

# LA ELABORACIÓN TRADICIONAL DEL VINO EN LA SUB-REGIÓN DE VIDIGUEIRA, (ALENTEJO, PORTUGAL)

## TRADITIONAL WINE MAKING IN THE LAND OF VIDIGUEIRA (ALENTEJO, PORTUGAL)

Luis Vicente Elías Pastor\*

### RESUMEN

Entre los viñedos históricos estudiados hemos elegido este de la comarca de Vidigueira (Portugal) por mostrar tres etapas evolutivas de sus cultivos que se pueden observar en el paisaje. Este estudio se ha realizado empleando metodología etnográfica por medio de encuestas en el territorio. En paralelo a los tres momentos del cultivo se han dado tres tipos de vinificación y ha perdurado la elaboración de los vinos de tinaja. Para este tipo de vino se reclama el reconocimiento de Patrimonio de la Humanidad a la UNESCO.

PALABRAS CLAVE: Alentejo, viñedos históricos, vino de tinaja, Patrimonio de la Humanidad.

### ABSTRACT

Among the historical vineyards we have studied we have chosen the Vidigueira (Portugal) region to show three evolutionary stages of their cultivation that can be seen in the landscape. This study has been carried out using ethnographic methodology through surveys in the territory. In parallel to the three moments of cultivation, there have been three types of winemaking and the production of the tinaja wines has lasted. For this type of wine the UNESCO World Heritage recognition is claimed.

KEY WORDS: Alentejo, historical vineyards, tinaja wine, World Heritage.

\* *Este trabajo ha sido realizado con la colaboración de Leza&Gonzalez. Grapes and wines 2018.  
This work has been done in collaboration with Leza&Gonzalez. Grapes and wines 2018.*

## INTRODUCCIÓN

Este trabajo se dedica al estudio de la evolución del viñedo y de la elaboración del vino en una zona precisa del Alentejo portugués, partiendo de las llamadas viñas centenarias y viendo el desarrollo de los tipos de viñedo hasta llegar a nuestros días. Las localidades estudiadas en la subregión comprenden a Vidigueira y Cuba.



Poda tradicional. Vidigueira. Alentejo.

El concepto de viñas centenarias, empleado en la zona no corresponde verdaderamente a plantaciones con un siglo de existencia, sino que se les atribuye esa edad de forma referencial, a esos cultivos. Lo que sí es evidente es que son plantaciones injertadas y posteriores al ataque de la filoxera. Pero emplean formas de plantación, marcos y tipologías que repiten el modelo prefiloxérico. No obstante, hemos visto viñas de muy diferente edad englobadas en ese concepto amplio de viñas centenarias. Algunos de nuestros informantes nos dicen que estas viñas son anteriores a 1934 fecha en la que tienen referencias escritas de las escrituras, en las que figura la viña plantada, pero sin precisar la fecha de plantación.

Con respecto a la metodología empleada se ha comenzado con un trabajo de encuesta en la zona de estudio, con la realización de 58 entrevistas a antiguos viticultores,

bodegueros, taberneros, historiadores, archiveros, técnicos, escritores, responsables de bodega cooperativa y autoridades locales.

Además de la observación directa con visitas a los viñedos de la comarca, con especial atención a los viñedos históricos acompañados de sus propietarios para conocer técnicas de cultivo y en especial de formación, trabajos de la tierra y poda, que son muy característicos de esta, que llamamos, primera época del cultivo.

En las bibliotecas locales y en la histórica de la ciudad de Évora se han consultado las fuentes bibliográficas y se ha investigado en los Archivos Municipales de Cuba y de Vidigueira. El abundante material fotográfico realizado permitirá el análisis posterior y ofrecerá cuantiosa información.

Las consultas a profesores universitarios han completado la investigación y agradecemos la colaboración de los de la Universidad de Évora, que tanto ha tenido que ver en el desarrollo de la vitivinicultura de la zona. Agradecemos a Paula y Luiz Fitarelli, sus trabajos de traducción, tanto en las conversaciones y entrevistas como en los textos.

A partir del estudio de las formas tradicionales de cultivo hemos visto como a cada una de ellas corresponde una tipología de elaboración de vino, permaneciendo una forma histórica de origen romano que es la elaboración del vino en tinajas de barro o *talhas*.

