição em família, recebiam-se visitas ou ia-se a casa de alguém para uma “segunda refeição”, de vinhos e petiscos, tendo estes por objetivo prolongar o desejo do vinho e abrandar o processo de embriaguez. Era esta a prática do simpósio, muito semelhante aos nossos

a form of cult and adoration to Bacchus, the God of Wine.

Theatre plays were attended by a festive audience: They were aware that they were participating in a festive and noisy event in honour of the god of inebriation and wine.

The reasons why theatre became a ritual in honour of the God Dionysius have not yet been determined. This god was seen by the Greeks as an anomalous God, fundamentally for being a God who dies and is reborn, due to the mortality genes inherited from his mortal mother Semele. The divinity premise, on the other hand, comes from his father, the supreme God, Zeus. His abnormality is also due to having the popular characteristics of the fields gods and he unites in himself all opposites: he is male and female, young and old, god of life and vitality, yet, at the same time, of death. It is said that the first theatrical play was performed by an inebriated man who, during a commemorative procession (dedicated to good harvest), put on a mask and pretended to be the God of wine himself. It was the first performance seen by the people.

Interestingly, theatre audiences were known to drink wine before and after the performances, which helps to account for, as previously mentioned, their drunkenness and exuberance during the performances. More specifically, there is an old testimony which describes the old tradition of eating and drinking during performances. Therefore, theatre was a place where the audience would attend shows, but also wear flower crowns and drink wine, exactly like what happened during symposiums: gatherings where wine was consumed. It was an aristocratic custom present in ancient and classical Greece. After the family meal, visits were received or made to others' homes for a "second meal" of wine and snacks serving the purpose of prolonging the wine yearning and slowing down the inebriation. This constituted the form of the symposium, very similar to our own gatherings (tertúlias), where the exchange of ideas is encouraged having wine as their theme. One can even admit how ancient symposiums correspond to today's gatherings. In the place of honour stood the crater, a vessel used for diluting wine with water, which fuelled conversations that extended to the most diverse subjects, from politics to sports.

In the antiquity, symposiums were usually an aristocratic custom, organized by the wealthiest to please family and friends. Among the common people, the only occasions for these gatherings were religious celebrations. According to many authors, religious celebrations were organized with the purpose of drinking wine. In Athens the Festival of Dionysus, known as the "Greater Dionysia", marked the beginning of the consumption of new wine, in honour of the god. From this moment forth, in several occasions throughout the year, gods and heroes were celebrated, by offering the participants wine, but not until the god of wine had been satisfied.

encontros, onde é estimulada a troca de ideias, que tem o vinho como mote. Podemos admitir, que os simpósios do antigamente correspondem às nossas tertúlias nos dias de hoje.

No centro triunfava a cratera, o grande jarro onde se misturava vinho e água para os simposistas, que alimentava as conversas que se estendiam aos mais diversos assuntos, da política até ao desporto.

Na antiguidade, os simpósios eram normalmente uma pratica aristocrática, organizada pelas pessoas mais abastadas para agradar familiares e amigos, por outro lado, no que diz respeito às pessoas comuns, só conversavam por ocasião das festas religiosas. Muitos autores concordam em definir a festa religiosa como um motivo para beber vinho. Em Atenas, uma festa em honra a Dionísio, as Anestérias, assinalava o começo do consumo do vinho novo, em nome do Deus. A partir deste momento, em várias ocasiões durante o ano, festejavam-se os deuses e os heróis, oferecendo vinho aos participantes, mas somente depois de o Deus da vinificação ter sido satisfeito.

O público no teatro bebia vinho e comia petiscos enquanto assistia a espetáculos tal como acontecia nas casas privadas, o Deus do vinho protegia ambas as ocasiões festivas e cedo se tornou a figura titular e o destinatário do teatro.

Pela importância desta relação entre o vinho e as artes cénicas o Tabernas do Alentejo, na Festa da Vinha e do Vinho em Borba, num espaço de excelência - sala de Talhas da Sovibor, apresentou o Pranto de Maria Parda - Gil Vicente, 1522. Uma história de tabernas contada pela conceituada artista Maria do Céu Guerra que reza assim: “De Gil Vicente em nome de Maria Parda fazendo pranto porque viu as ruas de Lisboa com tam poucos ramos nas tavernas e o vinho tam caro, e ela nam podia viver sem ele.” Em Amareleja e Évora, na Jornada de Encerramento, integrada no Évora Wine, José Mora Ramos, representou um original por ele adaptado: “Os Malefícios do Vinho Tinto” - versão livre a partir de “Os Malefícios do Tabaco” de Anton Tchekov e de poesias de Beaudelaire e Omar Khayyam.

O vinho está, pois, associado a todas as dimensões de arte, será que ele próprio é arte? Será que o vinho é um milagre, o milagre do convívio mediante o arbitrário das coisas, diante da diferença absoluta, diante daquilo que já não é ordem do fraterno, nem mesmo do humano. O brinde é uma relíquia da capacidade que temos de estar juntos. Finalmente, alimentemos o nosso coração de vinho e brindamos às artes da vida, como fez o Tabernas do Alentejo ao associar o vinho, a arte e ciência.

The theatre audience drank wine and ate snacks while watching spectacles, the same happening in private houses: the god of wine protected both festive occasions and soon became the titular figure and the recipient of theatre. Realizing the significance of the link between wine and performing arts, Tabernas do Alentejo presented *O Pranto de Maria Parda* (1522) by Gil Vicente in the Vineyard and Wine Feast in Borba, a place of excellence. Maria do Céu Guerra, the renowned artist, tells a tavern story from Gil Vicente in honour of Maria Parda, who wept upon «seeing the streets of Lisbon with so few branches in taverns and the wine so expensive and she could not live without it». In the closing ceremony of the Évora Wine, which took place in Amareleja and Évora, José Mora Ramos performed an original text he had adapted: “The evils of Red Wine” – a free version from Anton Chekov’s “The Evils of Tobacco”, and from Baudelaire and Omar Khayyam’s poems.

Considering how wine is thus associated with all these art dimensions, one wonders if it could be art itself? Could wine be a miracle? A miracle of mingling by means of arbitrariness in face of what is not amongst the fraternal or even human? Toasting is a relic of our ability of togetherness. In conclusion, let us nourish our hearts with wine and toast to the arts of life just as Tabernas do Alentejo did by associating wine, art and science.



VI-
NHIO,
LITERA-
TURA
E
TEA-
TRO

WINE

— José Mora Ramos

LITERA
TURE
AND
THEA
TRE

José Mora Ramos

Tabernas do Alentejo, uma experiência inovadora

1 - Preâmbulo

Ao aceder fazer duas intervenções no contexto das actividades do Tabernas do Alentejo - Arte e Ciência, a primeira com base num tema pré-definido, “Literatura e Vinho”, a segunda com um pequeno espectáculo teatral de minha escolha, a questão que se me colocou, desde logo, foi a de encontrar a forma a dar a essas intervenções.

Tinha assistido, em Évora, a algumas sessões do Coisas do Vinho, em diversos espaços não especificamente teatrais, de características muito variadas, cafés, livrarias, restaurantes, pátios interiores, sessões sempre marcadas pela informalidade e pela presença de um público diversificado, interessado e envolvido na multiplicidade de vertentes que *O Vinho* pode tocar, produtores, enólogos e, principalmente, meros apreciadores.

Não sendo eu, de forma nenhuma, especialista em literatura e muito menos na sua relação com o vinho, sobre a qual há, aliás, inúmeros estudos e teses, mas sendo actor, habituado aos mais diversos espaços e tipos de espectáculos, a intervenção **Literatura e Vinho** teria que tirar partido desta minha característica e constituir-se, então, não como um ensaio pretensamente literário, mas sim como uma espécie de *performance*, que misturasse poesia, prosa, teatro, de autores icónicos, com o tema do vinho presente, ligados por pequenos textos de passagem, como se didascálias o fossem. O texto que se inclui neste livro, mais não é que a síntese e reformulação das linhas preparadas para essa performance, algumas então memorizadas, outras simplesmente lidas, mas sempre interpretadas. Quanto à segunda intervenção a escolha foi quase imediata, adaptar a conhecidíssima peça curta de Anton Tchekov, **Os Malefícios do Tabaco**¹, ao contexto, reescrevendo-a, de forma totalmente livre, algo irreverente, sob o título/tema **Os Malefícios do Vinho Tinto**.

A adaptação respeitou e tirou partido da estrutura narrativa e do humor subtil da excelente peça de Tchekov, desenvolvendo-a, tornando-a uma peça mais longa, destinada a ser apresentada e interpretada como um texto de teatro normal, de média duração, já que em ambas as intervenções se propunha uma duração de cerca de meia hora.

Numa leitura primária, a peça de Tchekov poderá ser entendida como a revolta, o lamento e o desabafo de um homem, sujeito às imposições da sua mulher, filhas e do contexto social em que vive. Na realidade, uma leitura mais atenta, mostra que por detrás da revolta está um humor subtil e uma crítica à submissão

¹ Anton Tchekov, um dos maiores autores teatrais de sempre, tem algumas peças curtas, muito representadas, entre as quais *Os Malefícios do Tabaco*, *O Urso*, *O Canto do Cisne* e *O Pedido de Casamento*.

Tabernas do Alentejo, an innovative experience

1 - Foreword

On agreeing to create two interventions in the context of the activities of the Wine Things - Tabernas do Alentejo, the first based on a pre-defined theme, "Literature and Wine", and the second one with a small theatrical spectacle of my choice, the question arising was, how to find an approach for these interventions.

I had attended several Coisas do Vinho (Wine Things) sessions in Évora, in diverse and not necessarily theatrical locations with very different characteristics: coffeeshops, bookstores, restaurants, inner courtyards. Those sessions were all marked by informality and presence of a diverse audience, interested and involved in the multiplicity of aspects that The Wine can touch upon such as producers, oenologists and mainly, simple wine lovers.

Being an actor and not in any way an expert on literature and much less on its relationship with wine, about which there are in fact numerous studies and thesis, and used to the most diverse locations and types of spectacles, the **Literature and Wine** intervention would have to take advantage of this characteristic of mine and thus become, not an allegedly literary essay, but a type of performance which combines poetry, prose, theatre by iconic authors, around the wine theme, connected by small casual texts such as stage directions. The text included in this book is but a synthesis and reformulation of prepared lines for this performance, some of which were memorized, others merely read, but always performed. Regarding the second interpretation, the choice was almost immediate: the adaptation of the well-known Anton Chekhov's short play, **On The Evils of Tobacco**¹ to the context, rewriting it in a completely free, somewhat irreverent form, under the title / theme On the Evils of Red Wine.

The adaption respected and took advantage of the narrative structure of Chekhov's play and its subtle humour developing it into a longer play, to be presented and interpreted as a normal theatre text, of medium duration, since a 30-minute duration was intended for both interventions.

On a first read, Chekhov's play may be perceived as a man's revolt, sorrow and vent, at being subject to his wife, daughters and social context impositions. Actually, a more attentive reading, will show how behind the revolt underlies a subtle humour and a criticism of the submission to conventions, conveyed through a merely apparent submissive attitude and the existence of a free inner world manifested through direct "confessions" to the audience.

This adaption aimed to develop the subtle humour and the inner world

¹ One of the greatest playwrights ever, Anton Chekhov, has some widely performed short plays among which are *On The Evils of Tobacco*, *The Bear*, *Swansong* and *A Marriage Proposal*.

às convenções, traduzida por uma atitude apenas aparentemente submissa e pela existência de um mundo interior livre, que se manifesta em “confissões” directas ao público.

A adaptação procurou desenvolver esse humor subtil e as manifestações desse mundo interior, recorrendo, nomeadamente, a várias referências ao prazer de beber um bom vinho, comunicado ao público sempre à revelia da mulher, e fazendo paralelos entre a descrição das características dos vinhos, com o seu léxico muito particular, e o corpo e a suavidade e textura da pele de belas mulheres, com quem **Niúkhin**, a única personagem da peça, se terá cruzado antes de conhecer a mulher e cuja lembrança permanece no seu imaginário.

Outros aspectos que se desenvolveram foram a história de vida de Niúkhin, no sentido da dramaturgia da personagem e, decorrendo directamente da forma do texto original, uma conferência pública, a crítica à inutilidade e ao vazio de ideias de muitos conferencistas.

Neste livro, não se considerou adequado apresentar na íntegra **Os Malefícios do Vinho Tinto** que será objecto de uma publicação específica, em conjunto com outra peça², incluindo-se uma versão “cortada por dentro”, expressão usada na simplificação de textos teatrais. Salieta-se, nunca é espúrio fazê-lo, que um texto de tatosó ganha a sua dimensão no palco.

Resta acrescentar, neste preâmbulo, que ambos os textos homenageiam, de alguma forma, Charles Baudelaire³ e Omar Khayyam⁴, incontornáveis, no contexto.

2 - Literatura e vinho

Livraria Fonte da Letras, Évora – 22.03.2018

Talvez se possa dizer que o vinho está presente na vida e na história da humanidade desde há cerca de 8000 anos, embora haja vestígios de caroços de uvas em grutas com datação semelhante à de gravuras rupestres com quase 20 000 anos. A facilidade de fermentação da uva alimenta a possibilidade do consumo, nessa época, de uma bebida muito parecida com uma espécie de vinho rústico, embora não haja disso provas fidedignas.

Em que momento começou o vinho, digamos, provadamente, a fazer parte da história da humanidade? Exatamente a partir da domesticação das vinhas, a partir da revolução da agricultura. O mais aceite é que a sua origem esteja no Cáucaso.