## LA ELABORACIÓN

Uno de los aspectos interesantes de la vitivinicultura de esta región portuguesa es la integración entre las características vitícolas propias del lugar y la forma de elaboración de un tipo de vino singular, adecuado al entorno en el que crece ese viñedo peculiar. Esta relación entre el sistema de propiedad, basado en el minifundio, un sistema de producción relacionado con los tipos de suelo y las variedades locales y un sistema de elaboración singular y propio de la comarca hacen de este conjunto un «Sistema Ingenioso del Patrimonio Agrícola Mundial», o SIPAM, tal como los define la FAO: «Sistemas destacables de uso de la tierra y paisajes, ricos en diversidad biológica, de importancia mundial, que evolucionan a partir de la coadaptación de una comunidad con su ambiente y sus necesidades y aspiraciones, para un desarrollo sostenible» (Koohafkan y Altieri 2011: 6).

La integración entre el territorio y el producto es aquí muy evidente y característica tanto es así que sus propios actores reclaman un reconocimiento especial para este tipo de «vinos de talha», a fin de que sea considerado como un elemento patrimonial de interés mundial. Esta demanda ya se ha producido y en la actualidad está en proceso de propuesta ante los organismos portugueses de la cultura:

A candidatura pretende que a produção artesanal de vinho de talha seja classificada como Património Cultural Imaterial da Humanidade, pela Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), disse hoje à agência Lusa Manuel Narra, presidente da Câmara de Vidigueira, no distrito de Beja, que teve a ideia e vai liderar o processo.

A eventual classificação visa «salvaguardar a arte de saber fazer vinho de talha, que é produzido de forma artesanal há mais de dois mil anos», explicou o autarca, adiantando que a elaboração da candidatura vai começar em 2017 para que o processo seja apresentado à UNESCO «no final de 2018 ou no início de 2019».

Trata-se de «salvaguardar uma tradição milenar», porque, devido à «curiosidade que o vinho de talha está a despertar no mercado», os produtores, «para poderem dar resposta ao mercado e rentabilizar o produto, vão ter a tendência de massificar e industrializar a produção e não irão cumprir com todas as regras a que a tradição obriga», alertou.

«A massificação e a industrialização da produção vão deturpar e estragar o vinho de talha na sua essência, que é o saber fazer de forma artesanal, em talhas de barro e segundo determinadas técnicas», o que lhe dá «características únicas» e, por isso, «temos de o salvaguardar e decidimos avançar com a candidatura», explicou.

Segundo o autarca de Vidigueira, «é preciso definir e balizar claramente o que se quer salvaguardar como Património da Humanidade para que haja um nicho muito específico de produtores com o compromisso de continuar a produzir vinho de talha segundo a tradição milenar nos concelhos que ainda mantêm a tradição».

O processo envolve seis municípios e cinco instituições do Alentejo, os quais vão assinar, na sexta-feira, durante a inauguração da Vitifrades, festa do vinho de talha, em Vila de Frades, no concelho de Vidigueira, uma carta de compromisso para darem início ao processo de candidatura.

Além de Vidigueira, a candidatura envolve os municípios de Aljustrel, Cuba e Moura, no distrito de Beja, Mora, no distrito de Évora, e Marvão, no distrito de Portalegre, onde há a tradição de produção artesanal de vinho de talha<sup>1</sup>.

Es interesante, por lo tanto, que la propia población considere que sus formas de producción son merecedoras de un reconocimiento como producto cultural de interés más que nacional. En esta comarca como en otras muchas regiones del sureste de Portugal se elabora el vino en tinajas de barro llamadas *talhas*, como también encontramos en otras zonas de la Península Ibérica desde Zamora hasta Murcia.

---

1 En [https://www.rtp.pt/noticias/cultura/alentejo-quer-candidatar-producao-de-vinho-de-talha-a-patrimonio-da-humanidade\\_n967880](https://www.rtp.pt/noticias/cultura/alentejo-quer-candidatar-producao-de-vinho-de-talha-a-patrimonio-da-humanidade_n967880), Consultado el 31 de mayo de 2018.