Há, claramente, provas da comercialização e transporte de vinhos entre sumérios e babilónios, quer dizer 4000 ou 5000 anos a.C. Mais tarde, de há 3000 anos a.C.,

² José Mora Ramos – “Três de Abril” e “Os Malefícios do Vinho Tinto”, Editora Licorne, Évora, 2019 (no prelo).

³ Charles Baudelaire, poeta francês, (1821-1867).

⁴ Omar Khayyam (1048-1131), poeta, matemático, astrónomo persa, de nome completo, Ghiyath al-Din Abu'l-Fath Umar ibn Ibrahim Al-Nishapuri al-Khayyami.

manifestations by resorting, namely, to several references to the pleasure of drinking a fine wine, presented to the public against his wife's will. Additionally, parallels are also made between the description of wine's characteristics, with its very particular lexicon, and beautiful women's bodies and the softness and texture of their skins with whom **Niúkhin**, the play's only character, had crossed paths before meeting his wife and whose remembrance remains in his imagination. Other aspects also developed were **Niúkhin**'s life story, in the sense of the character's dramaturgy, and arising directly from the original text's form, a public conference; the criticism of the useless by many lecturers and the dearth of ideas, also addressed by Chekhov.

It was not deemed suitable to present in this book the full version of **On the Evils of Red Wine** as it will be subject to a specific publication together with another play,² in which an "abridged" (referring to theatrical texts simplification) version is included. It is worth noting, it would be spurious not to, as only on stage does a text achieve its dimension.

It remains to be added in this foreword, that both texts pay homage to Charles Baudelaire³ and Omar Khayyam⁴ undeniable names in this context.

2 - Literature and wine

Fonte da Letras Bookstore, Évora - 22.03.2018

It may be said that wine has been present in mankind's life and history for circa 8000 years, although vestiges of grape seeds have been found in caves, whose dating is similar to those of the 2000-year-old engraved rocks. At that time, the easiness of fermentation fosters the consumption possibility of a beverage bearing a remarkable likeness to rustic wine, though there is no concrete evidence.

When did wine first start making part of mankind's history? Precisely upon the domestication of the vineyards, arising from the agricultural revolution. The most agreed upon version points Caucasus as its origin.

There is clear evidence of the commercialization and transport of wine among the Sumerian and the Babylonians 4000 to 5000 years ago. Later on, from 3000 BC onwards, the best records start coming from Egypt. There are drawings and hieroglyphics thoroughly describing how viniculture the grapes pressing and fermentation process was done.

The origin of labels also derives from Egypt, with the wine identification inscribed in amphoras, some of which included harvest and tastes indications. Those cannot

² José Mora Ramos - "3rd of April" and "On the Evils of Red Wine", Licorn Publisher, Évora, 2019 (being printed)

³ Charles Baudelaire, French poet, (1821-1867).

⁴ Omar Khayyam (1048-1131), poet, mathematician, Persian astronomer whose full name was Ghiyath al-Din Abu'l-Fath Umar ibn Ibrahim Al-Nishapuri al-Khayyami.

vêm do Egito os melhores registos. Há desenhos e hieróglifos descrevendo meticulosamente como era feita a vinicultura, a prensagem das uvas e o processo de fermentação.

É também no Egito que está a origem dos primeiros “rótulos”, com a identificação do vinho gravada nas ânforas, que chegavam a ter a indicação da safra e dos sabores. Não se trata de literatura, no sentido da criatividade literária, a menos que nessas gravações houvesse já uma verdadeira poesia na descrição de odores, sabores, cores, etc. Teríamos então aqui o início da relação entre poesia e vinho. De facto, talvez se possa dizer que hoje, por vezes, os rótulos dos vinhos são poesia, talvez poesia de amor, de exaltação do corpo feminino, como é o caso de uma garrafa de vinho branco Vila de Frades, onde, excluindo as referências directas ao vinho, se lê:

Cor citrina

Aroma de grande intensidade a Fruta Tropical

Sabor a fruta com notas cítricas

Final longo e fresco

Se não soubermos que se está a falar de vinho podemos imaginar o quê?

Porém, terão sido os gregos os primeiros a estudar, digamos “cientificamente” as características e propriedades do vinho, atribuindo-lhe, entre outras, propriedades medicinais. Ao contrário do que acontecia no Egito, onde o vinho era considerado uma bebida especial, reservada às oferendas aos deuses e reis, na Grécia, o consumo estava arraigado a praticamente todos os estratos sociais, tendo sido os gregos que contribuíram de forma muito significativa para a sua conservação e transporte até outras partes do mundo.

Na Grécia, as referências ao vinho e às vinhas apareceram pela primeira vez por volta de 4000 a.C. associadas às festas e celebrações a Dioniso. Dioniso, o último deus a ser aceite no Olimpo, filho de Zeus e o único do Olimpo filho de uma mortal, Sêmele, é na antiga religião grega o deus dos ciclos vitais, portanto, da fertilidade, das festas, do vinho, da insânia, do teatro, dos ritos religiosos mas, sobretudo, da intoxicação que funde o bebedor com a deidade. Esta questão é essencial, ou seja, a embriaguez, ao criar aquilo que se designa hoje, por estado alterado de consciência, libertador do corpo e do espírito, funde o bebedor com o deus. E aqui chegamos ao primeiro autor, a Eurípedes, e às Bacantes, (ou Ménades) uma das suas peças desde sempre das mais representadas, escrita no Sec. IV a.C., onde trata e enaltece as celebrações a Dioniso, realizadas por comunidades de mulheres 3000 anos antes:

Deu à luz, quando os Destinos se cumpriram, o deus ornado de chifres e com uma coroa de serpentes o corou.

Desde então, as Ménades seus anelados cabelos cingem.

be called poetry, in the sense of literary creativity, unless those inscriptions already bore true poetry in the description of scents, flavours, colours, etc. As a matter of fact, nowadays it can be said that some wine labels are poetry, perhaps love poetry on how it glorifies the female body, such as the case of the white wine Vila de Frades where, excluding the direct references to the wine, the following can be read:

Citric colour

Intense aroma of tropical fruit

Fruit flavour with citrus notes

Long and fresh finish

If one was unaware it was wine being discussed, what could one imagine?

The Greeks may have been the first ones to scientifically study wine's characteristics and properties attributing it medicinal properties, among others. Unlike in Egypt, where wine was perceived as a special drink, reserved to be offered to gods and kings, in Greece its consumption spanned practically all social classes, having been the Greeks who significantly contributed to its conservation and transport to other parts of the world.

In Greece, the first references to wine and vineyards appeared around 4000 BC associated to Dionysus' feasts and celebrations. Dionysus was the last god to be accepted in Olympus, son of Zeus and the only one in Olympus to have a mortal mother, Semele. Additionally, according to the old Greek religion, he was the god of reproductive cycles, therefore fertility, of wine feasts, insanity, theatre, religious rites but, above all, of the intoxication that merges the drinker with deity. Essentially, inebriation, by inducing what is today called an altered state of consciousness, releasing the body and the spirit, merges the drinker with the god. And thus, we arrive at the first author, Euripides, and the *Bacchae*, or *Maenads*: one of his most performed plays since the beginning, written in the 4th century BC. Euripides refers and praises Dionysus' celebrations performed by a community of 3000 women years earlier:

Then Zeus gave birth to him, the god with ox's horns, crowned with wreaths of snakes – that's why the Maenads twist in their hair wild snakes they capture. O Thebes, nursemaid of Semele, put on your ivy crown. Consecrate yourselves to Bacchus. Dress yourselves in spotted fawn skins, trimmed with white sheep's wool. As you wave your thyrsus, revere the violence it contains. All the earth will dance at once. He's welcome in the mountains, when he sinks down to the ground, after the running dance, hunting the goat's blood, blood of the slain beast, devouring its raw flesh with joy, rushing off in to the mountains, leading the dance –

These feasts, organized by women, would have been first and foremost, mystical

Ó Tebas, de Sémele ama, engrinalda-te com hera, faz brotar com abundância o verde alegre-campo, produtor de belos frutos, e consagra-te ao delírio báquico, com ramos de carvalho e de abeto.

E o povo todo, sem demora, irá dançar em sua honra – para a montanha, para a montanha, lá onde está das mulheres a multidão, dos teares e lançadeiras apartada, e por Dioniso enlouquecida.

Estas festas, conduzidas por mulheres, seriam, antes de tudo, experiências místicas, potenciadas pelo excesso de vinho e pelas danças contínuas, onde tudo era permitido e toda a ordem social era pervertida. Estas festas, os Ditirambos, formas primitivas de teatro ligadas à dança, homenageavam Dioniso - o bode (com cornos, símbolo da fertilidade masculina) e apelavam então à fertilidade. É importante chamar a atenção para que, no tempo de Eurípedes, os espectadores no teatro, antes e durante as representações, bebiam vinho, o que ajuda a explicar a sua exuberância durante os espetáculos. O público ia ao teatro com grinaldas na cabeça e depois de ter almoçado e bebido. Enquanto duravam as representações servia-se vinho aos espectadores. Também aos membros do coro era servido vinho quer quando entravam, quer quando, acabada a representação, saíam de cena. Os espectadores tinham a noção de participar num evento festivo e barulhento em homenagem ao deus do tumulto e da embriaguez. Ou seja, tratava-se para eles de um evento religioso, um tributo ao deus Dioniso, sempre na base do prazer. Temos, então, em Eurípedes e nas Bacantes, um primeiro texto seminal, envolvendo o culto ao vinho e à embriaguez. E aqui, é irrecusável uma referência à famosíssima expressão *In vino veritas*, ou seja, “no vinho está a verdade”, utilizada como provérbio para expressar a sensação de “liberdade” provocada pelo álcool. A verdade está na libertação de corpos e almas que o vinho propicia. Para alguns historiadores a frase pertence ao filósofo romano Caio Plínio Segundo, dito “Plínio, o Velho”, embora seja certo que Platão já a tinha mencionado em “O Banquete”, uma série de discursos sobre a natureza e o amor, determinantes na obra platónica. Saltando, então, para Roma, referiremos as *Saturnálias*, em honra do deus Saturno, festas que terão dado origem ao nosso carnaval e que ocorriam no final de dezembro. Durante estes festejos subvertia-se a ordem social: os escravos comportavam-se temporariamente como homens livres; elegia-se, à sorte, um príncipe - uma espécie de caricatura da classe nobre - a quem se entregava todo o poder. No entanto, aparentemente, a conotação religiosa da festa prevalecia sobre a social. O príncipe vinha geralmente vestido com uma máscara engraçada e com cores chamativas, de entre as quais prevalecia o vermelho (a cor dos deuses). Mas voltemos à embriaguez. Muitos poetas e até filósofos enaltecem o estado de embriaguez a que o vinho conduz, fazendo paralelos, por exemplo, com a embriaguez pelo amor, pela poesia,

experiences, fuelled by the excess of wine and relentless dancing, where everything was allowed, and the social order perverted. These feasts, Dithyramps, were primitive forms of theatre connected to dancing, paid homage to Dionysus – the goat (with horns, symbol of male fertility) and appealed to fertility. It is important to note that in Euripides's time, the theatre audience drank wine before and during the performances, which would help to explain their exuberance during the performances. The audience would attend plays with flower crowns on their heads after having eaten and drunk wine. Wine was served to the spectators throughout the performance. Chorus members were also served wine, both when they first came on stage and when they exited it at the end of the play. The spectators were aware they were participating in a festive and noisy event that paid homage to the god of riot and inebriation. For them, this was a religious event, a tribute to the god Dionysus, always centred on pleasure. We have then in Euripides and the *Bacchae* a first seminal text concerning the wine and inebriation cult. Here, a reference to the most famous expression **In vino veritas** (meaning: in wine lies the truth) cannot be missed, used as it is as a proverb to express the sensation of “freedom” induced by alcohol. The truth lies in the freedom of bodies and souls provided by wine. To some historians the quote belongs to Gaius Plinius, aka Pliny the Elder, although it is known that Plato had already referred to it in “The Symposium”, a series of essays on nature and love, paramount to the Platonic works. As for Rome one has to refer the Saturnalias, feasts in honour of the god Saturn, which took place in late December, and from which originated our Carnival. During these festivities the social order was reverted: slaves temporarily behaved as free men; a prince was elected by draw – a sort of caricature of the noble class - to whom all power was delivered. However, apparently, the feast's religious connotation overruled the social one. The prince would wear a funny mask and garrulous colours among which red (the colour of the gods) stood out. But back to inebriation. Many poets and philosophers praise the state of inebriation induced by wine, even establishing parallels with the love induced inebriation, by poetry and virtue, as Charles Baudelaire in his famous poem (excerpt):

You have to be always drunk. That's all there is to it—it's the only way. So as not to feel the horrible burden of time which breaks your back and bends you to the earth, you have to be continually drunk.

But on what? Wine, poetry or virtue, as you wish. But be drunk.

Followed by the irresistible quote attributed to Hegel, the German philosopher:

The Truth is thus the Bacchanalian revel in which no member is sober.

There are those who state that **The Temptation of St Anthony** as well as other works by Hieronymus Bosch (even perhaps some by Pieter Brueghel, the Elder')

pela virtude, como Charles Baudelaire, no famoso poema (excerto):

Embriagai-vos!
Deveis andar sempre embriagados.
Tudo consiste nisso: eis a única questão.
Para não sentirdes o fardo horrível do Tempo,
que vos quebra as espáduas,
vergando-vos para o chão,
é preciso que vos embriagueis sem descanso.
Mas, com quê? Com vinho, poesia, virtude.
Como quiserdes. Mas, embriagai-vos.