Los vinos tradicionales de muchas zonas cálidas de la Península se han elaborado en tinajas de barro por varias razones, la primera de ellas ha sido por la abundancia de materiales arcillosos que facilitaban la posibilidad de realización de los envases, y en muchos casos con ausencia de maderas para la realización de tinos. Por otra parte las condiciones climatológicas hacían necesario un sistema de fermentación que disipara rápidamente la temperatura de los caldos, cosa que se obtenía por medio de los envases de arcilla. Estas vasijas se trasladan a América para las vinificaciones en las zonas cálidas de Bolivia y del Perú, como ya hemos estudiado (Contreras y Elías 2012: 65).

En la actualidad estos sistemas de fermentación están siendo revalidados por los técnicos como en el caso del Proyecto Govalmavin, para la «Valorización de materiales tradicionales para la vinificación de vinos de calidad», en España con la participación de varias bodegas, técnicos, y el Observatorio Español del Mercado del Vino, además de otras instituciones<sup>2</sup>. Pero nuestro interés no surge de esta moda actual sino de la necesidad de documentar una forma de elaboración tradicional que está unida a la cultura local de la región estudiada.

En la comarca la elaboración del vino se ha realizado tradicionalmente en la propia vivienda, en un espacio adosado, o en los bajos de la misma cuando se trata de edificios de más de una altura. Es decir, no encontramos bodegas excavadas ni subterráneas y la razón está en la dificultad de excavación y la aparición de agua a muy poca profundidad como lo demuestra la existencia de muchos pozos en el entorno de los espacios habitables y en los huertos próximos.

La explicación a la abundancia de tinajas en la zona se basa en la tradición romana que nos argumentan muchos informantes, ya que existe conciencia de la presencia de esa colonización, como lo demuestra la existencia del yacimiento arqueológico de San Cucufate, al lado de Vila de Frades, donde realizamos parte de las encuestas. A esta visión histórica se une la explicación de la importancia de las industrias cerámicas y alfareras de la zona; y a esto la calidad de la fermentación en esos envases que permiten una cierta refrigeración de los mostos en fermentación. Enfriamiento que además se acentúa con el riego de agua a lo largo de la jornada para reducir la temperatura de los envases.

Por lo tanto, la zona se ha caracterizado por la elaboración de los vinos en envases de cerámica, que llegaban a tener volúmenes de más de mil litros, aunque la mayor parte de las tipologías observadas se encuentran entre los 700 y los 900 litros, y puede tener relación este volumen con las medidas tradicionales de líquidos y su forma de comercializar el vino.

---

2 <https://govalmavin.wordpress.com/prensa/>.



Extracción del vino de tinaja. Amaraleja. Alentejo.

Muchas de las tinajas tienen una capacidad de 50 almudes<sup>3</sup> es decir 900 litros. De los que se obtenían aproximadamente 600 litros de vino, que era el volumen de una pipa o cuba para el transporte en carros cuando el vino se dedicaba al comercio.

Las tinajas de ese volumen se introducían en las viviendas o en las *adegas* antes de concluir la edificación y de instalar las puertas que impedirían su entrada por su enorme tamaño. En algunas *adegas* hemos visto envases de menor tamaño, llamados *tarecos*, *tarefas*, *potes* y *potarecos* empleados para trasiegos o pequeñas fermentaciones.

---

3 La medida del almude, varía por zonas entre 18 y 20 litros.

Con respecto a los envases hemos de decir que había un centro de producción muy importante en Sao Pedro do Corval, freguesía de Reguengos de Monsaraz de donde nos dicen que proceden muchas de las tinajas empleadas en la comarca de Vidigueira, aunque hemos encontrado de otras procedencias como lo demuestran los nombres de los alfareros y su origen, marcados en el cuello de estos envases.

Algunas de las tinajas tienen la marca de Aldeia de Mato que es el nombre de la localidad de Sao Pedro hasta el año 1948. Cada localidad poseía tinajas elaboradas en su entorno y se distinguían en su forma según cada uno de los artesanos que las elaboraran. Esta cita de finales del siglo XIX es elocuente:

Em quasi todas as partes do Alentejo se fabricam estes vasos de um barro silicioso, que pela cosadura se faz muito rijo e opaco, tendo todos a mesma forma, mas differindo pela curva mais ou menos graciosa, de uns logares para outros. As talhas de Villalva levam geralmente tres pipas e tem a configuraçao de um piao.

As talhas de Cuba sao mais bojudas, de maior capacidade e imitan a forma de um nabo. As que se fabricam em Serpa sao mais pequenas e aproximam-se da figura de uma cenoura. As talhas da Vidigueira e Reguengo passam por serem de melhor barro e tem a figura mais elegante (Ferreira Lapa 1874: 102).

En la actualidad en la localidad de Vidigueira hay un alfarero Antonio Rocha que está fabricando de nuevo *talhas* de gran tamaño para la elaboración del vino, ya que según nos cuenta hay una gran demanda y un gran comercio de tinajas de segunda mano por parte de bodegas y enólogos que quieren experimentar con esos vinos. Es interesante citar que hemos encontrado tinajas manchegas adquiridas en España y que se han trasladado a la zona estudiada para ser empleadas en la elaboración en nuestros días debido a la alta demanda de este tipo de envases.

Las tinajas una vez fabricadas por el alfarero debían ser empegadas o preparadas para la elaboración, a través de un proceso llamado *pesga*. En la actualidad todavía queda una persona que realiza este proceso. Se trata de reutilizar *talhas* que por abandono o envejecimiento han perdido la capa protectora que le proporciona la pez o la cera de abeja mezclada con otros productos. Algunos propietarios nos dicen que, en años pasados, para evitar el hacer estos preparados se dio resina epoxi a las tinajas perdiendo así sus cualidades.

El proceso tradicional es calentar la tinaja con fuego en su boca una vez invertida la pieza y posteriormente sacar la pez por medio de raspadores y una vez limpia, se procede a cubrir las paredes con esa mezcla de pez, que es resina de pino con diferentes sustancias aromáticas, que el artesano no nos ha querido revelar. Con unos trapos atados a

un largo mango se va dando caliente la pez también mediante largas brochas y se deja enfriar antes de proceder al llenado de uva o de vino. En algunas referencias nos hablan del empleo de cera de abeja para proteger esas paredes de las *talhas*, aunque parece que era más utilizado en envases que iban a ser utilizados para el almacenaje de aguardiente. No obstante, en la actualidad se está volviendo a emplear este procedimiento, como hemos visto emplear por ejemplo en Quinta da Pigarça.



Bodega Quinta da Pigarça. Cuba Alentejo.

Tenemos que destacar que hemos encontrado en la zona unas barricas de arcilla de alrededor de 300 litros, fabricadas en 1824, no conocemos su uso y es la primera vez que se documenta ese tipo de envases. Hemos podido ver además de las existentes en una bodega privada, dos ejemplares en los Museos de Serpa y de Vidigueira y que parecen ser de idéntica factura.

Un dato relevante es la similitud de estos envases con «las cupas romanas» tan abundantes en la zona y que se han hallado en diversas excavaciones pareciendo su uso de carácter funerario. Esa tradición romana de las cupas funerarias puede que tenga alguna relación con la aparición de este tipo de vasijas de arcilla en la región de Beja.

Destacar que «la adega» familiar de estas comarcas estudiadas son simplemente unos espacios lo más frescos posibles situados en superficie y carentes de útiles y de



tecnología. La tinaja y unas herramientas de largo mango para remover las racimos o granos si está la uva despalillada, son los únicos útiles empleados en el trabajo. Estos utensilios de largo mango servían para la extracción de las balsas a modo de horquillos como «ancinhos y ganchorras», otros con forma de pala para sacar los sólidos del fondo de la *talha*.

El proceso de elaboración comienza una vez vendimiada la uva, en la mayor parte de los casos con variedades blancas, y en algunas ocasiones con pequeñas cantidades de uvas tintas, se procedía a transportar el fruto a las adegas, en «cestos o cabanejos» mediante caballerías y a través de las encuestas hemos encontrado diferentes formas de elaboración.

La más habitual era la de deshacer los racimos en una mesa de *ripanço* o *ripanso* para *desengaçar* los racimos e introducir solamente los granos en las tinajas. En la zona de Vila de Frades este utensilio se llama *ciranda*, y se ha empleado tradicionalmente restregando los racimos contra las esquinas de las maderas que forman la mesa. En algunas referencias nos hablan de propietarios medios que disponían de un *esmagador* manual para despalillar los racimos. Los pequeños productores que no poseían esa mesa deshacían los racimos poniéndose unas cañas en los dedos que les facilitaban la operación sin dañarse las manos.