E aqui é irresistível a referência à frase atribuída ao filósofo alemão Heguel:

O verdadeiro delírio é o delírio báquico, no qual nenhum membro deixa de estar embriagado.

Parece-me importante salientar que o vinho enquanto indutor de um estado alterado de consciência, libertador de corpos e de almas, não está ligado directamente ao exercício da escrita, como, por exemplo, o absinto. Poetas, pintores, coreógrafos, compositores usaram as experiências místicas inerentes a estados alterados de consciência, e as transgressões resultantes, propositadas ou não, como material de trabalho. Rimbaud, por exemplo, via a poesia como uma maneira de mudar a realidade e o absinto como uma ferramenta artística.

O manifesto de Rimbaud é inequívoco:

Um poeta torna-se um vidente através de uma longa desordem prodigiosa e racional de todos os sentidos.

O absinto, com seus efeitos alucinógenos, poderia contribuir para isso.

Há quem defenda também, que, por exemplo, **As Tentações de Santo Antão** e outras pinturas de Hieronymus Bosch (talvez também algumas de Pieter Brueghel, o Velho) terão ligação a estados alterados de consciência, devidos à fome e ao consumo, eventualmente involuntário, de pão feito com farinha de trigo com fungos alucinogénios ou com sementes de papoila.

Mas voltemos a Eurípides e a uma frase que lhe é atribuída:

Sem vinho não há amor.

A que é oportuno acrescentar, com Homero:

Com vinho é difícil resistir ao amor.

Segundo canta Homero no Canto X da Odisseia, com ajuda dos deuses, Ulisses, o rei de Ítaca, foi capaz de resistir à poção mágica criada por Circe, filha do sol,

would be connected to altered states of consciousness, derived from hunger and the involuntary consumption, of bread made with wheat flour with hallucinogenic fungi or poppy seeds.

But back to Euripides and a quote attributed to him:

Without wine there is no love.

According to Homer's *Odyssey's* Book XX, Ulysses helped by the gods, was able to resist the magic potion concocted by Circe, Sun's daughter and the goddess of sorcery and physical love, thus forcing her to turn back the sailors she had transformed into pigs. However, after all the libations and pleasures, feasts and mostly Pramnian wine, Ulysses then decided to stay in Aeaea, Circe's island, forgetting his home and there to remain for one year, surrendered to Circe's love and Pramnian wine.

And from Homer and Euripides we can now bridge into Rubaiyat of Omar Khayyam⁵

Once upon a time, this amphora was a lover

Like me: hurt by a woman's indifference;

The bottleneck's curved wing as the arm embracing

The beloved's smooth shoulders

Or

I know not the day I was born,

I know not the day I will die.

Come, my sweet friend, let's drink this glass

And obliterate our incurable ignorance.

Omar Khayyam was born circa 1000 years ago, in 1048, in what is nowadays Iran, in a period where expansionist Islamism dominated wide ranging regions, including the Iberian Peninsula. Khayyam's, (one of the most well-known mathematicians, astronomers and poets) life and work is therefore, surprisingly and clearly inspiring for his courage and challenging to power and dominating ideas:

The Koran, the supreme book, may be read sometimes, but no one is always delighted by its pages. In a glass of wine, a text of adorable wisdom is recorded, which is read by the lips with more and more delight

⁵ Omar Khayyam, Rubaiyat, translation upon translation upon translation

deusa da feitiçaria e do amor físico e, assim, obrigá-la a transformar novamente em homens os seus marinheiros, que Circe havia transformado em porcos. Mas, depois disso, foram tantas as libações e prazeres, tantos os banquetes e principalmente tanto vinho Pramnio, que Ulisses decidiu ficar na ilha de Eana, lar de Circe, esquecendo-se da sua pátria e lá permaneceu durante um ano, rendido ao amor de Circe e ao vinho Pramnio.

E a partir de Homero e Eurípedes fazemos ponte para

Os Rubaiyat de Omar Khayyam⁵

**Há muito tempo, esta ânfora foi um amante,
como eu: sofria com a indiferença de uma mulher;
a asa curva no gargalo é o braço que enlaçava
os ombros lisos da bem-amada.**

ou

**Não me lembro do dia em que nasci;
não sei em que dia morrerei.
Vem, minha doce amiga, vamos beber deste copo
e esquecer a nossa incurável ignorância.**

Omar Khayyam terá nascido em 1048 da nossa era, portanto há cerca de 1000 anos, no actual Irão, num período em que o islamismo expansionista dominava vastíssimas regiões, incluindo a península ibérica. É, então, surpreendente e claramente inspiradora, pela sua coragem e desafio ao poder e às ideias reinantes, a vida e obra de Khayyam, um dos mais célebres matemáticos, astrónomos e poetas, de toda a história do islamismo:

Alcorão, o livro supremo, pode ser lido às vezes, mas ninguém se deleita sempre nas suas páginas. Num copo de vinho, está gravado um texto de adorável sabedoria que a boca lê a cada vez com mais delícia.

ou

Nunca procurei saber onde encontrar o manto da mentira e do ardil, mas sempre andei à procura dos melhores vinhos.

Com o vinho e através do vinho, Khayyam celebra, assim, antes de tudo, o viver a vida. Percebe a efemeridade da passagem do homem sobre a Terra e não se furta em dizer que devemos aproveitar todos os momentos: daí a insistência do sábio persa no uso do vinho. Bebe! Bebe! É toda a sua filosofia prática. Não é o beber da alegria, que bebe por que mais se alegre, por que mais seja ele mesmo, não é o beber do desespero, que bebe para esquecer, para ser menos ele mesmo. Não,

⁵ Como base usou-se a tradução brasileira de Gabriel Araújo, intitulada *Os Males do Tabaco*.

or

I have never sought to know where to find the blanket of lie and ruse, but I have always looked for the best wines.

With and through wine Khayyam celebrates first and foremost life. He understands how ephemeral Man's passing through life is and does not shy away from claiming how we need to seize every moment: hence this wise Persian's insistence in wine consumption. Drink! Drink! This is his practical philosophy. It is not the case of drinking in pursuit of happiness, or to become true to one's self, or drinking despair away in order to forget or to leave one's self behind. Khayyam adds joy, action and love to wine. Khayyam was "discovered" and divulged in the west by Scott Fitzgerald and arose a massive interest among the intellectuals, namely Fernando Pessoa who wrote in *The Book of Disquiet*: **Life is the search of the impossible through uselessness as Omar Khayyam would have said, had he said it.**

The connections between wine and Portuguese literature abound. As can be seen by Gil Vicente 's *Pranto de Maria Parda*, one the most frequently performed Portuguese plays. Maria Parda (black or mulatta) is portrayed as living in poverty and drinking her pain away in 1522 Lisbon:

**I merely want to weep
This evil of which many suffer,
Since I have almost become the worm
That many put out to dry**

**Sad and wretched I am
For which the branches are
As high as the stars.
Oh poor gullets,
Oh gullets of the poor.**

**Poor weeping lips
Gone are bonnet,
Corset and apron.
Yesterday I drank my scarf
Which cost me two cruzados.**

Maria Parda roamsthe streets of Lisbon in search of a tavern

ao vinho Khayyam junta a alegria, a acção e o amor. Khayyam ao ser “descoberto” e divulgado no ocidente por Scott Fitzgerald, no início do Sec. XX, despertou um enorme interesse entre a intelectualidade, a que não fugiu, por exemplo, o nosso Fernando Pessoa que escreveu no Livro do Desassossego:

A vida é a busca do impossível através do inútil; assim diria, se o houvesse dito, Omar Khayyam.

São muitas as ligações ao vinho na literatura portuguesa. Desde logo mestre Gil e o Pranto de Maria Parda, uma das peças mais representadas da dramaturgia portuguesa. Maria Parda (preta ou mulata), a viver na miséria na Lisboa de 1522, início de quinhentos, bebe para sublimar a dor de viver:

**Eu só quero prantear
este mal que a muitos toca
qu'estou já como minhoca
que puseram a secar.**

**Triste desaventurada
que tam alta está a canada
para mi como as estrelas.
Ó coitadas de goelas
ó goelas da coitada.**

**Carpi-vos beiços coitados
que já lá vão meus toucados
e a cinta e a fraldilha.
Ontem bebi a mantilha
que me custou dous cruzados.**

Maria Parda percorre as ruas de Lisboa em busca de uma taberna:

**Quem viu nunca toda Alfama
com quatro ramos cagados
os tornos todos quebrados?
Ó bicos de minha mama.
Bem ali ò Santo Esprito
i'eu sempre dar no fito
num vinho claro rosete.
Ó meu bem doce palhete
quem pudera dar um grito.**

De Mestre Gil saltamos para a Ilha dos Amores e para a exaltação do vinho,

Whoever has not yet seen Alfama
 With four soiled branches
 And all the lathes broken?
 Oh, my pointy nipples.
 Come here to the Holy Spirit
 With me glass in hand
 Filled with rosé clear wine.
 Oh, my dear sweet claret,
 Wishing I could scream

[.....]

From Master Gil Vicente we take a giant leap into the Love Island and into the wine, great feasts and love exaltations

A joyful train, the wedded lovers pour:
 Each with the youth above the rest approv'd,
 Each with the nymph above the rest belov'd,
 They seek the palace of the sov'reign dame;
 High on a mountain glow'd the wondrous frame:
 Of gold the towers, of gold the pillars shone,
 The walls were crystal, starr'd with precious stone.
 Amid the hall arose the festive board,
 With nature's choicest gifts promiscuous stor'd:
 So, will'd the goddess to renew the smile
 Of vital strength, long worn by days of toil.

Amid the banquet flow'd the sparkling wine,
 Nor gave Falernia's fields the parent vine:
 Falernia's vintage, nor the fabled power
 Of Jove's ambrosia in th' Olympian bower
 To this compare not; wild, nor frantic fires,
 Divinest transport this alone inspires.

The relation between love and wine, Ulysses' stay in Aea and Gama's in the Love Island, is one of the possible links between the *Odyssey* and *Os Lusíadas*. However, in the Portuguese literature, as in others, the most common aspect are the references to the excellency of wine voiced by several characters.

Going back to the inevitable Eça:

According to the *Eça de Queiroz's Dictionary*, 2650 gastronomical quotes (4000 according to some authors) can be found in his literary work. Some of them are exhaustive, including recipes or details on wines and their various features:

dos excelentes manjares e do amor mais uma vez em ligação:

**Quando as formosas Ninfas, co'os amantes
Pela mão, já conformes e contentes,
Subiam para os paços radiantes,
Mandados da rainha, que abundantes
Mesas de altos manjares excelentes
Lhe tinha aparelhadas, que a fraqueza
Restauram da cansada natureza.**

**E os vinhos odoríferos, que acima
Estão não só do itálico Falerno,
Nos vasos, crespas escumas erguem,
E no coração súbita alegria movem.**

A relação entre o amor e o vinho, entre a estadia de Ulisses em Eanoa e a de Gama na Ilha dos Amores, é uma das pontes possíveis entre a Odisseia e os Lusíadas. Porém, na literatura portuguesa, como em outras, o mais frequente são as referências à excelência do vinho pela voz das mais diversas personagens. E aqui é inevitável Eça:

Segundo o **Dicionário de Eça de Queiroz**, podem-se contar 2.650 citações gastronómicas na sua obra (há autores que referem mais de 4000).

Algumas delas são bem completas, com receitas ou detalhes sobre os vinhos e a sua variada função:

Serviu o Vinho do Porto para acalmar os convidados do jantar, enchendo os copos devagar, com precauções clássicas!

(Crime do Padre Amaro)

ou

**Caindo do alto, da bojuda infusa verde, um vinho fresco, esperto, seivoso,
e tendo mais alma, entrando mais na alma, que muito poema ou livro santo.**

(A Cidade e as Serras)

ou ainda

E então hoje estou com uma destas sedes que só me satisfaz Vinho Verde.

(A Ilustre casa de Ramirez)

Eça não é claramente um gourmet, antes um grande apreciador de comida e de

He poured the Port to settle the dinner guests, slowly filling the cups with classical precautions!

(O Crime of Father Amaro)

Or

This green infusion, being poured from the pot-bellied bottle above, a fresh, smart, sappy wine, entering one's soul better than many a poem of holy book

(A Cidade e as Serras)

And today I am with one of those thirsts that can only be appeased by green wine

(A Ilustre Casa de Ramires Ramires).

Eça isn't clearly a gourmet, but a great food and wine lover, who resorts to food and drink in his novels to characterize characters, social classes, environments:

In the Cortegaça Abbot's house in the midst of a lavish menu, harmonized with the best red wine, Leiria's clergy was feasting around a splendid stuffed capon when a beggar came asking for alms and was only entitled to a stale cornbread:

A great deal of poverty around here, a great deal of poverty. Dias, another piece of wing, asked the Abbot.

A great deal of poverty but also a great deal of laziness, considered Father Natário harshly, many farmhouses are lacking farmworkers and then there are these loafers, sturdy as pine trees, hailing Our Father at our doors.

Never mind, Father Natário, never mind. Mind you, there is real poverty. Around here there are families, man, woman and five children, who sleep on the floor like pigs and eat nothing but grass.

Then what the hell would you expect them to eat, exclaimed Canon Dias, licking his fingers having picked the capon's wing clean together with two glasses in a row. Would you have them eat turkey? To each his own!

(O Crime do Padre Amaro)

It is also worth addressing a basic question in this short text: how philosophers, poets, scientists, artists and writers have found inspiration and fascination in wine.

Here are some quotes which have become history:

You should celebrate the end of a love affair death is celebrated in New Orleans, with songs, laughter, dancing and a lot of wine.

(Françoise Sagan)

Good wine is a good trustworthy fellow.

(Shakespeare)

bebida, que usa o comer e o beber nos seus romances, antes de tudo para caracterizar personagens, classes sociais, ambientes:

Em casa do abade da Cortegaça e a meio de um farto repasto, regado com tinto do melhor, o clero de Leiria deleitava-se à volta de um belo capão recheado, quando um pedinte veio pedir esmola e apenas teve direito a metade de uma broa seca:

- Muita pobreza por aqui, muita pobreza. Ó Dias, mais este bocadinho de asa, perguntou o abade.

- Muita pobreza, mas muita preguiça, considerou duramente o padre Natário, em muitas fazendas há falta de jornaleiros, e vêm-se marmanjos, rijos como pinheiros, a choramingar padres-nossos pelas portas.

- Deixe lá, padre Natário, deixe lá! Olhe que há pobreza deveras. Por aqui há famílias, homem, mulher e cinco filhos, que dormem no chão como porcos e não comem senão ervas.

- Então que diabo querias tu que eles comessem, exclamou o cónego Dias lambendo os dedos depois de ter esburgado a asa do capão e emborcado duas taças de seguida. Querias que comessem peru? Cada um como quem é!

(Crime do Padre Amaro)

Importa ainda, neste curto texto, falar de uma questão básica - o facto de filósofos, poetas, cientistas, artistas, escritores, encontraram no vinho inspiração e fascínio.

Algumas declarações que entraram para a história:

Deve celebrar-se o fim de um caso de amor da mesma maneira que se celebra a morte em New Orleans, com música, riso, dança e muito vinho.

(Françoise Sagan)

O bom vinho é um camarada bondoso e de confiança.

(Shakespeare)

Um bom vinho é como um bom filme: dura um momento e deixa-te na boca um gosto de glória; é novo em cada golo e, como acontece com alguns filmes, nasce e renasce em cada sabor.

(Federico Fellini)

O vinho tem o poder de encher a alma de toda a verdade, de todo o saber e filosofia.

(François Rabelais)

A penicilina cura os homens, mas é o vinho que os torna felizes.

(Flemming, Nobel da Medicina)

A good wine is like a good movie: it lasts a moment and leaves a taste of glory in the mouth, it is new in every sip and, as with movies, it is born and reborn in each taste.

(Federico Fellini)

Wine has the power of filling the soul with the whole truth, knowledge and philosophy.

(François Rabelais)

Penicillin cures, but wine makes people happy.

(Flemming, Nobel Prize in Medicine)

Men are like wine: age sours the bad and improves the good ones.

(Cicero).

It is time for Hemingway's references to wine. They are numerous and funny:

This wine is too good for toast-drinking, my dear.

Wine is one of the most civilized things in the world.

Always do sober what you said you'd do drunk.

A man does not exist until he is drunk.

Half a bottle of champagne is the enemy of man.

He could think of no better way to spend money than to buy champagne.

Speaking of champagne, I am reminded of one of my mother's friends, with aristocratic tendencies, who turned up at our house, in Lourenço Marques, and said:

- Maria Emília, I come with such a thirst that only champagne will do.

In those days, posh ladies would drink champagne and my mother, who didn't drink and who wasn't, neither did she want to be, posh, was thus forced to have champagne bottles at home.

In short, we have talked about literature in terms of:

- wine as enabling a freeing altered state of consciousness of bodies and souls, namely in Euripides and Baudelaire.

- wine as enabling love, life, pleasure of the moment, as in Khayyam, Pessoa and Camões.

- wine as a balm for life's pain as in Vicente and his Maria Parda.

- wine as a creator of social environments, as is the case of Eça's characters

Lastly, we have referred quotes by celebrated authors.

Os homens são como os vinhos: a idade azeda os maus e apura os bons.

(Cícero).

É altura das referências de Hemingway ao vinho. São imensas e divertidas:

Este vinho é bom demais para ser desperdiçado em brindes, minha querida.

O vinho é a coisa mais civilizada do mundo.

Faz sóbrio as coisas que disseste que farias quando estavas bêbado.

Um homem não existe até que fique bêbado.

Uma garrafa de champanhe pela metade é inimiga do homem.

Se tiver dinheiro, não conheço melhor maneira de gastá-lo que com champanhe.

A propósito do champanhe lembro-me de uma amiga da minha mãe, que se dava ares de aristocrata e que lhe aparecia em casa, em Lourenço Marques, e dizia:

- Maria Emília, venho com uma destas sedes que só mesmo champanhe.

Na altura as senhoras finas bebiam champanhe e a minha mãe, que não bebia, e que fina não era nem queria ser, era obrigada a ter em casa garrafas de champanhe.

Em síntese, no fundo falámos através da literatura:

- Do vinho enquanto potenciador de um estado alterado de consciência libertador de corpos e almas, designadamente a partir de Eurípedes e de Baudelaire.

- Do vinho enquanto potenciador do amor, da vida, do prazer do momento, a partir de Khayyam, de Pessoa e de Camões.

- Do vinho enquanto bálsamo para a dor da vida, a partir de Vicente e da sua Maria Parda.

- Do vinho enquanto criador de ambientes sociais, como é o caso de personagens de Eça.

- Por fim, fizemos referência a citações de alguns autores célebres.

3 - Os Malefícios do Vinho Tinto (Versão livre a partir de “Os Malefícios do Tabaco⁶” de Anton Tchekov e de poesias de Beaudelaire e Omar Khayyam)

- Amareleja, pátio interior, ao ar livre, na Adega do Piteira - 15.05.2019

- Évora, auditório da Fundação Eugénio de Almeida - 1.06.2019

Uma mesa, uma cadeira

Niúkhin entra. Veste um casaco antigo, sobre um colete colorido e usa um laço

⁶ Baudelaire, Petits poèmes en prose, 1869. Tradução de Paulo de Oliveira (1937) do poema “Enivrez-vous.

3 - On the Evils of Red Wine (free version from “On the Evils of Tobacco⁶”
by Anton Chekhov and poems by Beaudelaire and Omar Khayyam)

Amareleja, outdoors, inner courtyard of the restaurant- 15.05.2019

Évora, Eugénio de Almeida Foundation auditorium - 1.06.2019

A table, a chair

Niúkhin enters. He is wearing an old jacket above a colourful vest and a pink bow. He blinks his right eye. Bows. He is carrying a briefcase, out of which he takes a collection of papers, a half full bottle of red wine, a glass, a dish and a cloth napkin with a piece of bread inside. He places everything on the table, puts the bread on the plate, uncorks the bottle of wine, carefully cleans the glass and pours the wine.

Niúkhin - my wife compelled me to deliver a lecture on the subject of “On the Evils of Red Wine” in popular, rather than erudite, terms and with philanthropic purposes. Nowadays all is done on behalf of philanthropy: fund-raising for medicines to control cellulitis, fund-raising for products destined to prevent the growth of lizards’ tails..., apparently some blokes have discovered a lizard whose tail is thrice the size of the length of its body and there is major concern, amongst the scientific and faculty communities, on this matter, so I said to her:

Another fund-raising, why not, but another conference? (repeatedly blinking his right eye)

I promised I would help her organize whichever fund-raising, for anything she wanted, but no, she is very insisting..., I could have left home and returned in three months, wouldn’t be the first time, but I don’t feel like that now and, besides, I didn’t leave of my own free will the other times, I was thrown out. Apparently, my wife read an interview in the local paper, some guy from Moscow, an interview in which this bloke claimed he was a specialist in human nutrition and repeated ad nauseam how red wine was bad for your health. From that moment on she wouldn’t let go.

You have to take a stand, end this shamelessness, a whole country, the whole humankind, turned to cups of red wine.

Another conference, well, for me it’s all the same, it is one of my specialities to deliver scientific or popular conferences, regarding any subject. (sits down)
of course, I haven’t been a University professor for a long time and I have never

⁶ As in the Brazilian translation by Gabriel Araújo entitled *On the Evils of Tobacco*

cor-de-rosa. Pisca o olho direito. Faz uma reverência. Traz uma pasta, de dentro da qual tira um conjunto de papéis, uma garrafa de vinho tinto, meio cheia, um copo, um prato e um guardanapo de pano. com um pedaço de pão dentro. Coloca tudo em cima da mesa, põe o pão no prato, tira a rolha da garrafa de vinho, limpa cuidadosamente o copo e serve-se de vinho

Niúkhin - A minha mulher exigiu que eu fizesse hoje aqui uma conferência de carácter popular, ou seja, sem grande erudição, e com fins de beneficência, sobre o tema “Os Malefícios do Vinho Tinto”. Hoje em dia tudo se faz em nome da beneficência, peditórios para remédios destinados ao controlo da celulite, peditórios para produtos destinados à prevenção do crescimento dos rabos das lagartixas ..., parece que uns tipos descobriram por aí uma lagartixa cujo rabo tem o triplo do comprimento do corpo e há grande preocupação no meio científico e universitário sobre esta questão, eu disse-lhe:

- Mais um peditório, porque não, mas uma conferência? (*pisca repetidamente o olho direito*)

- Garanti-lhe que a ajudava a organizar um peditório qualquer, para qualquer coisa, qualquer que ela quisesse, mas não, ela é muito insistente ..., eu podia ter saído de casa e voltar daqui a uns três meses, não seria a primeira vez, mas neste momento não estou para aí virado e, aliás, das outras vezes não saí por vontade minha, fui posto fora de casa. Parece que a minha mulher leu uma entrevista no jornal local, um tipo qualquer vindo de Moscovo, uma entrevista em que o dito tipo se afirmava especialista em alimentação humana e em que repetia até à exaustão que o vinho tinto faz mal à saúde. A partir daí não me largou:

- Tens de te impor, tens de acabar com esta pouca vergonha, um país inteiro, a humanidade inteira, virada para os copos de tinto.

- Mais uma conferência, bom, para mim tanto faz, é uma das minhas especialidades, fazer conferências, científicas ou populares, sobre qualquer tema. (*senta-se*) Claro que eu já deixei de ser professor universitário há muito tempo e nunca pertenci a instituições científicas, mas, contudo, e apesar de tudo, até se poderia dizer que há trinta anos que trabalho sem cessar em problemas de ordem puramente científica. Ultimamente até escrevo de vez em quando artigos científicos, quer dizer, não propriamente científicos, mas é como se fossem ..., bom, por manifesta limitação de tempo não podemos afastar-nos do tema da nossa conferência. (*com um meio sorriso*) Há dias publiquei um artigozito intitulado, “Sobre os benefícios ocasionados por alguns insectos”, as minhas filhas adoraram, especialmente da parte que se referia às moscas e à sua capacidade de pôr ovos nos bifos, em particular nos bifos da vazia! Pode-se escrever sobre qualquer tema ..., mas é totalmente impossível viver sem moscas. (*pisca repetidamente o olho direito*) Quando faço as minhas conferências, pisco geralmente o olho direito, é de nervosismo, sou um homem muito nervoso, comecei a piscar o olho direito

belonged to scientific institutions, however, and in spite of it all, it can even be said that I have worked ceaselessly for thirty years in matters of purely scientific character. Lately, I have even been writing scientific articles, I mean, not exactly scientific, they could well have been..., well due to time constraints we are not to go off the subject of our conference. (with a half-hearted smile). A few days ago I published a little article entitled “on the benefits caused by some insects”, my daughters loved it, particularly the part in which I was referring to flies and their ability to lay eggs on steaks, specially rare steaks! You can write about any theme..., but it is totally impossible to live without flies. (blinks his right eye repeatedly) when I am giving one of my lectures, I usually blink my right eye, it’s a nervous tic, I am a very nervous man, I started blinkin^g my right eye on the 13th of September 1869, the same day my wife gave birth to our fourth daughter, Barbara. All my dau^ghters were born on a 13th. (suddenly stands up)

My deepest apologies, respectable ladies and gentlemen, I haven’t introduced myself yet, my name is Niúkhin Samovar. It’s an old story. My family’s first Samovar, my great grandfather Niúkhin, delivered conferences in Tula, a small city south of the Urals, on the different ways of polishing samovars. (perks up) Samovars should be polished with fine, humid sand, ashes, or with brick powder. Given the number of conferences he delivered on samovar polishing my great-grandfather became Mr Samovar (sits again, pours wine in the glass, drinks). I also used to lecture on how to polish samovars, I prefer the brick powder, I have given that up, became a poet.

I should tell you my wife owns a music conservatory and an accommodation facility for the elderly... just between us, my wife likes to complain about lack of funds, but she has about 40 to 50 thousand roubles saved away, while I don’t have a single kopek! Not one kopek, although I am the accommodation facility manager..., I purchase the food, manage the help, control the expenses, cover the notebook covers, kill the bugs, take my wife’s little pup on a walk, hunt the camundongos which are not the same as mice! (blinks his right eye repeatedly, takes a bite of the piece of bread, drinks)

One of these nights I was charged with delivering butter to the accommodation’s cook so she could make pancakes, and so, an hour or two later, when the pancakes were ready, my wife came to the kitchen and said 13 of the elderly had sore throats and so, could not eat the pancakes. I don’t know what the glands have to do with pancakes! Well, 13 pancakes were left over. At first my wife decided to store them in a cool place, so they wouldn’t go bad, but then, upon long consideration.... Said:

You eat them, buffoon!

em 13 de setembro de 1869, no mesmo dia em que a minha mulher deu à luz a nossa quarta filha, Bárbara. Todas as minhas filhas nasceram num dia 13.