No obstante una parte de los racimos se dejaban sin desgranar para que formaran una malla o red en la parte inferior de la tinaja impidiendo al final de la fermentación y en la extracción del vino que salieran partes sólidas junto con el vino.

La fermentación duraba entre 15 y 28 días según las condiciones climatológicas, y posteriormente se procedía a su trasiego a una tinaja sin las orujas o partes sólidas. En los años con mucho calor la fermentación era más lenta ya que le costaba más bajar a las *borras* o *bagaço* al fondo de la tinaja, que era un síntoma de que la fermentación había concluido. Otra forma de elaborar un sistema de filtrado era poner en la parte inferior de la tinaja un entramado de ramas de tojo, para impedir que salieran los granos e impurezas, junto con el líquido. Cuando el vino ya se veía limpio y brillante se consideraba que ya estaba elaborado. Esta operación coincidía con la fecha de San Martín el 11 de noviembre, momento importante en la cultura del vino de la comarca.

En otra *adega* de Cuba hemos podido observar que había un lagar o *tanque de pisa-pie*, que servía para deshacer los racimos y posteriormente se envasaban en las *talhas*, que rodeaban a ese espacio de elaboración. No faltan datos de fermentaciones de la uva entera sin deshacer, como si fuera una maceración carbónica, y nos dicen que los vinos salían más finos y limpios, por lo que informan de que algunas personas siempre

añadían como un tercio de las uvas enteras, al fondo de la *talha*. En cuanto comienza la fermentación la masa en superficie se sumerge mediante unos útiles de madera que hacen bajar el sombrero hasta el fondo unas dos o tres veces al día, empleando el *rodo* y se *mecía* la masa.

Un aspecto que nos ha sorprendido es el añadido de diferentes productos durante la fermentación dentro de las tinajas. Se añadía arropo o mosto cocido del año anterior ya que elevaba el grado y daba un poco de color, a los blancos. En años de sequía o de vendimias muy tardías se añadían trozos de manzana o de membrillo que aumentaban la acidez y también ramas de romero que aromatizaban los vinos.

Con respecto al color del vino se ha dado en la zona una profunda transformación. Si atendemos a una referencia del siglo XIX, nos dice que los vinos de la zona eran «brancos, rosados, palhetes, tintos, retintos e muito cobertos ou negros» (Ferrerira Lapa 1874: 37).

Según los informantes en su juventud, es decir en los años 1930 y describiendo la tradición anterior, los vinos de la zona eran exclusivamente blancos, y algunos cosecheros tenía algunas cepas de variedades tintas en las viñas, lo que le daba al vino un color particular que recibía el nombre de *pitrol*, que posteriormente ha recibido la designación foránea de «petroleiro», y que correspondía a un clarete de poco color, que podríamos definir por similitud como de «piel de cebolla».

Después de terminado el vino se podía añadir algo de alcohol que decían que evitaba el avinagrado, que era un defecto muy habitual en la zona, y el dicho era que «vinagre era vino de tres años». A los vinos en fermentación se le ha añadido metabisulfito desde hace muchos años y, tradicionalmente, se le ponía yeso y cal para clarificar, y polvo de carbón para evitar los malos olores que algunas veces se producían en las tinajas.

Con respecto a la relación entre las frutas y el vino, hay abundantes refranes y dichos que aconsejan su consumo, y hoy en las tabernas de Cuba el aperitivo normal que acompaña al vino blanco es una fina rodaja de manzana o de membrillo que marida bien con los blancos de la zona. También es frecuente el consumo de otras frutas como las peras y el melón, siempre compartidas con los parroquianos de las interesantes tabernas de la localidad. De la misma forma con los destilados, que se han elaborado tradicionalmente en esta zona se consumen frutos secos como almendras y nueces, como acompañamiento.

A partir de mediados de noviembre el vino estaba terminado y comenzaba la comercialización por parte de los propietarios que vendían a taberneros y comerciantes, o se guardaba para el consumo familiar.

Para proceder al trasvase del vino se coloca la canilla o *tornera* en el *batoque*, orificio situado en la parte inferior de la tinaja y se coloca el *alguidar*, envase de barro o de chapa que va recogiendo el vino que sale muy lentamente ya que debe de colar a través de las borras y de los racimos completos que, a modo de filtro, se colocan en el fondo.