(levanta-se de rompante)

- Peço imensa desculpa respeitáveis Senhoras, respeitáveis Senhores, ainda não me apresentei, o meu nome é Niúkhin Samovar. É uma estória antiga. O primeiro Samovar da nossa família, o meu tetravô Niúkhin, fazia conferências em Tula, uma pequena cidade do Sul dos Urais, sobre as diferentes maneiras de polir samovares. *(anima-se)* Os samovares devem polir-se com areia fina, húmida, com cinzas, ou com pó de tijolo. De tanto conferenciar sobre como polir samovares o meu tetravô acabou por ser o Sr. Samovar. *(volta a sentar-se, deita vinho no copo, bebe)*. Eu também costumava fazer conferências sobre como polir samovares, prefiro o pó de tijolo, mas já de deixei disso, tornei-me poeta.

- Devo dizer-lhes que minha mulher tem um conservatório de música e um albergue para acolhimento de idosos ..., aqui entre nós, a minha mulher gosta de queixar-se da falta de dinheiro, mas tem guardados aí uns 40 a 50 mil rublos, ao passo que eu não tenho nem um copeque! Nem um copeque, embora seja eu o administrador do albergue ..., compro os gêneros alimentícios, fiscalizo as empregadas, controlo as despesas, forro os cadernos, mato os percevejos, levo o cachorrinho da minha mulher a passear, caço os camundongos ..., camundongo é diferente de rato! *(pisca repetidamente o olho direito, dá uma dentada num pedaço de pão, bebe)*

- Uma noite dessas fui incumbido de entregar a manteiga à cozinheira do albergue para ela fazer panquecas, pois bem, aí uma hora ou duas depois, já as panquecas estavam prontas, a minha mulher veio à cozinha e disse que 13 dos idosos estavam com as glândulas inflamadas e que por isso não comeriam panquecas. Não sei o que é que glândulas têm a ver com panquecas! Bom, sobraram 13 panquecas. A princípio, minha mulher decidiu guardá-las num lugar fresco, para não se estragarem, mas depois pensou, pensou demoradamente ..., e disse:

- Come-as tu, meu palhaço!

- Não as comi, engoli-as sem as mastigar! É que ando sempre cheio de fome. Quando está de mal humor, chama-me palhaço, víbora, satanáas e não me dá de comer!

Ontem, por exemplo, gritou:

- Hoje não vale a pena alimentar-te, meu palhaço!

- Estão a ver porque é eu tenho mesmo de fazer a conferência, para garantir que ela não fica de mau humor e que não me põe a pão e água, ou ainda pior. *(dá uma dentada no pão, bebe)* Para título de minha conferência de hoje escolhi, se assim me posso expressar, “Dos malefícios causados à humanidade pelo consumo do vinho tinto”. Eu adoro vinho tinto *(bebe)*, mas a minha mulher ordenou-me que o tema da dissertação fosse sobre os malefícios do vinho tinto, é inútil discutir com

I did not eat them, I swallowed without chewing! It's because I am always hungry. When she is in a bad mood, she calls me buffoon, viper, Satan and won't feed me! For instance, yesterday she screamed:

Today it is no worth feeding you, buffoon!

You see why I have to deliver the conference, to make sure she doesn't get in a bad mood and will keep me on bread and water, or worse. (takes a bite of the bread, drinks). For the title of today's conference, I chose, if I may say so, "On the evils caused on mankind by the consumption of red wine". I love red wine (drinks), but my wife forced me to make the theme of the dissertation about the evils of red wine, it is no use arguing with her. I even proposed to speak about white wine, but no! about the red wine? There you go, very well! On red wine it is! (stands up, looks at the back of the room, blinks his right eye)

While we're at it, I think she may yet come to spy on me, to check whether I am following her orders, if you see her please warn me..., you don't know her, do you? It's easy, my daughter Barbara is always with her and wears an unbelievable and gigantic hairdo, as if she had a mattress inside her headwear. If you see her coming warn me by clapping your hands five times (claps his hands five times), as if you were applauding me. Regarding the conference itself, I call the attention of the doctors present in particular! You may derive useful elements from my conference given that wine can also be used for medical research purposes, besides the known effects it directly has upon human behaviour. For instance, if we were to trap a fly under a glass of red wine it would die, probably due to the decomposition of the nervous system which makes for a rather interesting investigation subject.

Our conservatory is located on the 13 Puppies Alley. It is possible that the reason why our life is so wretched is because we live in the number 13 of the 13 Puppies Alley, all our 13 daughters were born on a 13th, our house has 13 windows... ,should you require any information regarding the conservatory you can look for my wife at home at any time, she never leaves, the house is above the conservatory, so in the number 13 of the 13 Puppies Alley, there's a rulebook which is for sale at 13 kopeks each, I can sell it now if you would like (takes out a bundle of rulebooks from inside his briefcase), 13 kopeks each! Who's interested? No one? Well..., 10 kopeks! No one? ... 8 kopeks..., I was hoping to make some cash in the conference. Nowadays I can't get anything right, I am becoming an idiot. Here I am delivering a conference on a subject I did not choose, you gentleman would say I seem like a happy bloke, full of energy, but in reality, I always feel like crying. (blinks his right eye).

What about your 13 daughters? Don't they make you happy? No, no. (drinks) This wine has such a nice colour, it looks like..., a while ago, for an unknown reason, I told my wife that the red wine I was drinking at that moment possessed a

ela. Ainda propus falar sobre o vinho branco, mas não! Sobre o tinto?

Vá lá, muito bem! Que seja sobre o tinto! (*levanta-se, olha para o fundo da sala, pisca o olho direito*)

- Já agora se virem a minha mulher por aí, acho que deve vir espiar-me, verificar se sigo as suas ordens, se a virem avisem-me por favor ..., não a conhecem, não é? É fácil, a minha filha Bárbara anda sempre com ela e usa um inacreditável e gigantesco penteado, como se trouxesse um colchão dentro do toucado. Avisem-me se a virem aproximar-se, batendo palmas cinco vezes (*bate as palmas cinco vezes*), como se estivessem a aplaudir-me. Sobre a conferência peço especialmente a atenção dos médicos aqui presentes! Poderão extrair da minha conferência muitos elementos proveitosos, porque o vinho para além dos efeitos conhecidos que tem directamente sobre o comportamento humano, pode ser utilizado também em investigação médica. Por exemplo, se prendermos uma mosca num copo de vinho tinto ela morrerá, provavelmente pela decomposição do sistema nervoso, o que é um interessantíssimo tema de investigação.

- O nosso conservatório fica no Beco dos 13 Cachorros, número 13. É possível que a nossa vida seja tão desgraçada porque moramos no número 13 do Beco dos 13 Cachorros, todas as nossas 13 filhas nasceram em dias 13, a nossa casa tem 13 janelas ..., se precisarem de alguma informação a respeito do conservatório podem procurar a minha mulher em casa a qualquer hora do dia, nunca sai, a casa fica por cima do conservatório, portanto no número 13 do Beco dos 13 Cachorros, há um regulamento, o regulamento é vendido por 13 copeques o exemplar..., se quiserem posso vender agora o regulamento (*tira um maço de exemplares do regulamento de dentro da pasta*). 13 copeques o exemplar! Quem quer? Ninguém quer? Bom..., 10 copeques! Ninguém? ... 8 copeques ..., esperava fazer algum dinheiro durante a conferência. Hoje em dia tudo me sai errado, estou a ficar idiota. Aqui estou eu a fazer uma conferência sobre um tema que não escolhi, os senhores dirão que pareço um sujeito alegre, cheio de energia, mas na verdade estou sempre com vontade de chorar. (*pisca o olho direito*).

- E as sua 13 filhas? As suas filhas não lhe dão alegria? Não, não. (*bebe*)

- Que linda cor tem este vinho, parece ..., em tempos, já não sei porquê, disse à minha mulher que o vinho tinto que eu estava a beber naquele momento possuía uma textura aveludada, suave, agradável, com os taninos amaciados, e uma linda cor rubi ..., o diabo da mulher achou que eu não tinha tirado da cabeça a pele macia e aveludada de uma bela com quem vivi antes de a conhecer e foi um sarilho, três meses sem ir a casa, tive que voltar às conferências sobre a melhor forma de polir samovares. Bom, de facto devo confessar que a memória dessa pele macia e aveludada está aqui, aqui, bem viva! (*bate com a mão no peito e pisca o olho direito, volta a levantar-se e a olhar demoradamente pela sala*)

- Parece-me que ela ainda não chegou ..., não está na sala, assim posso dizer o que

velvety and smooth pleasant texture with mild tannins and a beautiful ruby hue..., the damn woman thought I was still thinking of the smooth and velvety skin of the woman I was living with before I met her, and it was hell to pay, 3 months without going home, I had to go back to delivering conferences on how best to polish samovars. Well, as a matter of fact, I must confess the memory of that smooth and velvety skin is still very much alive in me! (pounds his hand on his chest and blinks with his right eye, stands up again and takes a long look around the room) It seems she hasn't arrived yet..., she is not in the room so I can say what I will. I am terrified of her, terrified when she looks at me. Terrified when she looks at any one of our 13 daughters. I believe that none of our daughters has been married because boys don't have the opportunity to see them. To be honest they are not known for their good looks, they all take after my wife, they all have big noses like eagles, or twisted with a bulge at the end and they all blink their right eyes. (blinks his right eye) My wife does not want any parties, never invites anyone home for dinner, she is a very stingy woman, always mad, grumpy, jealous, perhaps her demand for this conference "On the Evils of Red Wine" is due to that, the jealousy, now that I think of it that must be it, I think it is it indeed. (drinks) the other day, while I was drinking a delicious red wine like this one, I found myself saying out loud:

This wine has an excellent after taste, what an amazing sensation is left in the mouth, what a long finish.

Whose mouth are you thinking of, buffoon, on whose lips, that mulatta's of whom you kept a picture for years, even after we were married, and what the hell is a long finish?

And bam, another 3 months without going home. Well, actually, I had kept the picture in a drawer's false bottom and the damned woman went snooping around and found it, as luck would have it there is a second false bottom where I keep another copy of the same picture. And it was no mulatta, it was a beautiful southern girl. My wife is blond, very fair skinned and covered in freckles so for her all brunettes are mulattas.

Well, since she hasn't arrived yet, I can tell you in confidence (looks around attentively), no one has seen that mattress inside the headwear around, have you? In that case I can tell you, in case there are any interested gentlemen, that my wife's 13 daughters can be seen on party days at my aunt Natalia Semianova's house. At hers one eats well and drinks the very best..., when my wife is not around, of course. I admit I do get drunk on occasion, but what's wrong with that? (drinks 2 mouthful of wine, stands up on the chair, glass in hand)

And if, from time to time—on the steps of a palace, on the green grass of a ditch, in the doleful silence of your bedroom—you awaken to find your drunkenness has

quiser. Tenho um medo terrível dela, tenho medo quando ela me olha. Tenho medo quando olha para qualquer uma das nossas 13 filhas. Penso que se nenhuma das nossas filhas se casou até agora é porque os rapazes não têm oportunidade de as ver. Na realidade, não primam pela beleza, saem todas à minha mulher, têm todas grandes narizes tipo águia, ou tipo ondulado com uma protuberância na ponta e piscam todas o olho direito. (*pisca o olho direito*) A minha mulher não quer festas, não convida ninguém para jantar, é uma mulher muito avarenta, sempre zangada, resmungona, ciumenta, se calhar a exigência desta conferência sobre “Os Malefícios do Vinho Tinto” vem daí, dos ciúmes, deve ser isso, agora que penso no assunto, acho mesmo que é isso. (*bebe*) Uma outra vez saiu-me, sem que eu disse por isso, ao beber um saboroso tinto como este, saiu-me em voz alta:

- Este vinho tem um excelente fim de boca, que espantosa sensação deixa este vinho na boca, que final longo.

- Estás a pensar na boca de quem, palhaço, nos lábios de quem, daquela mulata de quem guardaste a fotografia durante anos, mesmo depois de nos casarmos, e que raio é isso do final longo?

- E pumba, lá foram outros três meses fora de casa. Bom, na realidade eu tinha guardado a fotografia no fundo falso de uma gaveta e o diabo da mulher andou a vasculhar e descobriu-a, a minha sorte é que há um segundo fundo falso onde guardo uma outra cópia da mesma fotografia. E não era nenhuma mulata, era uma linda morena do Sul. A minha mulher é loira, tem a pele muito clara e coberta de sardas, para ela todas as morenas são mulatas.

- Bom, como ela ainda não chegou posso dizer-lhes em segredo (*olha à volta com atenção*), ninguém viu por aí o tal colchão dentro do toucado, pois não? Então posso dizer-lhes, se algum dos cavalheiros estiver interessado, que as 13 filhas da minha mulher podem ser vistas em dias de grandes festas na casa da minha tia Natália Semianova. Em casa dela come-se bem, bebe-se do melhor ..., quando a minha mulher não está, claro. Confesso que por vezes me embriago, mas isso que tem? (*bebe dois golos de vinho, sobe na cadeira, fica de copo na mão*)

**Se, alguma vez, nos degraus de um palácio, na verde relva de um campo,
na solidão morna de vosso quarto, despertardes com a embriaguez já diminuída
ou desaparecida, perguntai ao vento, à vaga, à estrela, ao pássaro, ao relógio,
a tudo o que foge, a tudo o que rola, a tudo o que canta, a tudo o que fala, perguntai**

- Que horas são?

E o vento, a vaga, a estrela, o pássaro, o relógio vos responderão:

**- São horas de vos embriagardes! Para não serdes escravos martirizados
do Tempo, embriagai-vos!**

dissipated or disappeared, ask the wind, the waves, the stars, the birds, the clocks; ask all that flees, or wails, or rolls; ask all that sings or speaks; ask what time it is, and the wind, the waves, the stars, the birds, the clocks will answer you: "It is time to get drunk! So as not to be Time's martyred slaves, get drunk, get drunk, and never rest! On wine, on poetry, or on virtue; you choose."⁷
 (blinks his right eye repeatedly, sits down again)

If you gentleman would only know of the urge! To run..., to go against the wind, with poetry, with wine, to leave it all behind, go out running and never look back! Where to? Who knows! To leave the accommodation facility, the conservatory behind! To a far-away place, maybe in the country, amidst the oaks, lindens, elms, firs and pine trees! And once there, stay still, still as a tree, as a pole..., as a scarecrow! (stands up right, rigid and opens his arms like a scarecrow, head leaning to the left side)
 Beneath the vastness of the sky, contemplating the fair moon all night long.
 Hovering and forgetting! (drops his arms)

Seek happiness now, you know not what tomorrow holds.
Seize a big glass of red wine,
Sit down in the moonlight and think:
Perhaps tomorrow the moon will seek me in vain.⁸
 (blinks his right eye, sits down, drinks)

How I would like to tear out from these bloody bow and suit that I wore on my wedding day, over thirty years ago, and that she insists I wear on the philanthropic conferences.
 I was once young, intelligent, a university student..., I used to think of myself as human, dreamt, loved,

Let us be silent, give me the wine. This night
Your mouth is the most beautiful rose and that is enough for me.
Give me wine and let it be as red as your lips;
My remors⁹ will be as light as your hair⁹

(stands up suddenly, looks at the back of the room)
 - But there my wife is, at the back, I cannot see her but she has come for certain and is waiting for me, in case she asks, I entreat you please, to tell her the

⁷ Omar Khayyam, Rubaiyat

⁸ Idem.

⁹ idem.

Embriagai-vos sem cessar!

Com vinho, poesia, virtude! Como quiserdes!⁷

(pisca repetidamente o olho direito, volta a sentar-se)

- Se os senhores soubessem que vontade! Correr..., ir com o vento, com a poesia, com o vinho, deixar tudo para trás, sair correndo sem olhar para trás! Para onde? Sei lá para onde! Abandonar o albergue, o conservatório! E parar num lugar longíssimo, talvez no campo, no meio dos carvalhos, das tílias, dos olmos, dos abetos, dos pinheiros! E aí ficar, quieto como uma árvore, como um poste ..., como um espantalho! *(levanta-se, muito direito, rígido e abre os braços como se fosse um espantalho, a cabeça caída para o lado esquerdo)*

- Sob a vastidão do céu, contemplando a noite inteira a lua clara. Pairando e esquecendo! *(deixa cair os braços)*

Busca a felicidade agora, não sabes do amanhã.

Apanha um grande copo cheio de vinho tinto,

senta-te ao luar, e pensa:

Talvez amanhã a lua me procure em vão.

(pisca o olho direito, senta-se, bebe)

- Como gostaria de arrancar corpo a porcaria deste laço e deste casaco que usei no dia do meu casamento, há mais de trinta anos, e que ela exige que eu vista nas conferências de beneficência.

- Já fui jovem, inteligente, estudei na universidade..., considerava-me um ser humano, sonhava, já amei,

Não vamos falar agora, dá-me vinho. Nesta noite

a tua boca é a mais linda rosa, e me basta.

Dá-me vinho, e que seja vermelho como os teus lábios;

o meu remorso será leve como os teus cabelos.

(levanta-se de rompante, olha para o fundo da sala)

- Mas ali atrás está minha mulher, não a vejo, mas veio de certeza, e está à minha espera; se ela perguntar, peço, por favor, peço que digam que a conferência foi excelente, que o palhaço, quer dizer, eu, me portei com dignidade, que falei longamente sobre os malefícios do vinho tinto, sobre ..., ela chegou, agora tenho a certeza, e está a olhar para aqui. *(pisca o olho direito repetidamente)*

⁷ Omar Khayyam, Rubaiyat, tradução, da tradução, da tradução, ... de Alfredo Braga.

conference was excellent, that the buffoon, I mean I, behaved with dignity, that I spoke long and hard on the evils of red wine, about..., she has arrived, now I am certain, and is looking this way. (blinks his right eye repeatedly)

- I cannot see her, but I am certain, I sense her presence, her bad energy, her smell (stands up, very serious, looks amongst his papers, reads out firmly)

- Given how red wine contains a terrible poison, as I have just demonstrated, one can conclude that you should on no account drink it, and so, I thus allow myself to hope that this conference "On the Evils of red wine" has had profitable effects. (secretly whispers)

**Drink wine and youth will be returned to you,
The divine season of roses, of eternal life,
Of sincere friends. Drink and savour
The fleeing moment your life is made of¹⁰**

(firmly)

No more! Good afternoon, ladies and gentlemen.

(Niúkhin packs his briefcase and exits)

¹⁰ idem.

- Não a vejo, mas tenho a certeza, sinto a presença dela, a má energia, o cheiro.
(levanta-se, muito sério, procura entre os papéis, lê com voz firme)
- Partindo do facto que o vinho tinto contém um veneno terrível, como acabo de demonstrar, a conclusão é que não se deve beber de maneira alguma e, portanto, permito-me de certo modo alimentar a esperança de que esta conferência “Sobre os malefícios produzidos pelo vinho tinto” tenha efeitos proveitosos.
- Nada mais! Boa tarde, minhas senhoras, meus senhores.
(em surdina, como em segredo)

**Bebe vinho, ele te devolverá a mocidade,
a divina estação das rosas, da vida eterna,
dos amigos sinceros. Bebe, e desfruta
o instante fugidio que é a tua vida.**

(Niúkhin arruma a pasta e sai)





COMU-
NI-
CÁR
E PROMO-
VER
O VINHO
ALENTE-
JANO

Sandra Dourado e Paulo Piçarra

ON
COMMUNICATING
AND
PROMO
TING
ALEN
TEJO
WINES

Sandra Dourado
(Dourado/Divinus)
e Paulo Piçarra
(Diário do Sul e RTA)

Mais de 50 eventos, primeiro Coisas de Vinho e a seguir Tabernas do Alentejo - arte e ciência, há, na verdade, qualquer coisa que se fez e fica. Há um *depois*.

Um *depois* a mais das vezes não quantificável. Foi com Tabernas do Alentejo, uma fantástica experiência vitivinícola e social, que se associaram e envolveram variadíssimas competências e vontades que muito informalmente, talvez por isso, resultaram em coisas boas para o vinho, os seus atores, e para esta terra, o Alentejo e suas gentes. Aqui, como em tudo, não há “coisas boas” sem comunicar e não há vinho bom sem o comercializar-distribuir.

Assumido o compromisso, e envolvendo todos os parceiros, depois das decisões da equipa responsável, partimos para o terroir.

Foi aqui, saindo da nossa “zona de conforto” e sempre apoiados pelos fiéis seguidores e amigos do “Coisas do Vinho”, que começou o desafio.

Confessamo-nos surpresos, pois um grupo, nunca com menos de 70 participantes, esteve sempre presente, atento, participativo e crítico.

O desafio foi comunicar o evento de forma a difundir o conhecimento e promover o produto. A fórmula que o projecto designou, permitiu apresentar as sub-regiões vnicas do Alentejo, promover o turismo associando a Arte e a Ciência.

Esta foi uma valiosa experiência, que nos levou de Estremoz à Vidigueira e Cuba, à Amareleja, de Borba e Redondo a Portalegre e a Reguengos transmitir a mensagem aos nossos 32.000 leitores diários.

De livrarias a adegas, de esplanadas a hotéis, de associações a fundações estivemos nos espaços menos prováveis para realizar estes eventos. Foi um sucesso, só possível pela participação no Orçamento Participativo e pela persistência e interesse de todos os envolvidos.

E os vinhos, onde estão eles? Onde posso encontrar os imensos vinhos desta enorme terra de vinho que é o Alentejo? A Dourado/Divinus sabem-no, estão por todo o lado. Esta é a nossa missão, promover e comercializar os melhores vinhos da nossa terra. Foi também isto que fizemos no Tabernas do Alentejo. E, quando assim é todos ganhamos, a começar pelo sector.

Terminámos esta fase com “chave de ouro” no maior evento vitivinícola do sul de Portugal, o EvoraWine.

Porque cinema e teatro, além de arte, é comunicar e promover, o destaque final vai para o filme “Setembro o ano inteiro” e a adaptação da peça de teatro da autoria de Antom Tchecov numa adaptação e interpretação de José Moura Ramos, “Os Malefícios do Vinho Tinto” que encerrou este ciclo.

After 50 events, beginning with Wine Things followed by Tabernas do Alentejo – Art and Science, there was indeed a lot done, which will endure. There is an afterwards. An afterwards which, most of the times, cannot be translated in figures. Tabernas do Alentejo, a fantastic social and viticulture experience, brought together diverse skills and wills that very casually resulted in nice perks for the wine, its actors, this soil Alentejo and its locals. Such as in everything, without communication there are no “nice perks” and without the commercialization - distribution process, there is no fine wine.

Having embraced the challenge and gathered all the partners, following the responsible staff's decision, we kicked off with the terroir.

Therein laid the challenge of having stepped outside our comfort zone, even though support from faithful followers and Coisas do Vinho friends abounded.

It was surprising how a group of at least 70 participants was always present, attentive, engaging and displaying critical thinking. Communicating the event so as to spread the awareness and promote the product was the challenging part. The project designed a formula that allowed for the introduction of Alentejo wine sub regions together with promoting tourism by associating it with Art and Science. This invaluable experience took us on a journey to Estremoz, Vidigueira, Cuba, Amareleja, Borba, Redondo, Portalegre and Reguengos to convey the message to our 32000 daily readers.

We made our presence known in the most unlikely sites to hold these events, such as cellars, street cafés, hotels, associations, and foundations. Its success was due to the participation in the Participatory Budget and the persistence and interest of all those involved.

And what about the wines? Where can the many great wines of this vast wine land which is Alentejo be found? Dourado/Divinus wine shop knows they can be found everywhere. We have made it our mission to promote and commercialize the wines of our land. This was also accomplished through Tabernas do Alentejo. When all this comes together, we all come out winners, beginning with the sector itself. This stage ended with EvoraWine, the pièce de résistance in the greatest wine event in Southern Portugal.

Since cinema and theatre, together with art, are all about communicating and promoting, the final focus is given to the film “September all year long” and the adaptation of Anton Chekov's play (adapted and performed by José Moura Ramos) “On the Evils of Red Wine” which brought this cycle to a close.



A HIS-
TÓ-
RIA
QUE
NÃO
ACA-
BA

THE
END
LESS
STO
RY

— Vanessa Schitzer

— Carlos Cupeto e Luís Abílio

Vanessa Schnitzer

Abrir uma garrafa é descobrir uma história

O vinho, segundo alguns é a mais antiga bebida depois da água. Comparar a água com o vinho em termos de “antiguidade” é qualquer coisa que só se compreende depois de muito vinho bebido, certamente uma história. O local, a época onde, pela primeira vez se provou do prodigioso líquido é ainda uma incógnita. A poeirenta escuridão de uma adega, proporciona ao homem muito mais do que sabor e alegria. De acordo com Paul Claudel, “existem mais de mil anos de história numa velha garrafa de vinho”. Pelo menos 6000 anos de histórias engarrafadas. O vinho é uma longa história, feito à custa de tantas histórias e que alimenta tantas outras. Abrir uma simples garrafa de vinho é ler uma história: “o vinho é muito mais do que uvas e fermentações, a maior das alquimias é o mundo que o vê nascer. Cada garrafa carrega amores e ódios, podas, guerras e fantasmas, colheitas. As suas enxertias” (Ana Maria Fonseca). Assim é também com um livro, cada página, cada capítulo é uma história, uma viagem à terra, às diversas regiões, um retrato das suas gentes. De norte a sul, de vinha em vinha, de conto em conto. Cada copo são parágrafos de muitas castas, diferentes lugares, que vão desde o engenho do produtor, passando pelas alquimias do enólogo, reflectindo os medos, dúvidas e incertezas, dedos perdidos na vindima, sangue, suor e lágrimas de todas as pessoas que depositam as suas vidas no fatídico mês de Setembro. O vinho é muito mais do que uma solução hidroalcoólica; é muito mais do que uvas e fermentação, a maior das suas alquimias é o mundo inteiro que o vê nascer. O vinho é segundo Hemingway “uma das substâncias mais civilizadas do mundo, uma das coisas materiais que foi elevada ao mais elevado grau da perfeição e que oferece a maior variedade de prazeres e satisfações que qualquer outra que se possa comprar com intenções puramente sensoriais”. Esta variedade de matizes e efeitos que o vinho é capaz de produzir e que nunca se descobriu em nenhum outro fruto, é revelador da tamanha riqueza desta criatura divina. Quanto saber, quanto sabor, quanta arte, quanta cultura, quanto pensamento, e quanto sentimento pode conter uma garrafa de vinho? Segundo o poeta francês Leon Blum “o vinho liberta o espírito e ilumina a inteligência”. Segundo Percussi, no seu “vinho, o bom companheiro”... “beber vinho é uma arte”. O vinho enaltece, eleva, aguça e tempera qualquer ocasião. Capaz de converter um simples momento num autêntico ritual. Por outras palavras, para que a ocasião se faça perfeita necessita do vinho certo. Se for um almoço de família, um vinho alegre de tanino suave será o mais indicado; se for o caso de um almoço na praia ou no campo, a opção recairá certamente num vinho fresco, aromático e cítrico e se for o caso de se proporcionar um jantar romântico, nada melhor do que um encorpado, intenso e succulento vinho.