Posteriormente se sacaban las borras y se prensaban, aquellos cosecheros que disponían de este aparato, que eran muy pocos. Las borras, llamadas «balsas», se destilaban produciendo los aguardientes de *bagaço*. El aguardiente era la bebida de consumo local como desayuno para «matar el bicho», es decir preparar el estómago para el nuevo día. Empleaban para ese «desayuno» una mezcla de aguardiente con arropo.

No ha sido muy habitual el empleo de prensa en la elaboración doméstica, «los vinos da esprema» los elaboraban los medianos propietarios que disponían de la prensa de banasta para realizar esta operación, y parece que tiene que ver con el inicio de la elaboración de vinos tintos. También se fortificaban algunos vinos blancos añadiendo aguardiente y se tomaban en fiestas y celebraciones.

El vino se recoge del *alguidar* con un *caneco* o *escudela* de chapa y se va llenando la tinaja definitiva. Si el vino no tenía suficiente grado se le añadía alcohol, mediante un largo embudo que llegaba al fondo de la *talha*, y al poco tiempo se integraba en el vino.

La manera de conservar el vino era la de añadir de forma pausada una cierta cantidad de aceite que cubría la superficie del vino en la tinaja, una vez que este ya estaba trasvasado y limpio en la tinaja de conservación. Este aceite en la superficie del envase impedía que el vino estuviera en contacto con el aire y se avinagrara. Había que calcular bien la cantidad de aceite ya que conforme bajaba el vino, por su consumo la superficie en contacto con el aire aumenta, en la panza de la tinaja, por lo que había que añadir una importante cantidad de aceite para evitar este aspecto.

Los comerciantes y taberneros envasaban en tinajas de menor capacidad para evitar la aparición de acéticos por el contacto del vino con el aire. Cuando se acababa el vino regional o de *talha* los taberneros recurrían a la compra de vinos de otras regiones sobre todo de Ribatejo y ese vino foráneo se pasaba por las borras o restos sólidos que quedaron de la fermentación para que adquiriera un sabor local, con esa extraña práctica, llamada *maizinha*. La importancia de la taberna en estos lugares era esencial para la vida local. Era un espacio de reunión masculina, que solamente abría a partir del atardecer, donde se reunían los hombres que venían del campo. Esta descripción compara los dos espacios en relación con el género que los ocupa:

Está aí a clientela habitual, aquela que de passagem possui a estacionar, a demorar-se no lento caminho que leva a casa, ese espaço feminino por excelência, divisao mal

suportada. E deste espaço por excelencia masculino nasce o espaço da iniciação, uma juventude que imita o adulto, que bebe, que fuma, que pode encostarse ao balcao em dois dedos de conversa.

A taberna é assim, um espaço de socialização, meio camino entre o trabalho, o lazer e a familia, ou um espaço de aprendizagem e de crescimento, onde o vino é o elo de ligação entre novos e velhos (Carvalho 2017): 84).

Cada uno llevaba su fruta para acompañar al vino o algún tipo de alimento. Las reuniones se alargaban hasta bien entrada la noche. El llamado «vinho do trabalho», era el que el amo ofrecía a los obreros después del trabajo una vez que regresaban al pueblo del campo. Nunca se bebía vino en el trabajo, por lo que al atardecer era habitual que los peones se reunieran con sus patronos en la adega o en la taberna y tomaran «un copo».

Los vinos *estragados* o avinagrados se guardaban en una *talha* vinagrera que contenía borras y se iban añadiendo esos vinos para elaborar el vinagre, en un lugar separado de la bodega.

Según los consumidores consultados los vinos de *talha* se mantenían hasta marzo o abril y posteriormente comenzaban procesos de acetización que hacían imposible su consumo. Muchos se preguntan que tienen los vinos actuales de *talha* para que se conserven y en el pasado fuera tan complicado su mantenimiento (Carvalho 2017: 84).

En las entrevistas nos narran como los vinos tradicionales de *talha* estuvieron de-nostados y solamente se mantenían en algunas tabernas locales en los años 1970 y hasta finales de 1980. Habitualmente en esas décadas se consumían vinos de Ribatejo o comprados en las Cooperativas de la región. Fueron algunas bodegas foráneas, como el caso de Jose de Souza adquirida por Jose María da Fonseca, que comenzaron a poner en valor esos vinos y hay un repunte del que hoy es el momento más álgido.