O vinho conserva em si duas das mais supremas qualidades que uma criatura

**To open a bottle is to discover a story**

According to some, after water, wine is the oldest drink. To compare water with wine in terms of “antiquity” is something that can only be understood once a significant quantity of wine has been drunk and stories told. It is still unknown where and when this prodigious beverage was first drunk. The dusty darkness of a cellar provides mankind with much more than taste and joy. According to Paul Claudel “one bottle of wine contains more than one thousand years of history.” At least 6000 years of bottled stories.

Wine is a long story made out of stories which go on to create countless others. By merely opening a bottle of wine a story is being read: “there is more to wine than grapes and fermentations, the most significant alchemy is seeing the world being born. Each bottle contains love and hate, pruning, wars and ghosts, harvests and plant grafting” (Ana Maria Fonseca). Such is the case with books: with each page and chapter is a story, a journey to the country, to diverse regions, a portrait of its people. North to South, vineyard to vineyard, story to story. Each bottle is a paragraph of many blends, different places that encompass the producer’s know how, the winemaker’s alchemies, portraying the fears, doubts and uncertainties, fingers lost in harvests, blood, sweat and tears from anyone setting their lives aside during the fateful month of September. Wine is more than a hydroalcoholic solution: it is more than wine and fermentation; the most significant alchemy is seeing the world being born.

According to Hemingway “Wine is one of the most civilized things in the world and one of the most natural things of the world which has been brought to the greatest perfection, and it offers a wider range for enjoyment and appreciation than, possibly, any other purely sensory thing.”

This variety of nuances and effects wine is capable of producing and that were never discovered in any other fruit, reveals the extreme wealth this divine creature possesses. How much knowledge, taste, art, culture, thought and feeling can one bottle of wine contain? According to the French poet Leon Blum “wine frees the spirit and illuminates intelligence”. According to Percussi “wine is his friend” and “drinking wine is an art”. Wine favours, elevates, sharpens and seasons every occasion. Capable of converting a simple moment into an authentic ritual. In other words, the right wine is required to make a perfect occasion. For a family lunch, a joyful wine soft on tannin is the most appropriate, for a lunch on the beach or in the country the option will certainly favour a fresh, aromatic and citric wine, and when it is a romantic dinner, there is nothing better than a full body, intense and succulent wine.

pode possuir. A primeira seria um tal requinte de sabor que parece sobrepujar em excelência os quatro elementos do Universo (terra, água, ar e fogo). Certos vinhos parecem encerrar a quinta-essência do sabor. Por outro lado, o vinho reúne tantas nuances, tonalidades, cores, efeitos, tantos detalhes da história, tantos reflexos da cultura, tantas tradições imemoriais que parece ser uma compilação da história da civilização ocidental e cristã: “ Un grand vin n’ est pas l’ouvrage d’ un seul homme, il est le résultat d’ une constante et raffiné tradition. Il ya plus de mille annés d’histoire dans un vieux flacon ” (Um grande vinho não é o trabalho de um único homem, é o resultado de uma tradição constante e refinada. Há mais de mil anos de história em um antigo frasco).

Nosso Senhor todo poderoso na criação do Universo inseriu no seu plano salvífico como matéria para a transubstanciação. Quis ele demonstrar que o fruto consagrado da videira pode produzir na alma do seu recetor (terroir) um efeito específico, uma maravilha de santidade inigualável. Cada santo, cada alma justificada é um fruto maravilhoso das graças produzidas pelo vinho Consagrado, síntese e quinta-essência da santidade.

Como o conjunto destes vinhos, indivíduos santificados pelas graças produzidas pelo vinho consagrado formam uma sociedade, o nome não pode ser outro senão Cristã, é possível concluir, que a civilização ocidental, em cada país, em cada tradição e em cada garrafa de vinho é fruto do tal “vinho amável”.

O vinho para além de contar várias histórias, alimenta outras. Não será por acaso, que vários escritores se serviram e servirão desta poção mágica na criação das suas obras. De Eça a Dostoievsky, passando por Miguel de Cervantes com o fiel escudeiro do cavaleiro Sancho Pança: “só pelo odor reconheço logo a região de um vinho e a sua qualidade, é um dom de família que herdei”.

Mas, não foram só os poetas, os escritores e os filósofos a fazer o elogio do vinho. Rezam as crónicas que Alexandre Fleming, o célebre inventor da penicilina disse um dia: “a minha invenção cura os homens, mas é o vinho que os torna felizes”.

Outro cientista famoso, Louis Pasteur, amante e grande estudioso do vinho, afirmava que “ há mais filosofia numa garrafa de vinho que em todos os livros”. Aqui fica, comprovado que o vinho é arte e ciência. O néctar dos deuses é uma obra de arte que só pode ser compreendida à luz da ciência. Foi este o mote que fez nascer o Tabernas do Alentejo- arte e ciência. A ciência necessária à criação da obra de arte. Por outro lado, o vinho pode ser admirado como o binómio de Newton ou a Vénus de Nilo. O que o vinho significa de tradição, de técnica, de cuidado, de ciência, de saber acumulado e de emoção é quase inacreditável. Quem não percebe isto, percebe pouco da vida.

Em suma, o Tabernas realizou vários eventos vînicos nas diferentes sub-regiões vînicas do Alentejo, integrando as duas componentes fundamentais arte e ciência, com o objetivo de valorizar o vinho nas suas diversas vertentes e contextos,

Wine holds within itself two of the most supreme qualities a creature can possess. The first being a finesse of taste that seems to surpass in excellence the four elements of the Universe (earth, water, air and fire). Certain wines seem to contain the quintessence of taste. On the other hand, as wine gathers so many nuances, shades, colours, effects, historic details, cultural reflections, immemorial traditions, it appears to be a compilation of western and Christian history of civilization: “Un grand vin n’ est pas l’ ouvrage d’ un seul homme, il est le résultat d’ une constante et raffiné tradition. Il ya plus de mille annés d’histoire dans un vieux flacon” (A great wine is not the work of a single man, it is the outcome of a constant and refined tradition. Each bottle contains more than 1000 years of history).

The All Mighty Lord has included in the creation of the Universe a redemptive plan as raw matter to transubstantiation. He wanted to demonstrate how the sacred vineyard fruit can produce in the receiving soul (terroir) a specific effect, a wonder of unparalleled sainthood. Each saint, each justified soul is a wonderful fruit from the graces produced by the consecrated wine, which is the synthesis and the quintessence of sainthood.

Wine feeds stories, besides telling stories. It is not by chance that several writers have used and will continue to do so, this magic potion in the creation of their work. From Eça to Dostoevsky, including Miguel de Cervantes with his faithful squire to the Sancho Pança knight: “just by the odour I can recognize right away the region of a fine wine and its quality, it is a family gift I have inherited”. Poets, writers and philosophers are not alone in praising wine. According to legend, Alexandre Fleming, the famous inventor of penicillin, said: “Penicillin cures, but wine makes people happy.” Louis Pasteur, another famous scientist, wine lover and great connoisseur, claimed “A bottle of wine contains more philosophy than all the books in the world”. Therein lies the proof that wine is art and science. The nectar of the gods is a work of art which can only be understood at the light of modern science. This is the motif of Tabernas do Alentejo- art and science. The science as necessary to the creation of the work of art. On the other hand, wine can be admired as being binomial from Newton to Venus de Milo. It is almost unbelievable how wine means tradition, technique, care, science, accumulated knowledge and emotion. Whoever does not understand this, knows little of life.

In conclusion, Tabernas has organized several wine events in different wine sub regions of Alentejo, assimilating two fundamental components: art and science. Aiming at valuing wine in its diverse aspects and contexts, it bestowed upon all participants the experience of several heritages, wealth and traditions belonging to this land of wines, Alentejo. Thus, we can only conclude that Tabernas do

proporcionando a todos os participantes a vivência dos vários patrimónios, das riquezas e tradições desta terra de vinho que é o Alentejo. E como tal, só nos é possível concluir que o Tabernas do Alentejo-arte e ciência é, tal como o vinho, uma história que nunca acaba. A história dum vinho, convidado indispensável em qualquer comemoração, é uma verdadeira lição de superação sobre as adversidades da vida. Nas mais célebres regiões vitivinícolas do mundo, como o Alentejo, não nasceria nada com tanto valor como as videiras. O clima seco, o solo pedregoso, o calor do sol e o rigor do inverno precisam castigar a cepa para que esta produza bons frutos. A uva necessita de ser esmagada e seu sumo fermentado, relegado ao esquecimento sombrio e tristonho de uma adega para apurar o sabor, assim é o Tabernas do Alentejo.

Alentejo- Art and Science is an endless story, such as wine. The story of a wine, a must guest in any celebration, is a perfect resilience lesson on life's adversities. In the most famous wine growing regions in the world, such as Alentejo, nothing as valuable as wine would ever grow. The vine needs to be punished by dry climate, rocky soil, the heat of the sun and the harshness of winter, so it can yield good fruits. The grape requires to be crushed and its juice fermented, fallen into the dark and gloomy oblivion of a cellar, so it can refine its taste, the same as Tabernas do Alentejo.

Carlos Cupeto
e Luis Abilio

Uma vinha, uma colheita, um vinho, uma história

As histórias do vinho são infinitas. O vinho é muito passado mas é uma história com futuro. Cada garrafa, cada vinho, tem a sua história; suor, saber e paixão, provavelmente, são os ingredientes mais comuns. A história do vinho confunde-se com a história do Homem, alguém o escreveu um dia. Cultura, tradição, história, arte e ciência, tudo isto o vinho tem. Quem abre uma garrafa e bebe um vinho pode sentir tudo isto e muito mais, cada vinho conta uma história, a sua. Uma história única porque não há dois vinhos iguais. Se tivermos *arte* para isso a alma de cada vinho toca-nos. Há uma longa história que se confina na garrafa e termina no copo, e mesmo aí, no copo, na experiência de cada um a história continua...

O vinho é por isso uma história que não acaba. Ao longo das dezenas de eventos do Tabernas do Alentejo, antes Coisas de Vinho, fomos compreendendo que estávamos todos (produtores, oradores, artistas, cientistas, participantes) a contar uma história que não iria acabar. Cada uma destas sessões, em contextos e com atores muito diversos, constitui, ela mesma, uma história. Uma boa história. Cada uma destas histórias, que foram sendo contadas, isto é, cada um destes vinhos vai perdurar na memória de cada um, à sua maneira. É muito significativo que assim seja.

É muito antes da garrafa, onde tudo começa, que tudo se decide. Neste mundo louco, que nos engana com o “fácil e instantâneo”, esquecemo-nos, muitas vezes que antes de tudo, antes do vinho na garrafa, há uma vinha e um acto agrícola onde tudo se decide. É preciso trabalhar a terra e só depois ter a arte e a ciência para chegar ao bom vinho. Aquele vinho que nos vai acompanhar para sempre porque o vamos querer conhecer e, depois de o beber, não mais o vamos esquecer. Porque falamos de agricultura não devemos esquecer que apesar de todo o saber, arte e ciência, é a natureza que tem a última e mais importante palavra. É por isto, e muitos parecem esquece-lo, ou não o saber, que a mesma cepa, o mesmo produtor, a mesma marca na garrafa contém histórias diferentes, na verdade é a natureza que manda. Vinho não é Coca Cola e todos anos a mesma marca é diferente. Ainda bem que assim é. Por isto as histórias são infinitas e não acabam. Assim, “uma vinha, um vinho” é relativo, mais verdade é, “uma vinha, uma colheita, um vinho, uma história”. Cada vinho depende de uma uva, colhida numa determinada altura, que vem de uma vinha que está num lugar e que é cultivada com saber e carinho.

Vinho com história não rimam mas combinam, e assim, no Tabernas, exprimimos o melhor que fizemos no passado recente como forma de garantir o que desejamos fazer no futuro. É nesta terra alentejana, onde nascemos, vivemos ou visitamos, de bom vinho, que Vasco d´Avillez escreve “o vinho do Alentejo tem a mesma força atrativa que têm as gentes do Alentejo são simpáticas e falam-nos logo ao

**One vineyard, one harvest, one wine, one story**

Wine stories are Infinite. Wine is about the past but is also a story with future. Each bottle, each wine has its story: sweat, knowledge and passion are probably the most common ingredients. It was once written that the story of wine is linked with the story of mankind. Culture, tradition, history, art and science are all wine ingredients. Whoever opens a bottle of wine can sense all this and much more as each wine tells a story, its own story. A unique story as no two wines are the same. The soul of each wine can touch us, if we have the art to feel it. There is a long story, which is confined within the bottle and ends in the glass and right there, in the glass, the story is continued through one's personal experience... wine is therefore an endless story. Throughout the dozens of events held by Tabernas do Alentejo, previously Coisas de Vinho, we started realizing we were all (producers, orators, artists, scientists, participants) telling an endless story. Each one of these sessions, in very different contexts and with different actors, was in itself a story. A good story. Each one of the stories being told, or each one of these wines, will stay in each other's memories in their own way. And it is quite meaningful that it be so.