El vino de *talha* en Vila de Frades se ha recuperado, a partir de la aparición de iniciativas populares. En 1998 comienzan a realizarse las Fiestas Báquicas relacionadas con el pasado romano de la zona, representado por el yacimiento de San Cucufate y se hizo un concurso de vinos al que se presentaron 5 muestras. A título de ejemplo saber que en el 2017, se han presentado 160 vinos al concurso, lo que nos demuestra la vitalidad de esta iniciativa. Hay una Asociación que promueve esas acciones como Viti Frades y se realizan catas y promociones de ese vino local.

Vila de Frades ja nao tem abades  
 Mas tem adegas que sao catedrais  
 E os seus palhetes sao uns brilharetos  
 Sao de beber e chorar por mais (Lucas do O s.f.: 33).

Siguiendo esta copla, los ortodoxos mantienen que los vinos de *talha* han de ser blancos *pitrol*, en algunos casos *palhetes*, y se han de consumir antes de la Semana Santa posterior a su elaboración. No consideran que sean vinos tradicionales ni los tintos, ni los embotellados, pese a ser elaborados en tinajas.

Nos parece importante relacionar el viñedo y su escasa superficie, el espacio de la elaboración, el proceso familiar, la reducida tecnología y el producto de consumo local, como una característica de este vino que además está obteniendo reconocimientos tanto en cuanto a la calidad del vino como a su valor patrimonial. El conjunto de estas manifestaciones posee un valor cultural innegable y es necesario proteger este tipo de muestras de los saberes locales de cada territorio.

En el año 1874, hay una descripción de una elaboración que coincide prácticamente con las que ahora se llevan a cabo en la comarca:

Na provincia do Alentejo, os lagares tem uma feição particular. Geralmente nao ha n'elles lagariça; a uva depois de ripada ou esbagoada na ripadeira é pisada, quando o e, no chao mesmo da casa, que e para ese fim lageado e esconço para o centro, onde existe uma cisterna ou tina para recolher o molho, e d'onde este depois é levantado em canecos para



Cartel promocional de la iniciativa popular.

ser deitado em potes, ou de talhas de barro alinhadas de roda das paredes, e nas quaes se operam as fermentações. O engenho de espremer nem sempre existe, e quando existe tem diferente configuração do engenho de vara, geralmente usado n'outras provincias.

Nao ha memoria da época em que o uso das talhas de barro se introduziu no Alentejo. Bem fundadas conjecturas, baseadas na figura d'estes vasos vinarios, muito semelhantes aso de que se serviam os romanos para idénticos fins, levam a crer que elle fora introduzido na provincia desde o tempo de dominação romana (Ferreira Lapa 1874: 102).

Con respecto a la destilación hemos podido entrevistar a dos personas que trabajaron en destilerías con calderas de vapor, durante los años 1950 y 60 en un proceso industrial, que vino a sustituir a la elaboración doméstica, aunque esta se mantiene hoy y la industrial ha desaparecido.

Hoy en día, aunque la elaboración sea clandestina, se prepara por parte de algunos aficionados. Se secan los *bagaços* que se han de remover para que no se estropeen y posteriormente se meten junto con una porción de agua en el destilador de cobre donde en un proceso de horas se va destilando, el aguardiente que en algunos casos servía para completar el alcohol de los vinos y en otros constituía una bebida popular.



Degustación en bodega durante las Fiestas Báquicas. Vila de Frades. Alentejo.

Si comparamos la forma de cultivo de la viña con la forma de elaboración, y en el caso de los aspectos agrícolas hemos dicho que había tres momentos que corresponden a tres tipologías de cultivo observables hoy en el territorio estudiado, en el referido a la elaboración tenemos también tres momentos muy definidos.

El primer sistema de elaboración es el tradicional en *talhas* que sus usuarios atribuyen a un origen en época romana. Es interesante resaltar la escasa tecnología para este sistema de elaboración, consistente básicamente en un envase para contener los granos de uva donde se desarrolla la elaboración. No se observan en las bodegas tradicionales, ni estrujadoras, ni despalilladoras, ni prensa ni bombas por lo que el proceso era y sigue siendo completamente manual, con el gran progreso de la ciranda para el desgranado manual de los racimos.