Where it all starts and is decided upon takes place well before the bottle. In this insane world, deceitful with the "easy and instantaneous", we sometimes forget how, before the bottled wine, there is a vineyard and an agricultural practice upon which all is decided. Before the art and science required behind a fine wine, the soil needs to be worked. That wine will stay with us forever as, after having tasted it, we're left wanting to know it better, never letting it fall into oblivion. Since we're on the subject of agriculture we should bear in mind that the final and most important word is that of Nature, regardless of all the knowledge, art and science. That is why the same vine, producer, bottle label contains different stories, which is something forgotten or unknown by many; in the end nature is the one in charge. Wine is not like Coca-Cola as each year a different blend is introduced. Just as well. Which is why the stories are infinite and endless. Therefore, "one vineyard, one wine" is relative as in fact "one vineyard, one harvest, one wine, one story" is the actual truth. Each wine depends on a grape, harvested at a certain time, originating from a vineyard, which is in a certain place and which is harvested with knowledge and love.

Although vineyard and wine do not rhyme, they do go well together and thereby in Tabernas, we express the best that was accomplished in the recent past, so we can ensure what we wish to do in the future. This fine wine Alentejo region, where we were born, or live or visit, is referred by Vasco d'Avillez as "Alentejo wine has the same attractive force as all Alentejo inhabitants do: They are nice and speak

coração. Temos um vinho tinto em geral do ano anterior, sempre muito agradável, jovem, com muita fruta e com um sabor que perdura, sendo isso um sinal de qualidade.” Esta força atrativa a que também chamamos amizade anda de mãos dadas com o vinho, cada um de nós já o experimentou. Um dia tive um desagueado na sala de aula com dois alunos a ponto de ter de os mandar sair. Soube nesse momento que eles estavam arrependidos e eu também. Quando aula terminou, eram 11 horas, enviei-lhes uma mensagem a pedir para passarem pelo meu gabinete logo que fosse possível. Passados alguns minutos aí estavam eles, meio a medo. Sem lhes falar do incidente saímos e fomos ali ao lado, ao mercado de Évora, ao sr Martinho. Brindámos com um copo de vinho e um pastel de bacalhau, a amizade perdura até hoje. É muito por tudo isto que a coisa não acaba e se perlonga para além do fim. A fórmula é simples: saber, paixão e trabalho. Ficou provado que tradição, identidade, emoção e sentimento de terroir são os conceitos fundamentais que irão, mais tarde, permitir interpretar verdadeiramente um vinho, sem confusões, conseguindo capturar os seus segredos, ouvindo as suas qualidades mais profundas e íntimas, afim de o compreender verdadeiramente e permitindo apreciá-lo na plenitude. Aqui, no Tabernas do Alentejo – Coisas de Vinho, o vinho, a partilha de bons finais de tarde, foi construindo amizades e cumplicidades que nos “obrigam” a continuar uma história que se escreve em cada garrafa que se abre, como motivação da partilha de saberes que exprimem a nossa cultura.

to the heart. We usually have last year's red wine, which is always very pleasant, young, fruity and with a lasting taste as a sign of quality." This attractive force, also known as friendship, goes hand in hand with wine, having been experienced by all. Once I had such a misunderstanding with two students in the classroom that I had to ask them to leave. At that moment I knew they were sorry and so was I. At 11 am, when the class ended, I sent them a message asking them to stop by my office as soon as possible. A few minutes later, there they were, somewhat fearful. Without mentioning the matter, we left and went to Mr. Martinho's establishment in the Évora market. We toasted with a glass of wine and a codfish pastry to a friendship that still persists to these days. It is for all of this and more that the experience is everlasting and is prolonged beyond the end. The formula is simple: knowledge, passion and work. As it has been demonstrated, tradition, identity, emotion and terroir feelings are the fundamental concepts that will later allow the true interpretation of wine, without confusion, thus managing to capture its secrets, listening to its deepest and most intimate qualities, so it can be understood and enjoyed in full. Through Tabernas do Alentejo - Coisas de Vinho, wine and the togetherness in enjoying a sunset, friendships and closeness were built, "urging" us to continue a story that is written in each bottle being opened with the eagerness of sharing know-hows which express our culture.



FE
CHAR

A
PORTA,
ABRIR,
INFINI-
TOS
POR-
TOS

CLO
SING
THE
DOOR

— Carlos Cupeto

...

Carlos Cupeto

Fechar a porta...

Quando chegámos ao fim percebemos que não podíamos ter fim, como o vinho, uma história que não acaba. Somos “obrigados” a aceitar um conjunto de cumplicidades que nos empurram a prosseguir. Não sabemos bem para onde, como em todos os caminhos que valem a pena, mas vamos prosseguir.

É esta cumplicidade que nos motiva e empurra para o futuro, a fazer coisas novas e tudo o que nos seja possível para ser muito bom. Só assim vale a pena.

A porta não está fechada, antes aberta a todos. Quem quiser que se junte e venha. Sabemos que ultrapassámos significativamente, em qualidade e quantidade, o que nos propusemos fazer. É da máxima justiça explicitar que não há neste resultado um acaso, qualquer passo de mágica, ou exclusivo mérito da equipa do projeto, há sim o feliz envolvimento de variados parceiros locais, designadamente, produtores, cooperativas, adegas, autarquias, associações e pessoas. Ainda bem que assim é, assim devia sempre ser. Contribuímos para:

- a vivência das várias sub-regiões da região Alentejo, através do vinho, arte e ciência, valorizando os seus aspetos culturais e turísticos;
- a estruturação do Alentejo enquanto destino e região vínica; a promoção do enoturismo, associando-lhe, sempre que possível a arte e a ciência;
- a preservação da autenticidade de cada sub-região através da divulgação do vinho e dos vários patrimónios: cultural, paisagístico, arquitetónico e museológico e gastronómico;
- o combate ao despovoamento e aos constrangimentos de algumas zonas rurais;
- a difusão do conhecimento e criação de cultura no sector;
- a assunção do vinho como uma bebida cultural e assim meio de combate contra o alcoolismo, designadamente das faixas etárias mais jovens;
- a desmistificação do conceito de ciência.

Realizaram-se vários e diversos eventos vínicos, que integraram a componente de arte e ciência, pelas sub-regiões vitivinícolas do Alentejo, com a parceria de atores com responsabilidade no sector e no território, com o objetivo de valorizar o vinho nas suas várias vertentes. Os eventos foram realizados em vários tipos de espaços: vinhas, tabernas, adegas, quintas e espaços de referência ligados ao mundo da vinha e do vinho.

Atendemos e consideramos sempre a identidade local e a vontade e opinião dos parceiros locais na formatação de cada uma das atividades. Sempre que possível as atividades do Tabernas do Alentejo integraram eventos locais: na Vidigueira a bienal de pintura, em Borba a Festa da Vinha e do Vinho, em Estremoz a Cozinha dos Ganhões.

Closing the door...

Upon reaching the end we realized there could be none as, such as wine, this is an endless story. We are “compelled” to accept a set of bonds which impel us forward. As in every road worth taking, we do not know exactly where to yet, but we will carry on. These bonds are what motivate us and push us towards the future, to do new things and do all we possibly can to excel. Only then is it worthwhile. The door is not closed so much as open to all. Everyone is welcome to join in.

We know we have significantly surpassed, both in quality and quantity, what we set out to do. It is only fair to stress that this outcome derives of no chance, magic trick or exclusive merit of the project's staff, but of the happy engagement of various local partners, namely producers, cooperatives, cellars, councils, associations and people. Just as well it is so, it should always be so. We have contributed towards:

- several Alentejo subregions life experiences through wine, art and science, treasuring their cultural and touristic features;
- the structuring of Alentejo as a wine destination and region, the promotion of enotourism associating it, whenever possible, with art and science;
- preserving each subregion authenticity by promoting wine and several heritages: culture, landscape, architecture, museums and gastronomy;
- tackling depopulation and some rural zones' obstacles;
- dissemination of knowledge and the creation of culture in the sector; understanding wine as a cultural drink and thus tackling alcoholism, particularly in the younger age groups;
- the demystification of the concept of science;

Several diverse wine events took place, integrating the art and science component, throughout several Alentejo wine subregions, including partnerships with actors with accountability within the sector and the territory. The aim behind it was to treasure wine in its different aspects. The events were held in several sites: vineyards, taverns, cellars, farms, and sites connected to the world of the vineyard and wine.

The local identity as well as the will and opinion of the local partners were always taken into account in the creation of each activity. Whenever possible, Tabernas do Alentejo events, integrated local events: the biannual painting event in Vidigueira, the Vineyard and Wine Festival in Borba, Cozinha dos Ganhões in Estremoz.

Foram muitas atividades e muitos os participantes.

Por várias razões destacamos algumas:

Enoturismo, nas sessões que decorreram na Quinta de Valbom – Adega da Cartuxa e na Jornada de Encerramento no Auditório da Fundação Eugénio de Almeida. Em ambas as atividades, José Mateus Ginó (falecido prematuramente a 6 de agosto, a quem prestamos uma eterna homenagem) deu-nos uma fabulosa lição sobre o tema.

Vinho e literatura, pelo brilhantismo de José Mora Ramos (engenheiro, artista/ensaísta e escritor) na livraria Fonte de Letras.

Herdade da Comenda Grande, pela forma superior que a família Noronha Lopes nos recebeu.

A história da Terra num copo de vinho, em Marvão (Rui Reguinga), Borba (Adega Cooperativa) e Vidigueira (Quinda do Quetzal), pela relevância e atualidade do tema, envolvimento dos parceiros e adesão de participantes de fora do Alentejo.

Setembro a vida inteira, a projeção do documentário de Ana Sofia Fonseca no Auditório da Fundação Eugénio de Almeida, porque se viaja pela intimidade das vinhas e das adegas, descobrindo paixões, crimes e aventuras. Uma parte significativa da história do vinho em Portugal.

Vinho, pintura e ciência, por Sofia Santos Franco, na Quinta do Quetzal.

Um ritual de desenho com vinho, aconteceu em plena vinha com amplas vistas.

Pequenos produtores – os tarecos na Adega do Guel - Vila Alva – Cuba, pelo espaço, pela riqueza e importância da tertúlia e pelo Cante.

Teatro, Maria Parda por Maria do Céu Guerra, na sala de talhas da Sovibor (Borba), pela artista e a sua magnífica representação e pela sala.

Amareleja, pelo projeto Encostas de Alqueva, pela representação cénica por José Mora Ramos do original “Os malefícios do vinho tinto” e, pelo espaço.

Jornada de Encerramento, pela parceria com o Évora Wine, pelos temas tratados e pelos oradores.

É igualmente justo citar algumas das pessoas que muito nos ajudaram:

Oscar Gato, Jorg Reto, José Mora Ramos, Conceição e Luís Abílio, Arlindo Ruivo,

A great number of activities and participants took part. For several reasons, the following are highlighted:

Enotourism, in the sessions held at Quinta de Valbom – Adega da Cartuxa and in the Closing Act held at Fundação Eugénio de Almeida auditorium. José Mateus Ginó (deceased long before his time, and to whom we pay homage) gave us a fabulous lecture on the subject in both activities.

Wine and literature, due to de José Mora Ramos' (engineer, artist/ essayist and writer) brilliance displayed at Fonte de Letras bookshop.

Herdade da Comenda Grande, for the remarkable way the Noronha Lopes family received us.

The Earth's story in a glass of wine held in Marvão (Rui Reguinga), Borba (Adega Cooperativa) and Vidigueira (Quinta do Quetzal), for the relevance and theme's actuality, partners' involvement and commitment of participants from outside Alentejo.

September all life long, for the screening of Ana Sofia Fonseca's documentary in Fundação Eugénio de Almeida Auditorium due to the trip made through the vineyards and cellars' intimacy discovering passions, crimes and adventures. A significant portion of the wine history in Portugal.

Wine, painting and science by Sofia Santos Franco, in Quinta do Quetzal. A drawing ritual with wine overlooking the vineyards.

Small producers os tarecos na Adega do Guel - Vila Alva - Cuba, for the location, wealth and the importance of the tertulia and Cante.

Theatre, Maria Parda by Maria do Céu Guerra held at Sovibor (Borba) sala de talhas, for the artist and her astounding performance and the location.

Amareleja, for the Alqueva Slopes project, for the scenic performance by José Mora Ramos of "On the Evils of Red Wine" and the location.

Closing Act, for the partnership with Évora Wine, for the themes discussed and the orators.

It is only fair to name some of those who have greatly helped us: Óscar Gato, Jorge Reto, José Mora Ramos, Conceição and Luís Abílio, Arlindo Ruivo, João Português,

João Português, Rui Raposo, Carlos Pinto de Sá, José Calixto, António Noronha, Francisco Pimenta, Carolina Tomé, Ana Paula Amendoeira, Ana Costa Freitas. De tudo isto, da experiência adquirida e dos resultados alcançados, emanam alguns ensinamentos que irão nortear o “dia seguinte”.

Até já.

Rui Raposo, Pinto de Sá, António Noronha, Francisco Pimenta, Carolina Tomé,
Ana Paula Amendoeira, Ana Costa Freitas.

From everything previously said, from the acquired experience and the
accomplished results, we have acquired knowledge, which will guide us towards
the “following day”.

Till we meet again









desenvolvimento



financiamento



XXI GOVERNO