El segundo momento corresponde a la implantación de las cooperativas en la región y que tienen que ver con toda la influencia que la Junta Nacional del Vino tuvo a lo largo del país.

En la región hubo iniciativas cooperativistas que surgen en Viana do Alentejo, con el intento de la creación de una Adega social, por parte del veterinario y agricultor Antonio Isidoro de Souza. El movimiento cooperativo creado por este agrarista a través de la Uniao Vinícola e Oleícola do Sul en 1893, fue un modelo que no terminó de cuajar en la zona, pese a la importancia que tuvo para el mantenimiento del municipio, que estuvo a punto de perder su autonomía y pasar a depender de Évora.

Posteriormente en Reguengos de Monsaraz hay otra iniciativa de una Adega Regional, muy demandada en 1933, momento de una gran crisis en la venta de vinos, pero que no duró más que dos años. El momento no era el adecuado y hubo que esperar varias décadas para que el movimiento cooperativo se consolidara en la comarca. A título de ejemplo proponemos el listado de las Cooperativas de Alentejo y su fecha de creación:

COOPERATIVA	FECHA
Borba	1958
Redondo	1960
Portalegre	1963
Vidigueira	1963
Granja	1965
Reguengos	1972

El tercer momento surge a partir de la transformación general del país y tiene que ver la implantación de la empresa privada en la región con la aparición de las bodegas particulares o de grandes grupos económicos que se van instalando en la zona a partir de mediados de la década de 1970.

A cada uno de estos momentos corresponde un tipo de vino y una vinificación diferente, que tienen que ver con lo expresado con relación a las formas de cultivo del viñedo. Pero la continuidad de la elaboración del vino de *talha* como el mantenimiento de ciertos viñedos de los llamados «centenarios», nos muestra esa pervivencia milenaria que además todos los productores relacionan con la presencia de ese enclave arqueológico de San Cucufato de origen romano, de donde se presume surgen esas formas de elaboración.

La comarca estudiada posee esos valores de integridad entre tierra, elaboración, rituales y otras fórmulas sociales alrededor del vino que bien merece un reconocimiento patrimonial. Aunque la forma de pervivencia y continuidad de este tipo de producciones está relacionada con la elevación de los precios de las uvas de esos viñedos singulares, por su valor en las variedades, su escasa producción y su interrelación con la cultura local.

Si las uvas de los reducidos viñedos centenarios no se valoran y se pagan adecuadamente, sus propietarios buscarán formas más rentables de producción y, aunque el vino de *talha* continúe habrá perdido su base esencial, que es el viñedo. La comarca exageradamente ocupada por nuevas plantaciones, con un paisaje modificado en pocos años, precisa de un reconocimiento que sirva de protección a los escasos reductos de la cultura tradicional del vino, que produce unos vinos extraordinarios muy poco conocidos en Portugal.



## BIBLIOGRAFÍA

- CARVALHO, G. (2017): *Reguengos de Monsaraz: a vinha e o vino / Reguengos de Monsaraz: a vinha e o vino*. Lisboa, Lisboa.
- CONTRERAS VILLASEÑOR, M. y L. V. ELÍAS PASTOR (2012), *La Cultura de la Vid en Bolivia una propuesta de turismo del vino y del singani*. Ideas Positivas. Tarija, Bolivia.
- FERREIRA LAPA, J. I. (1874): *Tecnología rural ou Artes Chímicas, Agrícolas e Florestaes*. Lisboa, Typographia da Academia Real das Sciencias. Consultado en <https://books.google.es/books?id=OXKzR06ahxYC&pg=PP11&dq=ferreira+lapa,+joao+ignacio+tecnologia+rural&hl=pt-PT&sa=X&ved=0ahUKEwiqvpfRoNDbAhVF6xQKHSmiAvoQ6AEIKDAA#v=onepage&q=ferreira%20lapa%2C%20joao%20ignacio%20tecnologia%20rural&f=false>.
- KOOHAFKAN, P. y M. A. Altieri (2011): *Sistemas Ingeniosos del Patrimonio Agrícola Mundial. Un Legado para el Futuro*. Roma, FAO.
- LUCAS DO O, D. (s.f.). Vila de Frades. Capital do Vinho de Talha. Sintra, Colares editora.